
[BIL. 21 MAC 2019](#)

UMP diiktiraf tersenarai subjek terbaik du

Universiti Malaysia Pahang (UMP) menyertai senarai universiti elit dunia apabila subjek universiti ini tersebut oleh *Subjects* 2019 yang diumumkan pihak *Quacquarelli Symonds* (QS) pada 27 Februari 2019 yang lalu dalam kategori Aeronautik dan Pembuatan; Kejuruteraan Kimia; Kejuruteraan dan Teknologi.

UMP juga merupakan satu-satunya Rangkaian Universiti Teknikal Malaysia (MTUN) yang tersenarai dalam kategori Kejuruteraan dan Teknologi.

Pengumuman ini melonjakkan kedudukan UMP yang telah mencapai kecemerlangan diiktiraf lima bintang termasuklah Penilaian Penyelidikan Malaysia (*MyRA*), Sistem Penarafan Universiti dan Kolej Universiti Kementerian Pendidikan (*MyMohes*) dan Anugerah Kecemerlangan Pengurusan Kewangan berdasarkan Indeks Prestasi.

UMP berada pada kedudukan terbaik 301-350 dalam subjek Mekanikal, Aeronautik dan Pembuatan. Penilaian ini berdasarkan jumlah sitasi daripada pihak majikan serta jumlah sitasi bagi setiap penerbitan di dalam bidang tersebut.

Lebih membanggakan buat pertama kalinya UMP tersenarai di dalam subjek Kejuruteraan Kimia (251-300) dan Pembuatan (401-450) yang menunjukkan prestasi membanggakan dalam semua empat indikator termasuk reputasi, penerbitan dan H- Indeks.

Menurut Naib Canselor UMP, Profesor Dato' Sri Dr. Daing Nasir Ibrahim, pencapaian ini menyerlahkan komitmen UMP dalam pembelajaran di UMP yang sentiasa memberi fokus kepada pelbagai aspek teknikal dan teknologi.

"Kedudukan subjek sering digunakan oleh pelajar untuk membuat pilihan dan menilai universiti yang teratas dalam bidang yang diingini."

"Pengurusan UMP amat menghargai khidmat, sumbangan dan komitmen cemerlang kejayaan ini yang tidak dapat dicapai tanpa penglibatan para warga kerja kita dari pelbagai Pusat Tanggungjawab yang bertungkus-lumus bekerja ke arah visi strategik untuk disalurkan ke *platform-platform* penarafan yang berkenaan," katanya.

Beliau berucap meraikan warga kerja UMP dalam Majlis Apresiasi Kecemerlangan Penarafan 5 Bintang dan Anugerah Jabatan Hal Ehwal Korporat dan Kualiti di Hotel Ancasa Royale, Pekan.

UMP capai kejayaan yang cemerlang lagi membanggakan dalam konteks penarafan tempatan dan antarabangsa.

pencapaian 5 Bintang dalam *QS Stars* pada 17 Julai 2018.

Seterusnya teruja dengan pencapaian di tangga ke-188 *QS Asia University Ranking* yang pada 24 Oktober 2018 dan *World University Ranking* pada 19 Disember 2018.

Pencapaian 5 Bintang yang berjaya diperoleh dalam *MyRA*, *MyMoheS* dan SETARA juga meletakkan UMP sebagai Universiti Penyelidikan di Malaysia terutamanya dari aspek penerbitan dan sitasi.

Pencapaian dan kedudukan tersebut meletakkan UMP pada tahap yang begitu mapan dan kompetitif bukannya yang paling terkehadapan, malah secara umumnya juga antara Universiti Awam yang paling dinamik dan pesat bertumbuh.

Cabaran kini menurut beliau adalah bagaimana daya saing dan kemapanan tersebut berupaya dilestarikan dan diperkukuhkan.

“Justeru, dalam kerangka Misi UMP 2025, pihak pengurusan dan seluruh warga kerja dari semua jabatan dan unit perlu berkolaborasi untuk mengangkat universiti ini (*from good to great*) dalam memastikan UMP terus berada di atas landasan strategik yang kukuh dan mampan.”

