



اَللّٰهُمَّ صَلِّ وَسَلِّمْ عَلٰى نَبِيِّنَا مُحَمَّدٍ
UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA



**LAPORAN AKTIVITI
NATIONAL FOOD INNOVATION AND PRODUCT
DEVELOPMENT 2019**

TARIKH:

28 NOVEMBER 2019

TEMPAT:

DEWAN PLATINUM, KOLEJ MELATI

UITM SHAH ALAM

ANJURAN:

PELAJAR SARJANA MUDA (KEPUJIAN) SAINS DAN

TEKNOLOGI MAKANAN (AS246) &

PERSATUAN TEKNOLOGI MAKANAN (PERTEMA),

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA SHAH ALAM

RINGKASAN EKSEKUTIF CADANGAN

IPTA	Universiti Teknologi MARA Shah Alam, Malaysia
Anjuran	Pelajar Sarjana Muda (Kepujian) Sains dan Teknologi Makanan (AS246) & Persatuan Teknologi Makanan (PERTEMA), Universiti Teknologi MARA Shah Alam
Tajuk Program	<i>National Food Innovation and Product Development 2019</i>
Tarikh	28 November 2019
Tempat	Dewan Platinum, Kolej Melati UiTM Shah Alam
Bilangan Peserta	Seramai 52 pelajar semester 6 Sarjana Muda (Kepujian) Sains dan Teknologi Makanan (AS246) dan 6 orang pelajar daripada Politeknik Tun Syed Nasir Syed Ismail
Implikasi Kewangan	RM 9299.00

1.0 TUJUAN

Kertas kerja ini disediakan bagi memohon kelulusan serta peruntukan daripada Mesyuarat Jawatankuasa Khas Tabung Amanah Pelajar, Fakulti Sains Gunaan, UiTM Shah Alam berkenaan perbelanjaan program “ National Food Innovation and Product Development 2019” yang melibatkan seramai 52 orang pelajar terdiri daripada pelajar semester 6 Sarjana Muda (Kepujian) Sains dan Teknologi Makanan (AS246) dan 6 orang pelajar daripada Politeknik Tun Syed Nasir Syed Ismail.

2.0 LATAR BELAKANG

“National Food Innovation and Product Development 2019” ialah program yang terbesar yang akan dijalankan untuk semester Sept 2019 – Jan 2020 anjuran Persatuan Teknologi Makanan, Fakulti Sains Gunaan yang akan berlangsung pada 28 November 2019. Program ini dijalankan dibawah kerja kursus subjek Advanced Sensory Evaluation & Product Development (FST 658) yang melibatkan pelajar-pelajar semester 6 dari Ijazah Sarjana Muda Sains dan Teknologi Makanan. Pertandingan ini dijalankan bagi membentuk persaingan sihat di antara para pelajar.

2.1 Ringkasan Aktiviti

Aktiviti yang telah dirancang sepanjang hari tersebut ialah pertandingan merekacipta produk makanan baru. Program yang telah dirancang akan melibatkan 52 orang pelajar daripada semester 6 Sarjana Muda (Kepujian) Sains dan Teknologi Makanan (AS246) dan 6 orang pelajar daripada Politeknik Tun Syed Nasir Syed Ismail.

2.2 Tujuan Aktiviti

Pertandingan mencipta produk makanan akan dibuka kepada pelajar-pelajar Ijazah Sarjana Muda Sains dan Teknologi Makanan yang terdiri daripada pelajar UiTM. Tujuan pertandingan ini diadakan adalah untuk melatih mahasiswa bersifat daya saing, berfikir secara kreatif dan kritis bagi menghasilkan sesuatu produk baru yang mampu membawa manfaat dan solusi kepada permasalahan berkaitan sains dan teknologi makanan yang timbul pada masa kini. Pelajar juga akan diberikan pendedahan mengenai teknologi industri yang sedang berkembang dengan menerapkan kreativiti dan inovasi peserta dalam mengeluarkan produk baru serta bagaimana produk itu akan dipasarkan. Selain itu, program ini juga bertujuan agar pelajar dapat berkongsi idea dan bertukar buah fikiran antara sesama mereka ke

peringkat global agar dapat menghasilkan produk yang boleh membantu manusia sejagat.

