

SINAR HARAPAN
16 FEB. 2017

Selesai masalah pemain IKS

RIFF ANON MOMAHED YUSOF

COPEENG - Program Public Private Research Network (PPRN) yang dianjurkan Kementerian Pendidikan Tinggi berjaya membantu usahawan industri kecil dan sederhana (IKS) mengembangkan peniagaan mereka.

Pengarah Kanan Jabatan Pendidikan Politeknik, Azizi Lin berkata, program itu memamerkan produk inovasi dari penyelidik-penyelidik Politeknik Sultan Salahuddin Abdul Aziz Shah, Shah Alam yang berjaya menyelesaikan permasalahan teknologi yang dihadapi oleh pemain IKS.

"Selain mempromosikan produk PPRN kepada pembeli berpotensi, program ini juga dapat meningkatkan pengabdian maklumat dan pengetahuan ilmu dalam kalangan pihak industri dan penyelidik.

"Kolaborasi dengan pelbagai agensi termasuk badan swasta, PPRN mampu mengaitkan syer-syer yang lebih berkesan antara industri-



Azizi (lima, kanan) bersama kakitangan dan empat usahawan yang menerima produk inovasi penyelidik Politeknik Sultan Salahuddin Abdul Aziz Shah.

si pengaliran tinggi dan industri yang mana syarikat dan PPRN bersama-sama membilayai kos pembangunan projek," katanya.

Beliau berkata demikian ketika berucap pada Majlis Penyerahan Produk PPRN 2017 di Pusat Transformasi Luar Bandar (RTCC).
Perak di sini, sermalam.

Hadis sama, Pengarah Politeknik Sultan Salahuddin Abdul Aziz Shah, Tajuddin Abdul Rashid; Pengarah

Politeknik Banting, Selangor, Dr Northayati Zakaria dan Penolong Setiausaha Unit Keusahawanan dan PPRN Kementerian Pendidikan Tinggi, Tuan Mohd Nizara Tuan Mustapha.

Menurutnya, empat mesin yang diserahkan adalah pengaliran alaskrim pelbagai saiz, pes nasi goreng, pembungkusan tiskut kering dan mesin acuan coklat bar.

Sementara itu, Pengurus Hurul's Homemade Chocolate, Lalida Maenoh, 55, berkata, produk inovasi yang dihasilkan penyelidik, Nurul Hayati Jamil berjaya mengatasi masalah pengurangan penggunaan tenaga manusia dan penjimatan masa dalam proses penghasilan acuan coklat bar.

"Mesin ini mengambil masa kira-kira lima bulan untuk dilibura sekali gus berjaya meningkatkan kualiti dan kuantiti produk coklat yang dihasilkan. Produk acuan lebih sekata malah memudahkan proses mengadun bahan," katanya.