Majlis dihadiri Timbalan Naib Canselor (Akademik & Antarabangsa), Profesor Ir. Dr. Wan Azhar Wan Yusoff, Naib Canselor (Inovasi), Profesor Dato' Dr. Mashitah Mohd Yusoff, Penolong Naib Canselor (Hal Ehwal Korporat & Kualiti), Naib Canselor (Jaringan Industri & Masyarakat), Profesor Dr. Jamil Ismail.

Turut sama dirai para pegawai utama, dekan, pengarah, ketua jabatan dan para penggerak serta penyumbang.

Turut berlangsung acara penyampaian sijil penghargaan dan serahan tanda nama (*lanyard*) hasil penjenjangan UMP untuk meraikan kecemerlangan UMP bersesuaian dengan imej UMP sebagai sebuah universiti teknologi lima bintang.

Siti Aisyah dinobatkan Tokoh Siswa UMP

Bagi Siti Aisyah, beliau sama sekali tidak menyangka kemenangan ini kerana saingan hebat-hebat belaka.

Namun bersyukur dengan rezeki ini dan ingin menghadihkan kepada kedua ibu bapanya.

Tambah anak pasangan Darmawansyah Abdullah dan Sri Umiaty Saubari ini, kemenangan itu membara dalam aktiviti dan mengukuhkan semangat kesukarelawan dalam membantu golongan yang memerlukan.

Seramai 15 pemenang anugerah turut dirai antaranya penerima Anugerah Naib Canselor dimenangi oleh Timbalan Naib Canselor pula dimenangi oleh Muhammad Amrun Aniq Muhammad Saidi dan Anugerah Ke Penyangg serta anugerah Penasihat Terbaik dimenangi oleh Rozana Shahadan.

Jelajah Alumni jalin hubungan erat alumni U

Oleh: NURIZZATUL ALIN AHMAD BASTANI DAN FOTO OLEH MUHAMMAD KAMARULZAMAN SAFI
ALUMNI

Pertemuan seramai 60 orang alumni Universiti Malaysia Pahang (UMP) yang hadir menjayakan Program *Hi-Tea* bagi Zon Utara pada 2 Mac 2010 yang lalu gamat apabila masing-masing mengimbau kenangan se

Program dianjurkan Unit Perhubungan Alumni, Jabatan Hal Ehwal Pelajar & Alumni (JHEPA) dengan Masyarakat (JJIM) di Hotel The Light, Pulau Pinang.

Majlis diserikan dengan kehadiran Timbalan Naib Canselor (Hal Ehwal Pelajar & Alumni), Profesor Dato' I kepada alumni untuk berkongsi maklumat terkini mengenai UMP, *Preview Industry Network Alumni Pla* data dalam sistem baharu serta perkongsian idea juga sumbangan alumni kepada pihak universiti ke arah

“Alumni digesa untuk mengisi dan mengemaskini maklumat di dalam sistem baharu yang telah dinaik taraf

“Dengan ini ia dapat mendekatkan hubungan antara alumni dan universiti juga menghubungi mereka untuk perkembangan universiti,” katanya.

Hadir sama dalam majlis, Pengarah Jabatan Hal Ehwal Korporat & Kualiti (JHKK), Dr. Irene Ting Wei Kio, penarafan universiti.

Menurutnya, alumni memainkan peranan besar dalam memperbaiki kedudukan UMP pada masa akan datang menyumbang kepada UMP sama ada secara langsung atau tidak langsung.

Pada masa yang sama, Pengerusi Majlis Tindakan INAP, Amir Ashraf Hamzah juga berkongsi maklumat perancangan kerjasama antara alumni dengan universiti yang memberi impak positif kepada kedua-dua pihak.

Majlis santai bersama alumni dimeriahkan lagi dengan sambutan ulang tahun penubuhan UMP ke-17.

Bagi graduan Sarjana Muda (Kepujian) Kejuruteraan Mekanikal Automatif tahun 2016, Muhamad Saiful Azhar, beliau sangat bagus kerana memberi peluang kepada beliau untuk mengenali rakan alumni UMP selain boleh membina hubungan.

