



JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR

LAPORAN PEMANTAUAN MEDIA

14 - 16 MAC 2026 (SABTU - ISNIN)

Penternakan Itik Guna Kaedah Bersih Hasilkan Telur Asin Berkualiti

MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT	TARIKH
BERNAMA	Am	Dalam Talian	14 Mac



BERNAMA

JASIN, 14 Mac (Bernama) -- Setiap kali tiba musim perayaan, pelbagai hidangan daripada juadah tradisional hingga pastri moden menghiasi meja makan, dengan telur asin menjadi bahan penting yang menambah rasa lemak masin dalam sos, pastri dan kuih-muih.

Lazimnya, telur asin yang dijual di pasaran disalut dengan tanah hitam atau campuran tanah dan sekam padi sebelum diperam bagi menghasilkan rasa masin

yang menjadi kegemaran ramai.

Seorang penternak dari Kampung Baru Sedanan, Selandar, Mohd Shafie Md Isa, 44, berkata kaedah tradisional itu diubah dengan pendekatan lebih bersih apabila telur itik gred A dan AA dicuci terlebih dahulu sebelum direndam dalam air garam suam yang dimasak hingga mendidih bagi memastikan larutan itu bebas bakteria.

Beliau yang mengusahakan

empat kandang itik di tanah seluas kira-kira satu ekar berkata kaedah itu diperkenalkan bagi memastikan kualiti dan kebersihan telur asin yang dihasilkan sentiasa terjamin, khususnya bagi kegunaan pengusaha makanan dan pengguna Muslim.

“Cara tradisional biasanya telur tidak dicuci dan terus disalut dengan tanah bercampur garam sebelum diperam. Saya pilih kaedah lebih bersih, iaitu telur dicuci dahulu sebelum direndam dalam air garam yang dimasak.

“Cara ini bukan sahaja memastikan telur itu bersih, malah menjadikan telur tidak berbau hanyir apabila dimakan,” katanya ketika ditemui Bernama.

Mohd Shafie ketika menceritakan bagaimana minat terhadap ternakan itik tercetus berkata semuanya bermula sekadar hobi pada penghujung 2018 selepas tertarik melihat rakan memuat naik gambar hasil telur itik di media sosial.

Beliau kemudian membeli kira-kira 50 ekor itik untuk dipelihara di kawasan rumah, namun mengakui pada peringkat awal berdepan pelbagai cabaran kerana kurang pengalaman dalam bidang penternakan.

“Daripada 50 ekor yang saya bela, kira-kira 10 ekor mati kerana kurang pengalaman tapi daripada situ, saya belajar dan mula menambah ternakan secara berperingkat,” katanya, yang ketika itu masih bekerja di sektor swasta.

Beliau berkata titik perubahan berlaku ketika tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) pada 2020 apabila permintaan terhadap telur itik meningkat berikutan banyak penternak lain menghentikan operasi.

“Ketika itu saya mendapat kebenaran khas untuk menghantar bekalan telur ke beberapa pasar raya di Kuala Lumpur. Walaupun banyak penternak yang menutup kandang, permintaan sebenarnya meningkat.

“Daripada situ, saya nampak potensi besar dalam industri ini dan mengambil keputusan untuk memberi tumpuan sepenuhnya kepada ternakan itik,” katanya.

Kini, ladang itu menempatkan kira-kira 3,000 itik penelur baka Khaki Campbell, iaitu jumlah maksimum yang dibenarkan di kawasan itu mengikut lesen Jabatan Perkhidmatan Veterinar.

Mohd Shafie berkata setiap hari ladang itu mampu

menghasilkan antara 2,500 hingga 2,800 biji telur, bergantung kepada kitaran itik bertelur yang biasanya berlangsung selama tiga hari berturut-turut sebelum berehat satu atau dua hari.

Selain menjual telur mentah, sebahagian hasil ladang turut diproses menjadi telur asin serta kuning telur yang mendapat permintaan tinggi pengusaha bakeri, restoran dan pasar raya di sekitar Melaka dan Kuala Lumpur, termasuk peniaga makanan di bazar-bazar Ramadan.

Sebagai tambahan, ladang itu juga tidak menggunakan kolam air yang besar seperti kebanyakan ladang itik lain bagi memastikan operasi penternakan tidak menjejaskan komuniti sekitar, terutama aspek kebersihan dan pengurusan bau.

Mohd Shafie berkata ruang air yang disediakan hanya bersaiz sederhana bagi membolehkan itik berenang serta membersihkan bulu, di samping memudahkan pemantauan kualiti air dan tahap kesihatan ternakan.

