

**KERATAN AKHBAR-AKHBAR TEMPATAN  
TARIKH: 12 SEPTEMBER 2013 (KHAMIS)**

<b>Bil</b>	<b>Tajuk</b>	<b>Akhbar</b>
1.	360 produk inovasi dikomersial menjelang 2020	Utusan Malaysia
2.	Pengeluar IT perlu yakin	Berita Harian
3.	Inovasi	Kosmo
4.	Teh Tarik Talk	New Straits Times
5.	Kongsi kata laluan punca utama jenayah siber	Berita Harian
6.	Jerami padi 'dirawat'	Berita Harian

**KERATAN AKHBAR**  
**UTUSAN MALAYSIA (DALAM NEGERI): MUKA SURAT 25**  
**TARIKH: 12 SEPTEMBER 2013 (KHAMIS)**

## 360 produk inovasi dikomersial menjelang 2020

KUALA LUMPUR 11 Sept. - Kerajaan menyasarkan sebanyak 360 produk inovasi dikomersialkan menjelang 2020 dalam usaha membawa Malaysia mencapai status negara maju dan berpendapatan tinggi.

Sehubungan itu, Timbalan Menteri Sains, Teknologi dan Inovasi, Datuk Dr. Abu Bakar Mohamad Diah berkata, adalah amat penting untuk Malaysia menjadi negara pembekal teknologi baharu sebelum tahun berkenaan.

Tambah beliau, sasaran itu tidak mustahil dicapai menerusi kerjasama daripada pelbagai pihak berkaitan dalam memastikan usaha pengkomersialan produk dapat dijalankan secara berterusan.

Menurutnya, negara mempunyai banyak produk inovasi yang dihasilkan penyelidik dalam pelbagai bidang namun sebahagian besarnya tidak dipasarkan, baik di dalam atau di luar negara.

Sehubungan itu, beliau menggesa pereka produk inovasi memasarkan secara kecil-kecilan produk mereka sehingga masyarakat mengetahui kewujudannya.

"Kita juga menyediakan peruntukan mencukupi seperti dana bagi bidang sains dan teknologi bagi membantu penyelidik tempatan mengembangkan produk inovasi mereka yang berpotensi dari mula menjalankan penyelidikan hingga ke proses pemasaran.

"Malah, langkah ini selaras dengan Tahun Pengkomersialan Produk Inovasi pada tahun hadapan," katanya.

Beliau berkata demikian dalam sidang akhbar selepas merasmikan Pertandingan Reka Cipta dan Inovasi Universiti Infrastruktur 2013 di Universiti Infrastruktur Kuala Lumpur (IU KL), di sini hari ini.

Sebanyak 74 penyertaan daripada beberapa institusi pendidikan termasuk universiti, politeknik, kolej

vokasional dan pelajar sekolah menengah mengambil bahagian dalam pertandingan tersebut.

Pertandingan bertemakan Meneroka-Inovasi-Mereka Cipta-Menyelesaikan anjuran Pusat Pengurusan Penyelidikan (RMC), IU KL itu bertujuan menarik minat lebih ramai generasi muda berkecimpung dalam menghasilkan produk inovasi.

Menurut Abu Bakar, kadar pengkomersialan produk inovasi di negara ini ketika ini masih rendah berbanding negara lain kerana kurangnya kesedaran dan kerjasama industri membantu memasarkan produk tersebut.

Dalam pada itu, beliau menggesa semua pereka cipta produk inovasi dan pihak-pihak terlibat melakukan pembaharuan dalam penghasilan produk mereka supaya lebih berdaya saing.

Katanya, produk inovasi yang dihasilkan tidak seharusnya terhad malah boleh dikomersialkan dan diaplikasi dalam kehidupan seharian.



**ABU Bakar Mohamad Diah mencuba peralatan yang dipamerkan selepas merasmikan Pertandingan Reka Cipta dan Inovasi Universiti Infrastruktur 2013 di Universiti Infrastruktur Kuala Lumpur, semalam.**

# Pengeluar IT perlu yakin

» Capai sasaran komersialkan 360 produk hasil inovasi rakyat menjelang 2020

Oleh Syalikhah Sazili  
syalikhah@bh.com.my

► Kuala Lumpur

**P**engeluar produk berkaitan teknologi maklumat (IT) tempatan harus yakin dengan hasil keluaran mereka sendiri, kata Timbalan Menteri Sains, Teknologi dan Inovasi, Datuk Dr Abu Bakar Mohamad Diah.

