

Sarkina Bt Mat Saad @ Shaari

From: UUM CORPORATE COMM.
Sent: Wednesday, August 7, 2019 11:30 AM
To: UUM - All Staff; UUM - All Students
Subject: Universiti Bantu Mantapkan Institusi Pondok – Penyerahan Menu Sihat Dan Pelan Dapur Contoh Yang Pertama



UUM Corporate Comm.
Universiti Utara Malaysia

07 OGOS 2019 / 06 ZULHIJAH 1440H

"UUM : UNIVERSITI PENGURUSAN TERKEMUKA"
(THE EMINENT MANAGEMENT UNIVERSITY)

Oleh: Siti Fatimah Abdullah
Gambar oleh: Shamsaimi Ezil

UNIVERSITI BANTU MANTAPKAN INSTITUSI PONDOK – PENYERAHAN MENU SIHAT DAN PELAN DAPUR CONTOH YANG PERTAMA



UUM ONLINE: Tiga universiti berganding bahu membantu memantapkan sekolah pondok menerusi pemakanan sihat dalam *CSR: Knowledge Transfer Program: Halal & Toyibban Food And Kitchen Engineering For Pondok Institution 2019*, di Pondok Moden Darussalam Changloon (PMDC), Kedah.

Pakar dan penyelidik yang terlibat antaranya RiG Food Processing and Production Universiti Teknologi MARA (UiTM) Cawangan Pulau Pinang, Universiti Utara Malaysia (UUM), Universiti Malaysia Perlis (UniMAP), KPJ Healthcare Berhad (Bahagian Dietetik) Pulau Pinang dan Pusat Urus Zakat Negeri Kedah.

Pensyarah dari Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, UiTM Cawangan Pulau Pinang, Chef Mohd Syafiq Othman berkata, pengajian tahfiz atau pondok menjadi satu fenomena kepada ibu bapa yang mahu anak mereka berjaya dunia dan akhirat.

Menurutnya, dalam usaha memartabatkan sekolah tahfiz pelbagai usaha dijalankan dengan mengenal pasti isu, cabaran dan solusi termasuk aspek pemakanan.

“Di pondok tidak ada menu yang tetap, jadi makanan yang disediakan di kantin kurang berkhasiat berbanding pondok moden di Gontor, Indonesia walaupun mereka makan nasi dengan tempe namun kekal bertenaga sepanjang hari.

“Jadi kita mengkaji rutin seharian di pondok ini di mana pelajarinya bangun seawal 4 pagi memulakan aktiviti kuliah, hafalan, senaman dan talaqqi namun timbul persoalan kenapa pelajar di sini tidak bertenaga, mengantuk di awal pagi dan mudah hilang fokus?

“Pemakanan yang tidak betul dan kurang nutrisi menyebabkan pelajar tidak cergas sedangkan mereka amat memerlukan kekuatan mental dan fizikal dalam mengharungi pengajian yang sarat dengan aktiviti,” katanya.

Ujarnya, setelah kajian dijalankan mendapati faktor pemakanan adalah punca yang menyebabkan pelajar tidak cergas.

“Memandangkan ada aktiviti yang memerlukan tenaga lebih dan tenaga rendah jadi pemakanan yang kita sediakan mengikut kesesuaian mereka, kita design resepi ikut aktiviti harian yang dijalankan.

“Pihak UiTM menjadi konsultan bagi restoren-restoren yang berjaya jadi saya terfikir kenapa tidak kita menyalur sumbangan berupa kepakaran dan pengalaman yang kita ada untuk membantu sekolah pondok?” ujarnya.

Mengulas lanjut, projek ini bertujuan menghasilkan satu piawai prosedur operasi *standard operating procedure* (SOP) dalam penyediaan makanan serta pembinaan dapur contoh pertama di Malaysia bagi mewujudkan satu ekosistem terbaik dan modul pengajian tahfiz.

“Kita ingin mewujudkan satu dapur yang ergonomic, kos yang efektif dan selamat dalam menghasilkan makanan halal, suci dan sihat kepada pelajar tahfiz di samping mewujudkan satu *SOP* diet pemakanan terbaik kepada pelajar berpanduan Al-Quran dan sunah.

“Kita menyediakan menu untuk 14 hari (cycle menu) supaya mereka tidak bosan dengan makanan yang disediakan dengan anggaran kos RM10 bagi setiap pelajar selain turut menjalankan program dietetik di mana sampel makanan dihantar ke makmal bagi melihat makanan yang memberi impak dan baik untuk pertumbuhan otak.

“Menerusi program ini satu pemindahan ilmu pemakanan sihat akan dilaksanakan misalnya cara memasak dengan betul dan pemilihan sumber makanan demi mendapat nutrisi yang bagus dan menjimatkan tenaga dalam melahirkan huffaz yang cemerlang,” luahnya.

Beliau berharap PMDC menjadi sekolah contoh untuk makanan dan dapur yang terbaik dan sistem yang dibangunkan ini akan diperluaskan ke sekolah pondok, tahfiz, maahad dan seumpamanya termasuk sekolah di bawah jabatan zakat.

Sementara itu, siswa Kejuruteraan Awam (Infrastruktur), UiTM Permatang Pauh, Akram Syahmi Azmi teruja berpeluang menjadi sebahagian daripada aktiviti amal untuk menyumbang bakti kepada masyarakat mengikut kemampuan masing-masing.

“Kita menjalankan pemeriksaan bangunan (building inspection) untuk melihat sekiranya ada masalah, kerosakan bangunan dan lokasi dapur misalnya tiang berkarat, kayu reput dimakan anai-anai.

“Daripada pemeriksaan itu, kami akan merekabentuk bangunan dapur tersebut dengan reka bentuk yang sesuai dan lengkap dengan ciri keselamatan untuk mendapatkan kelulusan sijil halal,” ujarnya.

Hadir sama, mudir PMDC dan Rektor UiTM Cawangan Pulau Pinang.



Please consider the environment before printing this e-mail



AACSB
ACCREDITED



ASSOCIATION
AMBA
ACCREDITED



Universiti Utara Malaysia Official Website <http://www.uum.edu.my>

Disclaimer: This e-mail (including any attachments) may contain confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, distribution, printing, copying or use of this e-mail is strictly prohibited. If you have received this e-mail in error, please notify the sender or Universiti Utara Malaysia (UUM) immediately and delete the original message. Opinions, conclusions and other information in this e-mail that do not relate to the official business of UUM and/or its group of companies shall be understood as neither given nor endorsed by UUM and UUM accepts no responsibility for the same. All liability arising from or in connection with computer viruses and/or corrupted e-mails is excluded to the fullest extent permitted by law.