From: Jabatan Komunikasi Korporat
To: UUM - All Staff; UUM - All Students
Subject: UUM BANTU PERKUKUH PRODUK TRADISIONAL MENERUSI LAWATAN AKADEMIK KE INSTITUSI PENSIJILAN HALAL
Date: Tuesday, 1 September, 2026 10:43:34 AM
Attachments: image002.png
image003.png

Jabatan Komunikasi Korporat
CORPORATE COMMUNICATION DEPARTMENT
Universiti Utara Malaysia

UUM TODAY

UNIVERSITI PENGURUSAN TERKEMUKA | THE EMINENT MANAGEMENT UNIVERSITY

1 SEPTEMBER 2026 / 19 RABIULAWAL 1448H
==========

Berita dan gambar oleh: Amirtavarsini Ambu Pulay

UUM BANTU PERKUKUH PRODUK TRADISIONAL MENERUSI LAWATAN AKADEMIK KE INSTITUSI PENSIJILAN HALAL



UUM ONLINE: Universiti Utara Malaysia (UUM) menerusi Pusat Pengajian Pengurusan Industri Kreatif dan Seni Persembahan (SCIMPA) mengadakan lawatan akademik ke beberapa perusahaan makanan tradisional dan institusi berkaitan halal di Selangor serta Kuala Lumpur dalam usaha memperkukuhkan pembangunan produk tempatan.

Lawatan selama empat hari bermula 20 Ogos itu memberi pendedahan kepada peserta Koperasi Pembangunan Kampung KEDA Bagan Naka Berhad (KPKKBNB) mengenai pembangunan produk, pengurusan pengeluaran, pensijilan halal, penjenamaan, pembungkusan dan pemasaran makanan tradisional.

Program itu juga merupakan sebahagian daripada aktiviti bagi memenuhi objektif Dana Inovasi Sosial yang diperoleh menerusi Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT) dengan kerjasama Kementerian Pembangunan Usahawan dan Koperasi (KUSKOP).



Ketua Projek, Prof. Madya Dr. Syamsul Bahrin Zaibon berkata, objektif utama program ini adalah untuk memberi pendedahan dan pengalaman secara langsung kepada peserta mengenai pembangunan produk, pengurusan pengeluaran, pensijilan halal, penjenamaan, pembungkusan serta pemasaran produk makanan tradisional.

Menurutnya, program ini juga menjadi sebahagian daripada usaha mencapai objektif geran ini dengan menterjemahkan ilmu dan kepakaran universiti kepada bentuk intervensi yang dapat memberi manfaat secara langsung kepada komuniti dan koperasi yang terlibat.

“Melalui lawatan ke institusi penyelidikan dan perusahaan makanan, peserta bukan sahaja memperoleh pengetahuan secara teori, malah dapat melihat sendiri amalan sebenar industri serta memahami keperluan yang perlu dipenuhi untuk menghasilkan produk yang berkualiti dan berdaya saing,” katanya.



Dr. Syamsul Bahrin berkata, pihaknya mahu produk tradisional bukan sahaja mengekalkan identiti dan keasliannya, tetapi turut mempunyai nilai tambah dari segi penjenamaan, pembungkusan, pematuhan halal dan strategi pemasaran supaya mampu menarik perhatian pengguna serta bersaing dalam pasaran yang lebih luas.

Lawatan dimulai dengan kunjungan ke perusahaan Bahulu Masri di Sekinchan, Kuala Selangor dan Kunya Kunya di Tanjong Karang bagi meninjau operasi perusahaan makanan tradisional serta bertukar pengalaman mengenai penghasilan dan pemasaran produk tempatan.

Pada hari kedua, rombongan mengunjungi Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH), Universiti Putra Malaysia (UPM) dan disambut Pengarah IPPH, Prof. Dr. Awis Qurni Sazili FASc bersama warga institut.

Peserta mengikuti sesi taklimat serta lawatan ke makmal dan fasiliti penyelidikan yang memberi pendedahan mengenai pensijilan halal, penyelidikan, keselamatan makanan dan keperluan halal dalam industri kreatif.



Lawatan ke makmal IPPH membolehkan peserta melihat sendiri kemudahan dan persekitaran penyelidikan yang menyokong pembangunan serta pengujian produk halal, sekali gus melengkapkan penerangan secara teori yang diterima menerusi sesi taklimat.

Pada sebelah petang, rombongan meneruskan lawatan ke Koperasi Pengusaha dan Pengilang Ubi Sepang Berhad (KOUPANG) yang turut dikenali sebagai Rizal Kerepek.

