







[MOU/MOA](#)

Kerjasama UMP, Lembaga Koko Malaysia pergiat usaha Pembangunan Industri Koko Malaysia

23 April 2021

Disediakan Oleh: Mimi Rabita Abdul Wahit, Unit Komunikasi Korporat, Pejabat Naib Canselor (PNC)

KUALA LUMPUR, 22 April 2021 - Universiti Malaysia Pahang (UMP) dan Lembaga Koko Malaysia (LKM) bakal menjalankan kajian penyelidikan bagi menghasilkan ekstrak koko, membangunkan produk penjagaan kesihatan berasaskan ekstrak koko dan membangunkan teknologi penerima e-Nose yang menggunakan sistem kecerdasan buatan (*artificial intelligence, AI*) untuk memperkasakan pemeriksaan kualiti biji koko.

Kerjasama ini membolehkan kedua-dua pihak menjalankan penyelidikan dan membangunkan produk secara kerjasama melibatkan perkongsian tenaga pakar, sumber penyelidikan dan teknologi.

Berlangsung baru-baru, ini pemeteraian memorandum persefahaman (MoU) yang ditandatangani oleh Pengarah Pusat Penyelidikan Bioaromatik, Profesor Madya Dr. Saiful Nizam Tajuddin mewakili UMP dan LKM diwakili Ketua Pengarah, Dr. Haji Ramle Haji Kasin.

Hadir menyaksikan acara yang berlangsung di Premieria Kuala Lumpur ialah Menteri Perusahaan Perladangan dan Komoditi, Datuk Dr. Mohd. Khairuddin Aman Razali, Pengerusi LKM, Dr. Aliakbar Gulasan dan Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi) UMP, Profesor Ts. Dr. Kamal Zuhairi Zamli.

Turut sama hadir ialah Ketua Pengarah Lembaga Pertubuhan Peladang, Dato' Azulita Salim dan Pengerusi Ahli Jemaah Pengarah, Pertubuhan Peladang Kawasan (PPK) Bagan Datuk, Haji Ahmad Abdullah.

Menurut Profesor Ts. Dr. Kamal, UMP yang mempunyai kepakaran dalam bidang teknologi ini akan menjalankan kajian penyelidikan dalam pengesanan kualiti koko dan pembangunan produk dan pasaran berkaitan ekstrak bahagian pokok koko seperti daun dan kulit biji koko.

"Penyelidik akan menganalisis kawalan kualiti biji koko kering melalui penerima *e-Nose* yang merupakan sistem aplikasi dan alat yang menyamai ujian sensori deria manusia.

"Teknologi baharu ini menggunakan sistem kecerdasan buatan bagi menguruskan data kualiti koko yang dibangunkan.

"Ia juga dapat membantu mempercepatkan dan meningkatkan kecekapan penentuan bau dan rasa di peringkat awal pemeriksaan kualiti biji koko serta profil bahan aktif," katanya.

Pihak LKM juga akan menjalankan analisis profil bahan aktif dalam biji dan produk-produk koko serta menyediakan pelajar latihan industri dan lepasan ijazah untuk menjalankan projek penyelidikan.

LKM kini sedang dalam perancangan dan peringkat rundingan untuk mengadakan beberapa kerjasama dengan pelbagai agensi kerajaan, industri dan universiti.

Koko kaya dengan sebatian bahan aktif yang dapat memberi faedah kepada manusia terutamanya dalam bidang kesihatan.

Ia juga mempunyai kandungan bahan aktif yang tinggi seperti sebatian polifenol yang mempunyai aktiviti biologikal seperti antikanser, antibakteria, antioksidan, antipenuaan dan lain-lain lagi.