



31 OCT, 2022

MPB, UNIMAS meterai MoU Projek IOT



Utusan Sarawak, Malaysia

Page 1 of 2

MPB, UNIMAS meterai MoU Projek IOT

NUR AIN OTSMAN

KUCHING: Pesta Lada 2022 turut menyaksikan pertukaran Memorandum Persefahaman (MoU) antara Lembaga Lada Malaysia (MPB) dan Universiti Malaysia Sarawak (UNIMAS) Holdings Sdn berkaitan Projek IOT Application In The Production Of White Peppercorns.

"Memorandum berkenaan memfokuskan kerjasama pembangunan sistem penghasilan lada putih yang lebih sistematis serta memfokuskan kepada pemantauan kualiti air rendaman bagi menghasilkan kualiti lada bermutu tinggi.

"Dalam pada itu, MPB turut memeterai persefahaman bersama Agensi Angkasa Malaysia (MYSA) yang bersetuju untuk membangunkan Pemetaan Kawasan Tanaman Lada di Malaysia, bagi mendapatkan peta kawasan tanaman lada yang terkini di seluruh Malaysia," ujar kenyataan itu.

Perasmian acara ini yang berlangsung bermula Jumaat lepas hingga semalam di Pusat Beli Belah Plaza Merdeka telah disempurnakan oleh Timbalan Menteri Perusahaan Perludangan dan Komoditi, Datuk Willie Mongin.

Acara ini yang diadakan bersempena dengan sambu-

tan ke-50 tahun Komuniti Lada Antarabangsa (IPC) ini turut dapat memperluaskan penggunaan lada sebagai bahan industri untuk meningkatkan perfumiran industri hilir lada negara, memperkenalkan kepelbagaiannya penggunaan lada dalam masakan dan makanan serta menjana pendapatan sosioekonomi setempat.

Selain itu, dalam acara ini, MPB turut berkolaborasi bersama Swinburne University of Technology Sarawak (SUTS) dalam tiga projek penyelidikan, yang bertujuan untuk meningkatkan kecekapan amalan pengurusan penyakit dan pemanenan lada serta mempelbagaikan kegunaan lada dalam industri hilir lada.

Pada majlis sama, Willie juga menyampaikan Skim Pembentukan Pengembangan Keusahawanan Lada 2022 kepada tiga penerima iaitu Zias Catering; Sophia Taha Holdings Sdn Bhd dan Leni Spice Sdn Bhd/ Leni Food Manufacturing Sdn Bhd. Skim ini bertujuan untuk meningkatkan pengeluaran hilir lada, kualiti dan mempelbagaikan produk keluarkan lada.

Bukan itu sahaja, beliau turut menyampaikan anugerah kepada enam penerima iaitu syarikat MDF Global Sdn. Bhd. (Malaysia) yang menerima Anugerah Kecemerlangan dalam Eksport

Nilai Tambah Produk Lada 2020, Ngerantai Galau yang menerima Petani Lada Terbaik 2020, Chai Fook Yau yang menerima Pencalonan Anugerah Kategori Anugerah Peladang Lada Terbaik 2021 Kategori Kebun Kurang dari 1 Hektar; syarikat Syn Ming Kong Sdn. Bhd. yang menerima Pencalonan Anugerah Kategori Kecemerlangan dalam Eksport Nilai Tambah Produk Lada 2021; syarikat Sophia Taha Holdings

Sdn. Bhd. yang menerima Pencalonan Anugerah Kategori Kecemerlangan dalam Pengeluar Produk Lada Inovatif 2021 dan Tuing Panting yang menerima Pencalonan Anugerah Kategori Anugerah Peladang Lada Terbaik 2021 Kategori Kebun Lebih 1 Hektar.

Anugerah IPC 2020 merupakan anugerah tahunan untuk mengiktiraf dan menghargai sumbangan penggiat-penggiat

industri lada seperti pekebun kecil, pengeksport dan usahawan terhadap industri lada.

Bagi memastikan usaha ini tercapai, KPPK menerusi Dasar Agrikomoditi Negara 2021 hingga 2030 (DAKN2030) akan terus seiring dalam melaksanakan pembangunan industri lada berdasarkan lima teras utama, iaitu kemampanan, produktiviti, penjanaan nilai, pembangunan pasaran dan keterangkuman.



METERAI MOU... Dr. Abang Azhari Abang Hadari mewakili Lembaga Lada Malaysia melakukan pertukaran Memorandum Persefahaman antara MPB dan UNIMAS Holdings Sdn Bhd diwakili Pengurus Besarnya, Dr. Abang Ehsan Abang Othman. Ia disaksikan oleh Datuk Willie Mongin. Memorandum ini berkaitan projek IOT Application In The Production Of White Peppercorns.



31 OCT, 2022

MPB, UNIMAS meterai MoU Projek IOT

Utusan Sarawak, Malaysia



Page 2 of 2

SUMMARIES

KUCHING: Pesta Lada 2022 turut menyaksikan pertukaran Memorandum Persefahaman (MoU) antara Lembaga Lada Malaysia (MPB) dan Universiti Malaysia Sarawak (UNIMAS) Holdings Sdn berkaitan Projek IOT Application In The Production Of White Peppercorns. "Memorandum berkenaan memfokuskan kerjasama pembangunan sistem penghasilan lada putih yang lebih sistematik serta memfokuskan kepada pemantauan kualiti air rendaman bagi menghasilkan kualiti lada putih bermutu tinggi.