

Produk inovasi UMK menangi geran penyelidikan

July 8, 2021



Oleh SALMAH MAT HUSAIN

KOTA BHARU: Tiga produk inovasi pelajar Fakulti Industri Asas Tani (FIAT) Universiti Malaysia Kelantan (UMK) memenangi geran penyelidikan berjumlah RM120,000.

Kemenangan itu diraih pada Pertandingan Malaysia Social Innovation Accelerator Program (MYSIAP), dianjurkan Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI), baru-baru ini.

Produk tersebut dikenali Gummi Cuka Rambutan Perasa Tembikai yang dihasilkan Nur Amira Azmi dan Nurul Hasanah Mohd Zaini.

Mereka mendapat bimbangannya Dekan FIAT, Prof Madya Dr Seri Intan Mokhtar.

Turut mendapat kejayaan produk Massage Bar Added with Watermelon Skin Extract and Mint oleh Nur Dini Dayana Zamzuri, di bawah bimbingan pensyarah FIAT, Ts Dr Siti Nuurul Huda.

Turut memenangi geran tersebut produk inovasi Pink Guava Pomace Powder for Bread Making dihasilkan Fazilawati Shaari, di bawah bimbingan pensyarah kanan FIAT, Dr Khomaizon Abdul Kadir Pahirul Zaman dan Dr Nurhanan Abdul Rahman.

Dengan kejayaan cemerlang itu masing-masing menerima geran penyelidikan RM40,000 dari Yayasan Inovasi Malaysia (YIM) MOSTI.

Menurut Pengarah Kanan Institut Keusahawanan UMKEI, Prof. Madya Dr Mohammad Ismail, ketiga-tiga projek tersebut berjaya melepas saringan di peringkat awal pada sesi pembentangan yang diadakan pada 24 dan 25 Mei lalu secara dalam talian.

Katanya, ketiga-tiga projek tersebut berjaya disenarai pendek untuk pertandingan di peringkat seterusnya selepas dipilih untuk sesi pembentangan peringkat akhir pada 17 dan 18 Jun lepas secara dalam talian.

“Alhamdulillah, semua yang dirancang berjalan lancar di mana tiga daripada empat projek penyelidikan yang dipertandingkan oleh UMK berjaya memenangi geran penyelidikan tersebut.

"Pihak UMKEI merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada bekas Pengarah Kanan UMKEI Prof Nik Maheran Nik Muhammad kerana kejayaan ini adalah hasil kerjasama antara fakulti, pensyarah pembimbing dan UMKEI.

"Semoga dengan penyertaan dalam pertandingan seperti ini menjadi dorongan dan semangat kepada pelajar-pelajar lain untuk mengentengahkan produk-produk inovasi yang telah mereka hasilkan," ujarnya lagi.

Sementara itu, Nur Amira berkata, projek inovasi Gummi Cuka Rambutan Perasa Tembikai dimulakan pada Ogos 2020 sebagai makanan tambahan dengan menggunakan bahan semulajadi yang berkualiti yang diformulasikan daripada buah rambutan dan tembikai.

Beliau berharap, produk tersebut menjadi produk pilihan kepada kanak-kanak mahu pun dewasa yang inginkan makanan ringan yang berkhasiat.

Nur Dini Dayana pula berkata produk itu diformulasikan daripada kulit tembikai untuk menghasilkan losyen bar iaitu produk berasaskan kosmetik.

Katanya, sisa daripada kulit tembikai selalunya dibuang dan tidak dimanfaatkan meningkatkan bahan sisa pepejal yang boleh menyebabkan pencemaran alam sekitar dan meningkatkan kesan rumah hijau.

"Kajian projek ini bermula pada Oktober 2019 untuk mengurangkan sisa daripada tembikai yang boleh memanfaatkan alam sekitar," katanya.

Manakala projek Pink Guava Pomace Powder for Bread Making oleh Fazilawati merupakan produk kulinari mempunyai kandungan serat tinggi, bernutrisi tinggi dan sesuai bagi mereka yang mengamalkan gaya hidup sihat.

Katanya, penggunaan Guajava dalam pembuatan roti dapat mengurangkan kekerasan dan kekenyalan roti tersebut.

"Projek ini dilaksanakan selama empat bulan iaitu bermula September hingga Disember 2020," katanya. –

HARAKAH DAILY 8/7/2021

share & sebarkan:

