

**KERATAN AKHBAR-AKHBAR TEMPATAN
TARIKH: 08 OKTOBER 2013 (SELASA)**

Bil	Tajuk	Akhbar
1.	Scientific showcase	The Star
2.	Pengganti protein dalam daging	Harian Metro
3.	Bajet 2014 perlu tumpu pembangunan usahawan	Kosmo
4.	Terkurang bayar, bukan silap meter	Harian Metro

KERATAN AKHBAR
THE STAR (EVENTS) : MUKA SURAT 07
TARIKH: 08 OKTOBER 2013 (SELASA)



Good participation: LabAsia 2013 aims to be the right platform for renowned industry experts to network and share experiences with the members of industry.

Scientific showcase

Various exhibitions and conference on advance research to draw wide audience

SPECIALLY dedicated to the scientific and laboratory industry, the LabAsia 2013 exhibition promises a strategic platform showcasing latest products and advanced equipment with new techniques.

Presenting almost 150 exhibiting companies from 23 countries, representing over 500 brands and principals, visitors can look forward to a wide range of latest scientific equipment and analytical services throughout the three-day exhibition starting from today.

In addition, more international principals are located at specific pavilions such as China, India, Singapore and German pavilion, which is strongly supported by Spectaris – German Hightech Industry Association and the German Federal Ministry of Economics and Technology.

The exhibitors are anticipating more than 8,000 visitors consisting of scientists, researchers, chemists, lab professionals, biochemist, microbiologist, analyst, lab managers, quality control and assurance managers from Malaysia and South-East Asia region to visit the exhibition.

By hosting various conferences and 39 technical seminar programmes this year, LabAsia 2013 aims to be the right platform for renowned industry experts to network and share experiences with the members of industry.

An additional initiative is the Business Matching Opportunity that facilitates visitors to a connective platform to meet international laboratory equipment manufacturers to extend business networks as well as explore wider range of products, technologies and services.

The LabAsia exhibition is also held concurrently with ChemAsia 2013, Malaysia International Chemicals Exhibition, International Conference on Water and Waste Water Management – ICWWM 2013 and the sixth Biennial Regional Symposium on Total Laboratory Management Quality, Safety, Environment and Laboratory Informatics – QSEL 2013.

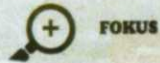
These exhibitions are organised by the Malaysian Institute of Chemistry.

Both ICWWM and QSEL will equip visitors with current trends in the region on laboratory management and water usage related issue, solutions and management.

The events are receiving full support from the Science, Technology and Innovation Ministry, Malaysian External Trade Development Corporation (Matrade), related associations and publications.

LabAsia's fourth edition of exhibition and conference is being held from today to Oct 10 from 10am to 6pm daily at the Putra World Trade Centre.

FOTO KAMARIAH ZAMAN ABIFIN



Oleh Mohd Sabran Md Sani
sab@mediaprima.com.my

Burger yang terhidang di atas meja sedikit membangkitkan selera penulis kerana disaluti salad, mayonis dan kepingan seperti daging.

Bersebelahannya pula beberapa gelas jus oren.

Beberapa minit kemudian, sedulang tempe dibawa dua pembantu penyelidik kepada penulis.

Rupa bentuknya tidak banyak beza berbanding tempe di pasaran iaitu putih dan dihasilkan menggunakan mikrob terpilih.

Hakikatnya, hidangan itu bersumberkan kacang hijau yang diolah menjadi hidangan cukup menyelekan.

Kacang hijau bukan saja dapat menggantikan kacang soya dalam pembuatan tempe, malah kajian MARDI mendapati ia lebih baik dari tempe kacang soya.

Mereka juga menghasilkan sejenis kapsul daripada pengekstrakkan kacang sebagai makanan tambahan mencegah diabetes.

Inovasi cetusan idea penyelidik MARDI, Dr Kamariah Long memberikan nilai tambah kepada tempe kacang hijau.

Kaedah fermentasi yang dilakukan di makmal meningkatkan kandungan protein tempe kacang hijau daripada 22 peratus hingga 42 peratus.

Timbalan Pengarah Program Bio-pemprosesan, Pusat Bioteknologi MARDI itu berkata, idea menghasilkan tempe dikenali MyG-Mung Bean™ bersumberkan kacang hijau itu adalah untuk mendapatkan kelainan dan mengukuhkan industri tempe di Malaysia.

"Tempe makanan ruji di Indonesia tetapi di negara ini masyarakat Jawa memang gemar makannya.

