

# UPM semarak akhir Ramadan, edar bubur lambuk

## Rentak Kampus

Oleh SAIRUL ZAMRI MISRANI

**B**AGI menyemarakkan semangat Ramadan yang berbaki seminggu, Universiti Putra Malaysia (UPM) telah menganjurkan program memasak dan mengedarkan lebih 1,200 bungkus bubur lambuk kepada masyarakat sekitar.

Program anjuran Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM) dengan kerjasama Persatuan Pentadbir UPM (PPUPM) dan Mamee Double Decker itu bertujuan mengeratkan hubungan silaturahmi antara warga UPM dan masyarakat setempat.

Ketua Program, Dr. Rohaizat Abdul Wahab berkata, program ini bukan sahaja mengeratkan hubungan bersama melalui aktiviti kemasyarakatan, tetapi juga menggalakkan semangat dan amalan gotong-royong.

"Objektif utama program ini adalah untuk berkongsi rezeki dengan masyarakat yang memerlukan kerana ia merupakan salah satu cara untuk kita menyemai nilai kemanusiaan sesama insan."

"Selain itu, program ini juga memberi manfaat kepada pelajar yang terlibat bagi memperluaskan kemahiran asas mereka dalam bidang pengurusan makanan serta memberi peluang untuk bekerjasama dengan pemain industri," katanya. Bagi Pelajar Bachelor Sains Pengurusan

**PROGRAM ini bertujuan untuk berkongsi rezeki dengan masyarakat yang memerlukan.**

Perkhidmatan Makanan dengan Kejujuran, Fong Hui Xian, 20, penglibatannya sebagai sukarelawan dalam menguruskan penyediaan bubur lambuk ini merupakan pengalaman baharu baginya.

"Sebagai seorang berbangsa Cina, ini adalah pertama kali saya menyediakan bubur lambuk yang merupakan makanan masyarakat Melayu ketika berpuasa."

"Saya gembira kerana dapat merasai pengalaman yang penuh bermakna ini serta diberi peluang untuk mempelajari penyediaan menu tersebut kerana perbezaan budaya makanan," ujarnya.

Berlainan pula dengan Muhammad Isyad Salsazali, 22, pengalaman membuat bubur lambuk ini bukan sahaja sekadar bertujuan

**Objektif utama program ini adalah untuk berkongsi rezeki dengan masyarakat yang memerlukan kerana ia merupakan salah satu cara untuk kita menyemai nilai kemanusiaan sesama insan."**

DR. ROHAIZAT

memberi sedekah, tetapi ia juga sebagai latihan bagi mengasah kemahirannya dalam dunia pengurusan makanan.

"Saya sertai program ini bukan sahaja kerana ia sebahagian daripada pemarkahan semester, tetapi juga kerana saya melihatnya sebagai peluang untuk menimba pengalaman sebenar," katanya.

Tambahnya yang merupakan mahasiswa Bachelor Sains Pengurusan Perkhidmatan Makanan dengan Kejujuran, kerjasama sedemikian secara tidak langsung dapat membuka matanya tentang prospek kerjaya dalam bidang tersebut apabila terlibat secara profesional dalam industri makanan kelak.

"Kerjasama bersama industri telah membuka peluang untuk saya melihat realiti sebenar dunia pekerjaan dan ini memberikan idea dalam pemilihan kerjaya di masa hadapan," katanya.

Sementara itu, Presiden PPUPM, Fahmi Azar Mistar menyifatkan kerjasama ini sangat bermakna kerana melakukan amal jariah dengan membawa konsep bersedekah kepada mereka yang berpuasa.

"Penglibatan PPUPM bertujuan mengimarahkan bulan Ramadan yang mulia ini dan berkongsi rezeki dengan masyarakat setempat."

"Selain itu, ia juga bertujuan merapatkan lagi hubungan dan jaringan dengan pihak industri terlibat agar dapat berkolaborasi lagi pada masa akan datang," katanya.

Menariknya, program memasak dan mengedarkan bubur lambuk itu merupakan pertama kali diadakan di FSTM dengan menyediakan dua pilihan iaitu bubur lambuk daging dan ayam.



TERDAPAT dua pilihan bubur lambuk iaitu ayam dan daging.



PROGRAM memasak dan mengedarkan bubur lambuk ini merupakan pertama kali diadakan di FSTM.



PENGEDARAN bubur lambuk mendapat sambutan hangat daripada penduduk sekitar.



SEBANYAK 1,200 bungkus bubur lambuk diedarkan kepada masyarakat di sekitar UPM baru-baru ini.



ATAS: Program memasak dan mengedar bubur lambuk dianjurkan oleh FSTM dengan kerjasama PPUPM dan Mamee Double Decker.



KIRI: Sebahagian sukarelawan bekerjasama memasak bubur lambuk.