

KERATAN AKHBAR-AKHBAR TEMPATAN
TARIKH: 02 JANUARI (KHAMIS)

Bil	Tajuk	Akhbar
1	Amaran angin kencang dan laut bergelora di pantai timur hingga Jumaat ini	Bernama.com
2	Alert for strong winds, rough seas	New Straits Times
3	Angin kencang, laut bergelora di Pantai Timur	Sinar Harian
4	Strong winds and rough seas alert	The Sun
5	Strong winds and rough seas warning for four states	The Star
6	Innovation vouchers incentive for SMEs	The Star
7	Industri perisa, pewangi di ECER	Berita Harian
8	Santan Sejuk Beku	Berita Harian



Amaran Angin Kencang Dan Laut Bergelora Di Pantai Timur Hingga Jumaat Ini

KUALA LUMPUR, 1 Jan (Bernama) -- Angin kencang dan laut bergelora yang kini melanda perairan Kelantan, Terengganu, Pahang dan Johor Timur dijangka berterusan sehingga Jumaat ini.

Menurut kenyataan [Jabatan Meteorologi Malaysia](#) pada Rabu, keadaan angin dengan kelajuan 60km sejam dan ombak melebihi 5.5 meter itu boleh menyebabkan kenaikan paras air laut, serta berbahaya kepada semua aktiviti pantai dan perkapalan termasuk pelantar minyak.

Kenyataan itu juga menyebut keadaan angin kencang dan laut bergelora kategori kedua melanda perairan Sabah meliputi kawasan pedalaman, pantai barat dan Kudat serta Labuan dan Sarawak.

Keadaan angin kencang yang bertiup antara 50 dan 60 km/jam serta ombak setinggi 4.5 meter itu dijangka berterusan sehingga Jumaat ini, kata kenyataan tersebut.

Keadaan ini juga berbahaya kepada semua aktiviti pantai dan perkapalan.

-- BERNAMA

Alert for strong winds, rough seas

KUALA LUMPUR: Third category strong winds and rough seas in the coasts of Kelantan, Terengganu, Pahang and east Johor are expected until this Friday.

A statement from the Meteorological Department said the situation might cause winds of 60kph and waves over 5.5 metres high, exposing these areas to high water levels.

The strong winds and rough seas will present danger to beach and shipping activities, including on oil platforms.

Strong winds and choppy seas (second category) are also expected in Sabah (Interior, West Coast and Kudat), Federal Territory of Labuan and Sarawak with winds of 50 and 60kph as well as waves of up to 4.5m.

The situation is dangerous for beach and shipping activities, including fishing and ferry services.

Bernama

KERATAN AKHBAR
SINAR HARIAN (NASIONAL) : MUKA SURAT 14
TARIKH: 02 JANUARI 2014 (KHAMIS)

Angin kencang, laut bergelora di Pantai Timur

KUALA LUMPUR

- Angin kencang dan laut bergelora yang kini melanda perairan Kelantan, Terengganu, Pahang dan Johor Timur dijangka berterusan sehingga esok.

Menurut kenyataan **Jabatan Meteorologi Malaysia** semalam, keadaan angin dengan kelajuan 60 km



sejam dan ombak melebihi 5.5 meter itu boleh menyebabkan kenaikan paras air laut, serta berbahaya kepada semua aktiviti pantai dan perkapalan termasuk pelantar minyak.

Kenyataan itu juga menyebut keadaan angin kencang dan laut bergelora kategori kedua melanda perairan Sabah me-

liputi kawasan pedalaman, pantai barat dan Kudat serta Labuan dan Sarawak.

Keadaan angin kencang yang bertiuip antara 50 dan 60 km/jam serta ombak setinggi 4.5 meter itu dijangka berterusan sehingga esok (Jumaat), kata kenyataan tersebut.

Keadaan ini juga berbahaya kepada semua aktiviti pantai dan perkapalan. -Bernama.

KERATAN AKHBAR
THE SUN (NEWS WITHOUT BORDERS) : MUKA SURAT 03
TARIKH: 02 JANUARI 2014 (KHAMIS)

STRONG WINDS AND ROUGH SEAS ALERT

KUALA LUMPUR: Third category strong winds and rough seas at the coasts of Kelantan, Terengganu, Pahang and East Johor are expected until tomorrow. According to a statement from the **Meteorological Department**, the situation may cause winds of up to 60kmph and waves over 5.5m high, exposing these areas to high water levels. Strong winds and rough seas also present a danger to beach and shipping activities, including on oil platforms. Strong winds and choppy seas (second category) are also expected in Sabah (interior, West Coast and Kudat), Federal Territory of Labuan, and Sarawak with winds of 50kmph and 60kmph as well as waves of up to 4.5m.
— Bernama

Strong winds and rough seas warning for four states

KUALALUMPUR: The Meteorological Department has issued a third category warning for strong winds and rough seas along the coasts of Kelantan, Terengganu, Pahang and Johor.

The rough weather condition is expected to last until tomorrow.

In a statement, the department said the situation might cause winds of up to 60kph and waves over 5.5m high, and expose these areas to the danger of high water levels.

"Strong winds and rough seas also present a danger to beach and shipping activities, including those on oil platforms," it said.

There is also a second category warning for strong winds and choppy seas expected in the interior and west coast areas and Kudat in Sabah, Labuan, and Sarawak with winds of between 50kph and 60kph as well as waves of up to 4.5m.

The situation is dangerous for beach and shipping activities, including fishing and ferry services, said the department. — Bernama

Innovation vouchers incentive for SMEs

By LIM WING HOOI
winghooi@thestar.com.my

PETALING JAYA: SME Corp is targeting as many small and medium enterprises (SMEs) as possible to benefit from the recently-launched innovation vouchers.

Its chief executive officer Datuk Hafsah Hashim said there had been positive feedback from participating SMEs as innovation and technology adoption was expensive.

"For some high-tech companies, research and development (R&D) takes up 60% of their revenue," she told *StarBiz*.

The innovation voucher was formulated as part of the incentive under the 1-InnoCERT Programme to promote innovation and technology adoption among local SMEs.

Among the costs covered under the incentives are certification, quality management systems, product packaging, R&D, branding and advertising, and purchase of machinery and equipment.

Hafsah said the corporation was in collaboration with local testing and certification bodies such as **Sirim**, **Mimos** and National Instruments.

"Our collaborations with the testing bodies allow for easier transactions for the SMEs whereby we (reimburse) the cost directly to the testing bodies to allow them to conduct their tests immediately once approved," she said.

She added that it was expanding its collaborations with other testing bodies to participate



Hafsah says there has been positive feedback from participating SMEs. - Bernama

in the innovation vouchers. One of them is QAV Technologies Sdn Bhd, which has a certified lab by the American National Standards Institute which allows a larger range of tests and certifications to be conducted.

Asked on how the SMEs could apply for the vouchers, she said the grant worked on a reimbursement basis. "SMEs need to be committed to their growth plans and proceed first with the purchases, and then claim the costs,"

she said.

However, she added that SMEs must first qualify themselves by attaining the 1-InnoCERT certification which had two levels of assessment, the online assessment and site visit evaluation and audit by experts.

The RM36mil fund was allocated under the 10th Malaysia Plan with up to RM400,000 allocated for each eligible 1-InnoCERT company.

» UMP jalin
kerjasama
bangunkan
Taman
Bioaromatik
Pahang

Oleh Sarah Aina Shawal
sarah.aina@bhnews.com.my

Putrajaya

Universiti Malaysia Pahang (UMP) menandatangani Memorandum Persefahaman (MoU) dengan Majlis Pembangunan Wilayah Ekonomi Pantai Timur (ECERDC) serta Malaysian Biotechnology Corporation (BiotechCorp) bagi membangunkan Taman Bioaromatik Pahang, di sini, baru-baru ini.

Pada majlis itu, UMP diwakili Naib Canselornya, Prof Dr Daing Nasir Ibrahim, sementara ECERDC diwakili Ketua Pegawai Eksekutifnya, Datuk Jebasingam Issace John, manakala BiotechCorp pula diwakili Ketua Pegawai Eksekutif, Datuk Dr Mohd Nazlee Kamal.

Jaringan kerjasama itu bagi menarik penyertaan penggiat industri perisa dan pewangi untuk melabur di Wilayah Ekonomi Pantai Timur (ECER) terutama dari Pahang.

Disaksikan Perdana Menteri
Sehubungan itu, tanaman nilam atau 'patchouli' dikenal pasti sebagai tanaman yang berpotensi untuk penanaman di Taman Bioaromatik yang terletak di Luit, Maran, dengan fasa pertama membabitkan keluasan tanah 72 hektar secara penanaman kontrak oleh masyarakat setempat.

