

Lapan inovasi diperkenal

Oleh AQILAH MIOR
KAMARULBAID
aqilah.mks@gmail.com

PELAJAR Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) diminta mengambil peluang supaya berusaha memanipulasi ilmu yang didedahkan sepanjang pembelajaran di institusi berkenaan agar dapat digunakan untuk pembangunan kerjaya selepas tamat pelajar nanti.

Dekan fakulti tersebut, **Prof. Dr. Nazamid Shaari**, memberitahu, segala ilmu yang dipelajari dapat membantu mengembangkan kemahiran kepada komuniti dan meningkatkan ekonomi masyarakat sekeliling serta meningkatkan kitaran ekonomi negara.

Justeru beliau meminta pelajar mengemblem tenaga lebih lagi bagi meningkatkan kreativiti dan daya inovasi kerana akan memberi nilai tambah kepada pelajar untuk bersaing dalam pasaran pekerjaan kelak.

"Kita perlu keluar dari zon selesa untuk mencabar diri dan mempergiat usaha menghasilkan produk berimpak tinggi dan mempunyai nilai komersial," katanya ketika berucap pada Majlis Hari Pengenalan Produk Baharu 2018 anjuran pelajar



KUMPULAN A (Z&F Enterprise) dengan menghasilkan produk pelembut daging pada program Hari Pengenalan Produk Baharu 2018 anjuran FSTM UPM di Serdang, Selangor baru-baru ini.

tahun tiga ijazah sarjana muda FSTM di Serdang, Selangor baru-baru ini.

Dalam konteks pengkomersialan pula, selain penghasilan produk, Nazamid berharap pelajar dapat menghasilkan hasil inovasi dalam bentuk idea dan menjadi inovasi sosial yang memberi manfaat kepada masyarakat.

"Inovasi juga akan menjamin setiap usaha yang terhasil berterusan dan menjadikan kita masih relevan pada masa kini," ujarnya.

Dalam perkembangan sama, beliau berkongsi rasa teruja apabila fakulti itu berada di tangga ke-25 daripada 300 universiti lain dalam bidang sains dan teknologi

makanan oleh *Shanghai Ranking's Global Ranking of Academic Subjects 2017*, juga kedudukan UPM dalam *QS World University Rankings* iaitu pada kedudukan 229 terbaik daripada 1,000 universiti di dunia.

Malah tahun lalu juga merupakan tahun terbaik bagi fakulti kerana berupaya membangunkan rancangan perniagaan bagi menjana pendapatan untuk menampung perbelanjaan operasi fakulti. Selain itu, pada tahun lalu juga, lima hasil penyelidikan fakulti berjaya dipatenkan dan dua penyelidikan masih dalam proses paten, manakala enam fail berjaya mendapat status hak cipta.

Program Hari Pengenalan Produk Baharu itu merupakan sebahagian daripada proses pembelajaran yang berjaya menentang lapan produk makanan baharu kepada warga industri makanan dan UPM.

Kesemua produk tersebut dinilai oleh sekumpulan pengadil yang terdiri daripada wakil

industri makan, agensi kerajaan dan pensyarah fakulti.

Penganjuran pertandingan itu dapat memberi peluang kepada pelajar menghayati proses membangunkan sesuatu produk baharu yang berpotensi untuk dikomersialkan.

Bagi **Muhammad Zakwan Muhamad Zakaria**, 22, yang merupakan ketua kumpulan bagi penerima hadiah utama dari kumpulan Z&F berjaya menarik hati juri dengan ciptaan inovasi pelembut daging tiga dalam satu. Penggunaan teras nanas yang dibuang kemudian diolah sebagai bahan utama untuk melembutkan, menghilangkan bau dan memberi rasa unik kepada daging mentah.

"Campuran rempah ratus seperti kayu manis dan ketumbar yang digunakan dalam ramuan ini bukan sahaja dapat menghilangkan bau daging malah memberikan rasa yang enak.

"Selain itu, cecair pelembut daging teradiasi ini terbukti dapat memberikan tekstur yang kenyal terhadap daging dalam hanya

15 minit," katanya. Teras nanas yang kaya dengan enzim bromelain mudah diserap secara efektif dan memecahkan ikatan peptida pada daging untuk menjadikan waktu perapan lebih singkat. Pelembut daging itu dapat memudahkan seseorang menjalani aktiviti harian yang sibuk.

"Kami juga bekerjasama dengan agensi nuklear bagi membolehkan penggunaan teknologi nuklear untuk memastikan produk yang dihasilkan mampu bertahan lama dan disimpan pada suhu bilik.

"Kami mengambil masa antara 12 hingga 13 minggu untuk memastikan produk yang dihasilkan mencapai piawai yang ditetapkan," jelasnya.

Sementara itu, bagi penerima hadiah kedua, **Rohani Nazir**, 22, yang mewakili LoCouis Sdn. Bhd. bersama rakan kumpulannya menghasilkan makanan tradisi terkenal di Malaysia iaitu laksam dalam bentuk segera.

Melalui produk Laksam Instant Technology (L.I.T), LoCouis berjaya mengubah landskap makanan tersebut daripada tidak tahan lama kepada produk yang mampu dikomersialkan.

Diperbuat daripada tepung beras dan dihidangkan bersama sos putih yang disediakan daripada ikan dan santan kini laksam boleh dinikmati pada bila-bila masa dan di mana jua.

"Kami perlu mengeringkan dahulu laksam sebelum dibungkus dengan serbuk segera untuk kuah. Sebagai perintis laksam segera di pasaran, kami membantu menjadikan kehidupan pengguna lebih mudah kerana hanya memerlukan air panas bagi menikmati makanan ini.

"Malah kami turut menawarkan laksam yang lebih baik dengan jangka hayat yang



KUMPULAN G iaitu LoCouis Sdn. Bhd. menghasilkan laksam segera.

lebih lama, bebas pengawet dan lebih pantas untuk menyiapkannya," ujarnya.

Didatangkan dengan saiz yang kecil dan ringan, produk ini sesuai bagi mereka yang gemar melancong dan menyukai makanan warisan, jelasnya.

Sementara itu, bagi pemenang ketiga, **Muhd. Ibrahim Mat Noh**, 22 yang mewakili kumpulan D'Hajj Sdn. Bhd. hadir dengan alternatif kepada kepingan rumput laut kering (Nori) iaitu *Spino Bayam Nori*.

Gabungan hebat antara bayam yang berkualiti tinggi dengan keunikan rasa sambal ikan bilis yang sedap lagi pedas menjadikan ia sebagai produk makanan yang akan digemari penduduk di negara ini.

Spino Bayam Nori ini menawarkan diet yang seimbang dengan membekalkan serat daripada bayam yang segar dan sumber protein daripada ikan bilis. Ia bebas daripada perisa tambahan seperti monosodium glutamate (MSG), tanpa bahan tiruan mahu pun pewarna tambahan.

"Ia sesuai dihidangkan sebagai snek yang sihat untuk semua golongan kanak-kanak dan dewasa. Ia juga diciptakan khas bagi mereka yang tidak gemar memakan sayur-sayuran," katanya.

Spino Bayam Nori ini disyorkan untuk ditabur di atas bubur atau dicampur bersama nasi putih.

"Makanan ini merupakan pilihan terbaik untuk pelbagai majlis dengan bungkusannya yang ringan dan mudah dibawa," katanya lagi.



KUMPULAN D'Hajj Sdn. Bhd. menghasilkan Spino Bayam Nori yang berjaya meraih kedudukan tempat ketiga.