



SIARAN MEDIA (UNTUK EDARAN SEGERA)

Sate Tuna Beri Pulangan Lumayan Kepada Usahawan Sate Tempatan

AMPANG, 11 MEI 2017 - Menu sate terbaru diperkenalkan, iaitu sate tuna boleh memberikan pulangan besar melebihi RM5,000 sebulan kepada usahawan sate tempatan.

Menurut Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani Datuk Seri Ahmad Shabery Cheek, sate tuna merupakan **produk inovasi baharu** Jabatan Perikanan Malaysia yang diperkenalkan semasa MAHA 2016 yang lalu, merupakan satu produk galakan **promosi hasilan tuna**, bersesuaian dengan industri penangkapan tuna yang sedang berkembang di Negara ini.

“Sate Tuna ini dihasilkan seratus peratus (100%) daripada ikan Tuna Sirip Kuning (Yellowfin Tuna) yang lazat dan kaya dengan khasiat Omega 3. Kandungan vitamin yang tinggi (42%) serta rendah kalori berbanding sate ayam dan daging dikira sesuai untuk penggemar sate yang mementingkan kesihatan. Berasaskan nutrien dan khasiat isi ikan tuna ini, sate tuna merupakan satu lagi menu pilihan bagi pengamal diet sihat. Produk baru ini juga secara tidak langsung menyokong industri hulu dan hiliran berkaitan tuna’ ujanya ketika ditemui pemberita selepas melancarkan Promosi Sate Tuna di Ampang Waterfront di sini hari ini.

Turut hadir, Datuk Ismail Abu Hassan, Ketua Pengarah Perikanan dan Zulkarnain Abdullah, Pengurus Besar Satay Station Sdn. Bhd.

Tambah Shabery, sebagai permulaan untuk mempelbagaikan varieti sate yang sedia ada di pasaran di samping memberi kelainan dari segi rasa, nutrisi dan pilihan kepada pengguna, syarikat usahawan Francais Sate Tuna dari Labuan akan membekalkan bahan mentah seperti ikan tuna bagi dijadikan sate tuna kepada 11 rangkaian perniagaan Satay Station di Lembah Klang dan cawangan yang terbaru

adalah di KLIA2. Pembukaan cawangan baru di KLIA2 ini diyakini mampu memperkenalkan sate tuna ini bukan sahaja kepada warga tempatan, tetapi juga pelancong asing di mana KLIA2 merupakan salah satu pintu masuk utama ke dalam negara.

Kerjasama dengan Satay Station adalah satu langkah strategik antara kedua-dua pihak kerana rantai kerjasama ini adalah saling melengkapi dan saling menguntungkan kedua-dua pihak, jelas beliau.

Mengulas mengenai pelancaran sate tuna ini, Shabery menjelaskan bahawa pihaknya akan terus giat melahirkan **usahawan Francais Sate Tuna** untuk meluaskan lagi promosi dan pasaran sate tuna di seluruh Negara. Ini merupakan satu langkah ke hadapan, bagi menampung keperluan permintaan pada masa akan datang bersesuaian dengan industri penangkapan tuna yang sedang berkembang maju.

Ternyata, peluang perniagaan baru sebegini perlu direbut oleh para pengusaha kerana pasarannya masih luas,” kata Ahmad Shabery.

Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani (MOA) turut menyediakan kemudahan pembiayaan di bawah TEKUN Nasional bagi memulakan perniagaan Sate Tuna melalui skim TemanNita dan TEMAN TEKUN kepada para usahawan yang berminat dengan perniagaan ini.

Sementara itu, Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) menjangkakan dengan penggunaan teknologi dan usaha penambahbaikan resepi bersesuaian dengan citarasa tempatan serta promosi berterusan, permintaan ke atas produk baru sate tuna ini boleh mencecah sehingga **50 ribu cucuk sebulan di seluruh Malaysia** dan dapat memberikan pulangan keuntungan kepada pengusaha/individu melebihi **RM5,000 sebulan**.

####

Sebarang pertanyaan, sila hubungi :

Unit Komunikasi Korporat

Jabatan Perikanan Malaysia

Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani

No. Tel : 03 – 8870 4234

No. Faks : 03 – 8881 0343

Email : ukk@dof.gov.my ; pro@dof.gov.my