Katanaya, tidak ada yang lebih menggembirakan sebagai bekas mahasiswa selain dapat berkumpul sesama alumni di platform berkesan untuk hubungan universiti dan alumni.

Manakala menurut alumni UMP, Nurul Izzati Pandak Jabo, program Jelajah Alumni ini perlu diteruskan kerana dapat mengetahui maklumat terkini tentang universiti, seperti contoh maklumat *QS Ranking*.

“Dengan ini secara tidak langsung alumni boleh membantu universiti untuk mencapai objektif dalam meningkatkan

Bukan itu sahaja, graduan Sarjana Muda (Kepujian) Kejuruteraan Elektrik (Elektronik) ini juga sangat terharu kerana dibuat oleh pihak Unit Perhubungan Alumni dan bangga berpeluang menyambut bersama-sama UMP sempena sambutan Februari lalu.

Komitmen berterusan bersama ini dalam mengumpul dan membina hubungan yang baik bersama alumni UMP di Sabah dan Borneo.

Turut hadir memeriahkan Penolong Naib Canselor (Hal Ehwal Korporat & Kualiti), Profesor Dato' Dr. Ishaq Yusoff, Industri & Masyarakat, Profesor Dr. Jamil Ismail dan Pro-Pendaftar, Abd Rahman Haji Safie.

KUB, UMP anjur Program Literasi Digital untuk pelajar

KUB Malaysia Berhad dengan kerjasama Universiti Malaysia Pahang (UMP) mengorak langkah memperkukuh tanggungjawab korporat (CSR) dalam menganjurkan Program Digital Literasi membabitkan seramai 25 murid pra Sekolah Kebangsaan Petaling Jaya, pada 7 Mac 2019 yang lalu.

Program dirasmikan oleh Presiden Pengarah Urusan KUB, Datuk Abdul Rahim Mohd Zin yang turut disertai oleh Pengerusi Industri & Masyarakat (IJM) UMP, Profesor Dr. Jamil Ismail, Guru Besar Sekolah Kebangsaan Lembah Suluh, Pengerusi Pengarah Jabatan Jaringan Industri & Masyarakat (JJIM), Profesor Madya Ir. Dr. Nurul Hazlina Noordin dan Pengerusi KUB Rais.

Dalam ucapan perasmian, Datuk Abdul Rahim berkata, program yang julung kali dianjurkan ini merupakan langkah pertama berkongsi maklumat dalam menyampaikan kesedaran mengenai dunia teknologi kepada generasi muda hari ini.

“Saya percaya di peringkat sekolah merupakan tempat yang paling tepat bagi membentuk generasi masa depan yang berkecekap.”

“Program ini memberi tumpuan kepada pelajar-pelajar dan keluarga kumpulan B40 yang mana ia selaras dengan visi Menteri, Datuk Seri Wan Azizah Wan Ismail yang mahukan pihak swasta berganding bahu bersama pihak kerajaan untuk meningkatkan taraf hidup rakyat.”

“Kita telah merancang untuk mengadakan beberapa siri lagi program sebegini di beberapa negeri lagi,” ujar Datuk Abdul Rahim.

Program ini turut melibatkan seramai 20 orang fasilitator yang terdiri daripada staf KUB Malaysia Berhad dan UMP.

Beliau turut melahirkan rasa bangga dengan semangat dan kegigihan warga kerja KUB dan UMP dan diucapkan tahniah agar dapat menyumbang sesuatu yang positif terhadap kehidupan kanak-kanak.

Manakala Profesor Dr. Jamil pula berkata, program literasi digital ini telah bermula dua tahun lalu.

“Sehingga kini, sebanyak enam buah sekolah sekitar Pekan dan Kuantan yang melibatkan 350 murid pra sekolah.”

“Program ini dapat memberi pendedahan kepada pelajar sekolah mengenai peralatan digital seperti komputer, tablet dan telefon pintar. Pendedahan awal kepada golongan kanak-kanak ini yang dilaksanakan oleh pensyarah UMP yang dikenali sebagai Digital Literacy Educators (DLEs).”