Beliau berkata, keyakinan pengeluar penting bagi membantu Kementerian mencapai sasaran mengkomersialkan produk teknologi dan inovasi tempatan

seterusnya mencapai sasaran mengkomersialkan sekurang-kurangnya 360 produk hasil inovasi rakyat menjelang 2020.

“Malaysia mempunyai banyak produk yang berpotensi tinggi dan pasaran juga cukup luas, namun masalah utama ialah produk tempatan sukar mendapat tempat dalam pasaran sendiri selagi ia tidak dikomersialkan.

## Komersial produk inovasi

“Dalam hal ini, pengeluar sendiri harus mengangkat produk itu ke tahap yang ingin dicapai dan Kementerian akan menyediakan platform kerana kami menjadikan 2014 sebagai tahun pengkomersialan produk inovasi,” katanya ketika ditemui pada majlis perasmian Persidangan dan Pameran Ke-2 ITX Asia 2013 di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur, semalam.

Majlis anjuran Business Media International (BMI) selama tiga hari bermula semalam itu diser-



Abu Bakar (dua dari kiri) bersama dari kiri, Pengarah Urusan Business Media International, Caroline Ang; Ng dan Pengarah Sistem Rangkaian dan Jabatan Komunikasi Panasonic, Takeshi Ikeda **pada majlis perasmian Persidangan dan Pameran Ke-2 ITX Asia 2013 di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur, semalam.**  
[FOTO KHAIRULL AZRY BIDIN/BH]

tai 110 pempamer tempatan dan asing termasuk Jepun dan Hong Kong.

Sementara itu, Pengarah Urusan BMI, Datuk William Ng, berkata beliau melihat tiga trend

yang menguasai sektor IT ketika ini yang dapat membantu mempermudah urusan perniagaan, iaitu perkomputeran awan, data bersaiz besar dan peningkatan mobiliti perusahaan.

**KERATAN AKHBAR  
KOSMO (NEGARA): MUKA SURAT 4  
TARIKH: 12 SEPTEMBER 2013 (KHAMIS)**



**KERATAN AKHBAR**  
**NEW STRAITS TIMES (NIEKTER): MUKA SURAT N6**  
**TARIKH: 12 SEPTEMBER 2013 (KHAMIS)**

## Teh Tarik Talk

**YAYASAN** Inovasi Malaysia (YIM) had once again successfully organised the YIM Teh Tarik Talk – a monthly innovative discourse in conjunction with Majlis Aidilfitri YIM and the launching of Innovation Gallery at YIM Innovation Centre, Cyberjaya.

This fourth installation of the Teh Tarik Talk featured Datuk Redzuawan Ismail (popularly known as Datuk Chef Wan), the Food Ambassador of Malaysia who shared the ups and downs of his entire career in the culinary art world. In his talk titled "Wan Way To The World", Chef Wan captivated more than 100 audiences with his energetic character and charisma.

They were entertained by Pretty Ugly, a band famous for their hit song, "Diari Seorang Lelaki". Pretty Ugly also performed a brand new Hari Raya song – Aidilfitri Muncul Lagi.

Everyone was singing and clapping as they sang. They received a fantastic reception from all present.

Then Chef Wan took over the stage. He spoke about the many experiences in his life and his rise to the top. Chef Wan is now one of the biggest celebrity chefs in the world, if not the biggest! He credits that to his bubbly and upbeat personality. He also says that his high-flying life has not changed him and that his core values are still the same.

He is now the host of a Fox Broadcasting Company cookery show on their soon-to-be put-up food network. He is on a RM35 million contract to do a 13-part series of a new show called 'East Bites West'. He does the show in the South of England challenging famous local cooks to a duel where they put forth their famed local dish and he tries to best it with an almost similar Malaysian dish. Sounds



interesting, doesn't it?

