



No. Ruj.: DOF.UKK.100-9/1/1 (103)

SIARAN MEDIA

PELAN PENAMBAHBAIKAN AYA HITAM TOK BALI SASAR PENSIJILAN MSC

SERDANG, 1 September 2026 – Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) melancarkan Pelan Projek Penambahbaikan Perikanan (FIP) Aya Hitam Tok Bali, Kelantan yang menyasarkan perikanan aya hitam di kawasan berkenaan mencapai pensijilan Marine Stewardship Council (MSC) dalam tempoh lima tahun, iaitu dari 2025 hingga 2029.

Pelan tersebut dilancarkan oleh YBhg. Dato' Luqman bin Ahmad, Timbalan Ketua Setiausaha (Pembangunan), Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (KPKM) pada Majlis Pelancaran Pelan Projek Penambahbaikan Pengurusan Ikan Aya Hitam dan Penyerahan Sijil MSC sempena Pameran Pertanian, Hortikultur dan Agropelancongan Malaysia (MAHA) 2026 di MAEPS, Serdang, hari ini.

Pelan FIP Aya Hitam Tok Bali disediakan oleh DOF dengan kerjasama World Wide Fund for Nature (WWF-Malaysia) berdasarkan penemuan laporan pra-penilaian terhadap piawaian MSC. Pelaksanaannya melibatkan komuniti nelayan Tok Bali, pengusaha vesel penangkapan ikan, industri hiliran perikanan, agensi kerajaan, NGO dan komuniti setempat.

Rangka kerja pelan ini merangkumi tujuh teras utama, iaitu pemantauan dan pengurusan stok ikan aya hitam serta spesies skop utama; pemantauan, kawalan, pengawasan dan penguatkuasaan aktiviti perikanan; tadbir urus dan pemantauan keberkesanan FIP; penyelidikan dan pengurusan spesies marin terancam dan dilindungi (ETP); pemuliharaan dan pemantauan habitat sensitif; penyelidikan dan pengurusan ekosistem perikanan; serta sistem daya jejak rantai bekalan perikanan.

Menurut Dato' Luqman, pelan tersebut memberi tumpuan kepada pengurusan perikanan berasaskan pendekatan saintifik, ekosistem dan tadbir urus bagi memastikan sumber perikanan dapat diurus tanpa menjejaskan status sumber dan ekosistem marin.

"Pelan ini diharap dapat menghasilkan suatu sistem pengurusan perikanan yang lebih progresif, sekaligus menyumbang kepada peningkatan keyakinan pasaran terhadap hasil perikanan tempatan serta memperkukuh daya saing industri perikanan negara tanpa menjejaskan status sumber dan ekosistem marin," katanya.

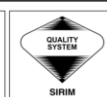
Ikan aya hitam merupakan salah satu spesies tuna neritik yang banyak terdapat di perairan Pantai Timur Semenanjung Malaysia dan menjadi sasaran utama perikanan tangkapan di kawasan berkenaan. Pada tahun 2025, pendaratan tuna neritik di Kelantan, Terengganu,



CERTIFIED TO ISO 9001:2015
CERT. NO.: QMS 03900



0074



CERTIFIED TO ISO 9001:2015
CERT. NO.: QMS 03900



ACB QMS 01



CERTIFIED TO ISO 9001:2015
CERT. NO.: QMS 03900



PERIKANAN PRODUKTIF MENJANA TRANSFORMASI
PRODUCTIVE FISHERIES TOWARDS TRANSFORMATION

myDOF
Peneraju Perikanan

Pahang dan Johor Timur direkodkan sebanyak 29,388.50 tan metrik, iaitu 30 peratus daripada jumlah keseluruhan pendaratan tuna Malaysia sebanyak 97,240.06 tan metrik.

Pelan tersebut turut melengkapi Pelan Strategik Pembangunan Industri Tuna (2021–2030) dan Pelan Strategik Jabatan Perikanan (2021–2030) serta menyokong aspirasi Dasar Agromakanan Negara 2.0 (DAN 2.0) dalam memastikan kelestarian sekuriti makanan negara.

Dalam majlis yang sama, Kha Yang Marine Sdn. Bhd. menerima sijil MSC bagi Kha Yang Marine Indian Ocean Longline Albacore Tuna, sekali gus menjadi pengusaha vesel penangkapan ikan tuna Malaysia pertama yang mencapai pensijilan tersebut.

Pensijilan itu melibatkan 12 buah vesel penangkapan ikan tuna Zon C3 berbendera Malaysia bagi perikanan rawai tuna Albakor di Lautan Hindi. Sijil tersebut sah selama lima tahun, bermula 27 Februari 2026 hingga 26 Februari 2031, tertakluk kepada audit pemantauan tahunan, dan telah diiktiraf serta dipersijilkan oleh badan penilai Control Union (UK) Limited.

Pensijilan MSC menilai perikanan berdasarkan tiga prinsip utama, iaitu memastikan stok ikan kekal mampan, meminimumkan impak terhadap ekosistem marin serta memastikan sistem pengurusan perikanan dilaksanakan secara berkesan dan mematuhi peraturan yang berkuat kuasa.

Pelaksanaan FIP Aya Hitam Tok Bali dan pencapaian pensijilan MSC oleh Kha Yang Marine Sdn. Bhd. memberi tumpuan kepada pengurusan sumber perikanan, pemeliharaan ekosistem marin, pematuhan terhadap langkah kawal selia dan kebolehesanan hasil perikanan, di samping menyokong daya saing industri perikanan negara serta kesinambungan manfaat ekonomi kepada komuniti nelayan.

-TAMAT-

Pautan gambar :

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-ESL4ZOvBQpoKAvX_Cu5v1bOlQBqSjzD

Dikeluarkan oleh:

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya

E-mel : ukk@dof.gov.my