



[Home](#) / [2024](#) / [July](#) / [Simposium Makanan Warisan Nusantara \(SMWN\) 2024 Anjuran FPHP Kampus Puncak Alam](#)

## GRU2025 SDG SINERGI

04/07/2024 / [Dr. Mohd Noor Ismail Ismail](#)



PUNCAK ALAM, 8 JUN 2024 – Simposium Makanan Warisan Nusantara (SMWN) 2024 yang dianjurkan oleh Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan (FHPM) UiTM Cawangan Selangor, Kampus Puncak Alam, telah membuktikan usaha gigih FHPM dalam memartabatkan kemampunan makanan warisan sebagai sebahagian daripada Warisan Kebudayaan Tidak Ketara yang diiktiraf oleh UNESCO.

Makanan dianggap sebagai sebahagian daripada Warisan Kebudayaan Tidak Ketara melalui pelbagai kaedah dan cara hidup yang diwarisi turun-temurun. Resipi tradisional, teknik memasak, dan etiket makan boleh mencerminkan nilai-nilai dan kepercayaan yang pelbagai dalam sesebuah masyarakat, dan kesemua ini merupakan bahagian penting daripada warisan budaya. Selain itu, Warisan Kebudayaan Tidak Ketara adalah penting dalam memastikan keselamatan dan jaminan makanan, yang merupakan tunjang utama Matlamat Pembangunan Lestari (SDGs). Penyediaan makanan tradisional, serta pertanian tempatan, ternakan, perikanan, perburuan,

Simposium Makanan Warisan Nusantara (SMWN) 2024 Anjuran FPHP Kampus Puncak Alam – UiTM NewsHub pengumpulan makanan, dan sistem pengawetan makanan, dapat menyumbang secara besar kepada keselamatan makanan dan pemakanan.

Sebagai universiti Bumiputera terbesar di Malaysia, di mana FPHP adalah fakulti perintis dalam bidang kulinari dan gastronomi, peranan untuk memartabatkan Makanan Warisan telah menjadi sebahagian daripada tanggungjawab ahli fakulti, penyelidik, kakitangan, dan pelajar.

Simposium Makanan Warisan Nusantara (SMWN) 2024, yang berlangsung pada 8 Jun 2024, melibatkan lebih daripada 200 peserta dan telah dirasmikan oleh YBrs. Prof. Dr. Ahmad Taufek Abdul Rahman, Rektor UiTM Cawangan Selangor. YBrs. Prof. Madya Dr. Norzuwana Sumarjan, Dekan FPHP, memulakan upacara perasmian dengan ucapan penghargaan kepada tetamu jemputan dan jawatankuasa penganjur SMWN 2024. Ketua Pengarah dan Pesuruhjaya Warisan Negara, YBrs. Tuan Mohamad Muda bin Bahadin, juga hadir sebagai tetamu kehormat dan dijemput melancarkan buku bertajuk “Sejarah Makanan Malaysia” yang ditulis oleh penyelidik FPHP. Chef Selebriti dan Duta Pelancongan Malaysia, YBhg. Dato’ Chef Ismail Ahmad, pemilik Restoran Rebung, dijemput untuk menyampaikan Ucaptama semasa upacara perasmian SMWN 2024.





Agenda SMWN 2024 bermula dengan sesi perkongsian oleh empat penceramah yang pakar dalam bidang makanan warisan. Sesi perkongsian ini dimulakan oleh YBrs. Prof. Madya Ts. Dr. Sabainah Bachok, Pensyarah Kanan dari Jabatan Perkhidmatan Makanan, UiTM, yang berkongsi hasil penyelidikannya mengenai Makanan Warisan dan Identiti Budaya. Ini diikuti dengan pembentangan daripada tetamu kehormatan dari Indonesia, Drs. Paryoto, MM., M.Par. mewakili Universitas ASA Indonesia (ASAINDO), dengan tajuk kajian yang menarik iaitu “Warisan Makanan Indonesia”. Penceramah jemputan seterusnya ialah YBrs. Profesor Dr. Muhammad Shahrin Bin Ab Karim dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia, yang menyampaikan ceramah bertajuk “Menavigasi Kelestarian Makanan Warisan Melayu di Malaysia”. Sesi perkongsian terakhir disampaikan oleh Profesor di Jabatan Seni Kulineri & Gastronomi UiTM, YBrs. Prof. Dr. Mohd Salehuddin Zahari, yang membincangkan “Keunikan dan Kepentingan Makanan Warisan”.

