



No. Ruj.: DOF.UKK.100-9/1/1 (5)

SIARAN MEDIA

JABATAN PERIKANAN PERKASA INDUSTRI TUNA NEGARA MELALUI PEMBANGUNAN PRODUK INOVASI TEMPATAN

SERDANG, 15 April 2025 – Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) terus komited memperkukuh pembangunan industri tuna negara melalui pelbagai pendekatan strategik termasuk penerokaan pasaran domestik dan pembangunan produk hiliran berasaskan sumber tuna tempatan. Selaras dengan matlamat ini, satu sesi promosi dan uji rasa produk inovasi tuna telah diadakan sempena Majlis Ramah Mesra Aidilfitri Jabatan bertempat di Taman Ekspo Pertanian Malaysia Serdang (MAEPS), hari ini.

Malaysia memiliki sumber tuna yang signifikan, terdiri daripada dua kategori utama iaitu tuna oseanik dan tuna neritik. Tuna oseanik seperti *Yellowfin*, *Bigeye*, *Skipjack* dan *Albacore* lazimnya ditangkap di perairan Lautan Hindi serta kawasan laut dalam Sabah, Sarawak dan Wilayah Persekutuan Labuan. Tuna neritik pula seperti Aya Hitam, Tongkol dan Aya Kurik ditangkap di pelantar benua dalam kawasan Zon Ekonomi Eksklusif (ZEE) Malaysia. Penangkapan ini melibatkan pelbagai jenis vesel termasuk vesel rawai tuna Zon C3, jongkong tuna, pukat jerut Zon C dan C2.

Ketua Pengarah Perikanan Malaysia, YBhg. Dato' Haji Adnan Hussain berkata industri tuna bukan sahaja strategik dari sudut ekonomi dan keterjaminan makanan negara, malah berpotensi besar menjadi salah satu sumber kekayaan baharu negara. Melalui perancangan Pelan Strategik Industri Tuna 2021–2030, Jabatan 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.

“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 Wilayah Persekutuan Labuan. Spesies utama tuna oseanik termasuk Yellowfin, Albacore, Big Eye dan Skipjack. Selain itu, kategori **tuna-like** yang turut menyumbang kepada industri ini mencatatkan pendaratan sebanyak **13,909.85 tan metrik**. 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, jelas beliau lagi.

Salah satu inisiatif yang diketengahkan dalam majlis ini ialah **Tuna Golek**, iaitu tuna panggang yang mengekalkan rasa asli ikan tanpa penggunaan minyak berlebihan, sekaligus menjadikannya alternatif sihat untuk pengguna. Produk ini diperkenalkan oleh syarikat bimbingan DOF, **Dr. TunaSdn. Bhd.**, di bawah program **myAgropreneur Perikanan (myAP)**. Syarikat ini turut menerima **Sijil Penghargaan Usahawan myAP** atas pencapaian mereka dalam pembangunan produk berasaskan tuna dan pernah menerima geran pembungkusan dan pelabelan produk daripada Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (KPKM) pada tahun 2020.

Tuna merupakan sumber protein laut yang berkualiti tinggi dan digemari ramai. 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.

Pelaksanaan **Pelan Strategik Pembangunan Industri Tuna 2021–2030** turut merangkumi pematuhan piawaian antarabangsa (IOTC), pembangunan spesifikasi vesel dan peralatan moden, sistem kawalan perikanan, serta peningkatan kapasiti pemprosesan dan nilai tambah produk. Penyertaan Malaysia dalam badan pengurusan serantau seperti **Indian Ocean Tuna Commission (IOTC)** sejak 1998 membuktikan komitmen negara dalam mengurus sumber tuna secara berdaya saing dan mapan di peringkat global.

Majlis yang berlangsung dalam suasana harmoni ini bukan sahaja meraikan sambutan Aidilfitri, malah mengukuhkan jaringan kerjasama strategik antara Jabatan, agensi teknikal dan para pemain industri dalam merealisasikan masa depan industri tuna negara yang lebih progresif.

Pautan gambar:

https://drive.google.com/drive/folders/16USEGZOQ14y0_o66FENamctQvuxINWQe

-TAMAT-

Dikeluarkan oleh:

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya

E-mel : ukk@dof.gov.my