Industri perisa, pewangi di ECER



Daing Nasir
(kanan)
bertukar
dokumen
MOU
dengan
Jebasingam.

Majlis perjanjian itu yang dilangsungkan di Bangunan Perdana Putra Putrajaya disaksikan oleh Perdana Menteri, Datuk Seri Najib Razak.

Turut hadir Menteri di Jabatan Perdana Menteri, Datuk Seri Abdul Wahid Omar, Menteri Besar Pahang, Datuk Seri Adnan Yaakob, Menteri Besar Johor, Datuk Seri Mohamed Khaled Nordin, Menteri Besar Terengganu, Datuk Seri Ahmad Said dan Menteri Besar Kelantan, Datuk Ahmad Yaakob.

Hadir sama, Pengerusi Lembaga Pengarah UMP, Datuk Mohd Hilmey Mohd Taib dan Ketua Timbalan Pendaftar dari Jabatan Penyelidikan dan Inovasi UMP,

Datin Fazia Ali.

Sementara itu, Dr Daing berkata, dalam menjalankan penyelidikan dan pembangunan, UMP dengan kerjasama pihak BiotechCorp turut menawarkan program pengajian pascasiswazah terutama dalam bidang MBA (Bioteknologi) di universiti berkenaan.

Beliau berkata, jaringan kerjasama itu turut membabitkan beberapa jabatan lain di UMP termasuk Pusat Pengajian Berterusan dan Pembangunan Profesional (CENFED) dan Pusat Keusahawanan dalam penawaran latihan berkaitan agroteknologi dan keusahawanan.

Katanya, pihaknya juga sudah mengadakan rundingan khidmat

nasihat dengan sebuah institusi antarabangsa berpangkalan di Perancis iaitu, Grasse Institute of Perfumery yang mempunyai kepakaran dalam penghasilan bahan produk biowangian yang menepati standard antarabangsa International Fragrance Association (IFRA).

Sementara itu, Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi) UMP, Prof Dr Mashitah Mohd Yusoff, berkata kemudahan mengekstrak minyak pati dalam kandungan tanaman herba yang akan diusahakan ini juga mampu menghasilkan produk hiliran termasuk kosmetik, sabun dan lain-lain produk penjagaan diri melalui program inkubator usahawan.

Santan sejuk beku

» **Produk Qristal terima
anugerah, permudah
penyediaan masakan**

Oleh Siti Nur Almizan Aripin
sitinuralmizan@bh.com.my

Dulu, penyediaan santan diperoleh terus daripada perahan kelapa parut. Ia perlu digunakan segera untuk mengelak menjadi masam, berlendir dan basi. Kecanggihan teknologi membuatkan orang semakin kreatif mencipta inovasi pengeluaran santan segera yang boleh disimpan lama, sekali gus memudahkan penggunaannya pada bila-bila masa.

Justeru, bertitik tolak daripada aduan pelanggan yang mahukan santan kekal lama dan tidak mudah rosak, mendorong Mohd Aidid Mohd Salleh melakukan sesuatu.

Tidak menia-siakan pengalaman selama 25 tahun menjual santan segar, Mohd Aidid melalui Syarikat Qristal Food Resources Sdn Bhd (QFR) tekad melakukan penyelidikan dan pembangunan (R&D) selama setahun demi mencari penyelesaian.

Pengusaha dan pengarah urusannya, Emma Idris, berkata hasil kesungguhan, akhirnya tercipta mesin khas yang mampu menghasilkan produk inovasi santan sejuk beku dinamakan Santan Qristal.

Berbentuk bar mirip aiskrim dan dibungkus dalam pek polisterin mengandungi enam ketul santan, tentunya Santan Qristal dikeluarkan itu menjawab keluhan wanita yang tercari-cari kaedah mudah untuk memasak.

Setiap bar santan mempunyai kepadatan 110 gram, bersamaan dengan separuh biji kelapa.

O Muka 2



Emma menyajikan
santan beku Qristal.
Qristal Food Resources
(0000-0000-0000)

Tahan enam bulan

◉ Dari muka 1

Emma berkata, Santan Qristal mudah digunakan, tidak perlu dicairkan, malahan ia tahan disimpan selama enam bulan dalam peti sejuk beku.

"Menariknya, santan segar yang diproses melalui teknologi pembekuan kristal ini adalah yang pertama di Malaysia dan mungkin dunia.

"Pelanggan juga tidak perlu risau kerana santan kami ini tidak dicampur sebarang bahan tambahan, pengawet atau pewarna tiruan kerana melalui proses pembekuan kristal, santan dibekukan pada suhu -18 darjah Celsius dijamin bersih dan selamat digunakan kerana segala bakteria dibekukan," katanya ketika ditemui di pejabat operasi QFR di Dataran Dwi Tasik, Bandar Sri Permaisuri, Cheras, Kuala Lumpur, baru-baru ini.

Jamin rasa masakan

Paling merisaukan apabila menggunakan bahan masakan proses, tentunya keaslian rasa masakan terjejas dan itu jugalah persoalan sering diajukan pelanggan yang ingin mencuba Santan Qristal.

"Kami mendapat maklum balas baik daripada pengguna dan rata-rata mereka mengakui santan itu lebih lemak, sedap, rasanya manis, malahan masakan lebih tahan lama.

"Tidak seperti santan asli, memasak mengguna-

"KAMI MENDAPAT MAKLUM BALAS BAIK DARIPADA PENGGUNA DAN RATA-RATA MEREKA MENGAKUI SANTAN ITU LEBIH LEMAK, SEDAP, RASANYA MANIS, MALAHAN MASAKAN LEBIH TAHAN LAMA"

Emma Idris,
Pengarah Urusan Qristal
Food Resources Sdn Bhd

kan santan ini juga tidak perlu risau untuk mengacau kerana ia tidak pecah minyak," katanya.

Kata Emma, ia juga sesuai digunakan untuk masakan berkuah, bubur, nasi lemak, ketupat dan kuih-muih.

Inovasi mesin pengeluaran santan beku itu sudah dipamerkan Sempena Pameran Antarabangsa Pertanian, Hortikultur dan Agropelancongan Malaysia (MAHA), tahun lalu.



Emma menunjukkan aiskrim buah-buahan tanpa pengawet keluaran QFR.



Santan Qristal turut dipromosi pada pameran anjuran FAMA.

Ia turut memenangi Anugerah Inovasi Jabatan Pertanian Johor 2013.

Potensi besar

Kata Emma, beliau sendiri tidak sangka kehadiran Mohd Aidid yang juga abang iparnya yang mahukan beliau memasarkan santan beku membuka ruang perniagaan baru baginya.

"Jujur saya akui, santan ini mempunyai potensi besar dalam pasaran dan kami juga bangga kerana turut mendapat geran daripada Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) dan Perbadanan Pembangunan Teknologi Malaysia (MTDC).

"Pastinya FAMA banyak membantu dari segi pemasaran, malahan memperkalkan syarikat dalam dan

luar negara yang berminat dengan Santan Qristal.

"Cuma kami saja belum yakin dengan kapasiti pengeluaran sekarang berjumlah sekitar 400 kilogram bersamaan 1.5 tan sehari. Kami dalam perancangan untuk berpindah ke kilang baru awal tahun ini dalam usaha memenuhi permintaan pasaran yang semakin meningkat," katanya.

Jual melalui ejen

Sehingga kini, produk berkenaan boleh didapati secara terus daripada QFR atau 12 ejen berdaftar di Ampang, Bukit Antarabangsa, Gombak, Shah Alam, Putrajaya dan Pantai Dalam.

"Kami dalam proses untuk menambah bilangan ejen, selain berhas-

rat memasuki pasar raya besar bagi memudahkan pelanggan mendapatkan produk itu," katanya.

Kata Emma, sesiapa yang berminat menjadi ejen, khususnya peniaga kedai runcit boleh menghubungi QFR atau layari Facebook Santan Qristal untuk maklumat lanjut.

Dua pakej ditawarkan pada harga RM1,399 dan RM1,999 dan ejen akan dibekalkan gerai, peti sejuk beku, bunting bersama stok.

INFO

Santan Qristal

- ◉ Harga 1 pek RM9.90 (enam ketul).
- ◉ Layari Facebook Santan Qristal untuk maklumat lanjut.
- ◉ Turut mengeluarkan aiskrim perisa buah-buahan tanpa pengawet dalam tujuh perisa.
 - Mempelam
 - Cempedak
 - Jagung
 - Durian
 - Kacang merah
 - Pisang
 - Jambu batu
- ◉ Mesin pembekuan Santan Qristal sudah dipatenkan QFR.



Penghasilan Santan Qristal di kilang pemrosesan QFR.

Santan Qristal sesuai digunakan dalam pelbagai jenis masakan.