After the talk by Chef Wan, YIM CEO, Dr Mazalan Kamis gave his address. He spoke about innovative machines that are able to cook Malaysian food. The innovators are Tuan Hj. Rahim and Tuan Hj. Norman (Innovator of Satay Port – smokeless satay grill), Ahmad Arshad (Innovator of Frozen Nasi Lemak & Murtabak), Roslim Zainuddin (Innovator of Lemang Oven), Rifhan Raihan Arif (Innovator of Cendol Bakar), Anuar Ain (Innovator of Nira Drink Powder), Siti Aadila and Azizul (Innovator of KariPOP KL) and Shaharini Abd Ghani (Innovator of instant Char Kuey Teow Sauce).

Then, YB Datuk Dr Abu Bakar Mohamad Diah, Deputy Minister of Science, Technology and Innovation also gave his thoughts about YIM and innovation. He then launched the 'Galeri Inovasi YIM'. To give it a drastic effect, epic music and lighting were played. A 'kompang' ensemble were behind the curtain and entertained the crowd as the curtains were drawn. The guests of honour were later led on a tour of the gallery by Dr Mazalan Kamis.

**By Saheb Singh,**  
16, Selangor





Pengerusi CyberSecurity Malaysia & Pengerusi Pertubuhan Kerjasama Pasukan Respons Kecemasan Komputer Islam (OIC CERT), Jenaral Tan Sri Mohd Azumi Mohamed berucap pada perbincangan Cybersecurity Asia 2013 di Kuala Lumpur, semalam.

[FOTO KHAIRULL AZIZY BIDIN/BH]

# Kongsi kata laluan punca utama jenayah siber

» *Kebanyakan kes dilaporkan babitkan pasangan bermasalah*

Oleh Nor Azizah Mokhtar  
bhnews@bh.com.my

► Kuala Lumpur

**S**ikap suka berkongsi nombor pin dan kata laluan bersama pasangan dilihat penyebab utama berlaku jenayah siber membabitkan pemilik kad ATM, telefon bim-

bit, komputer, e-mel dan laman sosial.

Kebanyakan kes yang dilaporkan kepada Suruhanjaya Komunikasi dan Multimedia Malaysia (SKMM) membabitkan pasangan suami isteri atau kekasih dan bila hubungan berkenaan berdepan masalah, seorang daripada mereka bertindak di luar batasan untuk membalas dendam.

Biasanya, mereka mencuri wang pasangan menggunakan kad ATM atau perbankan internet selain memuatnaik dan menyebarkan gambar lucah pasangan di internet atau laman sosial seperti Facebook, Twitter dengan tujuan memalukan atau me-

ngugut mangsa.

**Tak wajar kongsi nombor pin**

Timbalan Pengarah Jabatan Pengurusan Keselamatan Digital (Bahagian Pengawasan dan Keselamatan Rangkaian) SKMM, Rafidah Mat Isa, berkata kebanyakan mangsa sedar perbuatan mereka berkongsi nombor pin dan kata laluan adalah tidak wajar, namun sering bersikap sambil lewa.

“Mereka secara sukarela berkongsi nombor pin atau kata laluan, tidak sedar perbuatan itu akhirnya akan membawa padah sekiranya perhubungan mereka, tidak kira suami isteri atau pasangan ke-

kasih, berdepan masalah pada masa depan.

“Ramai tidak sedar kesan perbuatan itu kerana mereka sering berfikir jenayah tidak akan berlaku ke atas mereka,” katanya selepas membentangkan kertas kerja pada perbincangan bertema ‘Cybercrime Effectiveness, Are We There?’ pada Pameran Cybersecurity Asia 2013 di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur, semalam.

Rafidah berkata, siasatan akan dilakukan sejurus menerima aduan daripada mangsa sebelum kes dibawa ke mahkamah atas persetujuan pejabat Peguam Negara, namun ada juga kes yang berjaya diselesaikan melalui rundingan.

**KERATAN AKHBAR**  
**BERITA HARIAN (VARSI INOVASI): MUKA SURAT V6**  
**TARIKH: 12 SEPTEMBER 2013 (KHAMIS)**

»Kajian UTM  
 hasil **makanan ternakan**  
 bermutu tinggi

Oleh **Khairina Yasin**  
 kayrina@bh.com.my

► Kuala Lumpur

Jika sebelum ini sisa pertanian seperti jerami padi dibuang atau dibakar begitu saja, kini jerami menjadi sumber yang mampu dikomersialkan hasil penyelidikan Fakulti Kejuruteraan Kimia, Universiti Teknologi Malaysia (UTM).

