

MAHA 2024 tampilkan formasi sandwic tuna terbesar

Lambang kebanggaan dan bukti komitmen Malaysia mempromosikan industri perikanan yang mampan, berdaya saing

Oleh Nurin Abdullah

KUALA LUMPUR: Bersempena dengan sambutan 100 tahun Pameran Pertanian, Holikultur dan Agro Pelancongan (MAHA), Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) telah melakar sejarah apabila mencipta rekod penghasilan formasi sandwic tuna terbesar yang pertama kali diadakan di Malaysia.

Formasi unik ini dikenali sebagai "100 TAHUN MAHA 2024" dan telah diiktiraf oleh The Malaysia Book of Records (MBOR) yang telah disaksikan oleh Datuk Seri Haji Mohamad bin Sabu, Menteri Pertanian dan Keterjaminan Makanan.

Dalam ucapan rasminya, Datuk Seri Haji Mohamad menyatakan bahawa penghasilan formasi sandwic tuna ini melibatkan kerjasama erat antara Jabatan Perikanan Malaysia dan Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia (UPM).

"Projek besar ini merupakan pencapaian yang luar biasa kerana ia bukan sahaja melibatkan gabungan kemahiran teknikal tetapi juga kolaborasi yang menyeluruh dari pelbagai pihak.

"Seramai 41 pelajar dan sembilan orang kakitangan dari UPM terlibat dalam penyediaan sandwic ini, yang berlangsung selama tiga hari, bermula dari 11 hingga 14 September 2024," kata beliau.

Sandwic tuna ini bukan sekadar makanan biasa, tetapi simbolik kepada peranan besar tuna dalam industri perikanan Malaysia.

Sebanyak 8,000 sandwic digunakan dalam formasi ini, yang meliputi kawasan seluas 104 meter persegi.

Beliau menjelaskan bahawa dengan saiz yang begitu besar, formasi ini bukan sahaja menarik perhatian pengunjung malah turut memecah rekod

kebangsaan sebagai formasi sandwic tuna terbesar yang pernah dihasilkan di Malaysia.

Pemilihan tuna sebagai bahan utama dalam formasi ini adalah selaras dengan matlamat kerajaan untuk meningkatkan kesedaran masyarakat terhadap manfaat ikan tuna.

"Tuna merupakan sumber protein yang sangat baik, dan kaya dengan asid lemak Omega-3, yang penting untuk kesihatan jantung.

"Di samping itu, ikan tuna mengandungi pelbagai vitamin seperti Vitamin B dan D, yang penting untuk kesihatan tulang dan fungsi tubuh yang optimum.

"Oleh itu, formasi sandwic ini bukan sahaja mempromosikan kreativiti dalam makanan tetapi juga memberi tumpuan kepada aspek kesihatan dan kesejahteraan," beliau menekankan.

Menurut beliau, proses penyediaan sandwic ini adalah hasil gabungan kerjasama erat antara Jabatan Perikanan Malaysia dan UPM.

"Penyediaan formasi ini memerlukan perancangan yang teliti, dari peringkat pemilihan bahan sehingga kepada penyusunan akhir formasi.

"Para pelajar dan kakitangan dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan UPM terlibat secara langsung dalam memastikan setiap aspek penyediaan dijalankan dengan sempurna," kata beliau.

Sandwic yang dihasilkan kemudiannya akan diagihkan secara percuma kepada pengunjung di Laman Perikanan semasa acara MAHA 2024 berlangsung.

Ini bukan sahaja memberikan peluang kepada pengunjung untuk merasai hidangan tuna yang sihat, tetapi juga sebagai cara memperkenalkan ikan tuna kepada masyarakat luas, terutamanya dari segi khasiat dan potensi penggu-



Datuk Seri Haji Mohamad bin Sabu menyaksikan pengiktirafan oleh The Malaysia Book of Records (MBOR).

naannya dalam pemakanan harian.

Menurut Dato' Adnan bin Hussain, Ketua Pengarah, Jabatan Perikanan Malaysia menjelaskan bahawa pendaratan tuna di Malaysia melibatkan beberapa spesies utama, iaitu tuna oceanik, tuna neritik, dan tuna-like.

"Kawasan tangkapan utama ikan ini adalah di perairan Pantai Timur Semenanjung Malaysia, perairan Sabah dan Sarawak, serta di Lautan Hindi.

"Sebagai ahli Indian Ocean Tuna Commission (IOTC) sejak tahun 1998, Malaysia terlibat secara aktif dalam pengurusan sumber tuna di peringkat antarabangsa.

Beliau menjelaskan bahawa IOTC adalah sebuah organisasi pengurusan perikanan antarabangsa (RFMO) yang bertanggungjawab memastikan pengurusan sumber tuna di Lautan Hindi dilakukan secara mampan.

Sehingga kini, sebanyak 31 negara telah menjadi anggota IOTC, dengan setiap negara menyumbang kepada pengurusan stok tuna berdasarkan jumlah tangkapan dan status negara tersebut.

"Di Malaysia, industri tuna

telah berkembang pesat sejak beberapa dekad yang lalu. Pada tahun 2004, negara mula melesenkan vesel-vesel penangkapan ikan tuna untuk beroperasi di Lautan Hindi.

"Ini membolehkan Malaysia menjadi salah satu negara pengeluar tuna yang penting di rantau ini. Pada tahun 2016, Jabatan Perikanan Malaysia telah menyenaraikan dua pelabuhan utama sebagai designated ports untuk pendaratan tuna, iaitu Pelabuhan Pulau Pinang (Dermaga Ayer Dalam) dan Pelabuhan Langkawi."

