

Laporan Kajian Pasaran Sektor Makanan MyCC

# Pemborong kaut 75 peratus untung



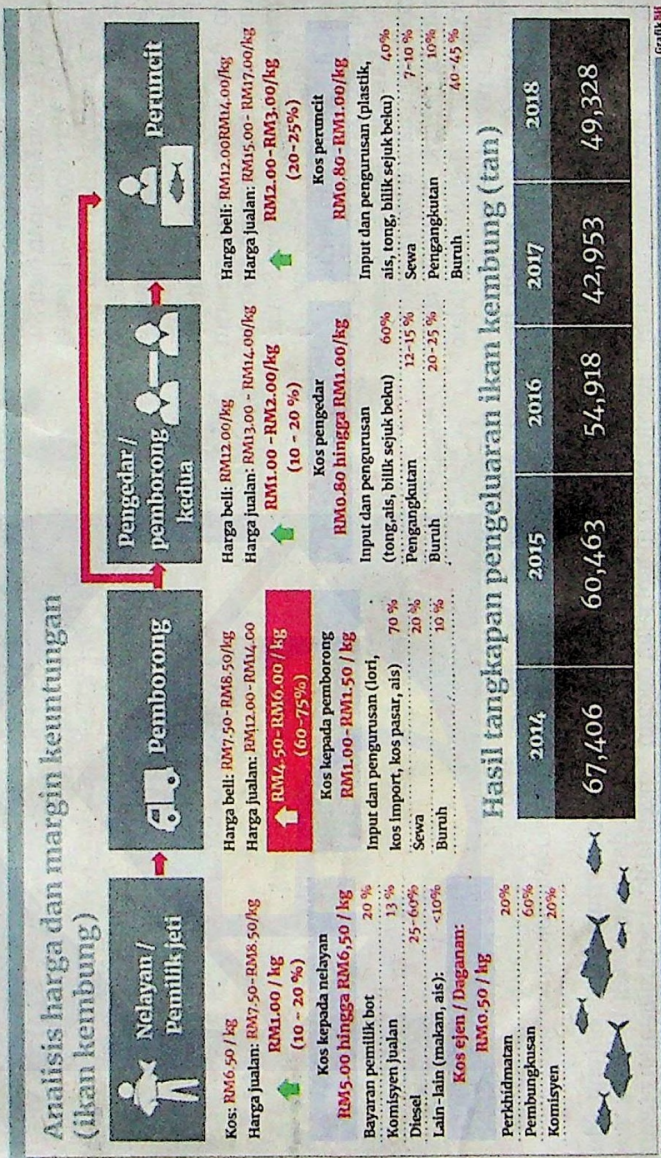
Iskandar Ismail

Punca harga ikan dijual mahal kepada pengguna

Oleh Mohd Azis Ngah dan Amin Ridzuan Ishak  
 bhnews@bh.com.my

**Kuala Lumpur:** Peningkatan harga sehingga enam kali dalam rantaian pemasaran ikan tempatan dengan pemborong utama mengambil keuntungan antara 60 hingga 75 peratus, dikenal pasti antara punca barangan keperluan itu mahal ketika dijual kepada pengguna.

Kajian Pasaran Sektor Makanan oleh Suruhanjaya Persaingan Malaysia (MyCC) yang mengambil contoh ikan kembung, mendapati ia diraih daripada ne-



layan pada harga RM7.50 hingga RM8.50 sekilogram (kg) sebelum meningkat kepada RM15 hingga RM17/kg ketika dijual runcit kepada pengguna.

Dalam proses itu, nelayan yang mengharungi pelbagai kesulitan sepanjang berada di laut, hanya mendapat keuntungan di antara 10 hingga 20 peratus atau kira-kira RM1/kg kerana menanggung kos yang tinggi untuk operasi bot, komisyen jualan dan diesel di antara RM5 hingga RM6.50/kg.

