



# FAMA STANDARD

FS 034:2025

## **BUAH NAGA/PITAYA** (*Hylocereus spp.*) –Ulang Kaji Pertama

**BAHAGIAN REGULASI PASARAN**  
Terbitan 2025

## KANDUNGAN

Prakata.....	i
1. Pengenalan.....	1
2. Skop.....	1
3. Rujukan normatif.....	1
4. Definisi.....	2 - 6
5. Keperluan minimum.....	7
6. Penggredan.....	8
7. Pengelasan gred.....	9
8. Pengelasan saiz.....	10
9. Pembungkusan.....	11
10. Pelabelan.....	12
11. Persampelan.....	12
12. Keperluan perundangan.....	12
13. Lampiran A: .....	13
14. Lampiran B: .....	14
15. Lampiran C: .....	15
16. Lampiran D: .....	16 -17
17. Bibliografi.....	18
18. Penghargaan.....	19 - 22

## **PRAKATA**

FAMA Standard ini membatalkan dan menggantikan FAMA FS 034 – 2005: Spesifikasi Piawaian dan Gred Pitahaya Standard.

Pindaan-pindaan yang dibuat adalah seperti berikut:

- a) perubahan tajuk standard;
- b) penambahan pengenalan buah naga/pitaya;
- c) penambahan rujukan normatif;
- d) penambahan dan pengemaskinian definisi;
- e) penambahan keperluan perundangan;
- f) penambahan gambar yang menunjukkan varieti buah naga/pitaya di Lampiran A;
- g) penambahan gambar morfologi dan perapian di Lampiran B;
- h) penambahan gambar kecacatan di Lampiran C;
- i) penambahan gambar kerosakan di Lampiran D;
- j) penambahan bibliografi;
- k) penambahan penghargaan.

**BUAH NAGA/PITAYA (*Hylocereus spp.*) Ulang kaji pertama****1. PENGENALAN**

Buah naga/pitaya ialah tumbuhan jenis kaktus dan dikenali sebagai *nightblooming cactus*. Dipercayai berasal dari benua Amerika Selatan yang banyak ditanam di Asia Tenggara seperti Vietnam, Thailand, Indonesia dan Malaysia.

Ditanam secara meluas di seluruh Malaysia dengan kawasan pengeluaran utama terletak di Selangor, Johor, Melaka dan Negeri Sembilan. Terdapat tiga (3) varieti yang ditanam secara komersial iaitu kulit merah isi merah (Red Ruby), kulit merah isi putih (White Ruby) dan kulit kuning isi putih (Yellow Ruby) seperti di Lampiran A. Morfologi dan perapian buah naga/pitaya adalah seperti di Lampiran B.

**2. SKOP**

Standard ini adalah bagi buah naga/pitaya atau nama botaninya *Hylocereus spp.* yang merangkumi buah naga/pitaya kulit merah isi merah, kulit merah isi putih dan kulit kuning isi putih daripada famili Cactaceae untuk pasaran segar.

**3. RUJUKAN NORMATIF**

Rujukan normatif adalah penting bagi penggunaan standard ini. Bagi rujukan bertarikh, hanya edisi yang dinyatakan akan digunakan manakala rujukan tidak bertarikh, edisi terkini bagi rujukan normatif termasuk sebarang perubahan digunakan seperti berikut:

- Akta Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan 1965 [Akta 141]
- Peraturan-Peraturan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Penggredan, Pembungkusan dan Pelabelan Keluaran Pertanian) 2008
- MS 78, *Method of sampling fresh fruits (First revision)*

#### 4. DEFINISI



Bagi tujuan spesifikasi ini, terma-terma yang digunakan bermaksud:




