

Headline	Cili tempatan lebih sedap		
MediaTitle	Harian Metro		
Date	03 May 2017	Color	Full Color
Section	Setempat	Circulation	179,231
Page No	48	Readership	537,693
Language	Malay	ArticleSize	366 cm ²
Journalist	Hayati Ibrahim	AdValue	RM 14,363
Frequency	Daily	PR Value	RM 43,089



AHMAD Shabery (tengah) dan Badruddin (kiri) pada majlis pelancaran kempen cili tempatan, semalam.

Hayati Ibrahim
ya_t@hmetro.com.my

Putrajaya

“**S**etiap sebiji cili tempatan yang dimakan, kita membantu seorang usahawan dan keluarga mereka. Bukan saja cili tempatan lebih sedap, tetapi ia menanam semangat patriotik dalam kalangan rakyat,” kata Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani Datuk Seri Shabery Cheek.

Beliau berkata, ia antara matlamat utama pelancaran Kempen Lebihkan Makan Cili Tempatan anjuran Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) bermula di Pasar Tani Presint 3, di sini, semalam sebelum diperluaskan ke seluruh negara.

Menurutnya, kempen itu bertujuan mengimbangi kejatuhan harga cili tempatan di pasaran, sekali gus meningkatkan pendapatan petani terutama 2,000 anak muda Program Agropreneur yang terbabit dalam penanaman cili tempatan.

“Sebanyak tiga juta polibeg cili ditanam menggunakan pelbagai kaedah termasuk fertigasi, jadi mereka inilah yang perlu dilindungi dan diberi sokongan.

“Jadi, kempen ini penting untuk menggalakkan rakyat memilih cili tempatan yang



Cili tempatan lebih sedap

■ **Kempen Lebihkan Makan Cili Tempatan bantu 2,000 peserta Program Agropreneur**

dikategorikan sebagai cili premium yang mempunyai rasa lebih enak dan lemak serta mempunyai antioksidan tinggi,” katanya selepas pelancaran kempen berkenaan di Pasar Tani Presint 3, di sini, semalam.

Turut hadir Pengerusi FAMA Tan Sri Badruddin Amirudin.

Ahmad Shabery berkata, kempen ini diadakan di seluruh negara khususnya di pasar tani dan cawangan FAMA, selain bekerjasama de-

ngan pasar raya besar untuk menayakan kempen ini.

“Kita meminta pengusaha meletakkan bendera Malaysia bagi cili tempatan sekali gus menunjukkan perbezaan dengan cili import, jika dibandingkan cili import lebih murah, tetapi kualiti cili keluaran tempatan lebih baik.

“Ini diakui sendiri Singapura yang banyak membeli sayuran Malaysia kerana mereka mahukan produk berkualiti premium,” katanya.

Beliau berkata, ketika ini cili merah tempatan merangkumi 60 peratus pasaran, manakala cili import

yang biasanya diperoleh dari Thailand dan Vietnam. 40 peratus.

“Namun, sekitar Mei negara dijadikan lokasi lambakan cili import menyebabkan keresahan dalam kalangan pengusaha tempatan kerana terpaksa bersaing dengan cili import yang dibawa masuk dan dijual dengan harga murah.

“Di sinilah pentingnya kempen besar-besaran supaya rakyat memilih cili tempatan kerana setiap sen yang dibelanjakan akan berputar dalam negara saja, sedangkan kalau beli cili import kita bantu orang lain,” katanya.

FAKTA
Negara dijadikan lokasi lambakan cili import pada Mei ini hingga meresahkan pengusaha tempatan