



No. Ruj.: DOF.UKK.100-9/1/1 (38)

## SIARAN MEDIA

### RASA-RASA AKUAKULTUR MEGA PERKUKUH SEKURITI MAKANAN NEGARA

**SHAH ALAM, 11 Oktober 2025** – Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) terus memperkukuh agenda sekuriti makanan negara melalui penganjuran Program Rasa-Rasa Akuakultur MEGA 2025, yang berlangsung selama dua hari di AEON Mall Shah Alam bermula hari ini. Program ini menjadi platform utama dalam memperkenalkan produk hasil akuakultur tempatan kepada masyarakat bandar serta mengukuhkan jaringan kerjasama antara usahawan, penternak dan pengguna.

Program ini merupakan sebahagian daripada siri promosi Rasa-Rasa Akuakultur yang dilaksanakan di seluruh negara sepanjang tahun 2025, dengan edisi Selangor menampilkan skala penganjuran yang lebih besar serta penyertaan meluas daripada usahawan akuakultur, agensi kerajaan dan pemain industri. Kedudukannya yang strategik di kawasan Lembah Klang turut menjadikan program ini antara tumpuan utama bagi memperluas capaian promosi hasil akuakultur tempatan kepada pengguna bandar.

Dato' Haji Adnan bin Hussain, Ketua Pengarah Perikanan berkata program ini merupakan kesinambungan daripada siri promosi dan jelajah perikanan yang bermula sejak tahun 2022, dengan tumpuan utama tahun ini ialah memperluas pasaran hasil akuakultur tempatan bagi menyaingi kemasukan produk luar negara serta memperkukuh daya saing industri.

“Kita mahu menjadikan Rasa-Rasa Akuakultur sebagai jambatan antara usahawan dan pengguna. Apabila masyarakat lebih mengenali hasil akuakultur tempatan, mereka bukan sahaja menyokong produk segar keluaran tempatan, malah turut menyumbang kepada kestabilan sekuriti makanan negara,” ujar beliau semasa merasmikan program tersebut.

Beliau turut menegaskan bahawa industri akuakultur kini menjadi tunjang penting kepada bekalan makanan negara, seiring Dasar Agromakanan Negara (DAN 2.0) yang menyasarkan sektor ini menyumbang 40 peratus daripada keperluan perikanan negara menjelang tahun 2030. Jabatan Perikanan komited membimbing pengusaha melalui pemindahan teknologi, latihan dan amalan akuakultur moden bagi meningkatkan kecekapan serta daya tahan terhadap perubahan iklim.

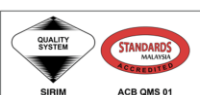
Sepanjang tahun 2025, Program Rasa-Rasa Akuakultur telah dilaksanakan di beberapa lokasi strategik di seluruh negara termasuk Selangor (2 lokasi), Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur (1), Johor (1), Pulau Pinang (2), Pahang (1), Sarawak (1), Terengganu (2) dan Kelantan (1). Pelaksanaan meluas ini memperlihatkan komitmen Jabatan dalam memperkukuh rangkaian promosi hasil akuakultur tempatan merentasi pelbagai segmen pengguna di bandar dan luar bandar.



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



0074



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

Selangor dipilih sebagai lokasi utama penganjuran berikutan potensinya sebagai hab pengeluaran dan pemasaran hasil akuakultur negara. Pada tahun 2024, Selangor merekodkan pengeluaran 21,723 tan metrik, bersamaan 4.2 peratus daripada pengeluaran nasional, dengan spesies utama seperti ikan keli, tilapia, baung dan udang galah.

Sepanjang tahun 2025, Pejabat Perikanan Negeri Selangor telah melaksanakan tiga siri program Rasa-Rasa Akuakultur, iaitu *Road To* Rasa-Rasa Akuakultur MEGA 2025 pada April, Rasa-Rasa Akuakultur Peringkat Negeri Selangor sempena Selangor AgroFest pada September, dan Rasa-Rasa Akuakultur Bersama Sekolah Angkat MADANI pada November. Program MEGA kali ini menjadi kemuncak siri promosi di peringkat negeri, dengan penyertaan 12 usahawan akuakultur dan produk perikanan, serta jangkakan kehadiran 10,000 hingga 15,000 pengunjung sepanjang dua hari.

Antara komoditi utama yang diperkenalkan ialah udang harimau tempatan, ikan kaloi (gourami), tilapia, keli dan rumpai laut (latok). Program turut disemarakkan dengan pelbagai aktiviti interaktif dan promosi awam seperti demonstrasi uji rasa produk, pertandingan memasak, kuiz interaktif, peluncuran produk baharu, serta sesi perkongsian ilmu (Pocket Talk) berkaitan pensijilan myGAP dan teknologi akuakultur moden.

Ketua Pengarah Perikanan turut menyatakan penghargaan kepada penglibatan usahawan muda dan wanita yang kini menjadi teras kepada inovasi dalam industri akuakultur moden melalui penggunaan sistem pembenihan intensif, RAS dan pemasaran digital.

“Kekuatan sebenar industri ini bukan hanya pada jumlah pengeluaran, tetapi pada semangat inovasi dan kebersamaan antara kerajaan, usahawan dan masyarakat. Dengan ilmu dan teknologi, kita mampu menjadikan cabaran sebagai peluang,” katanya lagi.

Program Rasa-Rasa Akuakultur MEGA 2025 bukan sekadar ruang pameran, tetapi satu gerakan menyeluruh untuk mengangkat imej produk akuakultur tempatan sebagai sumber makanan sihat, berkualiti dan berdaya saing di pasaran tempatan dan antarabangsa.

**Pautan gambar :**

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1rBng1UDuAiG1BwoBwguopE-1fnAY5Kz8>

**-TAMAT-**

Dikeluarkan oleh:

**UNIT KOMUNIKASI KORPORAT**

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya

E-mel : [ukk@dof.gov.my](mailto:ukk@dof.gov.my)