- 4.1. Bersih** – bebas daripada kotoran dan bendasing.
- 4.2. Kecacatan** – mempunyai tanda-tanda yang menjejaskan rupa keseluruhan seperti berikut:
- i. **Cacat bentuk** – bentuk tidak normal dan sempurna.
  - ii. **Cacat rupa** – tanda luaran yang menjejaskan seperti bendasing dan karat. Kesan ini meliputi lebih 10% pada permukaan kulit buah.
- (Perincian secara bergambar adalah seperti di Lampiran C)
- 4.3. Kerosakan** – sebarang kecederaan disebabkan oleh perosak dan/atau penyakit, kesan mekanikal dan/atau fisiologi yang menjejaskan kualiti, nilai pemakanan dan jangka hayat pasaran.
- i. **Kecederaan perosak dan/atau penyakit** disebabkan oleh haiwan perosak, serangga dan mikrob seperti berlubang, kesan gigitan, berkulat, busuk dan berair.
  - ii. **Kecederaan mekanikal** semasa pengendalian seperti pecah dan luka.
  - iii. **Kecederaan fisiologi** disebabkan oleh keadaan seperti kekurangan atau terlebih nutrien, perubahan cuaca dan suhu yang ketara. Contoh kecederaan seperti merekah.

(Perincian secara bergambar adalah seperti di Lampiran D)




**4.4. Kematangan** – terdiri daripada lima (5) indeks seperti di Jadual 1 dan 2:

**Jadual 1: Indeks Kematangan Buah Naga/Pitaya Kulit Merah Isi Merah dan Kulit Merah Isi Putih**



INDEKS KEMATANGAN	GAMBAR
<p style="text-align: center;"><b>INDEKS 1 BELUM MATANG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keseluruhan permukaan kulit dan sisik berwarna hijau.</li> <li>• Usia buah di antara 19 hingga 23 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Tidak sesuai dituai.</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>INDEKS 2 PERMULAAN MATANG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permukaan kulit berwarna tompok-tompok merah dan sisik berwarna hijau.</li> <li>• Usia buah di antara 24 hingga 26 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Sesuai dituai untuk pasaran eksport.</li> </ul>	

INDEKS KEMATANGAN	GAMBAR
<p style="text-align: center;"><b>INDEKS 3 MATANG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permukaan kulit berwarna kemerah-merahan dan sisik berwarna hijau.</li> <li>• Usia buah di antara 27 hingga 29 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Sesuai dituai untuk pasaran domestik dan eksport.</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>INDEKS 4 MATANG - MASAK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permukaan kulit berwarna merah terang dan sisik berwarna sedikit hijau.</li> <li>• Usia buah di antara 30 hingga 33 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Sesuai dituai untuk pasaran domestik dan eksport melalui darat dan udara sahaja.</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>INDEKS 5 MATANG - TERLALU MASAK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permukaan kulit berwarna merah gelap dan sisik berwarna merah keperangan.</li> <li>• Usia buah lebih 34 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Sesuai dituai untuk pasaran domestik.</li> </ul>	

Jadual 2: Indeks Kematangan Buah Naga/Pitaya Kulit Kuning Isi Putih

INDEKS KEMATANGAN	GAMBAR
<p><b>INDEKS 1 BELUM MATANG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keseluruhan permukaan kulit dan sisik berwarna hijau.</li> <li>• Usia buah di antara 21 hingga 25 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Tidak sesuai dituai.</li> </ul>	
<p><b>INDEKS 2 PERMULAAN MATANG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permukaan kulit berwarna hijau kekuningan dan sisik berwarna hijau.</li> <li>• Usia buah di antara 26 hingga 30 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Sesuai dituai untuk pasaran eksport.</li> </ul>	
<p><b>INDEKS 3 MATANG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permukaan kulit berwarna kuning kehijauan dan sisik berwarna hijau.</li> <li>• Usia buah di antara 31 hingga 35 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Sesuai dituai untuk pasaran eksport.</li> </ul>	



