



JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA

LAPORAN LIPUTAN MEDIA

Rabu, 17 Ogos 2022	
1	UMS keluar ayam pedaging guna ekstrak tongkat ali
2	MPK digesa kaji semula skop operasi tangkap anjing liar
3	UMS Lancar Produk A-Ayamli, ayam pedaging premium
4	'Tunggu data JPV, DOSM untuk pertimbang eksport ayam
5	UMS hasil ayam tongkat ali
6	Buy pork from peninsula, Sabah told

DISEDIAKAN OLEH :
**SEKSYEN KOMUNIKASI KORPORAT,
JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA**



Rosalam (kanan) bersama Pengarah Urusan Petrogaya Sdn Bhd, Mazali Rajang (dua dari kanan) serta Pengarah Pusat Pengurusan Inovasi dan Pengkomersialan UMS, Prof Madya Dr Jidon @ Adrian Janaan (tiga dari kanan) menunjukkan produk A-yamli keluaran UMS.

(Foto Ihsan UMS)

UMS keluar ayam pedaging guna ekstrak tongkat ali

Inovasi dijadikan ternakan lebih sihat, tak bergantung antibiotik

Oleh Izwan Abdullah
bhnews@bh.com.my

Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah (UMS) tampil dengan inovasi pengeluaran ayam pedaging menggunakan ekstrak tongkat ali, sebagai sebahagian daripada diet makanan ternakan itu.

Dengan jenama A-yamli, daging ayam itu yang dimulakan kajian pada 2011, dikatakan lebih sihat kerana kurang lemak dan tidak bergantung kepada penggunaan antibiotik dan vaksin.

Timbalan Naib Canselor Penyelidikan dan

Inovasi UMS, Prof Dr Rosalam Sarbatly, berkata kajian di lapangan mendapati ekstrak tongkat ali dapat menjadikan ayam pedaging lebih aktif.

Kurangkan kadar kematian

Katanya, ekstrak itu juga dapat mengurangkan kadar kematian ayam dan bau dalam reban serta mengurangkan kehadiran lalat.

"Hasil kajian juga mendapati bahawa kandungan protein pada ayam pedaging ini lebih tinggi, manakala lemaknya kurang."

"Penggunaan tongkat ali kepada ayam pedaging ini juga menyebabkan isi atau daging ayam lebih pejal dan mempunyai rasa tersendiri," katanya pada pelancaran produk A-yamli di Penampang.

Beliau berkata, semua ujian dan prapengkomersialan dilakukan di Sabah dan Brunel yang akhirnya membawa kepada pengko-

mersialan A-yamli.

Katanya, produk A-yamli pernah dinobatkan sebagai pemenang pingat emas pada pertandingan inovasi di Seoul International Invention Fair pada 2013.

Beliau berkata, penghasilan produk berkenaan hasil kerjasama UMS dengan syarikat Petrogaya Sdn Bhd.

"Sebagai hala tuju dan kelestarian, UMS juga sentiasa memantau keberkesanan projek pengkomersialan ini melalui syarikat milikan penuh universiti, iaitu UMS Investment Holdings Sdn Bhd."

"Produk ayam premium A-yamli kini boleh diperolehi di pasar raya Pick N Pay Plaza 333, Penampang."

"Syabas dan tahniah saya ucapkan kepada penyelidik Fakulti Perhutanan Tropika, Ag Ahmad Mohd Yunus atas kejayaan menghasilkan inovasi yang berimpak tinggi ini," katanya.

MPK digesa kaji semula skop operasi tangkap anjing liar

SHAH ALAM - Ahli Parlimen Klang, Charles Santiago menggesa Majlis Perbandaran Klang (MPK) agar mengkaji semula skop pelaksanaan operasi tangkapan haiwan liar di bandar berkenaan.

Charles berkata, ia susulan beberapa aduan diterima di media sosial mengenai operasi penangkapan anjing liar yang dianggap keterlaluan sehingga mendatangkan kecederaan kepada haiwan berkenaan.

"Dalam perkara ini, pihak kami memahami kesukaran tugas dipikul oleh kakitangan (MPK) dalam menangani masalah anjing liar sering mengganggu dan mendatangkan bahaya kepada masyarakat.



CHARLES

"Namun, pihak kami berpendapat agar tidak menggunakan kekerasan dan penderaan kepada haiwan tersebut serta perlu mengkaji langkah terbaik bagi menangani permasalahan ini," ujarnya.

Charles berkata demikian menerusi sepucuk surat dihantar Pejabat Ahli Parlimen Klang kepada Yang Dipertua MPK, Noraini Roslan yang kemudiannya turut dikongsi di laman Twitternya pada Selasa.

Tambahnya, gesaan itu juga bagi memastikan tiada sebarang penderaan atau penganiayaan dilakukan terhadap haiwan liar sepanjang operasi tangkapan dijalankan termasuk semasa dalam kurungan.



