

FIC@UPM 2025 beri pendedahan pelajar UA dalam industri makanan



Oleh: Noor Eszereen Juferi

SERDANG, 15 Okt – Program Food Innovation Challenge (FIC@UPM 2025) membuka peluang kepada pelajar Universiti Awam (UA) dalam bidang Sains dan Teknologi Makanan bagi meneroka potensi sebenar industri makanan melalui inovasi, kolaborasi dan jaringan profesional.

Program anjuran Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) ini memberi ruang kepada pelajar untuk membangunkan produk makanan inovatif, mempersembahkan hasil idea kepada panel profesional di

peringkat kebangsaan, serta membina jaringan dengan pelajar dan pakar industri dari universiti lain.

Dekan FSTM, UPM, Prof. Dr. Anis Shobirin Meor Hussin berkata, penganjuran FIC@UPM 2025 menjadi platform penting dalam menyemai budaya inovasi, kelestarian dan keterjaminan makanan dalam kalangan generasi muda.



“Melalui idea-idea baharu yang diketengahkan oleh para peserta, kita dapat melihat potensi besar dalam memperkukuh rantaian nilai agro-makanan dapat menyumbang kepada agenda keterjaminan makanan dan pertanian mampan untuk rakyat,” katanya.

Tambah beliau, program tersebut sejajar dengan aspirasi UPM untuk terus menjadi peneraju dalam bidang pertanian, teknologi makanan dan keselamatan makanan negara.

“Cabaran global terhadap keselamatan makanan sama ada dari aspek ketersediaan sumber, kemampunan pengeluaran, mahupun nilai tambah inovasi tempatan memerlukan pemikiran segar dan penyelesaian kreatif. Setiap produk yang dihasilkan hari ini mencerminkan kesungguhan pelajar mencipta solusi bagi masa depan makanan negara,” katanya.



Program ini turut memperkukuh usaha FSTM, UPM dalam memperkasakan inovasi makanan melalui pengajaran, penyelidikan dan jaringan industri, selaras dengan hasrat universiti untuk memperluaskan impak akademik serta memperkukuh kolaborasi strategik antara institusi.

Pelajar Bacelor Sains dan Teknologi Makanan dengan Kepujian, FSTM, UPM, Sofeyyah Zulkifli, 22, berkata program ini memberi peluang kepadanya untuk bertemu peserta lain dari universiti berbeza serta berkongsi ilmu dan idea yang sebelum ini tidak pernah difikirkan, selain membina jaringan dengan mereka dan pihak industri.

“Saya memperoleh ilmu baharu dan berharap dapat mengembangkan serta memajukan lagi bidang sains dan teknologi makanan, serta meneroka dengan lebih mendalam pembangunan makanan lestari. Semoga lebih banyak program seperti ini diadakan bagi meningkatkan semangat keusahawanan, inovasi dan daya saing dalam kalangan pelajar,” katanya.

Rakannya, Anis Nabilah Junaidi, 22, berkata program ini memberikan banyak manfaat kerana dapat meningkatkan pengetahuan teori yang dipelajari di dalam kelas dan mengaplikasikannya dalam penghasilan produk baharu.



“Pelbagai kemahiran dapat dipelajari seperti pemikiran kritikal untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi dalam penghasilan produk baharu, komunikasi berkesan dalam kumpulan dan banyak lagi. Melalui program ini juga, saya lebih berdaya saing dengan pelajar dari universiti lain yang turut serta dalam pertandingan yang dijalankan,” katanya.

Dalam pada itu, FIC@UPM 2025 merupakan inisiatif antara universiti yang bertujuan merangsang daya inovasi dan keusahawanan pelajar dalam bidang makanan. Program ini dirancang untuk dilaksanakan secara dwi-tahunan dan akan dianjurkan secara bergilir oleh fakulti yang menawarkan program Sains dan Teknologi Makanan dari Institut Pengajian Tinggi Awam (IPTA) lain pada edisi seterusnya.

Pemilihan tuan rumah dibuat berdasarkan rundingan bersama antara penyelaras program dari setiap institusi, dengan tanggungjawab meliputi perancangan dan pelaksanaan aktiviti seperti pembentangan penyelidikan, bengkel, pameran inovasi makanan serta forum akademik.