Beliau menambah bahawa sehingga tahun 2019, sebanyak 17 buah vesel penangkapan ikan tuna dan sebuah vesel carrier tuna telah dilesenkan dan beroperasi di Lautan Hindi.

"Hasil tangkapan tuna dari vesel-vesel ini telah mencatatkan jumlah sebanyak 2,843.27 tan metrik, dengan nilai anggaran mencecah RM 35 juta.

"Daripada jumlah ini, pendaratan tuna di Pelabuhan Pulau Pinang mencatatkan angka sebanyak 1,563.83 tan metrik dengan nilai anggaran RM 25 juta.

"Pada tahun 2022 pula, pendaratan tuna di Malaysia mencapai 69,356 tan metrik dengan nilai RM549.83 juta, menunjukkan betapa pentingnya industri tuna kepada ekonomi negara, kata Dato' Adnan.

Untuk memastikan perkembangan industri tuna yang mampan, Jabatan Perikanan Malaysia telah melaksanakan Pelan Strategik Pembangunan Industri Tuna 2012-2020.

Beliau menjelaskan bahawa pelan ini merangkumi pelbagai inisiatif, termasuk pewartaan designated ports di Pelabuhan Pulau Pinang dan Pelabuhan Langkawi, serta pembangunan fasiliti pendaratan tuna di pelabuhan-pelabuhan ini.

Selain itu, pembinaan bilik sejuk, Pusat Kecemerlangan Tuna, dan peranti pengumpul ikan tuna (Payao) turut dilaksanakan untuk memperkukuhkan industri.

Setelah kejayaan pelan pertama ini, Jabatan Perikanan Malaysia kini memperkenalkan Pelan Strategik Pembangunan Industri Tuna 2021-2030.

Beliau menekankan bahawa pelan ini menetapkan 10

strategi pembangunan yang merangkumi aspek-aspek penting seperti pindaan Akta dan Prosedur Operasi Standard, peningkatan pematuhan terhadap instrumen domestik dan antarabangsa, penyelidikan saintifik mengenai kemampuan stok tuna, penggunaan teknologi moden dalam penangkapan tuna, serta pengurusan data yang lebih cekap.

"Salah satu aspek penting yang diberi penekanan dalam pelan ini ialah pembangunan produk tuna dan inovasi.

"Jabatan Perikanan bekerjasama dengan pengusaha mikro dan kecil dalam memperkenalkan produk-produk baru berasaskan tuna, termasuk produk-produk siap dimakan, yang boleh menembusi pasaran tempatan dan antarabangsa.

"Pembangunan ini juga melibatkan pelabelan, pembungkusan, pensijilan HALAL, serta aspek jangka hayat produk untuk memastikan produk tuna yang dihasilkan berkualiti tinggi," kata beliau.

Penganjuran MAHA 2024 bukan sekadar pameran, tetapi juga platform strategik untuk mempromosikan industri tuna Malaysia kepada pelabur dalam dan luar negara.

"Dengan sokongan kerajaan dan sektor swasta, kilang-kilang pemrosesan tuna dapat dibangunkan di Malaysia, sekaligus meningkatkan kapasiti pengeluaran dan menambah nilai kepada industri.

"Insentif kewangan dan kemudahan pembiayaan turut ditawarkan kepada pelabur yang berminat untuk melabur dalam sektor ini.

Pusat Pengembangan Teknologi Perikanan di Labuan memainkan peranan penting dalam menyokong pembangunan hiliran industri tuna.

Beliau menambah bahawa pusat ini bukan sahaja men-

umpukan kepada penghasilan produk-produk baru daripada tuna, tetapi juga menyediakan pusat inkubator untuk usahawan yang ingin menceburi bidang pemrosesan tuna.

"Kursus-kursus pemrosesan turut dianjurkan untuk memberi latihan dan bimbingan kepada pengusaha-pengusaha kecil yang ingin memperluaskan perniagaan mereka."

Sebagai sebahagian daripada usaha pemuliharaan alam sekitar dan sumber perikanan darat, Datuk Seri Haji Mohamad bin Sabu turut menyempurnakan program pelepasan 100 ekor induk ikan asli di Tasik MAEPS.

Pelepasan ikan-ikan ini, yang melibatkan lapan spesies ikan termasuk terbul, lampam sungai, dan tapah, bertujuan untuk memperkukuhkan sumber perikanan darat dan memastikan kelangsungan sumber makanan untuk generasi akan datang.

Dalam keseluruhan acara ini, jelas bahawa Malaysia sedang berada di landasan yang kukuh untuk menjadi pemain utama dalam industri tuna global.

Dengan pelan strategik yang menyeluruh, kerjasama erat antara pelbagai pihak, dan usaha gigih dalam memastikan kemampuan sumber tuna, masa depan industri ini kelihatan sangat cerah.

Tuna, yang dahulunya dilihat sebagai salah satu komoditi perikanan biasa, kini semakin diiktiraf sebagai salah satu produk berpotensi tinggi dalam memacu pertumbuhan ekonomi Malaysia.

MAHA 2024 dan formasi sandwic tuna terbesar yang dihasilkan merupakan lambang kebanggaan negara dan bukti komitmen Malaysia untuk mempromosikan industri perikanan yang mampan serta berdaya saing di peringkat antarabangsa.