

Empat Penyelidik FKAL dan KEBAL lancar produk keluaran roti baharu

UB 04.12.2024 P.06

LABUAN: Fakulti Kewangan Antarabangsa Labuan (FKAL), Universiti Malaysia Sabah (UMS) dengan kerjasama Kelab Belia Anak Layangan (KEBAL) melancarkan dua produk baharu iaitu Roti Sourdough dan Tausa Piang pada Sabtu lalu.

Majlis perasmian disempurnakan oleh Dekan FKAL, Profesor Madya Dr. Geoffrey Harvey Tanakinjal, sebagai simbol komitmen UMS dalam mendukung pembangunan komuniti setempat melalui program penyelidikan dan inovasi.

Projek di bawah Program Pendayaan Komuniti @ UniMadani: Projek Pembuatan Roti dan Kuih Muih Tradisional Tempatan Komuniti Setempat Labuan ini menerima geran penyelidikan bernilai RM10,000 daripada Kementerian Kewangan Malaysia melalui Pusat Kelestarian Libatsama Masyarakat UMS yang diketuai oleh Dr. Suzillah Sidek dengan kerjasama ahli projek iaitu Dr. Emily Yapp, Dr. Hajah Nazrina Jamil, dan Dr. Sharinah Puasa.

Simbolik pelancaran produk dilakukan melalui penyerahan Papan Perniagaan KEBAL Bakeri oleh Dr. Geoffrey kepada Presiden KEBAL, Ts. Ahmad Nazri Jamal.

Majlis itu dihadiri wakil Pengarah Jabatan Belia dan Sukan Labuan, Zulhairi Isnean dan Ketua Kampung Layang-Layangan, Faizal Lakat.

Dalam ucapan perasmiannya, Dr. Geoffrey menegaskan bahawa projek UniMadani ini membuktikan penyelidikan dan inovasi mampu memperbaiki kualiti hidup komuniti setempat.

Katanya, usaha ini juga seiring dengan aspirasi Naib Canselor UMS, Profesor Datuk Dr. Kasim Mansor untuk menjadikan universiti sebagai pusat penyelidikan yang berperanan menyumbang kepada ekonomi negara, khususnya di Sabah dan Labuan.

Sementara itu, Ketua Projek, Dr. Suzillah Sidek turut menyampaikan penghargaan kepada pihak KEBAL atas usaha dan komitmen mereka



KERJASAMA: (Depan dari kiri) Dr. Suzillah, Prof. Madya Dr. Geoffrey, Faizal Lakat, Zulhairi Isnean dan Ts. Ahmad Nazri Jamal bersama penyelidik FKAL dan kepimpinan KEBAL.



SERAH: Prof. Madya Dr. Geoffrey (dua kiri) menyerahkan papan perniagaan kepada Presiden KEBAL, Ts. Ahmad Nazri Jamal disaksikan oleh Dr. Suzillah, Faizal Lakat (dua kanan) dan Zulhairi Isnean.

dalam menjayakan projek yang bermula pada bulan September dan dijangka berakhir pada bulan ini.

Beliau juga merakamkan terima kasih kepada Jabatan Belia dan Sukan Labuan sebagai rakan strategik projek.

Program pelancaran ini turut diisi dengan kursus Perniagaan dan Pemasaran yang dikendalikan oleh empat ahli penyelidik FKAL, disertai 15

ahli KEBAL yang diadakan di Palm Beach Resort and Spa, Labuan.

Ia bertujuan memberi pendedahan tentang strategi perniagaan dan pemasaran yang relevan untuk memajukan produk komuniti.

Selain itu, projek ini secara tidak langsung dapat meningkatkan peranan FKAL dalam mendaya upaya komuniti KEBAL.

Interaksi dan keterlibatan ini juga dilihat dapat mengeratkan lagi hubungan di antara FKAL dan KEBAL.

Produk baharu Roti Sourdough dan Tausa Piang dijangka mendapat sambutan baik, memenuhi permintaan pasaran Labuan yang semakin meningkat terhadap produk bakeri berkualiti tinggi.