

**DARI UNIVERSITI KE KOMUNITI****Wan Muhd Faez Bin Wan Ibrahim<sup>1</sup>****Siti Salwa Bt Hassan<sup>2</sup>****FACULTY OF BUSINESS MANAGEMENT, UNIVERSITI  
TEKNOLOGI MARA CAWANGAN SARAWAK<sup>1</sup>****FACULTY OF BUSINESS MANAGEMENT, UNIVERSITI  
TEKNOLOGI MARA CAWANGAN SARAWAK<sup>2</sup>**[wanfaez@uitm.edu.my](mailto:wanfaez@uitm.edu.my)

**P**rogram Duta Jauhar merupakan sebuah inisiatif di bawah Kerajaan Negeri Johor yang bertujuan bagi meningkatkan sosio-ekonomi masyarakat setempat menerusi penyertaan mahasiswa dari seluruh universiti awam dan juga swasta seluruh negara.

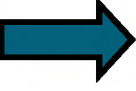
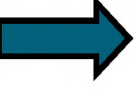
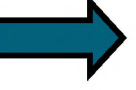
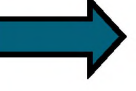
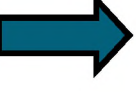
Aktiviti yang dijalankan dalam program adalah cetusan idea daripada mahasiswa-mahasiswa yang terlibat dan turut bekerjasama dengan pelbagai pihak dari agensi kerajaan mahupun swasta. Program tersebut dikawal-selia sepenuhnya oleh Yayasan Pelajar Johor (YPJ) bagi membimbing mahasiswa agar dapat mencapai objektif program dengan jayanya. Antara universiti yang tidak terlepas dari menyertai program ini adalah dari Universiti Teknologi Mara (UiTM) Cawangan Johor Kampus Segamat. Pasukan yang dibentuk dari Segamat ini terdiri daripada seorang pensyarah selaku penasihat dan juga 6 orang ahli kumpulan yang terdiri dari gabungan pelajar ijazah sarjana muda dan diploma.

**M**enjadikan nenas sebagai produk utama, kumpulan Duta Jauhar 4.0 UiTM Cawangan Johor Kampus Segamat ini berjaya menghasilkan variasi produk yang memenuhi citarasa masyarakat setempat. Projek yang dinamakan Jauhar Pine ini adalah bertempat di Kampung Padang Lerek 2, Tangkak. Hasil dari kajian impak yang dijalankan di awal projek mendapati adalah lebih mudah untuk menghasilkan produk seperti kek nenas, 'milk-shake' nenas serta aiskrim nenas bagi membantu menambah pendapatan golongan sasaran iaitu para belia dan ibu tunggal. Ini kerana, tiada lagi pengusaha produk tempatan yang berasaskan nenas sekitar Tangkak.

Proses pembuatan 'milk shake' ini terlalu mudah dan tidak memerlukan modal yang besar bagi menghasilkannya. Hanya dengan menggunakan peralatan asas di dapur, minuman kegemaran ramai ini boleh disediakan dalam 5 langkah mudah!

Rujukan:

Laman web Yayasan Pelajaran Johor (YPJ) [www.portal.ypj.gov.my](http://www.portal.ypj.gov.my)

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    | <p><u>Langkah 1:</u><br/>Sediakan bahan mentah seperti nenas, gula, susu sejat, aiskrim dan juga kiub ais.</p> <p>Kupas kulit nenas dengan menggunakan pisau sehingga tiada lagi empulur.</p>              |
|    |    | <p><u>Langkah 2:</u><br/>Masukkan kesemua bahan mentah ke dalam mesin pengisar mengikut sukatan berikut</p> <p>Buah nenas 100 gram<br/>Kiub ais 3 cawan besar<br/>Susu sejat 1 skop<br/>Aiskrim 3 skop</p> |
|   |   | <p><u>Langkah 3:</u><br/>Kisar semua bahan sehingga sehati dan tiada lagi ketulan ais.</p>                                                                                                                 |
|  |  | <p><u>Langkah 4:</u><br/>Campurkan 8 skop air gula yang telah disediakan pada awal penyediaan.</p>                                                                                                         |
|  |  | <p><u>Langkah 5:</u><br/>Tuangkan milkshake kedalam 3 cawan plastic. Letakkan 1 skop aiskrim vanilla.</p>                                                                                                  |
|  |  | <p>Sedia untuk diminum!</p>                                                                                                                                                                                |