Selain itu, beliau turut menggunakan semburan mikroorganisma efektif (EM), kaedah yang dipelajari melalui kursus anjuran Jabatan Perkhidmatan Veterinar bagi membantu

mengawal bau serta memastikan persekitaran ladang kekal bersih.

Melihat kepada permintaan yang terus meningkat terutama menjelang musim perayaan, Mohd Shafie merancang untuk memperluaskan lagi penternakan itik serta pasaran produk berasaskan telur yang dihasilkan.

Beliau berkata kuning telur asin sahaja kini semakin mendapat permintaan pengusaha bakeri untuk digunakan dalam pembuatan pelbagai hidangan termasuk pastri dan sos makanan.

“Saya berharap dengan pengalaman yang ada dan bantuan pelbagai pihak termasuk Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), produk berasaskan telur itik ini dapat menembusi pasaran yang lebih besar pada masa akan datang,” katanya.-

[BERNAMA](#)

Malaysia Lakar Sejarah Eksport Susu Segar Pukal Pertama Ke Luar Negara

MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT	TARIKH
Berita Harian	Berita	Dalam Talian	13 Mac



Isham (dua dari kanan) dan Raffiq (tengah) pada majlis pelepasan susu segar pukal dari F&N AgriValley, Gemas ke Singapura - Foto ihsan F&N

KUALA LUMPUR: Industri tenusu Malaysia melakar sejarah baharu apabila Fraser & Neave Holdings Bhd (F&N) menyempurnakan majlis pelepasan penghantaran eksport susu segar secara pukal pertama dari F&N AgriValley, Gemas ke Singapura.

Pencapaian itu menjadi mercu tanda penting bukan sahaja bagi F&N AgriValley, malah bagi negara kerana ia menandakan eksport pertama Malaysia bagi produk susu segar secara

pukal yang dihasilkan secara tempatan.

Majlis pelancaran itu disempurnakan oleh Ketua Setiausaha Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (KPKM), Datuk Seri Isham Ishak.

Isham dalam satu kenyataan dikeluarkan F&N berkata, pencapaian ini merupakan langkah signifikan bagi industri tenusu Malaysia, sekali gus mencerminkan keupayaan negara yang kian meningkat dalam memenuhi

piawaian antarabangsa bagi sektor pertanian moden.

"Melalui kerjasama erat antara sektor awam dan swasta dalam memacu agenda keterjaminan makanan negara, Malaysia kini berada di landasan yang tepat untuk muncul sebagai pemain utama serantau dalam pengeluaran tenusu berkualiti tinggi," katanya.

Turut hadir ketika majlis pelancaran ialah Ketua Pengarah Jabatan Perkhidmatan Veterinar (DVS), Mohd Noor Hisham Mohd Haron; Ketua Pengarah Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (MAQIS), Mohamad Shaffie Hassan; Pengarah DVS Negeri Sembilan, Nurul 'Ain Ahmad; serta Pengarah F&N AgriValley, Raffiq Md Ariff.

Sejak projek dimulakan, KPKM dan agensi berkaitannya memainkan peranan penting dalam memastikan kejayaannya.

DVS menyediakan khidmat nasihat, kepakaran teknikal serta memudah proses kawal selia bagi memastikan kesiapsiagaan eksport berjalan lancar.

MAQIS pula memberi bimbingan mengenai amalan terbaik dalam proses kuarantin ternakan termasuk

penyediaan kandang kuarantin, pensijilan untuk penggunaan serta pengeluaran permit eksport.

Di peringkat negeri, DVS dan MAQIS Negeri Sembilan turut memainkan peranan penting dalam melindungi ternakan semasa ketibaan dan penghantaran ke F&N AgriValley selain menyokong operasi harian ladang tenusu serta program pemvaksinan bagi menjamin kesihatan dan kebajikan ternakan.

Bagi penghantaran pertama, dua lori tangki eksport khas yang membawa keseluruhan 40,000 liter susu segar secara pukal 100 peratus asli bertolak dari F&N AgriValley di Gemas menuju ke F&N Foods Pte Ltd.

Pengarah Urusan F&N Foods, Siew Peng Yim, berkata ketersediaan susu segar berkualiti tinggi di Singapura dalam tempoh beberapa jam dari Gemas merupakan satu transformasi besar kepada industri berkenaan.

"Keadaan itu membolehkan susu segar berkenaan tiba di fasiliti syarikat untuk diproses dan dibungkus dalam tempoh 24 jam selepas diperah, sekali gus menawarkan susu segar jenama Magnolia yang lebih segar kepada pengguna di republik berkenaan," katanya.

