

# UMS perluas potensi sagu sebagai makanan masa depan menerusi pendekatan psikologi dan STEM

May 27, 2026



KUALA PENYU: Universiti Malaysia Sabah (UMS) terus memperluas usaha memartabatkan makanan tradisional Sabah dengan memperkenalkan pendekatan psikologi dan STEM bagi meningkatkan kesedaran serta sikap positif golongan belia terhadap sagu sebagai makanan masa depan.

Usaha tersebut dilaksanakan menerusi program 'Sikap terhadap Makanan Tradisional Sagu sebagai Makanan Masa Depan menerusi Pendekatan Psikologi dan STEM' yang dianjurkan oleh Fakulti Psikologi dan Kerja Sosial (FPKS), UMS.

Turut bekerjasama menjayakan program tersebut adalah Kementerian Pendidikan, Sains, Teknologi dan Inovasi Sabah (KPSTI), U-Science UMS, Pusat Pembangunan dan Kecemerlangan Akademik (PPKA) UMS, Belia KBK St. Peter Bundu Kuala Penyu serta Native Borneo.



Program yang berlangsung di Pusat Informasi Rumbia tersebut merupakan sebahagian daripada inisiatif Service-Learning Malaysia-University for Society (SULAM) di bawah kursus PB30803 (Sikap dan Perubahan Sikap).

Bertemakan "Inovasi Sagu: Bukan Sekadar Makanan Tradisi", program berkenaan melibatkan penyertaan 29 belia daripada Kerasulan Belia Katolik (KBK) St Peter Bundu, Kuala Penyu, selain 30 pelajar FPKS UMS yang berperanan sebagai jawatankuasa pelaksana.

Penyelaras program, Profesor Madya Dr. Getrude Cosmas berkata, sagu mempunyai potensi besar bukan sahaja sebagai warisan makanan tradisional, malah sebagai sumber makanan alternatif yang mampu menyumbang kepada kelestarian makanan pada masa hadapan.

"Pendedahan kepada golongan belia mengenai nilai budaya, ekonomi dan inovasi berasaskan sagu penting bagi memastikan makanan tradisional ini terus relevan dalam kalangan generasi muda.

"Golongan belia perlu melihat sagu bukan sekadar sebagai makanan tradisi, tetapi sebagai sumber yang mempunyai potensi untuk diinovasikan serta dimanfaatkan dalam pelbagai bentuk produk bernilai tambah," katanya.

Tambah Getrude, penganjuran program tersebut mencerminkan komitmen berterusan UMS dalam memperkasakan pemeliharaan warisan budaya tempatan menerusi pendekatan pendidikan, inovasi dan pemindahan ilmu kepada masyarakat, selaras dengan agenda pembangunan komuniti dan kelestarian warisan negeri Sabah.

"Antara pengisian utama program ialah tayangan video Rumbia Tatana yang memaparkan legenda pokok rumbia, proses penghasilan sagu serta pelbagai produk yang boleh dihasilkan daripada sumber tersebut.

"Kemuncak program menyaksikan enam kumpulan peserta menghasilkan mi dan keropok berasaskan tepung sagu menerusi pertandingan inovasi makanan yang memberi penekanan kepada aspek kreativiti, rasa dan persembahan produk.

"Aktiviti ini memberi peluang kepada peserta mengaplikasikan elemen STEM secara praktikal dalam pembangunan produk makanan berasaskan sumber tempatan," ujar beliau.

Beliau menambah, peserta juga diberi ruang untuk berkongsi pengalaman dan refleksi sepanjang program, termasuk cadangan agar program seumpama itu diperluaskan ke sekolah-sekolah bagi meningkatkan kesedaran generasi muda terhadap kepentingan memelihara warisan makanan tradisional.

Program turut diserikan dengan sesi perkongsian oleh Miss Native Borneo 2025, Christine Joan Charles yang membincangkan peranan belia dalam mempromosikan makanan tradisional Borneo kepada masyarakat yang lebih luas.