



KENYATAAN MEDIA

PROGRAM PROMOSI PRODUK TUNA KEPADA PETUGAS BARISAN HADAPAN YANG MENANGANI PENYAKIT “COVID-19”

INDUSTRI PERIKANAN TUNA DI MALAYSIA

1. Industri perikanan tuna di Malaysia sedang berkembang dan membangun sebagai salah satu sumber kekayaan baharu negara. Industri tuna Malaysia terbahagi kepada dua, iaitu tuna oseanik dan tuna neritik. Tuna oseanik merujuk kepada spesis tuna yang boleh didapati di lautan antarabangsa (Lautan Hindi) dan Malaysia Timur (Sabah dan W.P Labuan) manakala tuna neritik merujuk kepada tuna bersaiz kecil dan ditangkap dalam kawasan Zon Ekonomi Eksklusif (ZEE) Malaysia.
2. Jabatan Perikanan Malaysia amat komited dalam memajukan industri tuna di Pulau Pinang kerana ianya berpotensi dibangunkan sebagai sumber kekayaan baharu.
3. Pada tahun 2016, Jabatan Perikanan Malaysia telah menyenaraikan dua buah pelabuhan di Malaysia sebagai pelabuhan pendaratan tuna oleh vesel-vesel yang beroperasi di Lautan Hindi iaitu Pelabuhan Pulau Pinang (Dermaga Ayer Dalam) dan Pelabuhan Langkawi.

4. Sehingga tahun 2019, sebanyak 17 buah vesel penangkapan ikan tuna dan sebuah vesel carrier tuna telah dilesenkan dan beroperasi di Lautan Hindi dengan hasil tangkapan sebanyak 2,760.60 tan metrik (data awalan) dengan nilai anggaran RM 35 Juta.
5. Pendaratan tuna di Malaysia secara keseluruhan merangkumi tangkapan ikan tuna seperti ikan tuna neritik, tuna oseanik dan tuna like species. Pada tahun 2019, sebanyak 101,627.32 tan metrik (data awalan) tuna didaratkan dengan nilai anggaran RM 900 juta.
6. Terdapat 4 spesis tuna oseanik utama yang ditangkap oleh vesel penangkapan ikan tuna Zon C3 di Lautan Hindi menggunakan vesel peralatan rawai tuna iaitu *Yellowfin Tuna*, *Bigeye Tuna*, *Albacore* dan *Skipjack*. Ikan Tuna Neritik di perairan Malaysia pula adalah spesies *Longtail Tuna*, *Frigate Tuna*, *Bullet Tuna* dan Kawakawa (Aya hitam, Aya Kurik, Aya Peluru, Aya Putih) yang ditangkap oleh vesel pukat jerut Zon C dan Zon C2. Di W.P Labuan, Jongkong Tuna menggunakan peralatan pancing tuna untuk menangkap ikan tuna spesis oseanik dan neritik mengikut musim dan kawasan penangkapan.
7. Di samping itu, Jabatan Perikanan Malaysia juga dalam usaha membangunkan Hub Tuna di Malaysia dan sedang menyediakan Pelan Strategik Pembangunan Industri Tuna 2020-2030 dengan 10 strategi dan inisiatif pembangunan dan pengurusan industri tuna negara dalam Rancangan Malaysia Ke-12

Produk Inovasi Sate Tuna

8. Sate tuna merupakan produk inovasi Jabatan Perikanan Malaysia yang diperkenalkan semasa MAHA 2016 yang lalu. Merupakan satu produk galakan promosi hasilan tuna, ianya diperkenalkan untuk mempelbagaikan varieti sate yang sedia ada di pasaran disamping memberi kelainan dari segi rasa, nutrisi dan pilihan kepada pengguna.
9. Sate tuna juga memberi kesempatan dan peluang kepada rakyat untuk menikmati makanan premium dengan kadar yang rendah walaupun harga pasaran tuna yang tinggi dan sukar untuk didapati di pasaran melalui inovasi produk yang dilaksanakan oleh Jabatan Perikanan Malaysia.
10. Sate tuna dihasilkan 100% daripada ikan tuna sirip kuning (Yellowfin tuna) yang lazat dan kaya dengan khasiat Omega-3. Kandungan protein (42%), vitamin dan mineral yang tinggi serta rendah kalori berbanding sate ayam dan daging dikira sesuai untuk penggemar sate yang mementingkan kesihatan.
11. Berdasarkan nutrien dan khasiat isi ikan tuna ini, sate tuna merupakan satu lagi menu pilihan bagi pengamal diet sihat. Produk baharu ini juga secara tidak langsung menyokong industri huluan dan hiliran berkaitan tuna.

Kerjasama DOF Bersama Rakan Strategik

12. Jabatan Perikanan telah berjaya melahirkan beberapa usahawan untuk meluaskan lagi promosi dan pasaran sate tuna di seluruh negara. Ini merupakan salah satu langkah ke hadapan, bagi melahirkan lebih ramai pengusaha sate tuna bagi menampung keperluan permintaan pada masa akan datang bersesuaian dengan industri penangkapan tuna yang sedang berkembang di negara ini.

13. Syarikat Zambayu Enterprise melalui jenama Dr.Tuna yang beroperasi di Laman Perikanan, MAEP Serdang pada masa ini mampu mengeluarkan sehingga 30,000 cucuk sate tuna seminggu dengan kapasiti sedia iaitu dengan menggunakan kaedah manual. Syarikat juga berusaha meningkatkan kapasiti pengeluaran bagi menampung permintaan yang menggalakan dari pengguna.

Sekian.

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya