



ANTARA bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kuih buah Melaka.

PARA penjual yang terlibat terdiri dalam kalangan pelajar dan kakitangan UPM.



DEMONSTRASI masakan daripada Cef Selebriti, Shahrim Karim yang juga merupakan Pensyarah Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM.



DARI kanan: Aini bersama Pengarah Bahagian Penjaja dan Peniaga Kecil Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna, Abdullah Abdul Rahman (dua dari kanan) melawat gerai-gerai jualan pada pesta tersebut.



RAHIMAH



KHAIRUL

TIDAK ada yang lama, maka tidak ada yang baharu. Ungkapan seperti itu kedengaran cukup mudah, hakikatnya untuk mempertahankan sesuatu yang lama daripada dihakis oleh yang baharu sangat sukar dilakukan. Begitu juga dengan nasib yang dialami oleh sesetengah makanan tradisional Melayu yang ada pada hari ini. Sesetengah daripada menu itu hampir tidak diketahui kewujudannya. Bukan sahaja haiwan diancam kepupusan tetapi banyak makanan tradisional Melayu juga menghadapi masalah sama. Kalau ditanya pada generasi hari ini tentang ketupat daun tebu, lemang tepung, ketupat ubi kayu, kelamai atau gelamai, dodol kukus tahi minyak, pasti ada yang terpinga-pinga kerana tidak pernah mendengar nama itu, jauh

Memartabatkan kembali juadah tradisi warisan Melayu

sekali melihatnya.

Menyedari kepentingan itu, Fakulti Bahasa Moden dan Komunikasi (FBMK), Universiti Putra Malaysia (UPM) menganjurkan Pesta Makanan Tradisional Melayu 2018 untuk membantu memartabatkan pelbagai juadah tradisi warisan Melayu.

Buka minda

"Tujuan utama program ini adalah untuk mendedahkan kepada para peserta tentang makanan warisan di Malaysia. "Di samping itu, ia dapat menanam minat kepada pelajar terhadap keunikan penyediaan

makanan tradisional selain membuka minda mereka dalam bidang keusahawanan," ujar Ketua Muzium Warisan Melayu FBMK UPM, Rahimah Hamdan.

Jelasnya, program yang julung-julung kali diadakan itu merangkumi makanan tradisional dari seluruh negeri. Rahimah berkata, sebanyak 25 gerai jualan yang melibatkan pelajar dan kakitangan FBMK menyediakan juadah-juadah makanan tradisional pada pesta tersebut.

"Tahun lalu, kami mengadakan program Pesta Makanan Tradisional Pahang untuk

memperkenalkan masakan tempoyak ikan patin, gulai asam roa dan sambal hitam.

"Kali ini, pengunjung boleh melihat dan merasai makanan tradisional di setiap negeri," katanya.

Lebih menarik, program itu turut menjadi medan suat penyiaran dan kakitangan UPM menonjolkan bakat masak mereka.

Jelasnya, mereka beradang untuk mengetengahkan makanan tradisional yang sudah pupus seperti ketupat peruk lera supaya generasi muda mengenali makanan itu pada tahun hadapan.

Dalam pada itu, seorang pelajar, Khairul Zaini Jasni, 21, yang menyertai jualan pada

RENTAK kampus



AINI

pesta itu berpendapat, program tersebut amat berguna untuk generasi muda terutamanya para pelajar UPM.

"Program ini memberi peluang kepada saya untuk mengenali pelbagai makanan tradisional di Semenanjung.

"Sebelum ini, saya hanya kenal pada nama, hari ini saya dapat melihat dan menikmatinya sekali," ujar pelajar Sarjana Kesusasteraan itu.

Pada pesta itu, Khairul menjual gulai tempoyak ikan bilis dan sambal tumbuk cili padi.

Dia memilih gulai tempoyak ikan bilis kerana ingin menampilkan kelainan berbanding menu asal

masakan tradisional Pahang itu.

"Saya memilih untuk menjual menu ini kerana nampak unik dan jarang ditemui di kedai-kedai makan di sekitar Kuala Lumpur.

"Alhamdulillah, sambutan amat menggalakkan daripada pelanggan sehinggalah tidak sampai petang sudah habis dijual."

Diharapkan, program seperti itu akan mendapat lebih banyak penglibatan dalam kalangan pelajar pada masa akan datang khususnya yang ingin menceburi bidang keusahawanan," kata anak jati Kuching, Sarawak itu.

Gamit pelancong

Sementara itu, Naib Canselor UPM, Prof. Datin Paduka Datuk Dr. Aini Ideris berkata, makanan tradisional tempatan bukan sahaja dapat menggamit pelancong untuk bertandang ke Malaysia tetapi membantu memperkenalkan adat dan budaya kita.

"Malah ada segelintir pelancong yang datang semata-mata untuk menikmati makanan-makanan tradisi di Malaysia.

"Uniknya, kita kaya dengan pelbagai resipi turun-temurun selain rempat ratus," katanya.

Justeru adalah penting untuk masyarakat terus melestarikan makanan tradisional dalam kalangan generasi hari ini agar resipi tradisional tidak hilang ditelan zaman.

PERSEMBAHAN tarian Melayu daripada para pelajar ketika majlis penutup Pesta Makanan Tradisional Melayu 2018 di UPM, Selangor baru-baru ini.



Persidangan teknologi hijau UPM

AKTIVITI kampus

UNIVERSITI Putra Malaysia akan menganjurkan edisi keempat Persidangan Antarabangsa Kejuruteraan Pertanian dan Makanan (CAFE i) 2018. Persidangan itu akan berlangsung selama tiga hari bermula 7 hingga 9 November ini di Hotel Everly, Putrajaya.

Ia bertujuan untuk menyediakan platform yang kondusif bagi membincangkan dan bertukar maklumat yang relevan, mengenal pasti pendekatan teoritis dan praktikal baharu menangani cabaran besar yang berkaitan dengan pertanian serta kejuruteraan makanan.

Lokasi: Hotel Everly, Putrajaya
Tarikh: 7 hingga 9 November
Masa: 8 pagi hingga 6 petang
Laman web: www.cafei.upm.edu.my



UMK terokai ekonomi gig

UNIVERSITI Malaysia Kelantan akan mengadakan Program GIG Ekonomi@MOHE 2018 di Dewan Hadapan dan Belakang Keusahawanan, UMK Kampus Kota.

Program GIG Ekonomi @ MOHE 2018 adalah mencari kebebasan dan penghasilan seperti menyertai perniagaan seperti Uber, Airbnb, dan Freelancer.com.

Ekonomi "GIG" berjaya mengubah konsep bekerja secara bebas bagi menghasilkan arus baharu yang lebih fleksibel.

Lokasi: Dewan Hadapan dan Belakang Keusahawanan, UMK Kampus Kota, Kelantan.
Tarikh: 30 Oktober 2018
Masa: 8 pagi hingga 11 malam
Laman web: www.umk.edu.my



UUM cungkil bakat sukan ragbi

PUSAT Sukan Universiti Utara Malaysia (UUM) bakal menganjurkan pertandingan Ragbi, Sintok 10's di Padang Ragbi UUM.

Pertandingan yang akan berlangsung pada 10 November itu disertai sebanyak 12 pasukan dengan bayaran penyertaan berjumlah RM300 setiap pasukan.

Objektif pertandingan itu adalah untuk mencungkil bakat-bakat baharu dalam kalangan pelajar UUM selain mengeratkan silaturrahim antara pelajar dan kakitangan.

Lokasi: Padang Ragbi UUM, Sintok, Kedah
Tarikh: 10 November
Masa: 8 pagi hingga 7 petang
Laman web: <http://pusur.uum.edu.my/>



PESTA Makanan Tradisional Melayu 2018 diadakan di Laman Muzium Warisan Melayu, UPM.