



Pameran Pembangunan Produk Makanan bertemakan "Pembangunan Produk Makanan Baru daripada Rumpai Laut Tropika dengan Manfaat Kesihatan (Novel Food Products from Tropical Seaweeds with Health Benefits)" telah diadakan pada 15 Disember 2011 bertempat di ruang legar Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan (SSMP). Pameran tersebut telah dirasmikan oleh Dekan Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan, Prof. Madya Dr. Sharifudin Md. Shaarani. Pameran melibatkan para pelajar yang mengikuti kursus Perkembangan Hasil Makanan (NB40303). Sebanyak 12 produk makanan berasaskan rumpai laut tropika telah dihasilkan daripada aktiviti kursus ini. Antara produk yang dihasilkan adalah coklat, bakeri, minuman, konfeksi, snek, sos, produk vegetarian dan produk daging.

Dalam Rancangan Malaysia ke-10, rumpai laut telah dikenalpasti sebagai salah satu Entry Point Project (EPP3) dan diberi perhatian dibawah National Key Economic Area (NKEA) sebagai salah satu aktiviti pertanian bernilai tinggi. Walau bagaimanapun, produk makanan berasaskan rumpai laut didapati masih

sedikit bilangannya di pasaran tempatan. Antara spesis rumpai laut tropika Sabah yang telah dikenalpasti mempunyai banyak manfaat dan potensi untuk digunakan dalam penghasilan produk makanan adalah *Kappaphycus alvarezii*, *Eucheuma clenticulatum* dan *Caulerpa lentillifera*. Oleh itu, aktiviti pembangunan produk makanan pada kali ini telah memilih rumpai laut tropika sebagai kandungan utama dalam produk makanan yang dihasilkan. Ini merupakan salah satu usaha SSMP bagi memenuhi dan menyumbang kepada program yang telah dijalankan di peringkat kebangsaan.

Dalam pameran ini para pelajar telah menggunakan kemahiran dan kreativiti masing-masing dalam mempersembahkan produk makanan mereka bagi menarik perhatian para pengunjung dan juri. Pameran ini telah diadili juri daripada wakil industri, Puan Ursula Gladys Jongiji (Desa Hatchery Sdn. Bhd.) dan dari SSMP, Dr Lee Jau Shya (Timbalan Dekan Penyelidikan dan Inovasi), Dr Yasmin Beng Houi Ooi (Pensyarah) dan Puan Fan Hui Yin (Pensyarah).

Sos segera pelbagai guna (Instant multipurpose sauce) yang dibuat daripada rumpai laut dengan campuran tuah telah dinobatkan sebagai johan pameran pembangunan produk makanan 2011. Produk ini dihasilkan oleh kumpulan Golden Jesselton Sdn. Bhd. dan kumpulan ini juga memenangi hadiah bagi tapak pameran atau booth terbaik. Seterusnya, produk dari kategori minuman berasaskan rumpai laut (Seaweed soy smoothie drink powder) telah dipilih sebagai naib johan manakala tempat ketiga dimenangi oleh kumpulan pelajar yang telah menghasilkan produk tofu berasaskan rumpai laut (Seatofu). Penyampaian hadiah para pemenang telah dilakukan oleh Prof. Madya Dr. Sharifudin Md. Shaarani, Dekan SSMP.

Ucapan syabas dan terima kasih kepada semua pelajar yang mengikuti kursus Perkembangan Hasil Makanan (NB40303) dengan penghasilan produk dan kerjasama yang diberi. Ucapan terima kasih juga kepada Prof. Madya Dr. Sharifudin Md. Shaarani dan Dr. Patricia Matanjun, pensyarah kursus Perkembangan Hasil Makanan (NB40303), pembantu makmal dan kakitangan pentadbiran yang terlibat dalam pameran ini.