"Kajian kebaikan tempe tidak banyak, walaupun ada tetapi tidak menyeluruh dan masih belum dibuktikan secara saintifik," katanya.

Justeru, beliau melakukan ujian perbandingan kelebihan tempe dari kacang soya dan kacang hijau.

"Saya berhasrat mendapatkan hak cipta supaya dapat membanggakan negara," katanya.

Meskipun timbul idea menggunakan kacang dal dan merah, kandungan

Pengganti protein dalam daging

Kandungan protein tempe kacang hijau meningkat hingga 42 peratus melalui proses fermentasi

DR Kamariah bersama produk tempe hasil kajian dilakukannya.



TEMPE yang sudah siap untuk dimasak.

proteinnya sangat rendah berbanding kacang soya dan kacang hijau.

"Protein adalah bahan yang sangat diperlukan tubuh manusia kerana ia boleh dihadamkan menjadi asid amino bersaiz kecil.

"Kajian saintifik menunjukkan asid amino amat diperlukan bagi menguatkan sistem imunisasi tubuh dan kekurangannya boleh menyebabkan sistem ketahanan tubuh badan lemah dan mudah mendapat selesema dan batuk," katanya.

Katanya, manusia apabila meningkat usia, sistem penghadaman lemah atau jika mempunyai kolesterol tinggi, mereka mengelak mengambil daging.

"Justeru, sebagai pilihan lain menggantikan protein dari daging, tempe dari kacang soya atau kacang hijau adalah jawapannya.

"Masalahnya, kekacang

tidak boleh diambil dalam kuantiti yang banyak kerana kehadiran ejen anti-nutrien seperti asid phytic yang menghalang penyerapan bahan mineral oleh tubuh.

"Selain itu kebanyakan kekacang mengandungi bahan penghalang enzim," katanya.

Justeru, beliau berharap selepas proses fermentasi untuk menjadikan kacang hijau sebagai tempe, masalah itu dapat ditangani.

Tempe kacang hijau yang dikenali sebagai MyG-Mung Bean™ mengandungi kandungan protein kacang soya seratus peratus dan mengurangkan kandungan antinutrien sebanyak 90 peratus.

"Tempe ini baik untuk kesihatan kerana ujian mendapati ia mempunyai kandungan antioksidan yang tinggi termasuk anti-diabetik, antipigmentasi, antistress, antikanser, meningkatkan sistem imunisasi dan perlindungan hati.

"Ia juga mempunyai kandungan gamma asid amino butrik (GABA) yang tinggi," katanya.

Tempe versi baru ini mengandungi kandungan asid protocatechic, asid vanilik dan asid syringic yang jauh lebih tinggi berbanding tempe kacang

SAMBUNGAN...
HARIAN METRO (AGRO) : MUKA SURAT V5
TARIKH : 08 OKTOBER 2013 (SELASA)



KERJA pembuatan tempe di dalam makmal.

soya. Dr Kamariah yang berkhidmat 29 tahun di MARDI berkata tempe kacang hijau boleh divariasikan penggunaannya.

"Kita boleh gantikan burger daging dengan tempe. Menariknya tempe MyG-Mung Bean™ ini memang ada perasa, sekali gus mampu menarik minat kanak-kanak," katanya.

Beliau menyarankan pengguna mengambil kira-kira satu kilogram tempe setiap bulan bagi mendapat protein secukupnya dengan kos lebih murah.

"Saya yakin, golongan berpendapatan rendah mampu mendapatkan protein yang tinggi melalui pengambilan tempe ini kerana ia murah dan berbaloi untuk kesihatan," katanya.

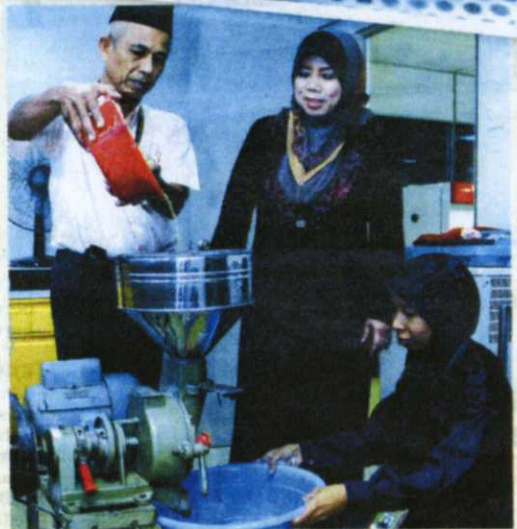
Selain pengambilan secara segar, produk ini boleh dipelbagaikan dalam serbuk minuman, kapsul dan ramuan dalam makanan.