Edisi simposium tahun ini turut disertai oleh delegasi 70 orang pensyarah dan pelajar dari Universitas ASA Indonesia (ASAINDO), yang merupakan rakan MOU fakulti. Menurut Dr. Meylani Tuti, SS., M.Pd., M.M, Wakil Rektor Bidang Akademik ASAINDO, penyertaan ASAINDO bertujuan untuk menggalakkan semangat pengantarabangsaan di peringkat pengajian tinggi, sejajar dengan Nawacita dan Visi Indonesia. Tambahan pula, beliau berpendapat, “Melalui aktiviti ini, diharapkan kerjasama antara ASAINDO dan UiTM dalam bidang pendidikan, penyelidikan, dan bidang lain akan semakin kukuh untuk meningkatkan kualiti Sumber Daya Manusia, terutamanya dalam bidang hospitaliti, kulineri dan pelancongan di kedua-dua institusi tersebut.”

Semasa acara tersebut, satu pertandingan memasak dengan tema “Heritage Cuisine Challenge” juga telah diadakan, melibatkan 4 pasukan yang mewakili FPHP dan ASAINDO. Pasukan UiTM 2 yang membentangkan Nasi Dagang Terengganu sebagai hidangan utama telah dinobatkan sebagai johan pertandingan tersebut.



Untuk menjawab seruan penglibatan komuniti, FPHP juga menjemput sekumpulan 20 orang guru dan pelajar dari Sekolah Menengah Kebangsaan Saujana Utama untuk menyertai SMWN 2024. Pendedahan awal kepada pelajar sekolah dianggap penting dalam menumbuhkan minat mereka dalam bidang kulinari dan gastronomi, terutamanya kecintaan terhadap makanan warisan. Majoriti pelajar sekolah yang hadir sangat berpuas hati dengan simposium yang telah dianjurkan. Mereka juga berpeluang mengunjungi reruai pameran makanan warisan yang dipersembahkan oleh pelajar kursus Pengurusan Acara.

Kejayaan penganjuran SMWN 2024 adalah hasil sinergi pelbagai pihak dan warga fakulti, secara langsung atau tidak langsung. SMWN 2024, yang merupakan idea dan cadangan yang dicetuskan oleh Jabatan Seni Kulinari dan Gastronomi, turut melibatkan kakitangan dari jabatan lain dalam FPHP, yang bekerja bersama-sama untuk memastikan kelancaran acara dari awal hingga akhir. Penasihat SMWN 2024, YBrs Prof. Dr. Chemah Tamby Chik, Timbalan Dekan Penyelidikan dan Jaringan Industri, FPHP, mengucapkan penghargaan atas komitmen tidak berbelah bahagi ahli jawatankuasa SMWN 2024 dan bersyukur edisi simposium makanan warisan pada kali ini berjaya dianjurkan dan disempurnakan.

[in Share](#)
[f Share](#)
[X Post](#)

Tags: [Faculty of Hotel and Tourism Management](#), [Fakulti Pengurusan Hotel dan Restoransi](#), [Intangible Cultural Heritage](#), [Makanan Warisan](#), [UiTM Cawangan Selangor](#), [Universiti Teknologi MARA \(UiTM\)](#), [Warisan Nusantara](#)

[School of Electrical Engineering to SEMICON Southeast Asia 2024](#)

[Pelajar Fakulti Perladangan dan Agroteknologi, UiTM Cawangan Pahang Mantapkan Ilmu Melalui Seminar Produktiviti Tanaman Nanas](#)

## QUICK LINKS

[Ministry of Higher Education](#)  
[Academic Calendar](#)  
[Intake Calendar](#)  
[Graduate Quick Search](#)  
[Library](#)  
[UiTM Holdings](#)  
[WiFi UiTM](#)  
[E-Complaint](#)

## HUBUNGI KAMI

Universiti Teknologi MARA (UiTM)  
40450 Shah Alam, Selangor Darul  
Ehsan  
Malaysia

Tel: +603-5544 2051 / 2000



Copyright © 2026 UiTM NewsHub | Theme by: Theme Horse | Proudly Powered by: WordPress