



BANTU: Dr. Suzillah (lima kiri) bersama peserta Pengurusan Perniagaan dan Keusahawanan, baru-baru ini.

FKAL perkasa usahawan warga emas dan belia Labuan

UB 14.11.2025 P.04

LABUAN: Fakulti Kewangan Antarabangsa Labuan (FKAL), Universiti Malaysia Sabah (UMS) telah melaksanakan Program Pendidikan Ilmu Siri 1: Pengurusan Perniagaan dan Keusahawanan, baru-baru ini.

Isa sebagai langkah permulaan kepada Projek UniMadani Pembuatan Kuih dan Makanan Tradisional Komuniti Warga Emas Labuan.

Program yang berlangsung di Dewan Jabatan Kebajikan Masyarakat W.P. Labuan itu dihadiri oleh 30 peserta, terdiri daripada ahli Pertubuhan Pusat Aktiviti Warga Emas Labuan serta belia Labuan.

Inisiatif ini menjadi platform penting dalam memperkukuh hubungan dua hala antara warga emas dan generasi muda melalui perkongsian ilmu dan kemahiran dalam bidang keusahawanan makanan tradisional.

Ketua projek, Dr. Suzillah Sidek berkata, pelaksanaan projek ini bukan sahaja bertujuan memperkasa komuniti bumiputera dalam bidang pembuatan kuih dan makanan tradisional tempatan, malah membuka peluang penajaan pendapatan baharu kepada golongan berkenaan.

“Dengan adanya projek ini, warga emas dan belia dapat bersama-sama meningkatkan kegiatan ekonomi komuniti di Labuan, di samping memastikan resipi, teknik dan warisan makanan tradisional tempatan terus dikekalkan dan tidak pupus ditelan zaman,” katanya.

Projek dikendalikan pasukan penyelidik FKAL yang terdiri daripada Dr. Suzillah Sidek, Dr. Emily Yapp Hon Tshin, Dr. Sharinah Puasa, dan Dr. Ahmad Aizudin Hamzah dengan kerjasama penuh daripada Jabatan Kebajikan Masyarakat W.P. Labuan.

Pengerusi Pertubuhan Pusat Aktiviti Warga Emas Labuan, Dahlan Kassim, mengalu-alukan pelaksanaan aktiviti seumpama ini kerana dapat memberi manfaat besar kepada komuniti warga emas.

Projek ini turut menerima sokongan padu daripada Pengarah Jabatan Kebajikan Masyarakat W.P. Labuan, Rodin Suri Arif.

Beliau menyatakan komitmen jabatan dalam mendukung usaha memperkasa masyarakat melalui inisiatif sosial berimpak tinggi seperti ini.

Sebagai kesinambungan, dua lagi siri program bakal dilaksanakan pada masa akan datang iaitu Siri 2: Bengkel Pembuatan Kuih Kelupis, Kuih Lamban dan Kuih Pais Manis.

Selain itu, Siri 3: Kursus Pengenalan Teknologi Sejuk Beku Makanan yang akan memperkukuh kemahiran peserta dalam aspek pengeluaran dan

pemeliharaan kualiti produk makanan.

Dr. Suzillah yang juga Pengerusi Kanan FKAL berkata objektif utama projek ini ialah memperkasakan keusahawanan komuniti bumiputera Labuan melalui pembuatan kuih dan makanan tradisional.

Pada masa sama, mewujudkan peluang penajaan pendapatan mapan berasaskan warisan makanan tempatan.

Projek ini juga seiring dengan semangat UniMadani yang menekankan pembangunan inklusif dan kesejahteraan komuniti melalui ilmu, inovasi dan kolaborasi.

Dengan sokongan pelbagai pihak, Projek UniMadani ini diharap dapat menjadi pemandu kepada pembangunan sosioekonomi komuniti Labuan serta memperkukuh jati diri masyarakat melalui kelestarian warisan makanan tradisional tempatan.