3.0 OBJEKTIF

- i. Memperkenalkan kursus Ijazah Sarjana Muda Sains dan Teknologi Makanan kepada komuniti UiTM dan orang awam.
- ii. Mengukuh dan menguatkan lagi hubungan diantara para pelajar, staf sokongan dan pensyarah Ijazah Sarjana Muda Sains dan Teknologi Makanan serta mewujudkan hubungan sejagat antara universiti dan kolej. .
- iii. Memberi pendedahan dan melatih para pelajar dalam menguruskan aktiviti-aktiviti program teknologi makanan.
- iv. Mengaplikasikan ilmu sains dan teknologi makanan kepada warga UiTM Shah Alam.
- v. Memberikan maklumat dan info terkini berkaitan sains dan teknologi makanan kepada warga UiTM khususnya dan para pengunjung amnya.
- vi. Melahirkan para pelajar yang berfikiran kreatif dan inovatif dalam menghasilkan sesuatu produk baru dalam bidang sains dan teknologi makanan.
- vii. Mendedahkan kepada para pelajar sekolah mengenai cara industri mengendalikan pemilihan produk sambil menguatkan hubungan dengan pihak mereka.

4.0 KUMPULAN SASARAN

Program “National Food Innovation and Product Development 2019” yang melibatkan seramai 52 orang pelajar yang terdiri daripada pelajar semester 6 Sarjana Muda (Kepujian) Sains dan Teknologi Makanan (AS246) dan 6 orang pelajar daripada Politeknik Tun Syed Nasir Syed Ismail.

5.0 KAEDAH PELAKSANAAN PROGRAM

Program ini adalah aplikasi pembelajaran semua subjek yang dipelajari oleh pelajar-pelajar Teknologi Makanan UiTM Shah Alam. Para pelajar dikehendaki mencipta atau mengolah satu produk makanan menggunakan pelbagai teknologi yang berkaitan dengan penyediaan makanan. Para pelajar dibahagikan kepada kumpulan-kumpulan kecil bagi membina strategi penghasilan produk dan dalam masa yang sama merangka perancangan potensi untuk mengkomersialkan produk tersebut. Di samping menghasilkan produk, mereka juga perlu menganalisis makanan tersebut dan

menyediakan sebuah laporan lengkap. Laporan ini akan dihasilkan berdasarkan hasil analisis para pelajar itu sendiri yang akan dilaksanakan di makmal-makmal Teknologi Makanan Fakulti Sains Gunaan, UiTM Shah Alam.

Pembuatan produk adalah kerja berterusan dari minggu pertama untuk pelajar semester 6. Namun begitu, penghakiman berlaku pada hari program dimana pelajar menunjukkan produk, cara pembuatan dan juga memberi pembentangan kepada para juri yang terdiri daripada pensyarah dan pihak industri.

5.1 Sesi Penghakiman “Food Innovation & Product Development”

Sesi penghakiman dilakukan di mana para juri yang terdiri daripada juri-juri industri dan pensyarah-pensyarah fakulti melawat serta mendengar pembentangan daripada setiap kumpulan dari satu meja ke satu meja. Para juri melawat ke meja pameran secara berkumpulan atau individu. Markah terkumpul mengikut kriteria seperti pembentangan, inovasi, nutrisi, penerangan poster dan lain-lain kemudian diberikan kepada ahli jawatankuasa untuk dikira markah. Selepas para juri selesai pelajar biasa boleh ke meja pameran untuk merasa makanan atau mendengar penerangan mengenai cara pembuatan.