Sementara itu, Pengarah F&N AgriValley, Datuk Raffiq Md Ariff, berkata melalui pendekatan penternakan bersepadu serta amalan pertanian lestari yang menghasilkan makanan ternakan berkualiti tinggi, F&N AgriValley mampu menawarkan kesegaran dan mutu yang tinggi.

"Ini bukanlah penglibatan pertama kami dalam eksport susu. Sebelum ini, kami telah pun mula mengeksport Susu Steril Bear Brand ke Kemboja, yang dihasilkan daripada susu segar dari Gemas dan diproses di kilang kami di Pulau Indah. Ini hanyalah permulaan kepada perjalanan kami.

"Syarikat kekal komited menyokong usaha Malaysia ke arah mencapai keterjaminan makanan negara dan seterusnya menjadi pengeksport bersih susu segar," katanya.

F&N AgriValley menempatkan ternakannya dalam kandang bebas yang dilengkapi sistem kawalan persekitaran pintar bagi mengoptimumkan kesejahteraan serta kebajikan haiwan.

Ladang berkenaan turut menggunakan sistem pemerahan susu berputar, iaitu sistem tertutup sepenuhnya yang

memastikan susu tidak disentuh sehingga ke stesen pengisian tangki.

Susu yang dihasilkan kemudiannya melalui pelbagai pemeriksaan kawalan kualiti, bermula daripada bahan mentah sehingga peringkat eksport pukal bagi memastikan ia mematuhi sepenuhnya piawaian peraturan yang ditetapkan oleh Agensi Makanan Singapura (SFA).

Kejayaan ini mencerminkan keupayaan Malaysia yang semakin meningkat dalam sektor penternakan ternusu moden berskala besar, sekali gus menyokong aspirasi negara untuk memperkukuh keterjaminan makanan melalui peningkatan pengeluaran domestik.-

[BERITAHARIAN](#)

F&N Makes Bulk Fresh Milk Export to Singapore

MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT	TARIKH
Daily Express	News	Dalam Talian	14 Mac



Daily Express

SEREMBAN: In a new era for the Malaysian dairy industry, Fraser & Neave Holdings Bhd (F&NHB) has officially flagged off its inaugural bulk fresh milk export from F&N AgriValley in Gemas to Singapore.

This milestone represents a historic achievement for both F&N AgriValley and Malaysia, marking the country's first-ever export of locally produced bulk fresh milk.

It also signals Malaysia's rising capability in large-scale, modern dairy farming

while reinforcing national ambitions to strengthen food security through increased domestic production.

The launch was officiated by Ministry of Agriculture and Food Security secretary general Datuk Seri Isham Ishak. He was joined by director general of the Department of Veterinary Services (DVS) Datuk Dr Mohd Noor Hisham Mohd Haron, director general of the Malaysian Quarantine and Inspection Services (MAQIS) Mohamad Shaffie Hassan, director of DVS Negeri

Sembilan Dr Nurul Ain Ahmad and F&N AgriValley director Datuk Raffiq Md Ariff.

Since the project's inception, the ministry and its agencies have played pivotal roles in ensuring the success of this project.

DVS provides advisory support, technical expertise and facilitates regulatory processes to ensure smooth export readiness.

MAQIS ensures best practices for cattle management, including preparation of quarantine barns, certification and the issuance of export permits.

At the state level, DVS and MAQIS Negeri Sembilan were instrumental in ensuring the safe arrival and transfer of cattle to F&N AgriValley, as well as supporting day-to-day dairy operations and vaccination programmes to protect cattle health and welfare.

"This milestone marks a significant step forward for Malaysia's dairy industry and reflects the country's growing capability to meet international standards in modern agriculture.

Through strong collaboration between the public and private sectors in advancing

our national food security agenda, Malaysia is well positioned to emerge as a key regional player in high-quality dairy production," said Isham.

In the first shipment, two specialised export trucks carrying a total of 40,000 litres of bulk 100% fresh milk departed F&N AgriValley in Gemas for F&N Foods Pte Ltd (F&NF).

"With fresh milk transported from Gemas to Singapore within hours, it can arrive at F&NF to be processed and packed within 24 hours of milking. This streamlined process further enhances freshness while ensuring the quality and nutrition that consumers in Singapore already enjoy," said F&NF managing director Siew Peng Yim.

"Through our integrated farming approach and sustainable agriculture practices that produce high-quality feed for our cattle, we are able to deliver freshness and quality that are second to none. We remain committed to supporting Malaysia's journey towards food self-sufficiency and becoming a net exporter of fresh milk," said Raffiq.

