

Prof. Rosnah Shamsudin cipta lebih 60 harta intelek berdaftar inovatif untuk IKS

Oleh: nurul Ezzaty Mohd Azhari

Foto: Noor Azreen Awang

SERDANG, 28 Julai - "Ratu mesin". Begitulah gelaran yang diberikan kepada Prof. Ts. Dr. Rosnah Shamsudin yang telah berjaya mencipta lebih daripada 60 harta intelek berdaftar mesin pemprosesan makanan bagi membantu industri kecil dan sederhana (IKS) di Malaysia.

Beliau yang merupakan Profesor di Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan, Univeristi Putra Malaysia (UPM) berkata minatnya dalam bidang rekabentuk mesin pemprosesan makanan bermula sejak awal kerjayanya apabila melihat keperluan mendesak untuk meningkatkan kecekapan dalam pengeluaran makanan tradisional.



"Hasil pemerhatian saya mendapati banyak produk makanan yang dihasilkan secara tradisional namun permintaannya sangat tinggi terutamanya penghasilan kuih raya pada musim perayaan. Jadi mesin diperlukan untuk membantu mempercepatkan proses pembuatan kuih dalam memenuhi permintaan pengguna.

“Kebanyakan cetusan idea adalah daripada permintaan pengusaha IKS sendiri. Sehingga kini sudah lebih 60 harta intelek berdaftar dan ada diantaranya telah dikomersilkan,” katanya dengan penuh kesyukuran.

Dalam perjalanan pendidikannya seawal 1997 dalam Ijazah Sarjana Muda Kejuruteraan Pertanian, Prof. Rosnah sering kali menjadi minoriti dalam kelas yang majoritinya lelaki.

“Ketika itu hanya ada empat orang perempuan daripada 22 orang semuanya. Saya bersyukur mempunyai rakan sekelas yang banyak membantu,” katanya mengenang kembali zaman persekolahan.



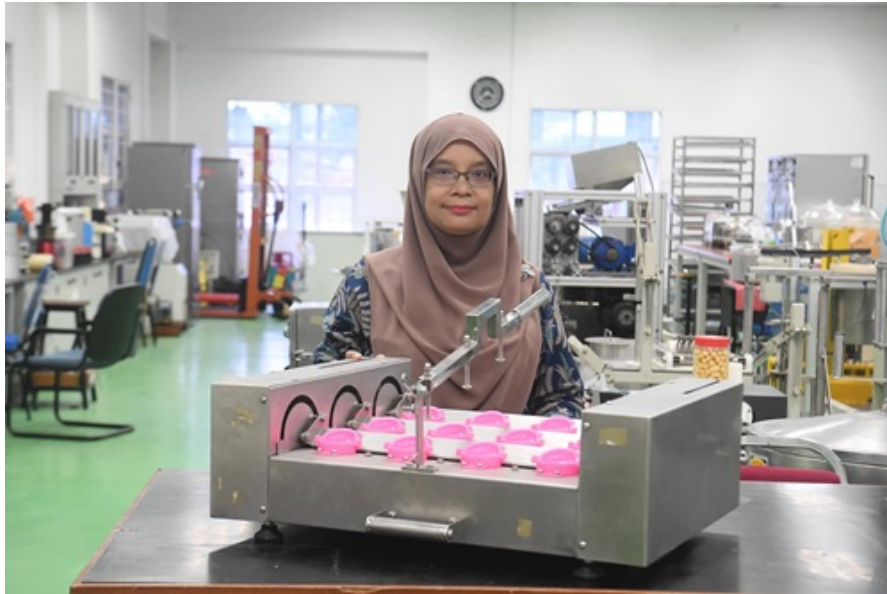
Seperti pepatah ‘Tak kenal maka tak cinta,’ semangatnya tidak pernah luntur dan kini beliau telah dilantik sebagai Presiden Persatuan Jurutera Pertanian dan Makanan Malaysia (MSAE).

Prof. Ts. Dr. Rosnah berkongsi bahawa setiap keistimewaan mesin terletak pada kemudahan untuk dikendalikan, diselenggara, dan dialihkan mengikut kesesuaian pengusaha.

Sebagai contoh, alat pembuat karipap yang dihasilkannya mampu menghasilkan 12 biji karipap serentak, bukan sahaja menjimatkan masa tetapi juga meningkatkan kualiti dan kuantiti produk.

Jelasnya, alat atau mesin yang dibangunkan adalah untuk menjimatkan masa dan tenaga serta mempercepatkan pembuatan dan meningkatkan kuantiti produk yang dihasilkan selain direkabentuk secara semi-automatik.

Baru-baru ini beliau tampil dengan idea kreatif dan inovasi mencipta mesin pencincang kulit durian yang membantu mengecilkan saiz kulit durian untuk memudahkan proses pengkomposan atau diproses menjadi produk bernilai tinggi.



“Kulit durian akan dibuang begitu sahaja. Lambakan kulit durian menjadi sampah menyebabkan berlakunya pencemaran alam sekitar. Kulit durian mengambil masa yang lama untuk terlerai. Maka daripada sini saya terfikir untuk membangunkannya,” ujarnya.

Bagaimanapun, sudah menjadi lumrah kehidupan di sebalik setiap kejayaan inovasi, terdapat rintangan yang perlu diatasi.

Luhnya, cabaran utama yang perlu diatasi adalah memperkenalkan mesin baru kepada industri makanan sasaran dan menghasilkan sebuah mesin pada harga mampu milik.

“Material untuk mesin makanan mesti diperbuat dari stainless steel atau besi tahan karat tetapi harga bagi material ini serta kos upah pembuatannya agak tinggi.

“Tiada yang mudah dalam kehidupan ini. Semuanya perlukan usaha dan kerja kuat sambil berdoa kepada Yang Maha Esa,” katanya.

Beliau mengharapkan agar terus diberikan kesihatan yang baik agar dapat menyumbang kepada masyarakat dan negara. -UPM.