

**KERATAN AKHBAR-AKHBAR TEMPATAN
TARIKH: 4 OGOS 2015 (SELASA)**

Bil	Tajuk	Akhbar
1.	Tambah nilai buah melaka	Harian Metro
2.	Hasil 7 produk susu kambing	Harian Metro
3.	Greece's road to recovery lies in R&D investment	New Straits Times
4.	Tiada penutupan maklumat dalam siasatan 1MDB	BERNAMA

TAMBAH NILAI buah melaka



INOVASI

Oleh Mohamad Hussin
 mohamad_hussin@hmetro.com.my

Hasil produk kecantikan, penjagaan diri, guna teknologi terkini

Apabila disebut buah melaka terbayang di fikiran penulis sejenis kuih onde-onde yang cukup popular di negara ini.

Anggapan penulis hakikatnya tersasar apabila buah melaka yang dimaksudkan adalah sejenis buah berwarna hijau untuk dijadikan produk kecantikan yang tumbuh di negeri Melaka saja.

Lebih membanggakan bekas penyelidik yang pernah bekerja di Melaka Biotech berjaya menghasilkan produk berkenaan yang diekstrak daripada buah melaka.

Pengarah Urusan Tropical Bioessence Sdn Bhd (TBESB), Mohd Khairil Said berkata, syarikatnya memperkenalkan set penjagaan diri dan kosmetikal yang diberi nama M'blica.

Bellau berkata, M'blica adalah produk yang dihasil berasaskan ekstrak buah melaka.

"Pokok melaka ialah sejenis pokok yang bersaiz kecil, sederhana dan mencapai ketinggian antara lapan hingga 18 meter.

"Batangnya bengkok dan dahannya terbuka luas selain mempunyai bunga berwarna kuning hijau.

"Buah melaka berwarna hijau kuning muda, berbentuk sedikit bulat dengan enam jalur tegak serta masak pada musim luruh dengan rasanya pahit dan masam," katanya.

Mohd Khairil berkata, buah melaka mempunyai kandungan asid

askorbik yang tinggi. Selain itu, ia juga mempunyai kandungan kumpulan fenolik yang banyak seperti asid elagik, sid gallic, quercetin, kaempferol, emblinansin, flavonoids, glycosides dan tannin.

"Semua bahan ini adalah sumber antioksidan yang kuat. Kajian dilakukan terhadap asid askorbik di dalam buah melaka menunjukkan terdapat aktiviti antioksidan yang tinggi sekitar 45 hingga 70 peratus.

"Kajian juga menunjukkan ekstrak buah melaka mempunyai kesan antibakteria yang tinggi. Ditambah dengan kehadiran kandungan vitamin C dan kumpulan fenolik yang tinggi dan terkenal sebagai agen antioksidan hebat.

"Ia mampu mengurangkan masalah kedutan kulit, mengurangkan proses pigmen- tasi

dan membantu kulit untuk memelihara kelembapan secara semula jadi.

"Kajian in vitro ke atas fibroblas kulit menunjukkan terdapat peningkatan terhadap bilangan sel dan penghasilan kolagen," katanya.

Menurutnya, ekstrak buah melaka sememangnya bebas aktiviti pro-oksidasi sepenuhnya apabila ia dapat memanjangkan keupayaan untuk melindungi daripada kerosakan kulit disebabkan cahaya.

"Buah melaka juga amat bagus dalam merangsang pertumbuhan rambut dan mencegah pertumbuhan uban.

"Kajian menunjukkan kandungan terbitan vitamin C dan kompaun polifenolik meningkatkan sel Dermal Papila (DP), iaitu sel mesenchymal khusus yang memainkan peranan penting dalam mengawal atur kitaran pertumbuhan dan keuguran rambut.

"Sel DP bukan saja membekalkan nutrien, tapi turut menghasilkan banyak faktor pertumbuhan (growth factors) dan cytokines yang mempengaruhi pertambahan sel serta fungsi beberapa sel folikel (folliculars) yang dinamakan keratinosit (keratinocytes)," katanya.

Mohd Khairil berkata, berdasarkan penemuan yang membe- rangsangkan ini, TBESB mengambil langkah proaktif untuk menamb- ah nilai kepada buah melaka dengan menghasil- kan beberapa produk kecan- tikan dan pen- jagaan diri

berasaskan ekstrak buah melaka.

"Produk M'blica ini dilan- carkan di Milan, Itali pada 10 Jun lalu semperna Expo Mila- no 2015, baru-baru ini.

"Pelancaran ini disem- purnakan mantan Menteri Sains Teknologi dan Inovasi (MOSTI), Datuk Dr Ewon Ebin dengan kerjasama Malaysian Biotechnology Corporation



Mohd Khairil menunjukkan buah melaka yang diekstrak untuk dijadikan set penjagaan diri dan kosmetikal yang diberi nama M'blica.

(Bioechcorp)," katanya. Bellau berkata, antara produk M'blica yang dihasilkan dari buah melaka ialah syampu rambut, gel mandian, losyen badan dan serum rambut.

"TBESB beroperasi sejak lapan tahun lalu, sudah mendapat status Bionexus yang dianjurkan Malaysia yang dihasilkan oleh Malaysian Biotechnology Corporation Sdn Bhd dan hingga kini menghasilkan 50 produk Sutra yang dikate- gori sebagai Aromaterapi, Fragrance dan Wellness.

"Bagi menghasilkan produk itu, kami menggunakan teknologi terkini iaitu Supercritical Fluid Extration (SFE) di dalam penyulingan minyak pati daripada tumbuhan dan ekstrak herba asli tanpa tambahan bahan pengawet serta kimia," katanya.