"This isn't our first venture into milk exports. We have already begun exporting

Bear Brand Sterilised Milk to Cambodia, made from fresh milk sourced in Gemas and processed at our Pulau Indah plant. This is just the beginning of our journey,” added Raffiq.

F&N AgriValley houses its cattle in freestall barns equipped with intelligent environmental control systems designed to optimise animal comfort and welfare.

The farm utilises rotary milk parlours, an end-to-end closed system that ensures the milk remains untouched to the container filling station. The milk then undergoes multiple quality control checks, from raw materials to bulk export, to ensure it is fully compliant with the Singapore Food Agency regulatory standards.-[DAILYEXPRESS](#)

Malaysia Marks Historic Dairy Milestone with First Bulk Fresh Milk Export to Singapore

MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT	TARIKH
Wilayah.com	Economy	Dalam Talian	14 Mac



Wilayah.com

SEREMBAN, March 14 — Malaysia has achieved a major milestone in its agricultural sector as Fraser & Neave Holdings Bhd (F&NHB) launched the country's first export of locally produced bulk fresh milk from F&N AgriValley in Gemas to Singapore.

The shipment marks the first time Malaysia has exported bulk fresh milk produced within the country, highlighting the nation's growing capability in modern large-scale dairy farming.

The milestone also reflects Malaysia's broader ambition to strengthen food security by increasing domestic production while expanding opportunities for the local dairy industry in regional markets.

The inaugural export shipment was flagged off by Ministry of Agriculture and Food Security secretary-general Datuk Seri Isham Ishak. Also present were Department of Veterinary Services (DVS) director-general Datuk Dr Mohd Noor

Hisham Mohd Haron, Malaysian Quarantine and Inspection Services (MAQIS) director-general Mohamad Shaffie Hassan, DVS Negeri Sembilan director Dr Nurul Ain Ahmad, and F&N AgriValley director Datuk Raffiq Md Ariff.

Strong Institutional Support

Isham said the milestone reflects the result of close cooperation between government agencies and the private sector in building Malaysia's dairy farming capabilities.

Since the project began, the ministry and its agencies have provided technical assistance, regulatory guidance and operational support to ensure the project met export standards.

The Department of Veterinary Services played a key role by providing advisory support and ensuring compliance with technical and regulatory requirements for export readiness.

Meanwhile, MAQIS oversaw quarantine procedures, certification requirements and export permits while ensuring proper cattle management practices were implemented.

At the state level, agencies in

Negeri Sembilan helped ensure the safe transfer of cattle to F&N AgriValley and supported daily operations including vaccination programmes aimed at maintaining cattle health.

Isham said the achievement demonstrates Malaysia's growing ability to meet international standards in modern agricultural production.

First Shipment of 40,000 Litres

The first shipment involved two specialised trucks transporting 40,000 litres of 100 per cent fresh milk from Gemas to F&N Foods Pte Ltd (F&NF) in Singapore.

F&NF managing director Siew Peng Yim said the efficient logistics network enables the milk to reach Singapore within a matter of hours.

Once delivered, the milk can be processed and packaged within 24 hours after milking, ensuring optimal freshness and nutritional quality for consumers.

Integrated Dairy Farming Model

F&N AgriValley director Datuk Raffiq Md Ariff said the success reflects the effectiveness of the company's integrated

farming approach.

The farm employs sustainable agricultural practices, including producing high-quality feed for its cattle, which helps maintain consistent milk quality.

Raffiq said the company is committed to supporting Malaysia's efforts to strengthen food self-sufficiency and eventually become a net exporter of fresh milk.

He added that F&N has already begun exporting dairy products to overseas markets through shipments of Bear Brand Sterilised Milk to Cambodia, which are produced using fresh milk sourced from Gemas and processed at the company's facility in Pulau Indah.

Modern Dairy Farming Technology

F&N AgriValley incorporates advanced technology to maintain animal welfare and ensure efficient milk production.

The cattle are housed in freestall barns equipped with intelligent environmental control systems that help maintain optimal comfort conditions.

The farm also utilises rotary

milk parlours, allowing milk to be extracted through a fully enclosed system that prevents human contact until it reaches the container filling station.

The milk then undergoes multiple quality control checks before export to ensure full compliance with regulatory requirements set by the Singapore Food Agency (SFA).

This milestone is expected to strengthen Malaysia's dairy sector while opening new opportunities for the country to expand its presence in the regional dairy market.-
WILAYAH.COM

TERIMA KASIH

DISEDIAKAN OLEH:

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT
JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR