

## NICHE PENYELIDIKAN AKUAKULTUR PEMBANGUNAN PRODUK MAKANAN BERASASKAN RUMPAI LAUT DARI SABAH



### PRODUK MAKANAN DARIPADA RUMPAI LAUT

Sabah merupakan negeri yang kaya dengan sumber rumpai laut terutamanya di kawasan persisiran laut. Rumpai laut yang terdapat di perairan Sabah boleh diklasifikasikan kepada tiga divisi utama iaitu alga merah (*Rhodophyta*), alga hijau (*Chlorophyta*) dan alga perang (*Phaeophyta*).

Rumpai laut boleh dimakan secara mentah, dikeringkan atau dimasak. Tumbuhan marin ini merupakan sumber yang baik bagi protein, serabut diet, mineral dan vitamin yang berguna untuk pemakanan manusia. Rumpai laut banyak digunakan terutamanya dalam industri makanan, sektor pertanian, perubatan, tekstil dan kosmetik.

Tujuan projek penyelidikan ini dijalankan adalah untuk:

Pusat Penyelidikan dan Inovasi, Universiti Malaysia Sabah (UMS) dengan kerjasama daripada pihak sekolah dan institut penyelidikan, UMS telah menganjurkan Pameran Akademik dan Penyelidikan pada 21-29 November 2011 sempena majlis konvokesyen ke-13 UMS (26-29 November 2011). Salah satu pameran penyelidikan yang terlibat ialah Nic Penyelidikan Akuakultur. Pameran tersebut bertujuan menunjukkan hasil penyelidikan berkenaan rumpai laut Sabah para penyelidik UMS bermula daripada proses penanaman sehingga produk akhir. Selain itu, hasil penyelidikan berkenaan budaya dan sosioekonomi masyarakat Sabah serta penghasilan teknologi terkini dan robotik turut dipamerkan.

Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan (SSMP) turut melibatkan diri dalam pameran tersebut yang diadakan selama 9 hari di tapak Tamu Gadang, UMS. Diketahui



Dr. Patricia Matanjun, para penyelidik SSMP yang terdiri daripada Prof. Madya Dr. Sharifudin Md. Shaarani, Prof. Madya Dr. Chye Fook Yee, Dr. Lee Jau Shya, Dr. Hasmadi Mamat dan Encik Mansoor Abd. Hamid telah menyumbang satu poster berkenaan penyelidikan mereka dalam pembangunan produk makanan berasaskan rumpai laut dari Sabah pada pameran tersebut. Antara produk makanan yang berjaya dihasilkan adalah keropok rumpai laut, perencah rumpai laut, mi rumpai laut, gula-gula rumpai laut, mayonis rumpai laut, coklat berinti rumpai laut, kordial nanas rumpai laut dan sos rumpai laut.

Para pelajar SSMP yang mengikuti kursus Perkembangan Hasil Makanan (NB40303) turut mengambil bahagian dalam pameran ini. Sebanyak 12 produk makanan berasaskan rumpai laut seperti coklat, produk bakeri, minuman, konfeksi, snek,

sos, produk vegetarian dan produk daging yang dihasilkan oleh para pelajar telah dipamerkan sepanjang pameran tersebut. Selain itu, para pelajar juga menyediakan produk makanan mereka untuk diujirasa oleh para pengunjung di Tamu Gadang bagi tujuan pengumpulan data mengenai tahap penerimaan pengguna terhadap produk yang dihasilkan. Naib Canselor Universiti Malaysia Sabah, Y.Bhg. Brig. Jen. Prof. Datuk Seri Panglima Dr. Kamaruzaman Hj. Ampon telah meluangkan masa melawat tapak pameran dan turut melakukan ujirasa produk makanan yang dihasilkan. Dengan adanya tamu gadang, UMS berjaya menarik ramai pengunjung dari pelbagai peringkat umur, kaum dan jantina dan seterusnya pameran ini menjadi perhatian pengunjung bagi mendapatkan maklumat berkenaan penyelidikan-penyelidikan UMS secara amnya dan lebih mengenali UMS secara khususnya.