Dalam rantaian pemasaran ikan terbabit kepada pengguna itu, pemborong pertama yang mengambilnya dari jeti, meraih keuntungan di antara 60 hingga 70 peratus atau RM4.50 hingga RM6/kg, walaupun kos operasi ditanggung mereka hanya RM1 hingga RM1.50/kg.

Kajian MyCC juga mendapati, sepanjang tempoh lima tahun lalu sejak 2014 hingga 2018, setiap tahun Malaysia mengimport lebih 50 peratus ikan kembung untuk memenuhi permintaan tempatan, ekoran bekalan tempatan yang tidak mencukupi.

Jumlah tangkapan ikan kembung oleh nelayan tempatan rosot daripada 67,407 tan pada 2014 kepada 49,328 tan pada tahun lalu, yang dikatakan berpunca daripada masalah di jeti pendaratan ikan serta faktor cuaca.

Susulan masalah itu, Malaysia terpaksa mengimport sebahagian besar ikan kembung daripada Thailand serta Vietnam, Indonesia, China, India, Myanmar, Yaman dan Pakistan.

Kajian MyCC juga mendapati, langkah mempromosikan ikan kembung sebagai Ikan Rakyat sebelum ini, untuk memberikan

gambaran ia dijual pada harga berpatutan, mencetuskan kesan negatif apabila harganya meningkat lebih pantas berbanding purata indeks ikan dan makanan laut.

Keadaan itu membuatkan, pengguna mengaitkan kenaikan harga ikan kembung dalam pasaran dengan peningkatan kos sara hidup.

Dalam usaha mengurangkan harga ikan, MyCC mencadangkan supaya kerajaan mempelbagai dan meningkatkan kemudahan jualan ikan secara dalam talian kerana dapat memendekkan rantaian bekalan serta mampu mengurangkan kos apabila dibeli secara terus daripada pembekal.

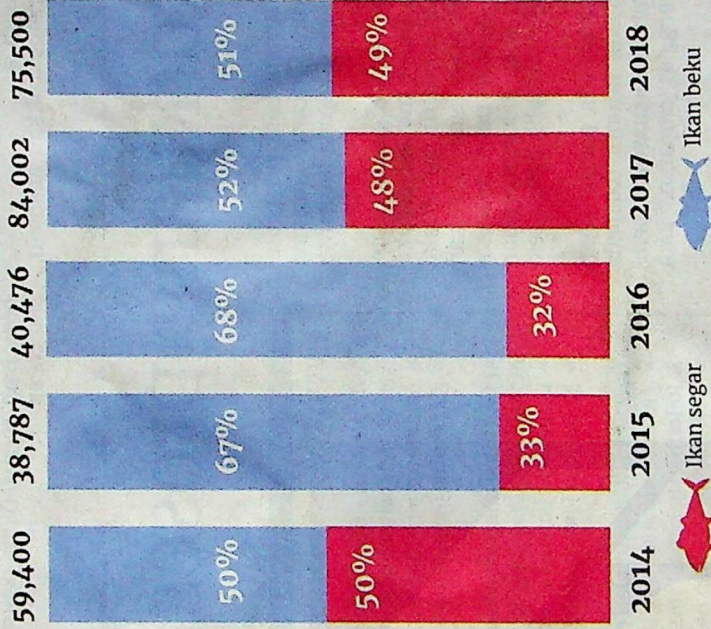
Masa sama, semua pihak yang berkaitan dengan sektor perikanan disarankan supaya mempelbagaikan produk, termasuk meningkatkan bekalan ikan segar beku (Q-Fish) untuk pasaran tempatan berikutan harga semasa yang tinggi.

Ikan segar beku Q-Fish merupakan ikan yang dibekukan oleh Peratuan Nelayan Kebangsaan (NEKMAT) dan Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) menggunakan teknologi Individual Quick Freezing (IQF) sejeurus tiba di lokasi pendaratan bagi menjaga kualitinya.

Selain produk Q-Fish, pengeluaran bekalan daripada sektor akuakultur seperti bekalan ternakan ikan dalam sangkar, sama ada air masin, payau atau tawar juga berpotensi besar memenuhi permintaan.

Ketua Pegawai Eksekutif MyCC, Iskandar Ismail, ketika mengulas cadangan itu berkata, produk Q-Fish perlu diperkenalkan di seluruh negara dan peng-

Jumlah import ikan kembung (tan)



guna perlu sedar, ikan itu sebenarnya jauh lebih segar daripada ikan sejuk beku biasa.

"Bekalan yang ada perlu dikalkalkan dalam kuantiti besar, kerana kita akan menghadapi musim tangkapan kurang, terutama ketika musim tengkujuh. Jadi, tidak akan timbul masalah bekalan tak cukup dan harga pun terpaksa dinaikkan.

"Teknologi menghasilkan Q-Fish ini adalah antara penyelesaian terbaik kerana bekalan ini mampu bertahan lebih enam bulan," katanya.

Tegasnya, jika ikan kembung terlalu mahal, pengguna perlu membuat pilihan bijak kerana masih banyak jenis hasil laut yang lain termasuk hasil ternakan ikan sangkar," katanya.

"Dulu, ramai yang melabelkan ikan kerapu, jenahak dan siakap sebagai ikan mewah, tetapi kini semua itu boleh didapati pada harga murah jika diternak di dalam sangkar.

## MyCC dedah wujud salah guna AP import kubis bulat

**Kuala Lumpur:** Kajian Pasaran Sektor Makanan mendapati wujud unsur salah guna Permit Kelulusan (AP) yang diberikan untuk mengimport kubis bulat.

Menteri Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna, Datuk Seri Saifuddin Nasution Ismail, berkata ini berikutan ada pemegang AP membuat keuntungan mudah dengan menyewakan atau menjualnya kepada pihak lain.

Katanya, mengikut kajian Suruhanjaya Persaingan Malaysia (MyCC), penyalahgunaan itu menjadi antara punca kenaikan harga sayur berkenaan secara mendadak.

"Ada pengimport terpaksa menggunakan AP orang lain untuk membawa kubis bulat yang menyebabkan harganya naik.

"Sehubungan itu, MyCC mencadangkan proses selepas pemberian AP dipantau secara rapi bagi memastikan terdapat pilihan kepada pengguna dan harga yang kompetitif bagi kubis bulat di pasaran.

"Kita juga akan berkongsi maklumat hasil dapatan MyCC ini dengan agensi berkaitan untuk tindakan susulan," katanya selepas melancarkan Kajian Pasaran Sektor Makanan dikendalikan MyCC di sini, semalam.

Turut hadir, Timbalannya, Chong Chieng Jen dan Ketua Pegawai Eksekutif MyCC, Iskandar Ismail.

Sebelum ini, kerajaan mengeluarkan AP untuk mengimport barangan yang bekalannya tidak mencukupi di pasaran termasuk kubis bulat.

Kajian itu mendapati purata harga kubis bulat di pasaran negara kini mencecah RM4.90 berdasarkan rekod pada minggu terakhir April lalu yang dibandingkan dengan empat negara lain iaitu India, Singapura, Indonesia dan Filipina.

Ia menunjukkan peningkatan RM1 berbanding purata harga paling tinggi pada peringkat runcit direkodkan tahun lalu iaitu RM3.90.

Kerajaan mengeluarkan AP bagi mengimport kubis bulat yang 90 peratus daripadanya dari China berikutan permintaan tinggi di pasaran.

Saifuddin berkata, beliau akan membawa hasil kajian MyCC kepada Jemaah Menteri yang akan membincangkannya dari segi dasar dan tindakan susulan terhadap segala penemuan.

"Laporan ini diwujudkan atas semangat untuk berkongsi maklumat dengan agensi berkaitan supaya segala kelemahan dapat diatasi, bukannya untuk mengkritik mana-mana pihak.