INDEKS KEMATANGAN	GAMBAR
<p style="text-align: center;"><b>INDEKS 4 MATANG - MASAK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permukaan kulit berwarna kuning dan sisik berwarna hijau.</li> <li>• Usia buah di antara 36 hingga 40 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Sesuai dituai untuk pasaran domestik dan eksport melalui darat dan udara sahaja.</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>INDEKS 5 MATANG - TERLALU MASAK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permukaan kulit dan sisik berwarna kuning dengan hujung sisik sedikit hijau.</li> <li>• Usia buah lebih 41 hari selepas proses pembentukan buah.</li> <li>• Sesuai dituai untuk pasaran domestik sahaja.</li> </ul>	

Nota: Indeks kematangan diukur/dikira bermula selepas proses pembentukan buah berlaku.

**4.5. Kematangan seragam** – konsainan dianggap seragam apabila mempunyai satu indeks sahaja atau gabungan dua indeks berturutan iaitu indeks 2 dan 3, indeks 3 dan 4 atau indeks 4 dan 5 sahaja dalam satu pembungkusan.

**4.6. Kesegaran** – tidak layu dan tidak kecut.

**4.7. Sisik** – kelopak yang menonjol menyerupai lidah di permukaan luar buah.

## 5. KEPERLUAN MINIMUM

Keperluan minimum buah naga/pitaya adalah:

- i. **Kesegaran dan bersih**  
Segar, bersih dan hampir bebas daripada sebarang bendasing yang jelas dilihat.
- ii. **Kematangan**  
Mencapai peringkat kematangan yang dikehendaki oleh pasaran.
- iii. **Kerosakan**  
Hampir bebas daripada kecederaan oleh perosak dan/atau penyakit, kesan kecederaan mekanikal dan kecederaan fisiologi.
- iv. **Kecacatan**  
Mencapai peringkat pembentukan yang sempurna mengikut varieti dan ciri-cirinya serta hampir bebas daripada cacat rupa.
- v. **Keseragaman indeks kematangan, saiz, dan varieti**  
Satu unit pembungkusan buah naga/pitaya adalah seragam apabila mempunyai satu indeks sahaja atau gabungan dua indeks berturutan iaitu indeks 2 dan 3, indeks 3 dan 4 atau indeks 4 dan 5, saiz dan varieti yang sama.
- vi. **Kemasan atau perapian**  
Tangkai atau batang jika ada, hendaklah tidak melebihi 2.5 cm dan tanpa duri.  
(Perincian bergambar adalah seperti di Lampiran B).

## 6. PENGREDAN

Keluaran pertanian hendaklah digred:

- a) Mengikut standard gred yang dinyatakan dalam Jadual Kedua; (Peraturan 4), Peraturan-Peraturan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Penggredan, Pembungkusan dan Pelabelan Keluaran Pertanian) 2008 Standard Gred Keluaran Pertanian;
- b) Berkenaan dengan mana-mana keluaran pertanian yang grednya tidak dinyatakan dalam Jadual Kedua, mengikut standard gred yang dinyatakan oleh negara asal keluaran pertanian itu; dan
- c) Berkenaan dengan mana-mana keluaran pertanian yang grednya tidak dinyatakan dalam Jadual Kedua mahupun oleh negara asal, mengikut standard gred yang dinyatakan oleh Lembaga dari semasa ke semasa.

## 7. PENGELASAN GRED

Buah naga/pitaya dikelaskan kepada tiga (3) gred, berdasarkan spesifikasi seperti di Jadual 3:

