

09 JUL, 2026

Empat penyelidik FKAL terajui Projek UniMadani

Utusan Borneo Sabah, Malaysia



Page 1 of 2

Empat penyelidik FKAL terajui Projek UniMadani

LABUAN: Projek Pendayaan Komuniti UniMadani melalui Projek Pembuatan Kuih dan Makanan Tradisional Tempatan Komuniti Warga Emas Labuan berjaya mencapai objektif yang disasarkan apabila berjaya memperkasakan komuniti melalui pemindahan ilmu, pembangunan keusahawanan serta penghasilan produk makanan tradisional yang berpotensi menjana pendapatan.

Kejayaan berkenaan diraikan dalam Majlis Penutupan dan Penyerahan Kit Pemula Perniagaan Bagi Program Pendayaan Komuniti Projek Pembuatan Kuih dan Makanan Tradisional Tempatan Komuniti Warga Emas Labuan yang diadakan di Bilik Eureka, Universiti Malaysia Sabah Kampus Antarabangsa Labuan (UMSKAL) pada Selasa.

Projek ini dilaksanakan oleh pasukan penyelidik yang terdiri daripada Pensyarah Kanan, Fakulti Kewangan Antarabangsa Labuan (FKAL), Universiti Malaysia Sabah (UMS) Dr. Suzillah Sidek selaku Ketua Projek bersama Dr. Sharinah Puasa, Dr. Ahmad Aizudin Hamzah dan Dr. Emily Yapp, yang masing-masing menyumbang kepakaran dalam bidang pengurusan perniagaan, pemasaran, inovasi dan pembangunan ekonomi komuniti.

Majlis turut dihadiri Era Erna Umar Mayah yang mewakili Pengarah Jabatan Kebajikan Masyarakat Wilayah Persekutuan Labuan, wakil Pusat Aktiviti Warga Emas (PAWE) Labuan yang diketuai Timbalan Pengerusi, Mohd Rizal Abdullah, Ahli Jawatankuasa, Haji Parno



SERONOK: Suzillah (lima kanan), Era Erna (kiri) dan Mohd Rizal (kanan) bersama penerima Kit Pemula Perniagaan Kuih dan Makanan Tradisional Sejuk Beku.

Wongso dan Sunarseh Suyutoh serta Penyelia PAWE Labuan, Normillahwati Ismail.

Seramai 15 ahli PAWE Labuan turut hadir memeriahkan majlis bersama sembilan penerima Kit Pemula Perniagaan Kuih dan Makanan Tradisional Sejuk Beku yang terdiri daripada ahli PAWE Labuan, usahawan belia dan pensyarah Fakulti Kewangan Antarabangsa Labuan.

Mereka yang menerima kit pemula perniagaan ialah Azlin Lamit, Mohammad Irwan Kadir, Suria @ Salmiah Salleh, Patimah Akap, Sarimah Salleh, Mariam Sawal, Norfaizal Osman, Dismond Simpul dan Diana Darman.

Majlis penyerahan kit pemula perniagaan disempurnakan Dr. Suzillah yang disaksikan Era Erna dan Mohd Rizal.

Sepanjang pelaksanaan projek, komuniti telah menerima tiga siri program pemindahan ilmu yang dirancang secara berfasa bagi memastikan pembangunan kemahiran yang menyeluruh.

Siri pertama memberi penekanan kepada Pengurusan Perniagaan dan Pembangunan Keusahawanan, yang dikenda-

likan oleh ahli-ahli projek bagi meningkatkan pengetahuan peserta dalam aspek pengurusan perniagaan, pemasaran dan pengurusan kewangan.

Siri kedua merupakan Bengkel Pembuatan Kuih Tradisional Kelupis, yang diketuai oleh Patimah Akap, bagi memindahkan pengetahuan dan kemahiran menghasilkan makanan tradisional tempatan kepada peserta, di samping memastikan warisan makanan tempatan terus dipelihara dan dikomersialkan.

Siri terakhir pula ialah Program Pengenalan Teknologi Sejuk Beku Makanan, yang memberi pendedahan kepada peserta mengenai teknik pemprosesan makanan menggunakan teknologi sejuk beku, pembungkusan vakum serta kaedah penyimpanan yang mampu memanjangkan jangka hayat produk tanpa menjejaskan kualiti.

Program ini turut membuka peluang kepada peserta untuk menghasilkan produk makanan tradisional yang lebih berkualiti dan mempunyai nilai tambah bagi pasaran yang lebih luas.

Sepanjang projek berlang-

sung, pelbagai hasil telah berjaya direalisasikan termasuk pembangunan identiti produk, penghasilan label pembungkusan baharu, penggunaan pembungkusan vakum, penyediaan peralatan pemprosesan makanan serta pengeluaran produk makanan tradisional sejuk beku yang lebih berkualiti dan berdaya saing.

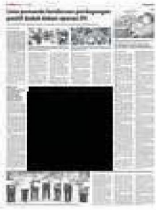
Suzillah berkata, kejayaan projek ini bukan sahaja diukur melalui penyampaian latihan, malah melalui perubahan yang berjaya diwujudkan dalam kalangan komuniti.

Katanya, peserta kini mempunyai kemahiran baharu, keyakinan untuk memulakan perniagaan dan kemampuan menghasilkan produk yang memenuhi kehendak pasaran semasa.

Beliau berkata, projek UniMadani ini telah berjaya mencapai sasaran yang ditetapkan dengan mewujudkan limpahan ekonomi kepada komuniti melalui peningkatan pengetahuan, kemahiran, inovasi produk dan peluang menjana pendapatan secara mampan.

Selain memperkukuh jaringan kerjasama antara Universiti Malaysia Sabah, Jabatan Kebajikan Masyarakat dan PAWE Labuan, projek ini turut membuktikan bahawa pemindahan ilmu berasaskan komuniti mampu menjadi pemangkin kepada pembangunan sosioekonomi masyarakat setempat.

Kejayaan projek ini diharapkan menjadi model terbaik kepada pelaksanaan program pendayaan komuniti pada masa hadapan, selaras dengan aspirasi UniMadani dalam memperkasa masyarakat melalui pendidikan, inovasi dan kolaboratif strategik.



09 JUL, 2026

Empat penyelidik FKAL terajui Projek UniMadani

Utusan Borneo Sabah, Malaysia



SUMMARIES

LABUAN: Projek Pendayaan Komuniti UniMadani melalui Projek Pembuatan Kuih dan Makanan Tradisional Tempatan Komuniti Warga Emas Labuan berjaya mencapai objektif yang disasarkan apabila berjaya memperkasakan komunitir melalui ipemindahan ilmu, pembangunan keusa hawanan serta penghasilan produk makanan tradisional yang berpotensi menjana pendapatan.