“Program ini akan membantu mereka menggunakan alat digital secara beretika, bertanggungjawab dan kecekapan.”

alat digital,” katanya.

Dalam pada itu, Hajah Shamsinar pula amat terharu dan berterima kasih kepada pihak KUB Malaysia Berhad dalam menjayakan program dan diharap lebih banyak program dapat dimanfaatkan pada masa akan datang.

Nor Mahirah Mustapha hasilkan *Reno Skin* untuk k

Oleh: SITI NURFARMY IBRAHIM, BAHAGIAN KOMUNIKASI KORPORAT

Siswazah Universiti Malaysia Pahang (UMP), Nor Mahirah Mustapha, 32 berjaya membuktikan kesibukan baginya untuk menceburi dunia kecantikan khususnya buat mereka yang mengalami masalah kulit sensitif.

Siswazah Fakulti Pengurusan Industri (FIM) ini boleh berbangga dengan produk kecantikan yang dihasilkan.

Kini Reno Skin telah berada dalam pasaran dan terjual lebih 25 ribu unit sejak tahun 2016. Bidang keusahawanan tidak asing lagi malah ianya perlu diperluaskan dan boleh dimasukkan di dalam silibus pengajian bagi menceburi bidang perniagaan.

Ujar Nor Mahirah, realiti dunia perniagaan yang mencabar akan membentuk mahasiswa yang lebih berdaya mendepani risiko pada masa hadapan setelah menamatkan pengajian di universiti kelak.

“Mahasiswa kini tidak seharusnya mengharapkan peluang pekerjaan sebaliknya perlu mewujudkan peluang yang percaya bijak membahagikan masa di antara pengajian dan perniagaan.

Mengimbas kembali penglibatan awal dalam perniagaan ini, Nor Mahirah berkata, ianya hasil dari perjuangannya bersama suaminya, Shahid Ali ketika itu menuntut di UMP.

Kini, suaminya juga merupakan siswazah yang sedang mengikuti pengajian kedoktoran (PhD) di Fakulti Kejuruteraan dan Sains UMP.

Nor Mahirah atau lebih mesra disapa dengan panggilan Cik Mira berkata, *Reno Skin* memfokuskan kepada produk yang sensitif yang mana produk ini berasaskan bahan semula jadi antaranya minyak kelapa dan beras (*rice bran*) untuk melembapkan kulit agar lebih cerah, melembapkan dan menjaga nutrisi kulit.

Mengulas lanjut mengenai *Reno Skin*, faktor modal bagi tujuan pemasaran menjadi penghalang bagi memajukan jenama *RenoSkin*.

Pada awalnya, *Reno Skin* telah berkembang hanya melalui medium pemasaran secara *free cost*.

Kini beliau boleh berbangga apabila sudah mempunyai agen termasuk dari Brunei, Singapura dan Indonesia dieksport secara meluas dan menembusi pasaran antarabangsa.

Bagi yang ingin mendapatkan produk *Reno Skin* boleh menghubungi agen yang berada di seluruh Malaysia atau membeli di *Lazada* dan *Shopee* serta boleh melawat *website* www.renoskin.com.my untuk maklumat lanjut.

***Palm-O-Lite* pentingkan gaya hidup sihat**

Peka terhadap amalan dan sikap sesetengah masyarakat Malaysia yang gemar menggunakan minyak sawit, beliau berkata, penggunaan minyak sawit yang berlebihan boleh menyebabkan pengumpulan lemak tepu berlebihan dalam badan, tiga penyelidik Universiti Malaya telah menghasilkan *Palm-O-Lite: Aeosol* berasaskan minyak sawit untuk aplikasi kulinari bagi memudahkan kegemaran memasak dengan gaya hidup sihat.

Ketua penyelidik yang juga merupakan Pensyarah Fakulti Sains & Teknologi Industri (FSTI), Izan Izwan Muzakir berkata, pertama *Palm-O* iaitu palm oil (minyak sawit) dan kedua ialah *Lite (light)*, merujuk kepada pengaliran lemak.

“Ia dihasilkan untuk memudahkan kerja memasak selain mementingkan gaya hidup yang cepat, mudah dan sihat. Ia bertindak sebagai agen anti-lekat (*non-stick*), meminimumkan konsumsi lemak dan meningkatkan nilai nutrisi masakan.”

“Dalam usaha meningkatkan nilai tambah alternatif minyak sawit dalam masakan, ianya diformulasi dan disesuaikan digunakan dalam masakan ringkas, membuat kek dan barbeku (BBQ).”

“Projek ini dimulakan pada tahun 2017 bersama dua rakan penyelidik iaitu Dr. Saifful Kamaluddin Muzakir dan Dr. Nur Hafizah Yusoff.”

“Idea ini bermula dengan permasalahan penggunaan perkakasan masakan terutama kekerapan berlakunya masalah melekat pada perkakasan, selain itu dapat menggantikan kaedah penggunaan kertas bakeri atau mengaplikasikan lapisan minyak pada perkakasan masakannya.”

Dr. Izan Izwan berkata, seterusnya kita juga lihat masalah menggunakan minyak pada alatan *air-fryer*, *waffle maker* dan *grill* yang kadang kala sesetengah produk melekat ketika memasak dan menyukarkan proses mencuci perkakasan tersebut.

Tambahya lagi, pemerhatian di pasar raya yang menjual produk aerosol masakan kebanyakannya menggunakan minyak sawit, biji bunga matahari dan soya.

“Namun begitu, kelebihan menggunakan minyak sawit berbanding minyak lain termasuklah ianya bebas kolesterol (*non-GMO*), bebas kolestrol, bebas lemak-trans, mengandungi 52 peratus lemak tepu, 38 peratus lemak tak tepu (*polyunsaturated*).

“Ia juga mempunyai indeks kestabilan minyak (*oil stability index, OSI*) lebih baik berbanding minyak sayuran pada suhu tinggi.

“Selain itu, analisis nutrisi *Palm-O-Lite* mendapati ia sebanding dengan produk-produk yang telah ada di pasaran berasaskan sawit dengan bahan aditif (mengikut piawaian makanan, *e-number*) dibotolkan ke dalam botol.

“Tekanan tombol pada botol menghasilkan aerosol minyak dan diserakkan ke perkakasan masakan mesra pengguna, purata, sekitar 0.3 – 0.5 g minyak digunakan pada setiap penggunaan,” katanya.

Palm-O-Lite sepenuhnya menggunakan minyak sawit bagi menyokong inisiatif Kementerian Industri Utama untuk meningkatkan lebih tinggi minyak sawit negara bagi kepentingan sosioekonomi, kesihatan, pemakanan dan aplikasi makanan.

Sebagai negara pengeluar, bekalan minyak boleh didapati dengan mudah dan murah berbanding minyak sayuran yang dipasarkan sebagai alat bantuan masakan di rumah, keperluan bakeri, aktiviti luar seperti perkuliah dan perhotelan.

Laporan oleh Mordor Intelligent menyatakan pasaran minyak sayuran ialah sekitar USD 190 billion (RM1.1 bilion) dengan sasaran pasaran *Palm-O-Lite* pada 0.1 peratus boleh dianggap realistik.

Buat masa ini, *Palm-O-Lite* diformulasi untuk aplikasi *non-stick*, bakar dan BBQ. Fungsi produk boleh ditambah dengan perisa lain seperti lemon untuk penyediaan *salad, hot & spicy* untuk menambah rasa makanan dan lain-lain.

Pada masa ini projek masih di peringkat prototaip sekunder dan pihaknya telah menerima geran *Lab2Market* dengan ciri komersial.

Selain itu, kerjasama juga dilakukan bersama Symbiotech PLT, syarikat simbiosis di bawah Malaysian Technology Development Corporation untuk meneroka segmen dan kajian pasaran yang bersesuaian di dalam dan luar negara.

Pihaknya mengharapkan usaha sama ini akan memberikan hasil yang positif seterusnya *Palm-O-Lite* dapat bersaing.

Bagi fasa awal, *Palm-O-Lite* dibotolkan dengan kapasiti 200 g dengan harga pasaran sekitar RM13 hingga RM15.

Palm-O-Lite telah meraih pingat emas dalam *International Invention, Innovation & Technology Exhibition* dan *Technology & Research Exposition (CITREX 2018)* serta meraih pingat gangsa di Seoul *International Invention & Technology Exhibition*.

Pihaknya juga merancang untuk menambahbaik reka bentuk botol agar lebih mesra pengguna serta mematuhi syarat dan amalan pengilangan yang baik (GMP).

Pembangunan makanan tenusu tangani penyakit bar

Sekumpulan penyelidik Universiti Malaysia Pahang (UMP) yang terdiri daripada pensyarah dan mahasiswa mengkaji cara menangani penyakit barah dan diabetes melalui pembangunan makanan tenusu (*functional food*).

Penyelidikan yang diketuai oleh Pensyarah FSTI, Dr. Jaya Vejayan A/L Palliah berjaya mengenal pasti berkemampuan melakukan dua fungsi iaitu keupayaan untuk mengubah susu segar yang telah mengalami menambah khasiat kepada dadih yang mampu mempunyai aktiviti biologi.

“Seperti yang kita sedia maklum, masyarakat di negara maju kini kian mementingkan pemakanan sihat (*functional food*). Penyelidikan yang diilhamkan bermula pada 2016 asalnya bertujuan bagi mengkaji b dikenali *Malayan Pit Viper* sebagai koagulan susu,” katanya.

Ujar beliau, pada awalnya ianya berjaya mengasingkan enzim dari bisa yang bertanggungjawab bersifa ianya dikembangkan dengan menggunakan tumbuhan herba bagi menghasilkan produk makanan yang ber

Menurut Dr. Jaya, campuran herba terpilih yang dikenali supercoagulant direka bagi memastikan enzim beraktiviti tinggi.

“Enzim hidrolisis ini akan bertindak melakukan pemotongan protein susu supaya berubah daripada la menambahkan khasiat biologi anti-oksidan, anti-diabetis dan anti-mikrob.

“Kami mulanya menghadapi cabaran mencari tumbuhan herba berupaya bertindak sebagai koagulan tetat tumbuhan herba yang sangat sesuai,” ujar beliau.

Beliau yang merupakan pemenang pingat emas dan pingat khas Citrex 2019 kategori staf berkata, bebe bagi mengukuhkan keupayaan supercoagulant di samping usaha memohon paten dapat dilakukan bag mengukuhkan pengkomersialan.

Katanya, beliau mengharapkan kerjasama dari agensi luar bagi usaha sama ini untuk mempero mempelbagaikan perniagaan yang dihasilkan daripada produk dadih atau keju yang berkualiti dan tahan la

Dalam pada itu, biodiversiti hutan tropika di Malaysia dilihat mempunyai banyak tumbuhan herba yang penyakit di samping mampu menarik minat masyarakat dunia yang kini amat menitikberatkan makanan yar

Penyelidikan MDSolution rawat sisa air buangan

Prihatin terhadap masalah pencemaran hasil buangan industri, penyelidik daripada Fakulti Teknologi Kejuruteraan (UMP), Dr. Nadzirah Mohd. Mokhtar mengambil inisiatif menghasilkan sistem penyulingan bermembran buangan dari industri seperti kilang getah, kilang kelapa sawit, kilang tekstil, kilang makanan dan lain-lain.

Sistem penyulingan bermembran yang diberi nama MDSolution ini dihasilkan sepenuhnya di universiti dengan melibatkan pelajar pascasiswazah dan pelajar siswazah.

Penyelidikan yang bermula pada tahun 2017 dan masih dijalankan ini adalah untuk menguji kualiti air buangan yang melalui membran yang berbeza dan hasil penyelidikan itu membuktikan air yang dirawat adalah bersih juga mengikut syarat-syarat di bawah Akta Kualiti Alam Sekitar 1974.

Menurut Dr. Nadzirah, kajian ini adalah sambungan kepada penyelidikannya semasa mengikuti pengajian kejuruteraan di Universiti Malaya.