**Jadual 3: Pengelasan Gred**

GRED	SPESIFIKASI	KELONGGARAN
<b>PREMIUM</b>	<p>Buah naga/pitaya berkualiti terbaik hendaklah:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>segar</b>;</li> <li>• daripada <b>varieti yang sama</b>;</li> <li>• <b>bebas</b> daripada <b>kerosakan</b> dan <b>kecacatan</b>;</li> <li>• mempunyai <b>kematangan seragam</b>;</li> <li>• mempunyai <b>saiz seragam</b>; dan</li> <li>• <b>dikekalkan kualiti</b> dan persembahan dalam bungkusan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maksimum 5% merangkumi kesegaran, kerosakan, kecacatan, kematangan dan keseragaman saiz.</li> <li>• Kerosakan hendaklah tidak melebihi 3% dalam satu bungkusan.</li> </ul>
<b>1</b>	<p>Buah naga/pitaya berkualiti baik hendaklah:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>segar</b>;</li> <li>• daripada <b>varieti yang sama</b>;</li> <li>• <b>hampir bebas</b> daripada <b>kerosakan</b> dan <b>kecacatan</b>;</li> <li>• mempunyai <b>kematangan seragam</b>;</li> <li>• mempunyai <b>saiz seragam</b>; dan</li> <li>• <b>dikekalkan kualiti</b> dan persembahan dalam bungkusan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maksimum 10% merangkumi kesegaran, kerosakan, kecacatan, kematangan dan keseragaman saiz.</li> <li>• Kerosakan hendaklah tidak melebihi 3% dalam satu bungkusan.</li> </ul>
<b>2</b>	<p>Buah naga/pitaya berkualiti hendaklah:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>segar</b>;</li> <li>• daripada <b>varieti yang sama</b>;</li> <li>• <b>hampir bebas</b> daripada <b>kerosakan</b> dan <b>kecacatan</b>;</li> <li>• mempunyai <b>kematangan seragam</b>;</li> <li>• mempunyai <b>saiz seragam</b>; dan</li> <li>• <b>dikekalkan kualiti</b> dan persembahan dalam bungkusan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maksimum 10% merangkumi kesegaran, kerosakan, kecacatan, kematangan dan keseragaman saiz</li> <li>• Kerosakan hendaklah tidak melebihi 5% dalam satu bungkusan.</li> </ul>

Nota: Buah naga/pitaya hendaklah memenuhi keperluan minimum di Perkara 5 sebelum dibuat pengelasan.

## 8. PENGELASAN SAIZ

Buah naga/pitaya dikelaskan kepada tujuh (7) saiz dan ditentukan oleh berat (gram) seperti di Jadual 4:

**Jadual 4: Pengelasan Saiz**

SAIZ	KOD SAIZ		BERAT (GRAM)
SANGAT BESAR	XXL	1	> 700
LEBIH BESAR	XL	2	>600 – 700
BESAR	L	3	>500 - 600
SEDERHANA	M	4	>400 – 500
KECIL	S	5	>300 – 400
LEBIH KECIL	XS	6	>200 – 300
SANGAT KECIL	XXS	7	>110 – 200

Kelonggaran kelas saiz yang dibenarkan adalah sebanyak 10% mengikut berat atau bilangan yang sepadan dengan kelas saiz yang di atas dan/atau di bawahnya yang dinyatakan dalam pembungkusan.

## 9. PEMBUNGKUSAN

Pembungkusan hendaklah seperti berikut:

- i. mempunyai ukuran yang boleh menampung dengan secukupnya kuantiti dalam bungkusan.
- ii. mengandungi varieti, gred dan saiz yang sama.
- iii. tidak melebihi tiga puluh (30) kilogram dalam satu unit bungkusan.
- iv. memenuhi ciri-ciri kualiti, kebersihan dan ketahanan supaya dapat memberi perlindungan yang maksimum daripada kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- v. diperbuat daripada bahan yang tidak menyebabkan kerosakan dan menjejaskan kualiti.

## 10. PELABELAN

**10.1.** Setiap unit pembungkusan hendaklah dilabel yang mengandungi maklumat berikut:

- i. nama keluaran pertanian;
- ii. varieti (jika perlu);
- iii. gred;
- iv. saiz;
- v. tempat asal;
- vi. nama dan alamat perniagaan, pengimport, pengeksport, ejen, pengeluar atau pengedar;
- vii. berat bungkusan; dan
- viii. perkataan **“Produce of Malaysia”** bagi keluaran yang dieksport.

