

Inovasi serunding UMS bantu atasi lambakan kubis

[Izwan Abdullah](#)

am@hmetro.com.my



SERUNDING kubis hasil projek inovasi UMS. FOTO ihsan UMS

Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah (UMS) berjaya menghasilkan inovasi baharu iaitu serunding daripada kubis bagi mengatasi masalah lambakan sayuran berkenaan yang dihadapi pekebun Kundasang di Ranau berikutan pelaksanaan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP).

Inovasi itu turut memenangi pingat emas Pertandingan Reka Cipta dan Inovasi Kebangsaan (iCompEx) 2021 anjuran Politeknik Sultan Abdul Halim Mu'adzam Shah (POLIMAS), baru-baru ini.

Ketua kumpulan penyelidik UMS, Dr Jurry Foo berkata, projek dinamakan Penyediaan dan Pemasaran Serunding Kubis itu adalah satu inisiatif untuk membantu penduduk di Ranau menghadapi isu lambakan sayuran ketika PKP 1.0 sebelum ini.

"Pada ketika itu pergerakan terhad menyebabkan petani menghadapi cabaran untuk memasarkan sayuran ke pasaran luar daerah dan hanya mengharapkan pembeli dalam kalangan penduduk setempat.

"Kubis adalah sayuran paling terjejas menyebabkan petani dan peniaga terpaksa menanggung kerugian, selain berlaku pembaziran sayuran.

"Atas keprihatinan terhadap nasib komuniti setempat, UMS melalui Pusat Pengurusan Penyelidikan melancarkan dana penyelidikan Covid-19 bagi membantu masyarakat," katanya dalam kenyataan, di sini.

Jurry berkata, kejayaan mengatasi masalah pekebun terbabit dibantu pakar UMS dari kumpulan penyelidik Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan (FSSK) serta penyelidik dari Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan (FSMP).

Beliau berkata, pihaknya mencadangkan beberapa idea untuk memproses kubis menggunakan pengetahuan dan kemahiran sedia ada dalam komuniti untuk meminimumkan pembaziran sayuran.

"Sementara menunggu tawaran dana penyelidikan daripada UMS, saya mengadakan bengkel secara dalam talian mengenai cara memproses kubis dalam bentuk serunding dengan menginspirasi kaedah menghasilkan serunding 'tuhau' iaitu produk makanan tempatan yang popular dalam kalangan masyarakat di Ranau.

"Pada peringkat permulaan, cadangan ini mendapat tentangan umum kerana ramai yang beranggapan kubis tidak sesuai dijadikan serunding.

"Namun sekumpulan komuniti perintis berjaya merealisasikan idea dan resipi penyelidikan UMS melalui bimbingan secara dalam talian," katanya.

Jurry yang juga Pengarah Pusat Kokurikulum dan Pemajuan Pelajar (PKPP) UMS berkata, usaha itu berjaya mengubah kubis daripada makanan biasa, kepada makanan yang dinilai tambah supaya tahan lama menerusi penghasilan serunding.

Produk itu katanya kini dipasarkan secara dalam talian dan selain turut dijual di beberapa pasar raya di Sabah.

Disiarkan pada: Ogos 3, 2021 @ 11:58am