“Saya melihat kepada potensi untuk mengembangkan teknologi penyulingan bermembran kepada industri kerana fokus teknologi penyulingan bermembran sebelum ini banyak ditekankan kepada proses penyahgaraman air laut.”

“Projek ini mendapat kerjasama secara langsung dengan pihak kilang getah MARDEC di Mentakab dan kilang kelapa sawit untuk pengambilan sampel air sisa bagi menjalankan penyelidikan di bawah geran penyelidikan FRGS. MDSolution ini menelan belanja sebanyak 40 ribu,” katanya.

Tambah Dr. Nadzirah lagi, MDSolution merawat air melalui penghasilan wap air dari larutan air sisa yang kemudian dipisahkan.

“Proses ini berlaku disebabkan oleh perbezaan suhu diantara dua larutan tersebut. Hasilnya, hanya air yang bersih yang terdapat manakala bendasing lain akan kembali kepada tangki air sisa,” katanya.

Beliau bercadang untuk mengkomersialkan produk tersebut bukan sahaja untuk kegunaan rawatan air buangan tetapi juga untuk penghasilan air minuman.

Berdasarkan hasil kajian terkini, pasukan Dr. Nadzirah berjaya mendapat kualiti air yang bersih daripada air buangan yang memerlukan kajian tambahan untuk menguji ketahanan sistem sebelum sepenuhnya digunakan di industri untuk menghasilkan produk berskala besar.

MDSolution ini telah memenangi pingat emas dan menerima Anugerah Teknologi Hijau dalam *Creativity and Innovation Exposition* (CITREX) baru-baru ini.

Selain itu pernah memenangi pingat emas di *Industry Networking & Business Pitching* (Ereka) tahun lalu di Universiti Malaya.

Beliau menaruh harapan untuk memperkenalkan sistem ini kepada masyarakat dan industri bagi memahamkan mengenai penyulingan bermembran yang mana dapat membantu menyelesaikan masalah industri dan setempat selalunya yang lebih padat, berkos rendah, mudah digunakan dan tahan lama.

UMP tawar lebih 30 program Kejuruteraan dan T

Menjelang tiba pengumuman keputusan Sijil Peperiksaan Malaysia (SPM) dan Sijil Tinggi Peperiksaan M, pelajar sekolah mendapatkan maklumat tepat dan terkini mengenai peluang pendidikan tinggi.

Berlangsung baru-baru ini, Program Jom Masuk IPT 2019 anjuran Kementerian Pendidikan Malaysia (KPI) 11 Mac 2019 yang lalu di Padang Kawad, Universiti Sains Malaysia (USM), Pulau Pinang bagi Zon U Kinabalu bagi Zon Sabah.

Peluang ini turut dimanfaatkan pelajar sekolah, lepasan diploma dan setaraf, ibu bapa, guru dan komuniti s

Program bermaklumat ini mensasarkan pengunjung mengambil peluang mendapatkan maklumat tentang SPM, STPM dan setaraf di peringkat pengajian program asasi, diploma, ijazah pertama di universiti Kemahiran Malaysia di Institut Latihan Kemahiran Awam (ILKA).

Menurut Pengurus, Bahagian Pemasaran dan Pengambilan Pelajar UMP (MID), Helmi Mohamed Isa, UM Muda dan lima program diploma.

Dua fakulti iaitu Fakulti Kejuruteraan Elektrik & Elektronik (FKEE) dan Fakulti Kejuruteraan Mekanikal & manakala enam fakulti lain di Gampang.

“Ianya juga sebagai hebahan kepada calon-calon pelajar mengenai kemasukan ke institusi pendidikan kemasukan 2019/2020 serta merupakan platform yang memberi kemudahan kepada orang ramai bagi m akademik yang ditawarkan oleh 20 Universiti Awam (UA), Politeknik, Kolej Komuniti, Institut Latihan K tinggi swasta (IPTS) dan Institusi lain,” katanya.