6.0 MAKLUMAT PROGRAM

Tarikh : 28 NOVEMBER 2019
Tempat : Dewan Platinum, Kolej Melati UiTM Shah Alam
Masa : Rujuk Lampiran C

7.0 JAWATANKUASA PELAKSANA

Rujuk Lampiran A

8.0 ANGGARAN PERBELANJAAN

Rujuk Lampiran B

9.0 TENTATIF

Rujuk Lampiran C

10.0 SENARAI PEMENANG

Rujuk Lampiran D

11.0 SENARAI PESERTA

Rujuk Lampiran E

12.0 GAMBAR

Rujuk Lampiran F

LAMPIRAN A**AHLI JAWATANKUASA PELAKSANA
PROGRAM “ NATIONAL FOOD INNOVATION & PRODUCT
DEVELOPMENT 2019”**

Penasihat Program 1	Dr. Siti Roha Bt Ab. Mutalib
Penasihat Program 2	Dr. Fadhilah Bt Jailani
Pengarah Program	Nurul Syahirah Binti Zulkifli
Timbalan Pengarah	Muhammad Hareith Bin Zamzaitul Akmal Hisham
Setiausaha	Nur Sabrina Binti Roslan
Naib Setiausaha	Nini Farida Binti Sarpudin
Bendahari	Siti Nur Irliana Binti Mohd Nasir
Naib Bendahari	Nur Fatin Syahirah Binti Mohd Yusof
Biro Program	Che Khairul Ikhwan Bin Che Jazlan
Biro Protokol & Keselamatan	Aina Aqilah Binti Khairul Amin
Biro Multimedia & Publisiti	Nur Shahirah Erina Binti Rusdi
Biro Tugas-Tugas Khas	Nurul' Ain Binti Roslan
Biro Logistik & Teknikal	Mohamad Hafizh Zuhairy Bin Mohd Rosli
Biro Makanan	Nurul Awaatif Binti Sharunudin
Biro Hadiah	Liyana Zahidah Binti Ariffin
Biro Pendaftaran	Luluk Fajriyani Sholikha Binti Musholin
Biro Jaringan & Tajaan	Rus Hanisa Binti Ruslan
Biro Persiapan Tempat	Maryam Habeebah Binti Baharudin

LAMPIRAN B

**ANGGARAN PERBELANJAAN
PROGRAM “NATIONAL FOOD INNOVATION & PRODUCT
DEVELOPMENT 2019”**

Bil	Perkara	Unit x harga seunit	Jumlah
1	Makanan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta • Ahli Jawatan Kuasa • VIP 	Makan pagi: 65 x RM 4.00 Makan tengahari: 65 x RM 6.00 Makan pagi 40 x RM 4.00 Makan tengahari: 40 x RM 6.00 Makanan VIP: 37 x RM 12.00	RM 260.00 RM 390.00 RM 160.00 RM 240.00 RM 444.00
2	Hadiah Aktiviti <ul style="list-style-type: none"> i. Hadiah Pemenang 	Tempat pertama: 1 x RM 500.00 Tempat kedua: 1 x RM 400.00 Tempat ketiga: 1 x RM 300.00	RM 500.00 RM 400.00 RM 300.00

	ii. Hamper		RM 500.00
3	Kain Rentang	1 x RM 100.00	RM 100.00
4	Percetakan i. Buku Program	45 x RM 5.00	RM 225.00
5	Laporan Program dan Gambar	1 x RM 30.00	RM 30.00
6	Honorarium i. Jemputan Luar (Penceramah) ii. Juri	2 x RM 150.00 10 orang x RM 35.00 x 3 jam	RM 300.00 RM 1050.00
7	Keperluan Program i. Bahan Mentah ii. Poster Pameran iii. Pembungkusan	14 x RM 200.00 14 x RM 50.00 14 x RM 50.00	RM 2800.00 RM 700.00 RM 700.00
8	Rencam i. Gimik ii. Hiasan Pentas		RM 100.00 RM 100.00
<i>JUMLAH</i>			RM 9,299.00

TENTATIF PROGRAM
“NATIONAL FOOD INNOVATION & PRODUCT DEVELOPMENT 2019”

