



No. Ruj.: DOF.UKK.100-9/1/1 (101)

SIARAN MEDIA

RM200 JUTA RMKe-13 UNTUK MODENISASI SEKTOR PERIKANAN TANGKAPAN

SERDANG, 30 Ogos 2026 – Kerajaan memperuntukkan RM200 juta di bawah peruntukan pembangunan Rancangan Malaysia Ke-13 (RMKe-13) bagi menyokong penggantian vesel, penggunaan peralatan menangkap ikan yang lebih mesra sumber serta pemodenan operasi perikanan tangkapan.

Peruntukan tersebut melibatkan RM100 juta bagi Skim Geran Padanan Penggantian Pukat Tunda Zon B dan Pukat Kenka Dua Bot serta RM100 juta bagi Skim Pembiayaan Pemacu Perikanan Tangkapan (PEMACU) yang dilancarkan oleh YB Datuk Chan Foong Hin, Timbalan Menteri Pertanian dan Keterjaminan Makanan, sempena Pameran Pertanian, Hortikultur dan Agropelancongan Malaysia (MAHA) 2026 di Laman Agrofood Fisheries, MAEPS, hari ini.

Kedua-dua skim tersebut memberi tumpuan kepada usaha mengurangkan tekanan terhadap sumber perikanan di zon pantai, di samping menyediakan pilihan kepada nelayan dan pengusaha vesel untuk menyesuaikan operasi melalui penggantian vesel, penggunaan peralatan mesra sumber serta teknologi moden

Bagi Skim Geran Padanan Penggantian Pukat Tunda Zon B dan Pukat Kenka Dua Bot, geran disediakan pada nisbah 70:30, dengan 70 peratus ditanggung Kerajaan manakala 30 peratus merupakan sumbangan pemilik vesel yang layak.

Skim ini meliputi empat skop utama, iaitu perolehan peralatan menangkap ikan mesra sumber, pengubahsuaian vesel bagi pengoperasian di zon yang lebih jauh, penggantian kulit vesel serta pembelian balik vesel (buy back scheme).

Sementara itu, Skim PEMACU menyediakan kemudahan pembiayaan melalui kerjasama Agrobank bagi perolehan vesel moden serta pemasangan peralatan mekanisasi dan automasi. Tempoh pembiayaan adalah sehingga 15 tahun, dengan kadar keuntungan 3.0 peratus bagi pemilik vesel Zon A dan Zon B, manakala 3.5 peratus bagi pemilik vesel Zon C, Zon C2 dan Zon C3, tertakluk kepada syarat dan kelayakan yang ditetapkan.

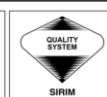
PEMACU turut memberi tumpuan kepada perolehan vesel moden untuk pengoperasian di Zon C2 dan Zon C3, termasuk aktiviti perikanan tuna. Pendekatan ini dijangka dapat meningkatkan pendaratan hasil perikanan dari kawasan laut yang lebih jauh serta mengurangkan kebergantungan kepada sumber di kawasan perairan pantai.



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

Menurut YB Datuk Chan Foong Hin, kedua-dua skim berkenaan memberi pilihan kepada nelayan dan pengusaha vesel untuk menyesuaikan operasi penangkapan ikan mengikut keperluan sumber serta perkembangan teknologi.

“Kita mahu proses perubahan dalam sektor perikanan tangkapan ini mengambil kira kepentingan nelayan dan keadaan sumber perikanan. Sebab itu Kerajaan menyediakan kedua-dua bentuk sokongan ini supaya pemilik vesel mempunyai pilihan untuk menggantikan peralatan, mengubah suai vesel atau mendapatkan vesel baharu mengikut keperluan operasi masing-masing,” katanya.

Beliau berkata, pemodenan operasi melalui mekanisasi dan automasi perlu bergerak seiring dengan pengurusan sumber perikanan bagi memastikan peningkatan produktiviti tidak menambah tekanan terhadap sumber di zon pantai.

Dalam program yang sama, pengunjung MAHA 2026 turut berpeluang menyaksikan Demonstrasi *Slicing* dan Uji Rasa Tuna Sirip Kuning, yang mengetengahkan teknik pemotongan tuna oleh chef jemputan berpengalaman.

Tuna Sirip Kuning (Yellowfin Tuna) seberat 50 hingga 70 kilogram yang digunakan dalam demonstrasi tersebut merupakan hasil tangkapan nelayan dari Wilayah Persekutuan Labuan. Perairan Sabah, Sarawak dan Labuan merupakan antara kawasan populasi serta laluan tuna sirip kuning yang bersifat berhijrah dan boleh ditangkap di perairan yang lebih dalam.

Program tersebut memberi peluang kepada pengunjung melihat sendiri kaedah pemotongan tuna bagi mendapatkan potongan berkualiti, di samping menikmati hasil tuna yang disediakan secara langsung. Pengisian ini turut mengetengahkan potensi tuna sebagai hasil perikanan bernilai tinggi yang boleh dikembangkan dalam industri perikanan negara.

Bagi menjayakan demonstrasi tersebut, Jabatan Perikanan Malaysia turut menjemput Labuan Food Industries Sdn. Bhd., syarikat pemprosesan tuna yang beroperasi di Wilayah Persekutuan Labuan. Syarikat berkenaan mempunyai pengalaman dalam pemprosesan dan eksport produk berasaskan tuna, termasuk tuna saku, tuna loin, tuna steak dan poke cube tuna ke pasaran antarabangsa.

Penglibatan industri tersebut turut memberikan pendedahan kepada pengunjung mengenai rantai nilai tuna, daripada aktiviti penangkapan dan pemprosesan sehingga penghasilan produk bernilai tambah untuk pasaran.

-TAMAT-

Pautan gambar:

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1lwzOkI74sr-mpJOO8i5ux0UsHM3p8fJ>

Dikeluarkan oleh:

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya

E-mel : ukk@dof.gov.my