

# Lawatan sambil belajar perkukuh pendedahan industri

UB 10.01.2026 P.08

**KOTA KINABALU:** Pelajar Program Teknologi Makanan, Fakulti Sains Makanan dan Makanan (FSMP), Universiti Malaysia Sabah (UMS) menyertai lawatan sambil belajar ke beberapa industri makanan di Pantai Timur Sabah baru-baru ini bagi meningkatkan pendedahan praktikal terhadap operasi sebenar industri.

Program itu melibatkan penyertaan 15 pelajar dan berlangsung selama lima hari dengan bimbingan Penasihat Kelab Teknologi Makanan FSMP UMS merangkap pengarah pengiring, Dr Yanty Noorziana Abdul Manaf.

Pengarah Program Teknologi Makanan FSMP UMS, Clara Claudia Jananis berkata, lawatan berkenaan membuka ruang kepada pelajar memahami keperluan sebenar industri makanan dari sudut operasi, pengurusan dan kawalan kualiti.

Menurutnya, pendedahan secara langsung membantu pelajar menyesuaikan pengetahuan akademik dengan amalan kerja sebenar yang menekankan pematuhan piawaian keselamatan makanan.

“Pengalaman di lapangan penting untuk membina kefahaman menyeluruh berkaitan rantaian pengeluaran makanan serta jangkaan industri terhadap graduan.



**KENANGAN:** Pelajar Teknologi Makanan UMS merakamkan gambar kenangan bersama semasa lawatan sambil belajar ke beberapa industri makanan di Pantai Timur Sabah.

“Sepanjang lawatan, pelajar mengunjungi dua organisasi industri utama iaitu QL Farms Sdn. Bhd. di Tawau dan IOI Edible Oils Sdn. Bhd. di Sandakan,” katanya dalam satu kenyataan di sini.

Clara berkata, lawatan ke QL Farms memberi pendedahan berkaitan pengurusan penternakan ayam secara sistematik, amalan kebersihan industri serta kaedah pengendalian bahan mentah sebelum proses pemrosesan.

Katanya, kawalan pada peringkat awal rantaian pengeluaran memainkan peranan penting dalam memastikan kualiti dan keselamatan produk sentiasa berada pada tahap optimum.

Sementara itu, di IOI Edible Oils, pelajar berpeluang menyaksikan keseluruhan proses pengeluaran minyak sawit pelbagai fraksi pada skala industri, termasuk penggunaan teknologi pemrosesan dan pelaksanaan kawalan mutu.

Beliau berkata, pendedahan itu membantu pelajar memahami keperluan operasi industri berskala besar serta kepentingan mematuhi prosedur standard dalam pengeluaran makanan.

Clara berharap program seumpama itu dapat diteruskan bagi memperkukuh kerjasama strategik antara universiti dan pihak industri, selain meningkatkan kebolehpasaran graduan.

“Inisiatif ini menyokong usaha melahirkan graduan Teknologi Makanan yang lebih kompeten, berdayasaing dan bersedia menyumbang kepada pembangunan sektor industri makanan negara,” katanya.

Dalam pada itu, Yanty berkata, lawatan sambil belajar ke industri di Pantai Timur Sabah memberi pengalaman bermakna kepada pelajar, khususnya dari segi kemahiran praktikal dan pemahaman terhadap operasi sebenar industri.

Menurutnya, program berkenaan selari dengan aspirasi FSMP UMS untuk melahirkan graduan seimbang dari segi akademik dan kemahiran praktikal serta bersedia menghadapi cabaran dunia pekerjaan.