



No. Ruj.: DOF.UKK.100-9/1/1 (7)

SIARAN MEDIA

PROGRAM RASA-RASA AKUAKULTUR DAN KARNIVAL myAP/myKP SARAWAK GALAK PEMBANGUNAN INDUSTRI PERIKANAN TEMPATAN SECARA LESTARI

KUCHING, 3 Mei 2025 – Jabatan Perikanan Laut Sarawak telah menganjurkan Program Rasa-Rasa Akuakultur dan Karnival myAgropreneur Perikanan (myAP)/myKomuniti Perikanan (myKP) bertemakan “Perikanan Lestari, Sajian Terjamin” bertempat di Majma Mall, Kuching. Majlis pelancaran telah disempurnakan oleh Ketua Pengarah Jabatan Perikanan Malaysia, Yang Berbahagia Dato’ Haji Adnan bin Hussain.

Penganjuran program ini bertujuan memperkenalkan produk-produk akuakultur marin dan hasil hiliran perikanan tempatan, di samping menjadi platform strategik untuk memperluas jaringan pasaran serta memperkasa penyertaan usahawan dan komuniti nelayan dalam rantaian nilai industri perikanan.

Dato’ Haji Adnan berkata, Jabatan Perikanan menasaskan pengeluaran ikan negara sebanyak 2.55 juta tan metrik dengan kadar sara diri (Self-Sufficiency Level, SSL) mencapai 97.8% menjelang tahun 2030.

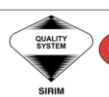
“Sektor perikanan merupakan antara penyumbang utama kepada pertumbuhan ekonomi negara di bawah **Dasar Agromakanan Negara 2.0 (DAN 2.0)**. Sehubungan itu, Jabatan Perikanan menasaskan pengeluaran ikan negara sebanyak **2.55 juta tan metrik** dengan **kadar sara diri (Self-Sufficiency Level, SSL) mencapai 97.8%** menjelang tahun 2030,” ujarnya.

Beliau turut menegaskan bahawa pembangunan sektor ini perlu dipacu melalui sokongan menyeluruh merangkumi pemberian bantuan dan pelaksanaan program pembangunan komuniti secara berstruktur, khususnya kepada golongan penternak dan nelayan.

Sehingga tahun 2024, sejumlah **RM6.66 juta** telah disalurkan kepada penternak akuakultur di Sarawak melalui **Skim Penyampaian dan Khidmat Sokongan (SpeKS)**. Bagi tahun 2025, sebanyak **RM958,000** telah diagihkan kepada **10 peserta** sebagai sebahagian daripada usaha pembangunan komuniti. Sebagai inisiatif memperluas sumber protein dalam pasaran domestik, dua spesies ternakan baharu turut diperkenalkan iaitu **ikan Tilapia GiFT (Genetic Improvement of Farmed Tilapia)** dan **ikan susu (Chanos chanos)**.



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



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



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



PERIKANAN PRODUKTIF MENJANA TRANSFORMASI
PRODUCTIVE FISHERIES TOWARDS TRANSFORMATION



Dalam usaha memperkukuh pembangunan usahawan, program myAP dan myKP telah melibatkan penyertaan **49 usahawan myAP** dan **7 komuniti myKP** merangkumi **160 ahli** di seluruh Sarawak sejak tahun 2020. Program ini menyediakan latihan, bimbingan teknikal serta akses pasaran bagi memperkasakan penglibatan komuniti tempatan dalam aktiviti perikanan.

Sempena majlis ini, seramai **12 penerima SpeKS** dan **tiga Ketua Jaringan Perikanan** turut menerima cek cura dan peralatan GPS sebagai penghargaan atas sumbangan mereka dalam memajukan sektor perikanan di peringkat akar umbi.

Selaras dengan Matlamat Pembangunan Mampan (SDG) Ke-14: Life Below Water, program ini turut menyaksikan pelancaran buku tukun tiruan bertajuk “**SATU – Sarawak Artificial reefs Trailblazing Underwater**” sebagai simbol komitmen Jabatan dalam pemuliharaan marin. Pemasangan tukun tiruan bukan sahaja membantu memulihkan habitat laut dan memelihara biodiversiti, malah menyumbang kepada kelangsungan sumber pendapatan komuniti nelayan.

Sehingga kini, sebanyak **202,004 unit tukun tiruan** telah dilabuhkan di perairan Sarawak sejak tahun 1984, termasuk **130 unit pelbagai jenis** di **enam lokasi utama** sepanjang tahun 2024.

Penganjuran Program Rasa-Rasa Akuakultur merupakan salah satu usaha berterusan Jabatan Perikanan Malaysia dalam memperkukuh pembangunan industri perikanan negara secara mampan, berdaya saing dan inklusif, selaras dengan aspirasi keterjaminan makanan negara.

Pautan gambar :

[03.05.2025 RASA-RASA AKUAKULTUR NEGERI SARAWAK - Google Drive](#)

-TAMAT-

Dikeluarkan oleh:

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya

E-mel : ukk@dof.gov.my