**10.2.** Bagi pasaran domestik dan import, label hendaklah dalam Bahasa Kebangsaan dan boleh termasuk apa-apa terjemahan dan dalam apa-apa bahasa lain.

**10.3.** Bagi pasaran eksport, label hendaklah dalam Bahasa Inggeris dan boleh termasuk apa-apa terjemahan dan dalam apa-apa bahasa lain.




## 11. PERSAMPELAN

Bilangan sampel dan kaedah persampelan bagi tujuan pemeriksaan adalah berdasarkan kepada MS 78, *Method of Sampling Fresh Fruits (First Revision)*.

## 12. KEPERLUAN PERUNDANGAN

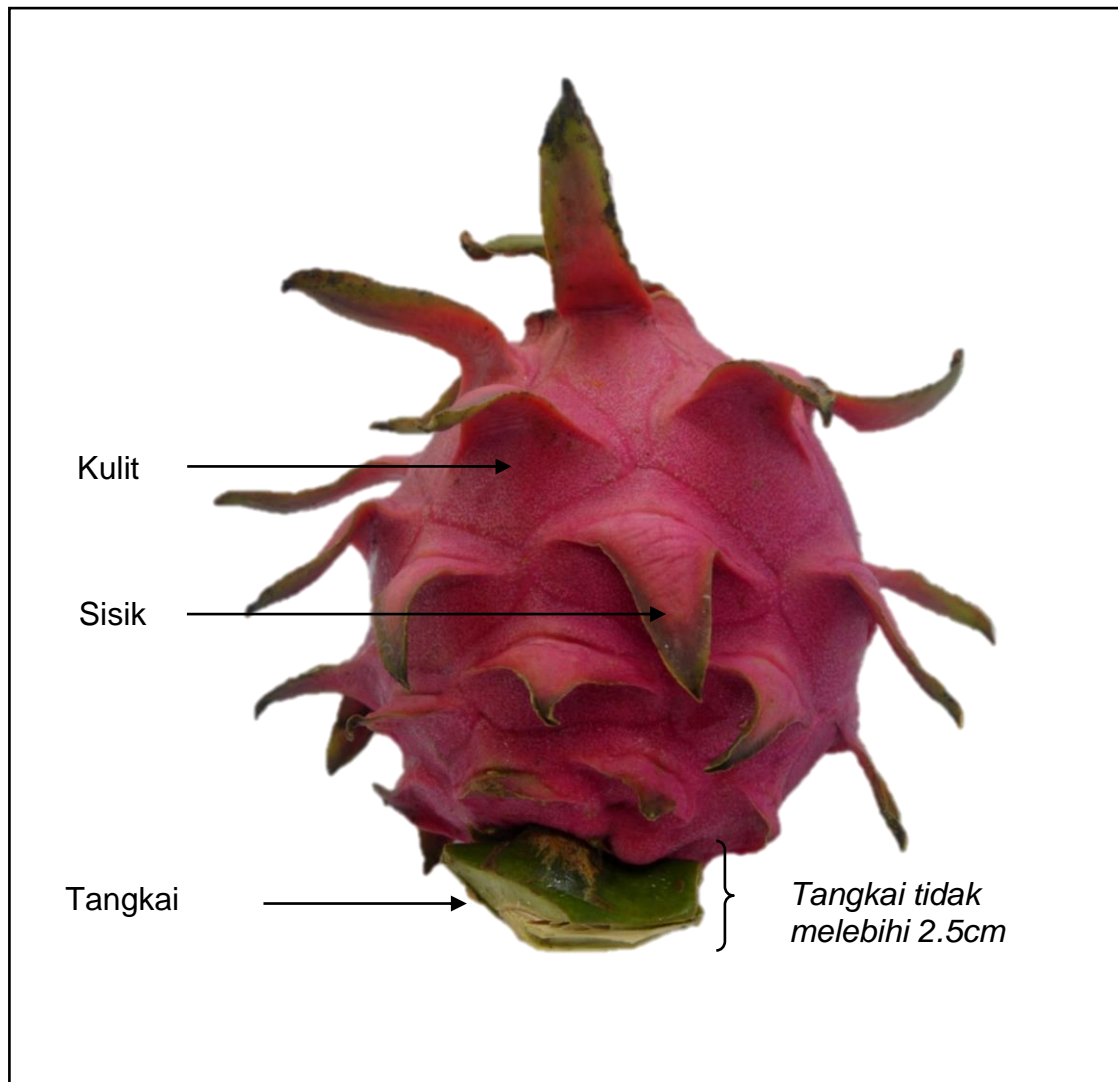
Pemasaran buah naga/pitaya hendaklah mematuhi Akta Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan 1965 [Akta 141] dan Peraturan-Peraturan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Penggredan, Pembungkusan dan Pelabelan Keluaran Pertanian) 2008.