"Projek tiga tahun ini turut membabitkan penyelidikan dari Universiti Pertanian Malaysia (UPM) dan dua pelajar sarjana.

Penyelidikan itu menggunakan dana Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI) lebih RM200,000.



STRUKTUR tempe yang dihasilkan di makmal.



PEMBANTU am kanan, Mohd Zin Ahmad (kiri) mencurahkan butiran kacang hijau untuk dipecahkan pada unit lebih kecil sebelum dijadikan tempe.



BEK minuman kardial dari ekstrak tempe.

KAPSUL dari ekstrak tempe untuk pesakit diabetik.

BAHAN mentah kacang hijau yang digunakan untuk menghasilkan tempe.

EKSTRAK minuman kacang hijau yang ditambah perisa.

SERBUK dari ekstrak tempe.

KERATAN AKHBAR
KOSMO (NIAGA): MUKA SURAT 52
TARIKH: 8 OKTOBER 2013 (SELASA)

Bajet 2014 perlu tumpu pembangunan usahawan

KUALA LUMPUR – Perbadanan Pembangunan Multimedia (MDeC) berharap kerajaan akan terus meningkatkan lagi pembangunan usahawan tempatan menerusi peruntukan dana mencukupi di bawah Bajet 2014.

Ketua Pegawai Eksekutifnya, Datuk Badlisham Ghazali yakin kerajaan akan terus menyokong usahawan dalam sektor teknologi maklumat dan komunikasi.

Ia seiring dengan lawatan Perdana Menteri Datuk Seri Najib Tun Razak ke Silicon Valley di California baru-baru ini yang menjadi lokasi penempatan banyak syarikat teknologi tinggi terbesar dunia.

“Namun, kami mahu melihat peruntukan bajet bukan sekadar untuk mempromosikan usahawan di negara ini, tetapi juga membangunkan mereka menjadi jagoan dunia,” katanya kepada pemberita di luar anugerah MSC Ma-

laysia APICTA 2013 di sini semalam.

Najib mengumumkan dalam Belanjaan 2013 bahawa Dana Pembiayaan Bumiputera bernilai RM1 bilion akan diperuntukkan oleh SME Bank untuk membiayai pengambilalihan subsidiari syarikat berkaitan kerajaan yang menjalankan aktiviti bukan teras oleh perusahaan kecil dan sederhana (PKS).

Selain itu, di bawah Tabung Ekonomi Kumpulan Usahawan Niaga Nasional (Tekun Nasional), kerajaan

memperuntukkan RM350 juta yang mana RM50 juta diperuntukkan bagi kaum India.

Kerajaan juga menubuhkan Skim Dana Pembiayaan Harta Intelektual bernilai RM200 juta bagi membolehkan PKS mengembangkan perniagaan mereka dengan menggunakan hak harta intelektual sebagai cagaran bagi mendapatkan pembiayaan yang ditawarkan **Malaysian Debt Ventures Bhd.**



Terkurang bayar, bukan silap meter

Apabila Tenaga Nasional Berhad (TNB) menukar meter daripada analog kepada digital, timbul isu kononnya meter itu menyebabkan kenaikan bil elektrik kerana ada pengguna mendakwa perlu membayar lebih berbanding ketika premis mereka menggunakan meter analog.

Mereka mendakwa bil elektrik tinggi sedangkan bil telefon mudah alih yang juga diukur menggunakan kaedah digital, tidak ramai menjadikannya isu besar.

Sebenarnya, ketepatan meter digital yang dipasang TNB jauh lebih baik berbanding meter jenis elektromekanikal atau analog yang digunakan sebelum ini dan diperakui Suruhanjaya Tenaga Malaysia (ST) iaitu badan bertanggungjawab memantau serta mengawal selia sektor tenaga di negara ini.

Mungkin ramai yang sengaja buat tidak faham ialah struktur tarif tenaga sekarang kerana selain mempertikai bacaan meter, pengguna juga perlu menilai penggunaan elektrik mereka serta memahami blok tarif.

Kali terakhir tarif elektrik diselaraskan semula Jun 2011 apabila ia dinaikkan 2.23 sen bagi satu kilowatt sejam (kwj) atau 7.12 peratus kepada paras semasa iaitu 33.4 sen/kwj daripada 31.31 sen/kwj.

