

Headline **Gabungan Sains Dan Kreativiti Bidang Pemakanan**
 Date **01. May 2008** Language **MALAY**
 Media Title **Utusan Malaysia** Page No **2,3**
 Section **Supplement** Article Size **1671** cm2
 Circulation **238082** Frequency **Daily**
 Readership **833287** Color **Full Color**



Gabungkan sains dan kreativiti bidang pemakanan



MENU yang dihasilkan oleh pelajar tidak ubah seperti hidangan yang disediakan di hotel.

PELAJAR menyediakan set hidangan di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM.

Oleh LAUPA JUNUS

APABILA manusia telah mempunyai kesedaran yang tinggi mengenai penjagaan kesihatan, mereka juga semakin berhati-hati tentang pengambilan makanan.

Ini kerana memakan apa sahaja tanpa mengetahui zat kandungannya bermakna akan mengundang masalah kesihatan.

Dalam piramid makanan, sudah jelas dinyatakan mengenai kuantiti makanan yang perlu diambil berdasarkan zat dan keperluannya untuk badan.

Sehubungan itu, pengetahuan

mengenai makanan perlu diberi penekanan kepada masyarakat supaya lebih memahami apakah jenis dan kandungan makanan yang mereka ambil.

Di negara ini, Universiti Putra Malaysia antara institusi pengajian tinggi yang menawarkan pengajian mengenai makanan selain Universiti Teknologi Mara (UiTM) yang menjurus kepada perhotelan.

UPM misalnya mempunyai Fakulti Sains dan Teknologi Makanan yang

menawarkan pengajian mengenai hal ehwal berkaitan pemakanan.

Antara program pengajian yang ditawarkan ialah Ijazah Sains Pengajian Makanan.

Program pengajian tersebut mengandungi empat bidang pengkhususan iaitu Pengurusan Mutu Makanan; Pengurusan Makanan; Pentadbiran Perkhidmatan Makanan dan Pemasaran Makanan.

Berdasarkan laman web fakulti berkenaan, dinyatakan bahawa matlamat utama program tersebut adalah untuk mengeluarkan graduan yang mempunyai pengetahuan asas mengenai sains dan teknologi makanan, di samping berkemahiran di dalam bidang-bidang Pengurusan Mutu Makanan, Pengurusan Makanan, Pentadbiran

Perkhidmatan Makanan dan Pemasaran Makanan.

Bidang-bidang ini memberi sumbangan penting terhadap kejayaan industri makanan dan perkhidmatan makanan negara.

Graduan bagi program ini berupaya memenuhi keperluan tenaga mahir dalam industri yang semakin berkembang itu.

Antara yang menarik dalam program Ijazah Pengajian Makanan (Pengurusan Makanan) ialah pelajar berpeluang mereka cipta makanan sendiri.



Gambar MOHD. NOR AMIN



ABDUL Hadi Mat Amin menyelia penyediaan makanan oleh pelajar.



DR. Suhaila Mohamed (kanan) diberi penerangan mengenai ciri-ciri hidangan yang disediakan oleh pelajar.

Namun, rekaan tersebut mestilah berpaksikan kepada ciri-ciri penting dalam penghasilan makanan iaitu berkualiti dan sedap.

Pertandingan tersebut menarik dan unik kerana memberi penekanan kepada tiga elemen utama iaitu kreativiti, sains dan artistik.

Justeru, sembilan persembahan atau menu bagi setiap kumpulan yang dihasilkan menekankan kepada ciri-ciri tersebut, tetapi pada akhirnya ia mestilah sedap dan sihat atau mengutamakan nilai pemakanan.

Menu atau hidangan makanan tersebut ialah jus, salad, pembuka selera, hidangan utama berasaskan daging atau makanan darat, hidangan utama makanan laut, vegetarian, sup, pencuci mulut dan hidangan sayuran baru.

Menurut pensyarah fakulti berkenaan, **Prof. Dr. Suhaila Mohamed**, pertandingan tersebut bertujuan menghasilkan makanan baru yang sedap dan kaya dengan makanan berfungsi atau nilai pemakanan yang baik.

"Aspek sains yang diberi penekanan ialah kandungan makanan berfungsi dalam makanan tersebut yang bertindak seperti ubat semula jadi," ujarnya kepada *MEGA*.

Makanan yang dihasilkan mestilah mengandungi kandungan zat yang tinggi terutama penggunaan sayur-sayuran dan

seimbang.