Hari: Khamis

Tarikh: 28 November 2019

Tempat: Dewan Platinum. Kolej Melati UiTM Shah Alam

TARIKH/ HARI	MASA	TENTATIF PROGRAM
28 NOVEMBER 2019	7.30 – 8.30 pagi	<ul style="list-style-type: none"> • Pendaftaran peserta program
	7.45 – 8.00 pagi	<ul style="list-style-type: none"> • Ketibaan Tetamu Kehormat, pensyarah, juri, penceramah
	8.00 – 8.45 pagi	<ul style="list-style-type: none"> • Makan Pagi Tetamu Kehormat
	8.45 – 9.15 pagi	<ul style="list-style-type: none"> • Bacaan Doa dan Ucapan Aluan Pengarah Program • Tayangan Video dan Montaj
	9.15 - -11.45 pagi	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah daripada Penceramah Jemputan
	11.45 -1.00 petang	<ul style="list-style-type: none"> • Sesi Penilaian Produk dan Pmebentangan Dari Peserta
	1.00 – 2.00 petang	<ul style="list-style-type: none"> • “Open Session Product Booth” • Makan Tengah Hari
	2.00 – 3.00 petang	<ul style="list-style-type: none"> • Majlis Perasmian dan Penutup • Penyampaian hadiah, pingat dan sijil kepada peserta • Sesi Fotografi dan Majlis Bersurai

**SENARAI PENCERAMAH JEMPUTAN
PROGRAM “ NATIONAL FOOD INNOVATION & PRODUCT
DEVELOPMENT 2019”**

BIL	NAMA	TAJUK CERAMAH	SYARIKAT
1	Prof. Madya Dr. Alina Binti Abdul Rahim	Less Sugar: Health Conscious	Faculty of Science and Technology, Universiti Sains Islam Malaysia, Bandar Baru Nilai, 71800, Nilai, Negeri Sembilan
2	Chong Hui Cheng & Thomas Teh	Innovative Sugar Free and Sugar Reduction Product, Current Trend and Perspective	Tate & Lyle Asia Pacific Pte Ltd 3 Biopolis Drive Synapse Building #05-11 Singapore 138623

SENARAI NAMA JURI
PROGRAM “ NATIONAL FOOD INNOVATION & PRODUCT
DEVELOPMENT 2019”

BIL	NAMA	SYARIKAT
1	Jee Yen Tan	Nestle (Malaysia) Berhad No. 1, Jalan PJU 7/3 Mutiara Damansara 47810 Petaling Jaya Selangor, Malaysia.
2	Ahmad Badri Bin Jaafar	C-01-29, Savanna Lifestyle Retail, Jalan BBL5 2, Southville City, 43800 Dengkil, Selangor
3	Dr Aida Hamimi Binti Ibrahim	Department of Food Science and Technology Research Centre MARDI Headquarters, 43400 Serdang. Selangor, Malaysia
4	Er. (Assoc) Jamizan Binti Jalaluddin @ Md Rashid	Faculty Of Art And Design Complex of Design and Architecture MARA University of Technology Puncak Alam Campus 42300 Puncak Alam, Selangor, Malaysia.
5	Muhamad Hissammuddin Shah Bin Zainal Abidin	Jabatan Teknologi Kimia Dan Makanan, Politeknik Tun Syed Nasir Syed Ismail
6	Nor Dina Binti Sakaria	Jabatan Teknologi Kimia Dan Makanan, Politeknik Tun Syed Nasir Syed Ismail
7	Aminuddin Husin	27, Jalan Pauh 4/2B, Seksyen 4, 40000, Shah Alam, Selangor, Malaysia
8	Roslinda Abu	A-5-10, Empire Tower, Jalan SS 16/1, 47500 Subang Jaya, Selangor, Malaysia.
9	Prof. Madya Dr. Alina Binti Abdul Rahim	Faculty of Science and Technology, Universiti Sains Islam Malaysia, Bandar Baru Nilai, 71800, Nilai, Negeri Sembilan
10	Chong Hui Cheng	Tate & Lyle Asia Pacific Pte Ltd 3 Biopolis Drive Synapse Building #05-11 Singapore 138623
11	Thomas Teh	Tate & Lyle Asia Pacific Pte Ltd 3 Biopolis Drive Synapse Building #05-11 Singapore 138623