Peserta menerima perkongsian daripada Encik Zamri mengenai pengurusan perusahaan, pengeluaran produk berasaskan ubi serta aspek pembangunan dan pemasaran produk.

Mereka turut dibawa meninjau kawasan pengeluaran dan kemudahan pemprosesan bagi mendapatkan gambaran sebenar mengenai proses penghasilan makanan serta cabaran yang perlu diberi perhatian dalam menguruskan perusahaan makanan tradisional.



Lawatan diteruskan pada hari ketiga ke Odah Kerepek House di Dengkil, Selangor, apabila peserta berpeluang bertemu pengasas perniagaan berkenaan bersama suami serta anak perempuan mereka yang kini meneruskan dan menguruskan operasi perniagaan keluarga itu.

Peserta diberikan penerangan mengenai operasi perniagaan sebelum meninjau ruang penyediaan dan penghasilan kerepek yang bersih serta teratur.

Pendedahan itu memberi gambaran mengenai kepentingan aspek kebersihan dalam penghasilan makanan, selain membolehkan peserta melihat sendiri proses penyediaan kerepek secara lebih dekat.

Peserta turut berpeluang mendengar perkongsian mengenai pengalaman, identiti produk dan pengurusan keluarga dalam memastikan kelangsungan perusahaan makanan tradisional.



Sementara itu, salah seorang peserta program yang juga Pengerusi Lembaga Koperasi Pembangunan Kampung KEDA Bagan Naka Berhad (KPKKBNB), Encik Radzuan menyifatkan lawatan berkenaan sebagai peluang terbaik kepada pihak koperasi untuk melihat sendiri amalan pengusaha yang telah berjaya membangunkan produk masing-masing.

“Banyak perkara yang kami pelajari sepanjang lawatan ini, khususnya mengenai bagaimana sesuatu produk tradisional boleh dipertingkatkan bukan sahaja dari segi kualiti, tetapi juga aspek kebersihan, pensijilan halal, pembungkusan, penjenamaan dan pemasaran.”

“Sebagai sebuah koperasi yang mempunyai produk sendiri, pendedahan seperti ini sangat berguna kerana kami dapat melihat secara langsung bagaimana pengusaha lain menguruskan pengeluaran dan membina identiti produk sehingga mampu diterima oleh pengguna,” katanya.

Menurut Encik Radzuan, perkongsian daripada pengusaha serta lawatan ke IPPH turut memberi pemahaman lebih jelas kepada peserta mengenai keperluan yang perlu dipenuhi sekiranya produk koperasi mahu dibawa ke pasaran yang lebih luas.



“Selepas melihat sendiri operasi dan produk yang terdapat di beberapa lokasi lawatan, kami sedar bahawa produk tradisional mempunyai potensi yang besar sekiranya diberikan nilai tambah yang sesuai.

“Ilmu dan pengalaman yang diperoleh sepanjang program ini akan kami manfaatkan untuk menambah baik produk koperasi, terutama dari segi pembungkusan dan penjenamaan supaya produk kami kelihatan lebih menarik, mempunyai identiti yang kuat dan mampu bersaing di pasaran,” katanya.

Beliau turut menghargai usaha SCIMPA UUM dalam membimbing koperasi menerusi program berkenaan kerana kerjasama antara universiti, koperasi, institusi penyelidikan dan pemain industri dapat membantu pengusaha tempatan melihat peluang pembangunan produk daripada perspektif yang lebih luas.



Pengalaman dan perkongsian sepanjang program itu akan menjadi input dalam usaha UUM memperkasakan produk makanan tradisional KPKKBNB, khususnya menerusi pembangunan jenama dan inovasi pembungkusan bagi meningkatkan daya tarikan serta daya saing produk di pasaran.

Turut hadir dalam program ini ialah ahli projek iaitu Prof. Madya Dr. Shamsul Huda Abd. Rani dari Pusat Pengajian Pengurusan Perniagaan; Prof. Madya Dr. Ahmad Hisham Zainal Abidin, Dr. Mohd Noor Abdul Hamid, Dr. Shamsul Amri Abdul Manap, Mohamad Amir Abu Seman @Ismail, dan Amirtavarsini Ambu Pulay.

UUM OFFICIAL
uumtoday.com Universiti Utara Malaysia uumofficial uumnews uumtube uuminfo uumofficial
ukkuum@uum.edu.my 04-928 3039 | 3040 | 3043 | 3097 | 3056

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.