



No. Ruj.: DOF.UKK.100-9/1/1 (110)

SIARAN MEDIA

544,443 PENGUNJUNG KE LAMAN AGROFOOD FISHERIES

SERDANG, 6 September 2026 – Laman Agrofood Fisheries, Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) menerima 544,443 pengunjung sepanjang Pameran Pertanian, Hortikultur dan Agropelancongan Malaysia (MAHA) 2026, melepasi sasaran awal 400,000 pengunjung, dengan nilai jualan sebanyak RM386,039.32 dan nilai pelaburan sebanyak RM907,400.00 setakat jam 3.00 petang pada hari terakhir pameran.

Sambutan tersebut menunjukkan minat pengunjung terhadap sektor perikanan yang diketengahkan daripada pelbagai sudut, selaras dengan konsep “Dunia Perikanan Dalam Satu Laman” yang dibawa DOF pada MAHA kali ini.

Sepanjang sembilan hari pameran, Laman Agrofood Fisheries menghimpunkan pelbagai pengisian berkaitan akuakultur, perikanan tangkapan, sains dan teknologi, biodiversiti, konservasi, biosekuriti serta keusahawanan menerusi tujuh galeri utama, ruang jualan produk perikanan dan aktiviti interaktif untuk pengunjung.

Galeri Akuakultur mencatat jumlah kunjungan tertinggi sepanjang pameran, dengan pengunjung berpeluang melihat sendiri perkembangan teknologi, spesies ternakan dan pelbagai aspek berkaitan bidang akuakultur.

Ruang keusahawanan pula menampilkan 10 usahawan myAgropreneur Perikanan (myAP) dan myKomuniti Perikanan (myKP) terpilih menerusi Karnival myAP dan myKP Kebangsaan 2026, selain pameran yang menawarkan pelbagai produk dan perkhidmatan berkaitan perikanan. Penglibatan usahawan ini memberi peluang kepada pengunjung mendapatkan produk secara terus serta mengenali hasil inovasi dan produk nilai tambah berasaskan perikanan.

Dari aspek pembangunan sektor, beberapa perkembangan penting turut diketengahkan sepanjang MAHA 2026, termasuk peruntukan RM200 juta di bawah RMKe-13 bagi pemodenan sektor perikanan tangkapan serta kerjasama strategik bernilai sekitar RM56 juta dalam teknologi genetik akuakultur. Pengisian berkaitan pendigitalan dan amalan akuakultur baik turut diperkenalkan kepada pengunjung.

Usaha pengurusan dan pemuliharaan sumber perikanan pula diketengahkan menerusi pelepasan 26 induk ikan asli ke Tasik MAEPS, pameran biodiversiti ikan air tawar serta pengisian berkaitan hidupan marin, ekosistem dan konservasi. Pengunjung turut didedahkan kepada aspek biosekuriti, mekanisasi dan automasi dalam sektor perikanan.

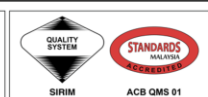
YBhg. Dato’ Haji Adnan bin Hussain, Ketua Pengarah Perikanan berkata, jumlah kunjungan yang diterima menunjukkan masyarakat bukan sahaja berminat mendapatkan produk perikanan, tetapi juga ingin melihat sendiri perkembangan sektor tersebut.



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



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



PERIKANAN PRODUKTIF MENJANA TRANSFORMASI
PRODUCTIVE FISHERIES TOWARDS TRANSFORMATION

myDOF
Peneraju Perikanan

“Jumlah kunjungan ini menunjukkan masyarakat bukan sahaja berminat mendapatkan produk perikanan, tetapi juga ingin melihat sendiri perkembangan sektor ini. Kita bawa pengunjung daripada mengenali sumber dan biodiversiti, kepada teknologi, inovasi, keusahawanan dan usaha pemuliharaan,” katanya.

Menurut beliau, kepelbagaian pengisian di Laman Agrofood Fisheries turut memberi ruang kepada masyarakat untuk memahami peranan sektor perikanan dalam rantai keterjaminan makanan, pembangunan ekonomi dan pemuliharaan sumber.

“Tema MAHA 2026, ‘Penciptaan Nilai Demi Keterjaminan Makanan’, dapat dilihat melalui keseluruhan pengisian ini. Nilai dalam sektor perikanan bukan hanya pada hasil yang dikeluarkan, tetapi turut terhasil melalui inovasi, teknologi, pemprosesan, keusahawanan dan pengurusan sumber yang baik,” katanya.

Sembilan hari penganjuran MAHA 2026 di Laman Agrofood Fisheries memperlihatkan kepelbagaian bidang dalam sektor perikanan, daripada sumber dan pengeluaran kepada sains, teknologi, keusahawanan, pasaran serta pemuliharaan sumber.

-TAMAT-

Dikeluarkan oleh:

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya

E-mel : ukk@dof.gov.my