MAJLIS pelancaran produk A-yamli, ayam pedaging premium keluaran UMS di Penampang, Sabah, Ahad lalu.

UMS lancar produk A-yamli, ayam pedaging premium

PETALING JAYA: Universiti Malaysia Sabah (UMS) menghasilkan produk A-yamli, inovasi terhadap ayam pedaging komersial menggunakan ekstrak Tongkat Ali sebagai sebahagian daripada diet pemakanannya.

Penyelidikan produk itu dimulakan pada 2011 bagi menghasilkan kualiti daging ayam yang lebih premium dan sihat tanpa bergantung penuh kepada ubat-ubatan seperti antibiotik dan vaksin.

Majlis pelancarannya disempurnakan Timbalan Naib Canselor Penyelidikan dan Inovasi UMS, Ir. Prof. Dr. Rosalam Hj. Sarbatly di pasar raya Pick N Pay, di Penampang, Sabah, Ahad lalu.

Menurut Rosalam, menerusi kajian dan fasa pra pengko-

mersialan di lapangan, terbukti Tongkat Ali dapat menjadikan ayam pedaging lebih aktif, mengurangkan kadar kematian dan bau pada reban ayam, serta menunjukkan kurangnya kehadiran lalat pada najis ayam.

"Hasil kajian juga mendapati kandungan protein pada ayam pedaging ini lebih tinggi, manakala lemaknya pula kurang. Penggunaan Tongkat Ali kepada ayam pedaging ini juga menyebabkan isi atau daging ayam lebih pejal dan mempunyai rasa yang tersendiri.

"Semua ujian dan pra pengkomersialan telah dilakukan di Sabah dan Brunei Darussalam yang akhirnya membawa kepada pengkomersialan A-yamli," katanya.

Untuk rekod, produk A-yamli turut dinobatkan sebagai pemenang pingat emas di Seoul International Invention Fair pada 2013.

Rosalam turut merakamkan penghargaan kepada syarikat Petrogaya Sdn. Bhd. yang berkolaborasi dengan UMS dalam mengkomersialkan produk berkenaan.

Kata beliau, sebagai hala tuju dan kelestarian, UMS juga sentiasa memantau keberkesanan projek pengkomersialan itu melalui syarikat milik penuh universiti iaitu UMS Investment Holdings Sdn. Bhd.

"Produk ayam premium A-yamli kini boleh diperolehi di pasar raya Pick N Pay Plaza 333, Penampang," katanya.

'Tunggu data JPV, DOSM untuk pertimbang eksport ayam'

Putrajaya: Keputusan membenarkan semula pengeksportan ayam serta penetapan harga siling baharu ayam dan telur hanya akan diputuskan selepas Kementerian serta agensi berkaitan mengemukakan laporan terperinci berhubung kedudukan bekalan dan permintaan barangan kepada Pasukan Jihad Tangani Inflasi.

Pengerusinya Tan Sri Annuar Musa berkata, kementerian serta agensi berkaitan termasuk Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV) dan

Jabatan Perangkaan (DOSM) diberi masa seminggu untuk mengemukakan dapatan mereka kepada jawatankuasa.

Beliau berkata, penetapan harga ayam dan telur dalam pasaran berdasarkan pewartaan sekarang ialah sehingga 31 Ogos manakala penilaian mengenai langkah seterusnya pasc 31 Ogos akan mengambil kira input termasuk daripada JPV dan DOSM.

"Pada masa ini, tidak perlu ada sebarang spekulasi kerana kita akan melihat kepada data dan kaedah yang

tidak membebankan orang ramai," katanya dalam sidang media selepas mempengerusikan Mesyuarat Pasukan Jihad Tangani Inflasi di sini, semalam.

Annuar berkata, antara faktor yang dinilai sebelum membuat keputusan ialah keberadaan bekalan ayam dalam negara yang dibawa masuk melalui keabaran import, ayam yang dikeluarkan secara

tempatan dan kuantum yang dijangka boleh dieksport semula.

Beliau berkata, DOSM diminta membuat pengiraan berasaskan kajian di lapangan kos sebenar pengeluaran bagi setiap ekor ayam dalam negara.

"Angka itu penting bagi jawatankuasa menentukan berapakah harga siling yang munasabah untuk memastikan kawa-

lan harga yang berkesan dan juga untuk kita berlaku adil kepada penternak yang kadangkala menghadapi tekanan daripada pengeluaran import seperti bijirin dan sebagainya," katanya.

JPV pula dikehendaki menentukan pertalian antara bekalan ayam yang dibenarkan diimport, ayam yang diimport disimpan sebagai stok penimbun, ayam diimport yang dimasukkan dalam pasaran serta mengambil kira harga ayam yang

dikeluarkan dalam pasaran bagi menentukan jumlah stok yang ada pada satu-satu masa dan jumlah keperluan untuk dieksport.

