

Dua Produk Inovasi Mahasiswa Program Perhotelan UMS Raih Anugerah Emas dan Gangsa di InTEX19

Terakhir dikemaskini: Selasa, 13 Ogos 2019 15:46 | [Cetak](#) | Jumlah paparan: 133

[Kongsi 10](#)
[Syorkan 10](#)
[Kongsi](#)
[Tweet](#)
[Share](#)


(UNIMAS) dan Sarawak Multimedia Authority (SMA).

Bertemakan *Research-Driven Innovation and Technology*, program yang mempamerkan hasil produk dan inovasi ini menyaksikan dua mahasiswa UMS menjadi antara peserta yang menonjol dalam kalangan 200 peserta dari pelbagai Institusi Pengajian Tinggi di seluruh Malaysia seperti Kolej Universiti Teknologi Sarawak, Universiti Teknologi Mara, Swinburne University of Technology, Curtin University Malaysia, Universiti Teknologi Petronas, dan Universiti Putra Malaysia.

Program ini adalah sebahagian daripada inisiatif penyelidikan dan inovasi tahunan yang berfungsi sebagai platform untuk ahli akademik menyertai dan mempamerkan hasil penyelidikan mereka yang inovatif dan kreatif seperti produk, idea serta reka bentuk bagi bersaing untuk mendapatkan pengiktirafan daripada juri profesional institusi dan agensi yang diiktiraf.

Menerusi penyertaan sebegini, mahasiswa dapat didekah dengan budaya inovasi dan kreativiti yang bertaraf lebih tinggi meliputi pelbagai kategori seperti Sains Tulen, Teknologi Maklumat dan Komunikasi, Teknologi dan Kejuruteraan, serta Sains Sosial dan Kemanusiaan. Di samping itu, ia sekali gus mendedahkan kepada mahasiswa untuk mempelajari pelbagai ilmu pengetahuan yang kreatif dan inovatif daripada setiap projek inovasi yang dipamerkan pada InTEX19.

Pada masa yang sama, ia juga dapat memupuk semangat dan motivasi pada diri mahasiswa untuk bersaing secara sihat dengan mempamerkan hasil penyelidikan mereka sama ada menerusi produk, idea inovasi ataupun reka bentuk. Pertandingan seperti ini malahan dapat menggalakkan mahasiswa khususnya di FPEP dan amnya UMS untuk menyertai pertandingan seumpama itu pada masa hadapan. Tambahan lagi, ia juga lebih menggalakkan mahasiswa untuk berfikiran lebih inovatif dan kreatif dengan membangunkan idea inovasi yang lebih segar dan asli hasil daripada kreativiti mahasiswa sendiri tanpa wujudnya unsur plagiarism daripada idea inovasi yang sebelumnya.

SELASA, 13 OGOS - Kejayaan manis diraih dua orang mahasiswa tahun dua Program Pengurusan Perhotelan HE08, Fakulti Perniagaan, Ekonomi dan Perakaunan (FPEP), Universiti Malaysia Sabah (UMS) iaitu Noor Muslimah Timbul@Timbul dan Nur Ainin Aqilah Hasmat apabila berjaya menggondol pingat emas bagi produk Zea Mays Flour (Tepung Jerami Jagung) dan pingat Gangsa bagi produk Maydis Bun Roll Filling (Bun Roti Jerami Jagung Berinti).

Pencapaian itu diperoleh ketika menyertai *The UNIMAS Innovation Technology Exposition 2019* (InTEX19) melalui kategori Sains Sosial dan Kemanusiaan yang berlangsung di Kuching, Sarawak baru-baru ini anjuran bersama Universiti Malaysia Sarawak

Dekan FPEP (FPEP), Prof. Madya. Dr. Raman Noordin sewaktu menyambut kepulangan mahasiswa dan pensyarah terlibat, ternyata amat berbangga dengan penyertaan dan kejayaan sulung yang diraih dalam pertandingan seumpamanya di peringkat nasional yang nyata berjaya mencungkil bakat inovasi dan kreativiti para pelajar hasil bimbingan pensyarah program perhotelan selaku mentor projek, Ahmad Shakani Abdullah.

Turut sama berkongsi kegembiraan terhadap kejayaan itu ialah Ketua Jabatan Hal Ehwal Pelajar (JHEP), Kamisah Husin yang menyifatkan kejayaan tersebut seiring dengan budaya rekacipta dan inovasi yang ditekankan dalam salah satu kluster kemahasiswaan.

Persis peribahasa Melayu, “*Pengayuh sayang dibasahkan, sampan takkan sampai ke seberang*”, begitulah juga intinya seperti kejayaan yang dibawa oleh pasukan yang mewakili Program Pengurusan Perhotelan ini, tidak ada jalan yang mudah untuk berjaya mendapatkan apa yang disasarkan. Konklusinya, semoga lebih banyak penyertaan dan pencapaian seperti ini daripada mahasiswa di UMS. Kejayaan yang diperolehi adalah hasil sokongan dari segi moral dan kewangan khususnya daripada pihak fakulti, JHEP dan UMS.

Sumber: Dr. Arif @ Kamisan Pusiran