



**UNIT KOMUNIKASI KORPORAT JABATAN
PERIKANAN MALAYSIA
BERITA PERIKANAN HARI INI**

15 April 2025
16 Syawal 1446H

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	•
Berita Harian [Online]	• DOF teroka pasaran domestik, produk hiliran berasaskan sumber tuna
Harian Metro	•
Kosmo	•
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	• DOF sasar 150,000 tan metrik pendaratan tuna menjelang 2030
The Sun	•
Malaysiakini	•
Bernama	•
BenarNews Malaysia [Online]	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

DoF teroka pasaran domestik, produk hiliran berasaskan sumber tuna



SERDANG: Jabatan Perikanan (DoF) terus memperkukuh pembangunan produk inovasi tempatan melalui pendekatan strategik termasuk penerokaan pasaran domestik dan produk hiliran berasaskan sumber tuna.

Ketua Pengarah, Datuk Adnan Hussain, berkata jabatan menyasarkan pendaratan tuna mencecah 150,000 tan menjelang 2030 dan pelan ini disokong pembangunan infrastruktur, pematuhan piawaian antarabangsa serta penghasilan produk berasaskan tuna.

DoF teroka pasaran domestik, produk hiliran berasaskan sumber tuna

Beliau berkata, Malaysia memiliki sumber tuna yang signifikan terdiri daripada dua kategori utama iaitu tuna oseanik dan tuna neritik.

"Sepanjang 2024, negara mencatatkan pendaratan tuna sebanyak 85,482.72 tan terdiri daripada jenis ikan tuna oseanik, tuna neritik dan tuna-like.

"Tuna oseanik membabitkan spesies seperti Yellowfin, Albacore, Bigeyedan Skipjack yang kebiasaannya ditangkap di Lautan Hindi, tuna neritik merangkumi spesies Aya Hitam, Aya Selasih, Aya Peluru, Aya Kurik dan Tongkol yang ditangkap di Zon Ekonomi Eksklusif Malaysia Malaysia (ZEE).

"Tuna-like turut menyumbang kepada industri ini merangkumi spesies mersuji, layaran, barracuda oseanik, ikanlayar oseanik, marlin, todak dan lain-lain," katanya pada Majlis Pengiktirafan Produk Inovasi Tuna dan Ramah Mesra Aidilfitri

Beliau berkata lagi, peningkatan pendaratan tuna di Pulau Pinang bagi tahun 2024 mencatatkan perkembangan yang positif dengan jumlah sebanyak 431 tan metrik sekali gus mampu untuk meningkatkan nilai komersial dan penerimaan pengguna terhadap produk tuna.

DOF sasar 150,000 tan metrik pendaratan tuna menjelang 2030



KUALA LUMPUR – Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) menyasarkan pendaratan tuna mencecah 150,000 tan metrik menjelang tahun 2030, disokong oleh pembangunan infrastruktur, pematuhan piawaian antarabangsa serta penghasilan produk berinovasi berasaskan tuna tempatan.

Ketua Pengarah Perikanan Malaysia, Datuk Adnan Hussain berkata, sasaran itu dibuat dalam perancangan Pelan Strategik Industri Tuna 2021–2030 yang turut merangkumi pematuhan piawaian antarabangsa (IOTC), pembangunan spesifikasi vesel dan peralatan

moden, sistem kawalan perikanan, serta peningkatan kapasiti pemprosesan dan nilai tambah produk.

DOF sasar 150,000 tan metrik pendaratan tuna menjelang 2030

Menurutnya, sehingga tahun 2023, pendaratan tuna oseanik Malaysia direkodkan sebanyak 3,018.42 tan metrik, melibatkan aktiviti perikanan di Lautan Hindi serta kawasan laut dalam Sabah, Sarawak dan Labuan.

Spesies utama tuna oseanik termasuk Yellowfin, Albacore, Big Eye dan Skipjack, selain kategori tuna-like yang turut menyumbang kepada industri ini mencatatkan pendaratan sebanyak 13,909.85 tan metrik.

Menurutnya, kategori ini merangkumi spesies seperti mersuji, layaran, barracuda oseanik, ikan layar oseanik, marlin, todak dan lain-lain.

Pendaratan tuna di Pulau Pinang bagi tahun 2024 juga mencatatkan perkembangan positif dengan jumlah sebanyak 431 tan metrik setakat ini, ujarnya.

“Kita mahu melihat bukan hanya jumlah pendaratan tuna yang meningkat, tetapi juga peningkatan dari segi nilai komersial dan penerimaan pengguna terhadap produk tuna.

“Inovasi seperti ‘tuna golek’ adalah antara usaha memperkenalkan kaedah penyediaan sihat, moden dan menarik yang mampu menembusi pelbagai segmen pasaran,” katanya sempena Majlis Ramah Mesra Aidilfitri Jabatan bertempat di Taman Ekspo Pertanian Malaysia Serdang (MAEPS), hari ini.

DOF sasar 150,000 tan metrik pendaratan tuna menjelang 2030

Salah satu inisiatif yang diketengahkan dalam majlis ini ialah Tuna Golek, iaitu tuna panggang yang mengekalkan rasa asli ikan tanpa penggunaan minyak berlebihan, sekali gus menjadikannya alternatif sihat untuk pengguna.

Tuna merupakan sumber protein laut yang berkualiti tinggi dan digemari ramai dan kandungan nutriennya yang tinggi, termasuk protein, asid lemak omega-3, vitamin B12, D, zat besi, dan selenium menjadikan tuna sebagai makanan pilihan untuk gaya hidup sihat.

Setiap 100 gram tuna mengandungi lebih 28 gram protein, rendah lemak, hampir tiada karbohidrat, dan rendah kalori menjadikannya sesuai untuk semua lapisan masyarakat. –

MalaysiaGazette