Bagaimanapun, kira-kira separuh daripada lapan juta pengguna tenaga di Malaysia daripada kumpulan yang penggunaan bulanan mereka bawah 200 kwj iaitu dengan bil bawah RM70.

Mengikut blok kadar tarif sekarang, 200 kwj pertama dicaj 21 sen, blok 100 kedua RM0.334, blok 100 ketiga RM0.40 dan blok 100 keempat ialah RM0.42. Tarif berubah pada kelompok kedua, ketiga dan seterusnya, sekali gus menyaksikan perubahan ketara kepada bil.

Justeru, perubahan dalam corak penggunaan daripada blok satu, kedua dan ketiga umpamanya memberi perbezaan bil yang ketara.

Melalui kaedah penetapan blok sebegini, kita tahu penggunaan peralatan tidak cekap tenaga seperti peti sejuk dan pendingin hawa berusia lebih 10 tahun dan sikap pengguna sendiri yang membazir, cukup untuk menyebabkan kiraan bil pengguna ke dalam blok kedua dan seterusnya.

Perkara yang perlu difahami ia-

FAKTA
7.8 juta meter TNB terpasang di premis pengguna dengan 3.8 juta meter elektromekanikal



METER dipantau secara berkala mengikut piawai SIRIM.

lah tarif elektrik Malaysia masih sangat berdaya saing, terutama dalam blok pertama tetapi semakin tinggi penggunaan semakin tinggi kadar bil, langsung tidak kena mengena dengan meter digital yang dikatakan tidak tepat bacaannya.

Pengarah Penguatkuasaan dan Penyelarasan Kawasan ST Ir Othman Omar mengakui meter digital TNB memang tepat berbanding meter elektromekanikal yang digunakan sebelum ini.

Menurutnya, dalam ujian di premis pengguna di Lembah Klang mulai September 2013, sejumlah 167 meter digital diperiksa Makmal Penentuan Piawai Kebangsaan (SIRIM) yang dilantik ST.

Julat ketepatan dibenarkan

"Hasil pemeriksaan SIRIM dan ST terhadap meter digital ini mendapati semuanya dalam julat ketepatan dibenarkan. Kami menyedari laporan media akhir-akhir ini mengenai peningkatan bil elektrik pengguna, termasuk ada yang mempertikai ketetapan bacaan meter elektrik jenis digital," katanya.

Othman berkata, ST sentiasa mengambil langkah memperkuatkan proses pengujian dan penentuan meter digital elektrik sejak awal tahun lalu.

Ketika ini, 7.8 juta meter TNB terpasang di premis pengguna dengan 3.8 juta meter elektromekanikal manakala empat juta meter digital sejak mula dipasang TNB pada 2003.

TNB sendiri sudah berulang kali menegaskan meter digitalnya tepat serta diperakui pelbagai agensi berkaitan, melalui proses akredi-

tasi pengeluaran ketat mengikut piawai Skim Akreditasi Makmal Malaysia, agensi yang diselaja Jabatan Standard Malaysia mengikut piawai antarabangsa seperti diterima pakai Suruhanjaya Elektromekanikal Antarabangsa (IEC).

Malah, meter digital berkenaan dipantau secara berkala mengikut piawai SIRIM dan semua meter digital baru disertakan dengan logo SIRIM. Sehubungan itu, kritikan sesetengah pihak mengenai meter digital, lebih kepada dakwaan bermotif negatif.

Bagi mereka yang mempersoal kewibawaan meter digital dan menggesa badan bebas dirubuhkan untuk menilai perkara itu, perlu memikir kembali justifikasi desakan mereka kerana perlukah lagi badan bebas seperti itu berikutan ST dan SIRIM sudah memperakui kewibawaan meter digital TNB.

Ketepatan bacaan meter digital elektrik tidak boleh dipertikai dan apa yang berlaku apabila pengguna mendapati peningkatan ketara bil sebenarnya mereka terkurang membayar ketika menggunakan meter analog berikutan meter itu tidak memberi bacaan tepat seperti digital.

Pengarah Strategi Parti Keadilan Rakyat (PKR), Rafizi Ramli yang juga Ahli Parlimen Pandan sendiri pernah mengakui meter digital TNB 'lebih tepat' berbanding meter analog.

Beliau dipetik sebagai berkata, pengguna sebelum ini terkurang membayar bil kerana meter analog kurang tepat berbanding meter digital.

Penulis Pengarang Berita
Harian Metro