Seorang lagi pensyarah fakulti berkenaan, **Dr. Mohhidin Othman** berkata, pelajar juga diberi pendedahan cara menyediakan makanan supaya menarik.

"Nilai artistik dalam penyediaan makanan penting supaya memabuh daya tarikan," katanya.

Pengurusan makanan mengutamakan kepada cara menyediakannya seperti yang diamalkan oleh restoran dan hotel dengan penggunaan hiasan.

Penarik

Beliau sependapat dengan Penolong Pegawai Penyediaan Makanan fakulti berkenaan, **Abdul Hadi Mat Amin**, bahawa aspek hiasan memainkan peranan penting sebagai penarik untuk merasa makanan tersebut.

"Apabila kita tertarik (pada makanan), kita akan cuba merasanya," kata beliau.

Beliau menambah, daripada sudut gaya penyediaan atau sajian makanan, Jepun memiliki kelebihan kerana mereka mempunyai daya kreativiti tinggi.

Katanya, dari sudut sains, makanan yang sihat ialah makanan yang berkalori rendah dan nutrisi tinggi.

Makanan Melayu kata beliau, kebanyakannya tidak menepati ciri-ciri tersebut sebaliknya

mengandungi garam dan gula serta lemak yang tinggi.

Satu pendekatan baru yang wajar diberi penekanan ialah sajian makanan yang menggunakan banyak herba.

Sementara itu seorang pelajar yang ditemui, **Nur Hanisah Mohamed Fuzi**, 22, berkata, program pengajian yang diikuti itu berguna untuk membangunkan kerjaya dalam bidang pemakanan.

"Bidang ini boleh dimanfaatkan dalam perniagaan makanan kerana ia menekankan kepada pengurusan makanan," katanya.

Rakannya, **Misliati Mislan**, 22, menjelaskan, program pengajian tersebut menekankan kepada bidang sains kerana ia juga memberi pendedahan kepada kimia makanan.

Berdasarkan kepada hasil kerja pelajar terbabit, kemampuan mereka tidak kurang bezanya dengan makanan yang dinikmati di hotel-hotel.

Mereka berjaya menyediakan makanan yang bukan sahaja menarik dengan elemen-elemen artistik tetapi sedap dan berkhasiat.

Apa yang penting, pelajar berkenaan bukan sahaja mampu menjadi chef, mereka memberi khabar gembira kepada 'kaki makan' bahawa sains memainkan peranan penting dalam sajian makanan dan menentukan makanan tersebut sedap dan sihat.

Info Prospek kerjaya

● Pengurusan Mutu Makanan

Graduan yang mengambil pengkhususan ini bertanggungjawab dalam pengurusan mutu di industri makanan daripada segi kimia, mikrobiologi serta kawalan perundangan makanan. Mereka juga berpeluang bekerja di agensi pengawalan mutu serta penguatkuasaan undang-undang.

● Pengurusan Makanan

Pelajar-pelajar ini bukan sahaja akan mempunyai pengetahuan dalam bidang sains dan teknologi makanan, tetapi juga untuk mengurus pasar raya, institusi perkhidmatan makanan, kilang pemprosesan makanan dan personel.

Mereka juga akan mempunyai pengetahuan dan kemahiran, yang berkait dengan pemasaran makanan, bahan makanan, perundangan tempatan dan antarabangsa, bancian pemasaran dan promosi produk.

● Pentadbiran Perkhidmatan Makanan

Graduan akan mempunyai pengetahuan dan kemahiran dalam pensajian institusi, pensajian sekolah, hospital dan francais.

Mereka juga akan mempunyai ilmu asas mengenai sains dan teknologi makanan, pemakanan, kebersihan, dan pengendalian makanan serta pensajian. Graduan akan berpeluang berkhidmat di pelbagai sektor industri perkhidmatan makanan dan perlancongan.

● Pemasaran Makanan

Disiplin pemasaran makanan merangkumi bidang-bidang asas tentang ekonomi, perakaunan, pengurusan organisasi dan penekanan kepada pemasaran. Topik-topik tentang pemasaran termasuklah prinsip, penyelidikan, pengurusan dan strategi pemasaran, pemasaran antarabangsa, serta gelagat pengguna dan organisasi.

Di waktu yang sama disiplin ini menitikberatkan tentang teknologi makanan, kebersihan makanan, kualiti dan perundangan makanan, kimia serta mikrobiologi makanan.



DR. MOHHIDIN OTHMAN



DR. SUHAILA MOHAMED



ABDUL HADI MAT AMIN



MISLIATI MISLAN



NUR HANISAH MOHAMED FUZI