



SIARAN MEDIA (UNTUK EDARAN SEGERA)

TUNA STEAK BERI PULANGAN LUMAYAN KEPADA USAHAWAN TUNA TEMPATAN

JOHOR BHARU, 6 JULAI 2019 - Menu tuna terbaharu diperkenalkan, iaitu **tuna steak** boleh memberikan pulangan besar kepada semua usahawan tuna tempatan di seluruh Malaysia.

Menurut Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani YB Dato' Salahuddin Ayub *tuna steak* - produk inovasi baharu Jabatan Perikanan Malaysia yang diperkenalkan semasa MAHA 2018 yang lalu - merupakan satu produk galakan promosi hasilan tuna, bersesuaian dengan industri penangkapan tuna yang sedang berkembang di Negara ini.

"*Tuna steak* ini dihasilkan 100% daripada ikan Tuna Sirip Kuning (Yellowfin Tuna) yang lazat dan kaya dengan khasiat **Omega 3, vitamin A, B6, B12** yang tinggi serta **rendah kalori** dan sesuai bagi mereka yang mementingkan kesihatan. Ianya mempunyai khasiat yang baik untuk **kesihatan jantung** dan mempunyai anti oksidan tinggi untuk **mencegah kanser**."

"Berasaskan nutrien dan khasiat isi ikan tuna ini, *tuna steak* merupakan satu lagi menu pilihan bagi pengamal diet sihat. Produk baru ini juga secara tidak langsung menyokong industri hulu dan hiliran berkaitan tuna," ujarnya ketika ditemui pemberita selepas melancarkan Promosi *Tuna Steak* Dan Pembangunan Usahawan Tuna Di *Mr. Noh Restaurant*, Plaza Angsana, Johor Bharu hari ini.

Tambah Salahuddin, sebagai permulaan untuk mempelbagaikan varieti produk tuna yang sedia ada di pasaran di samping memberi kelainan dari segi rasa, nutrisi dan pilihan kepada pengguna, Jabatan Perikanan telah memudahcara syarikat **Dr Tuna (Zambayu)** yang berkemampuan sebagai pengedar utama produk tuna di Malaysia, dan seterusnya mengadakan usahasama dengan **Island Tuna dan Latuna Burger bagi** meluaskan lagi promosi dan pasaran *tuna steak, sate tuna dan tuna burger* di seluruh Negara.

Dr Tuna (Zambayu) turut mengadakan kolaborasi dengan **Mr. Noh Restaurant** bagi memperkenalkan dan mempromosi *Tuna Steak* dan produk-produk tuna yang lain di pasaran tempatan terutamanya di Semenanjung Malaysia.

“Restoran yang ditubuhkan pada 2016, bertapak dalam perniagaan makanan dan diyakini mampu memasar dan menjual produk tuna di rangkaian cawangan mereka di **Plaza Angsana dan Danga Bay, Johor Bharu**. Mereka bukan saja mampu memperkenalkan *tuna steak* ini kepada warga tempatan, tetapi juga pelancong negara Singapura”, jelas Salahuddin.

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

“Ternyata, peluang perniagaan baru sebegini perlu direbut oleh para pengusaha kerana pasarannya masih luas,” tambah Salahuddin.

Dijangkakan dengan penggunaan teknologi dan usaha penambahbaikan resepi bersesuaian dengan citarasa tempatan serta promosi berterusan, permintaan ke atas produk baharu *tuna steak*, sate tuna dan *tuna burger* ini boleh mencecah sehingga **RM750,000 sebulan** di seluruh Malaysia.

Sementara itu, Mr. Noh Restaurant telah menempa nama dalam perniagaan makanan, akan memperkenalkan *tuna steak* sebagai salah satu hidangan utama di kesemua rangkaian restoran miliknya selain dari beberapa menu tradisional utama lain iaitu otak-otak, asam pedas, nasi beriani, lempeng kelapa, ubi goreng, kuih muih dan pelbagai lagi. Pelanggan juga dapat menikmati produk tuna yang kaya dengan nutrisi dan menjadikan tuna sebagai satu hidangan pilihan dan mampu dinikmati.

Turut hadir di majlis pelancaran hari ini ialah YB Tuan Haji Tosrin Jarvanthi, EXCO Agama Islam, Pertanian dan Pembangunan Luar Bandar Negeri Johor dan Datuk Munir Mohd Nawi, Ketua Pengarah Perikanan.

####

Sebarang pertanyaan, sila hubungi :

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Tel : 012- 356 9344 (Yazeereen)

: 012- 664 9570 (Nur Aqilah)

Emel : pro@dof.gov.my / ukk@dof.gov.my

6 Julai 2019 (Sabtu)