Pihaknya mempelawa orang ramai untuk terus berkunjung ke Program Jom Masuk IPT pada 16 dan 17 M Timur), Mydin Mall Petra Jaya Kuching pada 23 dan 24 Mac (Zon Sarawak), dan MAEPS Serdang (Zon Te

Dalam pada itu, menurut Eksekutif Kanan MID, Rosilavi Mat Jusoh, pihaknya juga berkunjung ke se penerangan dalam Program Bicara Kerjaya juga berkongsi panduan pemilihan program sesuai mengiku membuat pilihan dengan tepat.

UMP turut menawarkan program berteraskan Kejuruteraan dan Teknologi yang berkualiti dan diiktiraf.

Antara program diiktiraf antarabangsa yang ditawarkan di universiti ini adalah Program Dwi-Ijazah K Automotif iaitu hasil kerjasama dengan universiti di Jerman, Hochschule Karlsruhe Und Wirtschaft (HsKA) ju Perniagaan hasil kerjasama dengan Reutlingen University (HsR), Jerman bagi mengembangkan bidang ke

Universiti ini juga merupakan destinasi pendidikan tinggi pilihan pelajar lepasan sekolah dan golongan peringkat Diploma, Ijazah Sarjana Muda, Sarjana dan Kedoktoran.

Malahan, menerusi UMP Advanced turut memberi peluang orang ramai mengikuti pengajian profesional da

Mahasiswa UMP prihatin bantu selamatkan nyawa

Oleh: AWANI RANGERS UMP, NAUWAR ALI DARI KELAB MEDIA MASSA UMP

Mahasiswa Universiti Malaysia Pahang (UMP) dari Perwakilan Mahasiswa Kolej Kediaman 3 (PEKA 3) m mendapat kerjasama daripada Pusat Kesihatan UMP Gambang, Hospital Tengku Ampuan Afzan (HTAA) 12 Februari 2019 yang lalu.

Program ini dijalankan dengan harapan dapat melahirkan mahasiswa yang prihatin membantu insan lai

sayang terhadap orang yang lebih memerlukan.

Menurut pengarah program, Aisyah Yunus, 23, program ini juga dapat memberikan kesedaran tentang a darah, penerangan tentang menderma organ bagi menyelamatkan nyawa pesakit lain di samping kepentingan

Katanya, sumbangan yang dihulur mungkin nampak kecil, namun memberi impak besar sehingga mampu m

“Ini merupakan kali kedua saya menderma darah dan merupakan suatu pengalaman yang berharga ke
Saya beruntung dan seronok diberikan peluang ini untuk berkhidmat dan menyumbang kepada masyarakat
salah satu penderma darah di situ.

Baginya, program seperti ini perlu diperbanyakkan lagi untuk memberi peluang kepada mahasiswa untuk m
membuat kebaikan.

Manakala terdapat juga penderma darah yang tidak dapat menderma kerana tidak menepati syarat y
seseorang untuk menderma darah akan ditentukan oleh Pegawai Perubatan atau Jururawat yang bertugas

Namun ia tidak menjatuhkan semangat bagi Ummi Alia Mohd. Zahari, 21 yang juga merupakan penuntut U

“Disebabkan terkilan kerana tidak dapat menderma darah pada kali ini, jadi saya berhasrat untuk mendaft
insan lain yang sangat memerlukan untuk hidup,” katanya.

Kesedaran mahasiswa yang sangat mementingkan nilai prihatin dan usaha membantu insan lain yang le
melahirkan mahasiswa yang berkualiti tinggi pada masa hadapan.

- 353 views

[View PDF](#)

Newsletter Image

CREATE

e-newsletter



Universiti
Malaysia
PAHANG
Engineering • Technology • Creativity

Universiti Teknologi Bertaraf Dunia



Universiti
Malaysia
PAHANG
Engineering • Technology • Creativity

Majlis Apresiasi

KECEMERLANGAN PENARAFAN 5 BINTANG QS STARS, MyRA, MyMoheS & SETARA UNIVERSITI MALAYSIA PAHANG

4 Mac 2020 (Isnin) | 9.00 Pagi - 12.30 Tengah hari

Ancasa Royale Hotel, Pel...