LAMPIRAN D

SENARAI PEMENANG
“NATIONAL FOOD INNOVATION & PRODUCT DEVELOPMENT 2019”
28 NOVEMBER 2019
KHAMIS

TEMPAT PEMENANG	BIL	PRODUK	UNIVERSITI	PENSYARAH
Emas	1.	Gumi-dol	UiTM	Dr Mohammad Zarei
	2.	Cocdut Premix Flour	UiTM	Dr Normah Ismail
	3.	Patty Banana Blossom	Politeknik	Encik Muhammad Hissammuddin bin Zainal
Perak	1.	Sweet Pine Fruit Condensed Milk	UiTM	Dr Raseetha Vani Siva Manikam
	2.	Rawrselle Sparkling Juice	UiTM	Dr Aida Firdaus Muhamad Nurul Azmi
	3.	Enau Bobba	UiTM	Dr Siti Suhara Ramli
	4.	Rubycon Pearl	UiTM	PM Dr Noorlaila Ahmad
Gangsa	1.	Pop-ONCE	UiTM	Dr Suzaira Bakar
	2.	Brownquick	UiTM	Dr Siti Aimi Sarah Zainal Abidin
	3.	Bingkulu	UiTM	PM Dr Aishah Bujang
	4.	Macabytes	UiTM	PM Dr Anida Yusoff
	5.	Banana Peel Drink	Politeknik	Encik Muhamad Hafizuddin bin Razli

SENARAI NAMA PESERTA
“NATIONAL FOOD INNOVATION & PRODUCT DEVELOPMENT 2019”
28 NOVEMBER 2019
KHAMIS

PRODUK	NAMA PESERTA	NO. PELAJAR
Cocdut Premix Flour	Anis Nabihah Binti Zainol	2017283568
	Adreana Hazeeqah Binti Norhisham	2017405578
	Aina Soleha Binti Mohd Zulkifli	2017405624
	Najwa Ashiqin Binti Mohd Nadzam	2017405652
	Nur Shaqeera Binti Jaafar Sidek	2016338317
Rubycon Pearl	Nabeela Raznor Binti Abdul Razak	2017405668
	Siti Rafiatul Nadiyahana Binti Rahim	2017766229
	Dahlia Binti Azzif	2017766915
	Nurfadzliyahana Binti Masri	2017947265
	Noorul Athiera Binti Mohd Azlie	2017783759
Macabytes	Nurfais Nabilah Binti Mohd Isa	2017551851
	Iffah Hazwani Binti Mohd Badrum	2017597553
	Nur Amirah Binti Mohd Zaidi	2017318005
	Nurul Atikah Binti Abd Rahman	2017797303
	Ain Fatimah Binti Husin	2017527925
	Ili Nabihah Binti Md Kamar	2017793979
Enau Bobba	Nur Rasyiqah Bt Bahron	2017405684
	Nur Syakirah Binti Jabri	2017405564
	Nur Diana Syafika Binti Adnan	2017405572
	Liyana Binti Harrisan	2016728179
	Nur Nabilah Binti Johari	2017405596
Rawrselle Sparkling Juice	Noreen Marlina Binti Zulkiflee	2017381413
	Afiqah Naimi Binti Mohamad	2017521463
	Norhasnita Binti Ahmad Jais	2017516333
	Nur Shuhadah Binti Mohamad Ridzuan	2017302263
	Siti Noorsyarafana Binti Sahimi	2017914525