"Selepas angka-angka ini dibentangkan kepada jawatankuasa, barulah kita boleh nak mengkaji semula dasar tidak dibenarkan mengeksport ayam pada masa ini serta dasar membenarkan ayam boleh diimport tanpa AP (Permit Import) sepertimana yang diumumkan sebelum ini," katanya.

DOSM kira kos sebenar pengeluaran bagi setiap ekor ayam

UMS hasil ayam tongkat ali

Tampilkan produk ayam pedaging jenama A-yamli diberi ekstrak herba dalam diet makanan

Oleh Izwan Abdullah
am@hmetro.com.my

Kota Kinabalu

Universiti Malaysia Sabah (UMS) tampil dengan inovasi baharu pengeluaran ayam pedaging komersial dengan menggunakan ekstrak tongkat ali sebagai sebahagian daripada diet makanannya.

Dengan menggunakan jenama 'A-yamli', daging ayam daripada inovasi itu yang dimulakan kajiannya pada 2011 dikatakan lebih sihat kerana kurang lemak dan tidak bergantung kepada penggunaan antibiotik dan vaksin.

Timbalan Naib Canselor Penyelidikan dan Inovasi UMS Prof Dr Rosalam Sarbaty berkata, menerusi kajian dan fasa pra-pengkomersialan di lapangan, ekstrak tongkat ali terbukti dapat menjadikan ayam pedaging lebih aktif.

Katanya, ia juga dapat mengurangkan kadar kematian ayam, bau dalam reban serta kehadiran lalat.

"Hasil kajian juga mendapati bahawa kandungan protein pada ayam pedaging ini lebih tinggi manakala lemaknya pula kurang."



DR Rosalam (kanan) bersama Pengarah Urusan Petrogaya Sdn Bhd, Mazali Rajang (dua dari kanan) dan Pengarah Pusat Pengurusan Inovasi dan Pengkomersialan UMS, Prof Madya Dr Jidon @ Adrian Janaun (tengah) menunjukkan produk A-yamli keluaran UMS.

"Penggunaan ekstrak tongkat ali kepada ayam pedaging ini juga menyebabkan isi atau daging ayam lebih pejal dan mempunyai

rasa yang tersendiri," katanya pada pelancaran produk A-yamli di sebuah pasar raya di Penampang dekat sini, baru-baru ini.

Beliau berkata, semua ujian dan pra-pengkomersialan dilakukan di Sabah dan Brunei Darussalam yang akhirnya membawa kepada

pengkomersialan A-yamli. Katanya, produk A-yamli sebelum ini juga pernah dinobatkan sebagai pemenang pingat emas pada pertandi-



Hasil kajian juga mendapati bahawa kandungan protein pada ayam pedaging ini lebih tinggi manakala lemaknya pula kurang"

Dr Rosalam

ngan inovasi di Seoul International Invention Fair 2013. Beliau berkata, penghasilan produk itu hasil kerjasama UMS dengan syarikat Petrogaya Sdn Bhd dalam pengkomersialannya.

"Sebagai hala tuju dan kelestarian, UMS juga sentiasa memantau keberkesanan projek pengkomersialan ini melalui syarikat milikan penuh universiti iaitu UMS Investment Holdings Sdn Bhd.

"Produk ayam premium A-yamli kini boleh diperolehi di pasar raya Pick N Pay Plaza 333, Penampang."

"Syabas dan tahniah saya ucapkan kepada penyelidik Fakulti Perhutanan Tropika (FPT) Ag Ahmad Mohd Yunus atas kejayaan menghasilkan inovasi yang berimpak tinggi ini," katanya.

Buy pork from peninsula, Sabah told

KOTA KINABALU: The state government has been urged to buy pork from Peninsular Malaysia to meet the demand in Sabah.

State Agriculture and Fisheries assistant minister Datuk James Ratib said this could reduce the dependency on pork supplies from foreign countries such as Singapore, France, Spain and Denmark.

He said the import of pork from overseas was among the reasons for the increase in pork prices in the state.

"Sabah, through the Veterinary Department, should look at these issues and consider allowing pork to be bought from virus- and disease-free pig farms in Peninsular Malaysia," he Bernama quoted him as saying on Monday.

Ratib pointed out that the supply of pork in Sabah is low due to the recent African Swine Fever which saw thousands of pigs culled.

He said the cost of pig feeds has also increased, which made the price of pork more pricier locally.

"Consumers and traders have been complaining about this for months now, so we hope the state government can find alternative means to solve this problem," Ratib added.

The Sugut assemblyman, however, said pork supplies sent to Sabah must undergo strict veterinary screening.

"We must make sure that the supplies that come to Sabah are virus- or disease-free," he said.