

HARIAN METRO, 29 MAC 2017, M/S: 38



SHAHIRUDDIN (dua dari kiri) melihat mesin mengupas dan memotong ubi kentang pada Majlis Penyerahan Projek Jaringan Penyelidikan Swasta-Awam di Dewan POLISAS.

■ Inovasi hasil ciptaan empat pensyarah bernilai RM33,500

Mudahnya kupas kentang

Mohd Rafi Mamat
am@hmetro.com.my

Kisamban

Empat pensyarah Politeknik Sultan Haji Ahmad Shah (POLISAS), mengambil masa enam bulan untuk mencipta mesin mengupas dan memotong ubi kentang bagi menghasilkan makanan ringan.

Projek penyelidikan di bawah program Jaringan Penyelidikan Swasta-Awam (PPRN) itu adalah model kerjasama strategik antara institusi pengajian tinggi dan industri untuk menggalakkan inovasi.

Ketua penyelidikannya Noraida Mohamad Ali berkata, mereka mengambil masa enam bulan bermula dengan melakukan kajian seterusnya menghasilkan mesin berkenaan yang menelan

belanja RM33,500.

Katanya, projek kali pertama dengan kerjasama syarikat D'Unggul Kekal Enterprise yang beroperasi di Tampol, Johor, dapat menjimatkan masa dan tenaga kerja.

"Masalah utama dihadapi syarikat berkenaan adalah kesukaran untuk mengupas dan memotong kentang secara kiub dalam kuantiti banyak menggunakan kaedah manual.

"Selain itu, kualiti kiub kentang dihasilkan tidak konsisten dari segi saiz hingga menyebabkan kerugian, pemerangan pada produk turut berlaku," katanya dalam Majlis Penyerahan PPRN yang dirasmikan Pengerusi Jawatankuasa Koperasi, Kesahawanan dan Kepenggunaan Pahang, Datuk Seri Shahiruddin Ab Moin, kelmarin.

Hadir sama Pengarah POLISAS, Norlida Abd Razak.

Berita Harian, 15 Mac 2017, m/s:3

INOVASI

4 pelajar hasil makanan campuran kurma, oat



[FOTO MOHD RAFI MAMAZ/BH]

Pelajar POLISAS menunjukkan kepingan campuran kurma dan oat yang dihasilkan mereka.

Kuantan: Empat pelajar Politeknik Sultan Haji Ahmad Shah (POLISAS), di sini, menghasilkan kepingan campuran kurma dan oat sebagai makanan penambah tenaga segera selepas melakukan penyelidikan selama lima bulan. Produk berbentuk empat segi nipis yang boleh dimakan dengan roti keping sesuai untuk mereka yang mementingkan kesihatan, selain menggalakkan orang ramai makan kurma, terutama kanak-kanak.

Ia dihasilkan empat pelajar semester empat Jabatan Teknologi Makanan (JTM) iaitu Nurul Ikmaliah Hakimah Ismazi, Nur Syahirah Ab Sharif, Balqis Husna Bakri dan Munira Mohd Maasom, di bawah kendalian Penyetia projek, Anuar

Anuar berkata, idea menghasilkan kepingan campuran kurma dan oat tercetus selepas memikirkan terlalu kurangnya produk berasaskan kurma kecuali hanya terdapat jus di pasaran.

Kurma perlu direbus

Katanya, kepingan campuran kurma dan oat itu dihasilkan dengan merebus kurma yang sudah dibuang bijinya kemudian dikisar kurma bersama air rebusan dan direbus semula menggunakan kaedah *double boil* sebelum dibiarkan sejuk dan dicampur dengan oat.

"Antara kelebihan produk makanan tambahan tenaga ini ialah ia berkhasiat dan mudah dimakan di mana-mana sahaja. Kurma mengandungi gula yang mudah di-

serap oleh badan dan memberi tenaga segera untuk menjalankan aktiviti harian," katanya ketika ditemui pada majlis pelancaran produk makanan yang disempurnakan Pengarah POLISAS Norlida Abd Razak di sini, semalam.

Anuar berkata, POLISAS bekerjasama dengan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (PAMA) Pahang dan agensi berkenaan akan memilih produk sesuai untuk dikomersialkan oleh usahawan perusahan kecil dan sederhana (PKS) di bawah bimbingannya.

"Saya berharap produk kepingan campuran kurma dan oat serta beberapa produk makanan yang dihasilkan pelajar Jabatan Teknologi Makanan POLISAS ini dapat dikomersialkan suatu hari nanti," katanya.



SINAR HARIAN, 27 MAC 2017. M/S: 37

Inovasi empat pensyarah

Berjaya cipta mesin kupas, potong ubi kentang atasi masalah dihadapi industri

ERMA YUSNIDA JUSOH

KUANTAN - Empat pensyarah Politeknik Sultan Haji Ahmad Shah (Polisias) mencipta sebuah mesin mengupas dan memotong ubi kentang bagi mengatasi masalah dihadapi sebuah syarikat membuat rempeyek.