Sweet Pine Fruit Based Condensed Milk	Muhammad Hail Haris Bin Muhd Hakim	2017316975
	Nurizatul Husna Binti Mohd Yusof	2017990383
	Nur Rashima Binti Mhd Rasdi	2017550221
	Muhammad Syarafuddin Bin Abd Shukor	2017166137
	Siti Nur Ruqayyah Binti Mohd Samshul	2017755951
Brownquick	Mohammad Faiz Bin Ibrahim	2017405696
	Nur'ain Ummairah Bt Azmi	2017405606
	Nur Husna Binti Mahadzir	2017283552
	Nur Izzah Najwa Binti Abu Bakar	2017597899
Bingkulu	Nurul Huda Binti Arifin	2017283564
	Nurul Hidayah Binti Samsudin	2016709591
	Norashikin Binti Che Hamid	2017405712
	Noor Aliah Binti Bahari	2017405672
	Raja Nur Azmina Raja Azmel	2017405662
Gumi-dol	Nurul Munirah Binti Mahmud	2017959279
	Zafirah Binti Mohd Zaifurizan	2017760343
	Nuradila Binti Abdul Aziz	2017758457
	Nurin Izzati Binti Ahmad Suhaimi	2017944203
	Abdul Wasim Bin Abdul Wahab	2015102961
	Rara Ardhyanti Wahyuni	2019657054
Pop-ONCE	Firdatul Fitriah Binti Che Samudin	2017405706
	Siti Nadia Binti Jumpaan	2017405658
	Nurul Fatini Binti Mohamad Halimin	2017405588
	Nornajiha Najla Binti Md Isa	2017405686
	Umi Sarah Binti Zakaria	2017405734

SENARAI NAMA PESERTA LUAR

PRODUK	NAMA
Patty Banana Blossom	Nursuhailah Binti Mohd Zaharuddin
	Nur Nabila Binti Norhisham
	Nur Ain Syafiqha Binti A. Halim
Banana Peel Drink	Ayuni Binti Kahairol Johory
	Siti Nuraniza Binti Shahli
	Nurul Izzati Binti Zakariah

GAMBAR AKTIVITI PROGRAM
“NATIONAL FOOD INNOVATION & PRODUCT DEVELOPMENT 2019”
28 NOVEMBER 2019
KHAMIS

Ucapan oleh Pengetua Melati dan Pengarah Program



Sesi Ceramah Disampaikan Oleh Penceramah Jemputan



Gambar ahli kumpulan bersama produk makanan



Penilaian Produk oleh Juri



Sesi Penyampaian Hadiah







13.0 KESIMPULAN

Program “ National Food Innovation and Product Development 2019” berakhir pada jam 3.00 petang. Tempat pertama dimenangi oleh Gumi-dol, tempat kedua dimenangi oleh Cocdut Premix Flour manakala Patty Banana Blossom memperoleh tempat ketiga. Secara keseluruhannya, program berjalan dengan lancar seperti yang telah dirancang di mana kehadiran pelajar amat memberangsangkan. Objektif program ini iaitu menjalinkan hubungan diantara para pelajar, staf sokongan dan pensyarah Ijazah Sarjana Muda Sains dan Teknologi Makanan tercapai. Komitmen dan sokongan yang diberikan oleh semua pihak yang terlibat sangat baik dalam menjayakan dan merealisasikan objektif program. Terlalu banyak maklumat dan pembelajaran yang telah dipelajari sepanjang menguruskan program ini. Diharapkan program seperti ini dapat dijalankan lagi pada masa akan datang.

Disediakan oleh,

NurSabrina

NUR SABRINA BINTI ROSLAN

Setiausaha Program “ National Food Innovation and
Product Development 2019”,
Persatuan Sains Dan Teknologi Makanan,
Fakulti Sains Gunaan

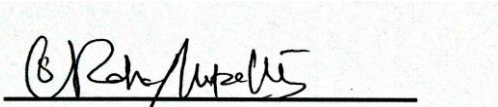
Disemak oleh,

NurulSyahirah

NURUL SYAHIRAH BINTI ZULKIFLI

Pengarah Program “ National Food Innovation and
Product Development 2019”,
Persatuan Sains Dan Teknologi Makanan,
Fakulti Sains Gunaan

Disahkan oleh,



DR. SITI ROHA BT AB. MUTALIB

Penasihat Program “National Food Innovation and
Product Development 2019”,
Persatuan Sains Dan Teknologi Makanan.
Fakulti Sains Gunaan