Kejayaan memproses semua jerami padi menjadi bentuk silaj sebagai makanan ternakan kambing dan lembu menggunakan kaedah bioteknologi, dan teknik campuran kultur itu mengelakkan kebergantungan berterusan penternak kepada import makanan ternakan luar negara.

Menerusi inovasi Sustainable Bio-Animal Feed (BOAF), penemuan ini turut membantu melonjak dan mengembangkan industri ternakan negara dengan menyediakan bekalan makanan ternakan yang lebih mudah dan murah.

Ketua Penyelidik, Dr Siti Hamidah Mohd Setapar, berkata aktiviti pembakaran jerami padi banyak dilakukan di beberapa kawasan di negeri Kedah dan Pulau Pinang, terutama di sepanjang Lebuhraya Utara-Selatan menyebabkan ruang udara tercemar dan jerebu.

**Meningkatkan hasil**

Dengan adanya BOAF, katanya, ia membantu menyelesaikan masalah

# Jerami padi 'dirawat'



Dr Siti Hamidah menunjukkan makanan ternakan BOAF yang dihasilkan daripada jerami padi.

berkenaan selain menambah nilai sisa pertanian itu kepada sesuatu yang mampu menjana pendapatan kepada petani.

"Pada peringkat awal penyelidikan mendapati wujud isu berkaitan penggunaan jerami padi sebagai makanan ternakan kerana kandungan nutrien yang rendah dan selulos yang tinggi menyebabkan ia kurang sesuai dijadikan silaj.

"Usaha penambahbaikan kemudian dilakukan menerusi kaedah bioteknologi dan teknik campuran kultur dengan melakukan proses fermentasi dan campuran jerami

**INFO**

**Sustainable Bio-Animal Feed (BOAF)**

- Alternatif sumber makanan ternakan
- Harga yang lebih murah
- Kandungan protein dan nutrien yang tinggi
- Kualiti lebih baik daripada produk makanan ternakan komersial
- Berstatus halal

padi bersama-sama bakteria serta yis bagi meningkatkan kandungan protein, nutrien dan bau yang menarik untuk ternakan makan," katanya.

Penyelidikan mendapati hanya 0.5 peratus campuran kultur diperlukan bagi setiap satu kilogram (kg) jerami padi sekali gus menjimatkan kos sepanjang proses pengeluaran.

**Kursus untuk petani**

Beliau berkata, kualiti BOAF juga didapati lebih baik daripada produk komersial di pasaran, malah jauh lebih murah berbanding makanan ternakan yang diimport dari luar

“PENYELIDIKAN SUSULAN KINI DIJALANKAN BAGI MENAMBAH BAIK INOVASI INI DENGAN MENJADIKAN SEBAGAI SUMBER ALTERNATIF MAKANAN PROBIOTIK KEPADA SEMUA TERNAKAN TERMASUK KUDA”

Dr Siti Hamidah Mohd Setapar,  
 Ketua penyelidikan

negara dan berstatus halal.

Katanya, keberkesanan inovasi itu turut diuji UTM bersama-sama syarikat perladangan di Pontian, Johor yang mengusahakan ternakan kambing dan dapati ia membantu meningkatkan proses tumbesaran sihat ternakan itu apabila berat badan kambing diberi BOAF naik sehingga 97 peratus berbanding kambing lain.

"Kita juga menganjurkan kursus bagi membantu dan mendidik petani menghasilkan sendiri silaj ini menggunakan bahan campuran yang dihasilkan UTM dan usaha ini secara tidak langsung menambah nilai jerami padi yang sebelum ini dianggap sampah untuk diproses semula bagi menjana keuntungan yang lumayan.

"Penyelidikan susulan kini dijalankan bagi menambah baik inovasi ini dengan menjadikan sebagai sumber alternatif makanan probiotik kepada semua ternakan termasuk kuda," katanya.