## VARIETI DAN CIRI-CIRI BUAH NAGA/PITAYA

BIL.	VARIETI	KOD DAFTAR	GAMBAR	CIRI-CIRI
1.	Pitaya Merah Isi Merah (Red Ruby)	HU3		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buah berbentuk agak bulat.</li> <li>• Kulit berwarna merah terang atau magenta dengan sisik hijau.</li> <li>• Isi berwarna merah terang hingga ungu.</li> <li>• Susunan sisik agak rapat.</li> </ul>
2.	Pitaya Merah Isi Putih (White Ruby)	HU4		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buah berbentuk agak lonjong.</li> <li>• Kulit berwarna merah terang dengan sisik hijau.</li> <li>• Isi berwarna putih.</li> <li>• Susunan sisik jarang.</li> </ul>
3.	Pitaya Kuning Isi Putih (Yellow Ruby)	HU5		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buah berbentuk agak lonjong.</li> <li>• Kulit berwarna kuning dengan sisik hijau.</li> <li>• Isi berwarna putih.</li> <li>• Susunan sisik agak rapat.</li> </ul>



**MORFOLOGI DAN PERAPIAN  
BUAH NAGA/PITAYA**



## KECACATAN

### CACAT BENTUK



Bentuk tidak sempurna

### CACAT RUPA



Karat

## KEROSAKAN

### KECEDERAAN PEROSAK DAN/ATAU PENYAKIT



Serangan perosak

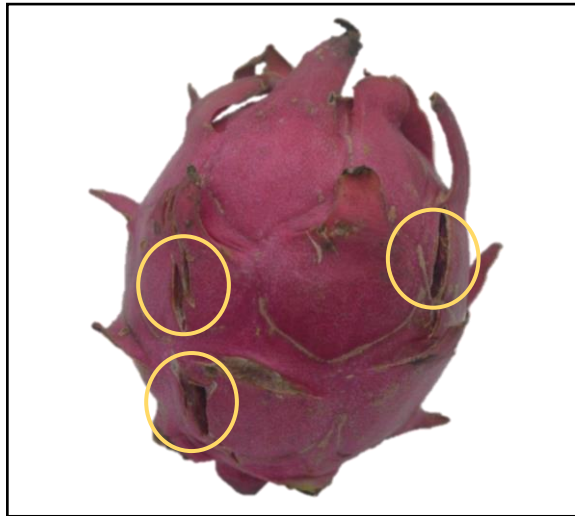


Busuk dan berair



Kesan penyakit (Antraknos)

## KECEDERAAN MEKANIKAL



Luka

## KECEDERAAN FISILOGI



Merekah

## BIBLIOGRAFI

ASEAN (2015) *ASEAN Standard for Dragon Fruit (ASEAN Stan 42:2015)*.

*APEC-Flows Toolkit*. Tersedia di: <https://apec-flows.ntu.edu.tw/toolkits-detail.aspx?ID=43>.

Codex Alimentarius Commission (2003) *Codex Standard for Pitahayas (CODEX STAN 237-2003)*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

Department of Agriculture Malaysia – *Plant Database*. Tersedia di <http://mypvp.doa.gov.my/nvl/plant-database/>.

Dewan Bahasa dan Pustaka (2005) *Kamus Dewan*. Edisi keempat. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

FAMA (2005) *Spesifikasi Piawaian dan Gred Pitahaya – FAMA Standard FS 034:2005*. Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA).

iNaturalist *Selenicereus Megalanthus*. Tersedia di: <https://www.inaturalist.org/taxa/328112-Selenicereus-megalanthus>.

Jabatan Pertanian Malaysia (2023) *Statistik Tanaman Buah-buahan*. Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan Malaysia.

Jabatan Standard Malaysia (2008) *Malaysian Standard MS 2201:2008: Fresh Pitahaya – Specification*.

Jabatan Standard Malaysia (2017) *Malaysian Standard MS 325:2017: Specification Malaysian Fruits and Vegetables – Nomenclature (Semakan kedua)*.

MARDI (2014) *Teknologi Penanaman Buah Naga*. Serdang: Ibu Pejabat MARDI.

MDPI (*Artikel MDPI*). Tersedia di: <https://www.mdpi.com/1528608>.

**PENGHARGAAN**  
**AHLI MESYUARAT JAWATANKUASA FAMA STANDARD**

Encik Faisal Iswardi bin Ismail (Pengerusi)  
Puan Asmizal binti Jaafar  
Puan Suraya binti Mohd Yusof  
Cik Zuriana binti Mat Adam  
Encik Faidz Afizi bin Mohamed  
Encik Ramli bin Mat Sani  
Encik Azizi Azimi bin Mat Nayan  
Puan Azleena binti Zainal Abidin  
Encik Firdous bin Abu Bakar  
Puan Siti Mariam binti Abd Ghani  
Puan Siti Rafiza binti Nawawi  
Encik Mohamad Fatimie bin Mohd Puzi  
Encik Yusri bin Mahat  
Encik Husmizi bin Husain  
Encik Yazid bin Yusob  
Encik Muhammad Noor Hakim bin Abd Manaf  
Encik Mohd Fadzli bin Mohamed  
Encik Muhammad Azreen bin Abdul Jalil  
Encik Mohd Khairul Zamzamy bin Mohd Noor  
Encik Mohamad Izam bin Abd Rahim  
Encik Afzamry Nur bin Mohamed  
Encik Hasbullah bin Mohamad Hussin  
Encik Muhammad Saiful Bahrin bin Baharudin  
Encik Mohd Iqmal Hisyam bin Atan  
Encik Rosmaywan bin Basar  
Encik Abd Hadi bin Daud  
Encik Mohd Isziuddin bin Ismail  
Encik Mohd Sharani bin Mat Saad  
Encik Muhammad Muzakkir bin Mohd Aminuddin

Pegawai-pegawai FAMA dan semua yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam pembangunan FAMA Standard ini.

**AHLI JAWATANKUASA TEKNIKAL FAMA STANDARD**

Puan Asmizal binti Jaafar (Pengerusi)  
Encik Azizi Azimi bin Mat Nayan  
Encik Mohammad Fatimie bin Mohd Puzi  
Encik Muhammad Noor Hakim bin Abd Manaf  
Encik Mohd Fadzli bin Mohamed  
Puan Siti Hamizah binti Abdul Hamid  
Encik Mohd Khairul Zamzamy bin Mohd Noor  
Encik Muhamad Azreen bin Abd Jalil  
Encik Muhamad Affiq bin Mohd Nazir  
Encik Mohamad Izam bin Mohd Rahim  
Encik Hasbullah bin Mohamad Hussin  
Encik Muhamad Saiful Bahrin bin Baharudin  
Encik Mohd Iqmal Hisyam bin Atan  
Encik Abu Dzar bin Mukhid  
Encik Mohd Tarmizi bin Muhamad  
Encik Mohd Sharani bin Mat Saad  
Encik Muhammad Muzakkir bin Mohd Aminuddin

