

Penuntut UTHM teruja pelajari teknik pembuatan makanan proses

PAGOH - Seramai 30 pelajar Fakulti Teknologi Kejuruteraan dari Universiti Tun Hussein Onn Malaysia (UTHM), di sini, mendapat pengalaman baharu apabila diberi peluang mencuba sendiri teknik pembuatan makanan proses di sebuah kilang berkaitan.

Pensyarahnya, Dr Nadirul Hasraf Mat Nayan berkata, melalui lawatan mereka ke sebuah kilang proses kaya Shah Rich Food Processing Sdn Bhd, kesemua pelajar memperoleh input baharu apabila didedahkan dengan pengalaman yang diterokai mereka sendiri.

“Meskipun lawatan ini aktiviti biasa dalam kalangan pelajar, namun rata-rata mahasiswa dan mahasiswi daripada Ijazah Sarjana Teknologi Kejuruteraan (Bioteknologi) teruja. Ini kerana mereka berkesempatan menyertai lawatan ini memandangkan kampus UTHM Pagoh belum lagi mempunyai

kemudahan pengangkutan yang cukup berikutan faktor baru beroperasi.

“Apa yang menariknya, selain berpeluang melihat sendiri proses penghasilan kaya bermula daripada awal sehingga pembungkusan, semua pelajar turut diberi cabaran membuat sendiri makanan itu mengikut proses yang ditunjukkan,” katanya kepada *Sinar Harian*.

Menurut Nadirul Hasraf, latihan pembuatan proses makanan itu juga memberi kemahiran baharu untuk pelajar selain dapat memahami dengan lebih terperinci mengenai teknologi pemakanan.

Ujar beliau, pengalaman itu pastinya menambah ilmu untuk pelajar mengetahui kaedah sebenar menjalankan perniagaan berteknologi, selain membantu meningkatkan kebolehpasaran kerja berdasarkan pengalaman diperolehi.



Lawatan pelajar UTHM Pagoh ke kilang memproses makanan membantu meningkatkan pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk menceburi bidang pekerjaan kelak.