ANTARA mesin memproses di kilangnya di Melaka.



PEKERJA Tropical Bioessence sedang memproses produk M'blica.



Mohd Khairil menunjukkan antara produk yang dihasilkan melalui buah melaka.

GAMBAR MOHD AMIN JALLI

HASIL 7 PRODUK SUSU KAMBING

Keluar 1,000 kotak sehari tapi belum cukup tampung permintaan pasaran seluruh negara



Oleh Mohd Amin Jalli
 rencana@hmetro.com.my

Produk berasaskan susu kambing yang terbukti berkhasiat dan mendapat sambutan menggalakkan di pasaran mendorong seorang pesara kerajaan menceburkan diri dalam industri berkenaan secara komersial.

Bagi Yaakop Mohd Isa, 57, pada mulanya dia melakukan kerja memproses kopi, tapi selepas tiga tahun menjalankan perniagaan itu, dia mengambil keputusan untuk bertukar kepada perniagaan susu kambing kerana dirasakan lebih berpotensi untuk berkembang maju.

Katanya, dia mula membatik diri dalam bidang pengeluaran susu kambing itu secara kecil-kecilan menggunakan kaedah manual pada tahun 2000, sebelum berubah kepada pemrosesan menggunakan mesin bermula pada 2005 menerusi syarikat Cipta Success Marketing (CSM).

"Permohonan saya untuk mendapat modal dan premis berjaya apabila Perbadanan Perusahaan Kecil dan Sederhana Malaysia (SME Corp) meluluskan bantuan geran RM200,000 selain modal sendiri RM200,000.

"SME juga menyewakan



PEKERJA Cipta Success Marketing memproses susu kambing



PEKERJA menyusun kotak

kilang miliknya di Taman Perindustrian Ringan Tun Dr Ismail di sini untuk melancarkan proses penghasilan dan memudahkan pengedaran produknya selain pengeluaran dalam kuantiti yang banyak bagi memenuhi permintaan," katanya ketika ditemui di kilangnya, di Negeri Sembilan, baru-baru ini.

Selepas lebih sembilan tahun beroperasi, Yaakop yang dibantu isterinya, Rohaya Mukri, 57, dan dua anaknya berkata, ketika ini syarikatnya mengeluarkan tujuh produk susu kambing iaitu campuran halia, coklat, madu, spirulina, oat asli dan coklat serta kurma menggunakan jenama Tok Ali.

Menurutnya, selain itu, pihaknya juga mengeluarkan tiga produk kopi

iaitu kopi habbatus sauda, kopi susu kambing dan kopi tongkat ali.

Beliau berkata kilangnya mampu mengeluarkan 1,000 kotak susu kambing sehari atau 25,000 kotak sebulan, namun kuantiti itu tidak mencukupi untuk menampung permintaan pasaran seluruh negara termasuk di Sabah dan Sarawak.

"Biarpun diproses menggunakan mesin, pengeluarannya masih terbatas kerana terdapat beberapa mesin di bahagian tertentu yang tidak boleh beroperasi kerana kawasan kilang yang terhad.

"Saya sedang berusaha mendapatkan kawasan kilang yang lebih luas bagi membolehkan semua mesin beroperasi sepenuhnya.

"Tambahan pula, kami

turut menjadi pembekal susu kambing kepada 50 syarikat lain yang bertindak sebagai pemasar," katanya yang berhasrat melabur kira-kira RM5 juta untuk membina kilang di Alor Gajah Melaka, dalam beberapa tahun akan datang.

Usahawan kelahiran Melaka itu berkata, semua produknya mendapat pengiktirafan Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI) selain sijil halal daripada Jabatan Kemajuan



PROSES pengeluaran susu kambing di kilang

"Kami sedia berkongsi kejayaan dengan orang lain yang berminat dan mereka boleh menjadi pengedar, stokis atau peruncit biasa"
 Yaakop

terlalu banyak produk susu kambing yang dihasilkan mahupun dipasarkan dalam pasaran tempatan kita dengan harga yang lebih murah," katanya.

Pada masa sama beliau turut menyarankan supaya pengguna mengetahui berapa kuantiti susu kambing dan ekstrak digunakan dalam menghasilkan susu berkenaan.

"Ketika ini masih banyak permintaan diterima daripada pelbagai syarikat termasuk dari luar negara, tetapi kami belum mampu memenuhi permintaan mereka," katanya yang turut menerima permintaan dari Brunei.

Peluang turut dibuka kepada usahawan yang berminat untuk mengeluarkan produk berasaskan susu kambing menggunakan jenama sendiri selain bertindak sebagai pengedar.

"Kami sedia berkongsi kejayaan dengan orang lain yang berminat dan mereka boleh menjadi pengedar, stokis atau peruncit biasa," katanya yang kini memiliki 300 pengedar.

Islam Malaysia (JAKIM).

Beliau berkata, bahan utama yang digunakan dalam setiap produk adalah daripada susu kambing asli tulen diperolehi daripada kilang pemrosesan terkenal berkonsepkan mesra alam serta dijamin bebas bahan kimia berbahaya dan tiruan.

Malah pihaknya turut melakukan penyelidikan dan pembangunan (R&D) bagi mendapatkan formula standard bagi memastikan setiap produk sentiasa mengekalkan kualiti serta rasa yang sama.

Ditanya berhubung cabaran dan halangan terbesar yang dihadapi dalam perniagaannya, Yaakop berkata cabaran terbesar dari segi harga susu kambing di pasaran.

"Jika kita lihat hari ini



YAAKOP (dua dari kiri) bersama isteri dan dua anaknya menunjukkan produk susu kambing keluaran syarikat.