Penyelidikan di bawah program Jaringan Penyelidikan Swasta-Awam (PPRN) itu merupakan satu model kerjasama strategik antara institusi pengajian tinggi dan industri untuk menggalakkan inovasi.

Ketua Penyelidik, Noraida Mohamad Ali berkata, dia bersama tiga rakan penyelidik yang lain mengambil masa kira-kira enam bulan untuk menghasilkan mesin berkenaan dengan kos RM3,500.

Menurutnya, tempoh tersebut merangkumi kajian dan menghasilkan model mesin bagi meng-



Noraida (dua, kanan) menunjukkan mesin pelbagai fungsi yang berjaya diciptanya bersama tiga pensyarah Polisias kepada Shahriruddin.

atasi masalah dihadapi syarikat D'Unggul Kekal Enterprise yang beroperasi di Tampoi, Johor.

"Masalah dihadapi syarikat tersebut adalah sukar mengupas dan memotong kiub kentang dalam kuantiti yang banyak kerana menggunakan kaedah manual. "Kualiti kiub kentang dihasil-

kan juga tidak konsisten daripada segi saiz dan berlaku pemerangan pada produk," katanya.

Beliau berkata demikian ketika ditemui pada Majlis Penyerahan Projek Jaringan PPRN yang dirasmikan oleh Exco Koperasi, Keusahawanan dan Kepenggunaan negeri, Datuk

Seri Shahriruddin Ab Mo'in dan dihadiri Pengarah Polisias, Norlida Abd Razak di Polisias, di sini.

Noraida berkata, bagi menyelesaikan masalah dihadapi industri, mesin pemotongan sayur dan buah sedia ada dirka bentuk serta dicipta semula untuk menghasilkan mesin pelbagai fungsi dengan kadar pemprosesan tinggi.

Katanya, inovasi dilakukan membolehkan ubi kentang diproses secara berterusan bermula dari pengupasan kulit dan pembersihan bahan mentah, diikuti pemotongan mengikut bentuk dikehendaki pengusaha.

"Is secara tidak langsung dapat meningkatkan kapasiti pengeluaran syarikat 93 peratus selain mengurangkan 80 peratus tenaga buruh dengan pengeluaran 200 kilogram (kg) sejam," katanya.

Tiga penyelidik lain ialah Siti Shafiqi Muhamad, Fatimah Salim dan Azhari Abd Majid.



Harian Metro, 15 Mac 2017, m/s: 4



FOTO: MOHD RAFI MAMAT

PELAJAR POLISAS menunjukkan hasil kepingan kurma sebagai makanan penambah tenaga pada majlis pelancaran, semalam.

Kuantan: Penyelidikan dilakukan selama lima bulan oleh empat pelajar Politeknik Sultan Haji Ahmad Shah (POLISAS), Semambu, di sini, menghasilkan produk kepingan kurma yang dapat menambah tenaga segera untuk menjalankan aktiviti harian.

Produk terbaru berbentuk empat segi nipis itu boleh dimakan dengan roti keping dan sesuai untuk golongan yang tidak makan buah kurma, selain mudah dibawa.

Penyelia projek Anuar Ismail berkata, idea menghasilkan kepingan kurma terdapat selepas memikirkan terlalu kurang produk berasaskan kurma yang kini hanya boleh didapati dalam bentuk jus dan cuka di pasaran.

Katanya, hasil kerjasama pelajar semester empat Jabatan Teknologi Makanan (JTM), satu lagi produk daripada kurma dihasilkan dan tidak mustahil mendapat

POLISAS hasil kepingan kurma tambah tenaga

permintaan apabila berada di pasaran.

"Kerjasama dengan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) Pahang memilih produk sesuai untuk dikomersialkan usahawan perusahan kecil dan sederhana (PKS) di bawah bimbingan agensi berkenaan adalah perkembangan baik.

"Saya harap produk kepingan kurma dan beberapa produk lain dihasilkan pelajar POLISAS dapat dikomersialkan satu hari nanti," katanya ketika ditemui dalam majlis pelancaran produk makanan yang disempurnakan Pengarah POLISAS, Norlida Abd Razak di Dewan Sri Makmur, di sini, semalam.

Program anjuran JTM POLISAS menampilkan 31 produk makanan hasil inovasi

pelajar diperkenalkan dan produk yang berjaya akan layak mewakili POLISAS di peringkat kebangsaan.

Anuar yang juga timbalan pengerusi program itu berkata, inovasi pelajar semesta empat menghasilkan pelbagai produk makanan antara bukti pelajar POLISAS mempunyai kemahiran tinggi dalam bidang dipelajari.

Sementara itu, Norlida berkata, pihaknya sentiasa menyokong penganjuran program inovasi dan kemahiran pelajar dapat dilihat menerusi hasil reka serta ciptaan yang mampu dikomersialkan.

"Saya berharap kerjasama dengan FAMA dapat membuka ruang lebih luas untuk memperkenalkan produk makanan dihasilkan pelajar JTM," katanya.