General

UMPSA perkasa komuniti pesisir Pekan bawa teknologi pengeringan hijau kepada nelayan, petani dan usahawan makanan

Fri, 10/09/2026 - 16:33

PEKAN, 9 Oktober 2026 – Komuniti nelayan, petani dan usahawan makanan di sekitar Kuala Pahang kini boleh mengeringkan hasil laut dan pertanian dengan lebih bersih, cepat dan tidak bergantung kepada cuaca, hasil projek pemerkasaan komuniti oleh Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA).

Projek Pemerkasaan Komuniti Melalui Teknologi Pengeringan Hibrid Solar–Pam Haba ini dibiayai di bawah Program Pendayaan Komuniti@UniMADANI 2025, Kementerian Kewangan Malaysia, dengan peruntukan sebanyak RM65,000.

Projek ini diselia oleh Pusat Hubungan Komuniti (PHK), Jaringan Industri dan Masyarakat, UMPSA.

Ketua projek, Profesor Madya Ts. Dr. Amir Abdul Razak dari Fakulti Teknologi Kejuruteraan Mekanikal dan Automotif (FTKMA) berkata, kaedah pengeringan terbuka yang masih diamalkan komuniti terdedah kepada hujan, habuk, serangga dan sinaran UV yang menjejaskan mutu produk.

“Melalui sistem hibrid ini, tenaga solar menjadi sumber utama manakala pam haba menyokong proses pengeringan ketika cuaca mendung atau pada waktu malam.

“Produk dikeringkan di dalam kebuk tertutup yang lebih bersih dan terkawal,” ujarnya.

Sistem tersebut dilengkapi kawalan automatik berasaskan pengawal mikro dan penderia suhu serta kelembapan yang melaraskan keadaan pengeringan mengikut jenis produk seperti ikan, keropok keping, sayur-sayuran, buah-buahan dan herba.

Ujian awal pengeringan keropok keping basah mencapai pengeringan optimum dalam kira-kira empat jam pada cuaca baik.



Peserta meninjau kebuk pengering hibrid dan hasil pengeringan semasa sesi amali.

Selain membangunkan sistem, pasukan projek turut menghasilkan Modul Latihan Pengering Hibrid Solar–Pam Haba yang diedarkan secara percuma kepada peserta.

Latihan Komuniti Sesi 1 pada 24 Februari 2026 melibatkan peserta yang terdiri daripada wakil komuniti, usahawan makanan, pelajar dan penduduk setempat, merangkumi teori, demonstrasi langsung dan sesi amali.

Projek ini turut menerima lawatan pemantauan daripada Kementerian Kewangan bersama PHK UMPSA pada 5 November 2025.

Kampung Marhum menjadi rakan komuniti perintis, manakala pengujian berkapasiti penuh diteruskan di Kampung Siong.



Pengering hibrid solar–pam haba yang dipasang di tapak komuniti, bersama papan tanda projek Komuniti@UniMADANI 2025.

Menurut Dr. Amir, teknologi ini berpotensi untuk meningkatkan nilai tambah produk komuniti, mengurangkan kerugian akibat kerosakan hasil, serta menyokong pendapatan yang lebih stabil sepanjang tahun.

“Kami mahu komuniti bukan sekadar membekalkan bahan mentah, tetapi mampu menghasilkan produk kering berkualiti tinggi untuk pasaran yang lebih luas,” tambahnya.



Ikan yang dikeringkan di dalam kebuk pengering hibrid adalah lebih bersih dan terlindung daripada habuk dan serangga.

Projek ini disokong oleh ahli pasukan iaitu pensyarah FTKMA, Ts. Dr. Ahmad Fadzil Sharol dan Pembantu Pegawai Latihan Vokasional FTKMA, Muhd Hafietz Yusoff serta Jurutera Kanan, Pusat Pembangunan dan Pengurusan Harta (PPPH), Ts. Mohd Nurulakla Mohd Azlan.

Inisiatif ini sejajar dengan nilai Malaysia MADANI, khususnya Kemampanan, Kesejahteraan dan Daya Cipta, serta menyumbang kepada Matlamat Pembangunan Mampan (SDG) 2, 7, 8 dan 13.

Disediakan Oleh: Profesor Madya Ts. Dr. Amir Abdul Razak Dari Fakulti Teknologi Kejuruteraan Mekanikal dan Automotif (FTKMA) dan Pusat Teknologi Termaju (AIT)

- 76 views

View PDF