**PASUKAN KAJIAN**

Encik Mohd Fadzli bin Mohamed  
Encik Hasbullah bin Mohamad Hussin  
Encik Muhamad Saiful Bahrin bin Baharudin  
Encik Mohd Tarmizi bin Mohamad  
Encik Mohd Taufiq bin Md Kusai  
Encik Muhammad Muzakkir bin Mohd Aminuddin

**INDIVIDU/SYARIKAT/AGENSI YANG TERLIBAT DALAM PENGUMPULAN DATA**

Encik Amin Nur Rashid bin Ismail  
Penolong Pegawai Pertanian, Pejabat Pertanian Daerah Sepang, Selangor.

Encik Leo Chen Lun  
Peserta Kontrak Pemasaran FAMA, Leo Kee Farm,  
Sepang Dragon Fruits, Sepang, Selangor.

Puan Choo Siew Joon  
Pemilik Ladang Buah Naga, Bt. 2 Tanjung Mas, Sepang, Selangor.

Encik Yew Yee Yauw  
Pemilik Syarikat YY Buah - Buahan Enterprise, Sg. Pelek, Sepang, Selangor.

Encik Goh Poh Pang  
Peniaga Gerai Buah Naga, Batu 4, Sg. Pelek, Sepang, Selangor.

Puan Yong Lee Pong  
Peniaga Gerai Buah Naga, Batu 4, Sg. Pelek, Sepang, Selangor.

Encik Yew Ah Yao  
Peniaga Gerai Buah, Jalan Lukut-Sendayan, Negeri Sembilan.

Encik Lee Hit Leong  
Pemilik Ladang Buah Naga, Tanah Merah, Port Dickson, Negeri Sembilan.

Encik Chang Tau Keong  
Pemilik Ladang Buah Naga, Lot 7990, Kg. Baru 9, Rusa, Port Dickson,  
Negeri Sembilan.

Encik Tai Chu Pai  
Pemilik Ladang Buah Naga, Lot 3635, Mukim Jenderak, Temerloh, Pahang.

Puan Ee Lee Wee  
Pemilik Ladang Buah Naga, Taman Sri Desa, Kuala Krau, Temerloh, Pahang.

Encik Serwan bin Zakaria  
Peserta GBBS FAMA, Jalan Kubang Buaya, Kuantan, Pahang.

Puan Alice Tong  
Pemilik Syarikat Desaru Fruit Farm, Kota Tinggi, Johor.

Datuk Hamzah bin Mohd Noor  
Peserta Taman Kekal Pengeluaran Makanan (TKPM), Sedili Kecil, Johor.



**INDIVIDU/SYARIKAT/AGENSI YANG TERLIBAT DALAM PENGUMPULAN DATA**

Encik Chua Won Sing  
Pemilik Syarikat Chua Brothers, Keningau, Sabah.

Encik Liew Hoi Min  
Pemilik Ladang Buah Naga, Kg. Bamba, Tenom, Sabah.

Encik Noah bin Arun  
Pemilik Ladang Buah Naga, Kg. Sg. Api, Tenom, Sabah.

Encik Damat anak Jepit  
Ketua Rumah Panjang Thomas, Plasok Skrang, Engkuli, Sri Aman, Sarawak.

Puan Rinta anak Mamat  
Ketua Projek Buah Naga, Rumah Panjang Laman Nanga Nunyau Julau,  
Sibu, Sarawak.

Encik Kong Nyong Tiam  
Pemilik Ladang Buah Naga, Selandar, Melaka.

Encik Loo Shang Yong  
Pemilik Syarikat Dragon Berry, Krubong, Melaka.