

Dapur Siswa MADANI bela kebajikan pelajar, bina ekosistem kampus



Oleh Prof. Dr. Ram Al-Jaffri Saad
bhrencana@bh.com.my

Dapur Siswa MADANI (DSM) adalah inisiatif Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT) bagi memastikan tiada mahasiswa kelaparan, tidak mempunyai wang untuk membeli makanan atau terpaksa menahan lapar ketika menuntut ilmu.

Melalui Belanjawan MADANI 2026, DSM diberi peruntukan awal RM26 juta tetapi keprihatinan kerajaan terhadap mahasiswa tidak terhenti di situ.

Pada 5 Januari lalu, ketika menyampaikan Amanat Tahun Baharu, Perdana Menteri, Datuk Seri Anwar Ibrahim mengumumkan peruntukan tambahan RM15 juta lagi kepada program DSM hasil rayuan Menteri Pendidikan Tinggi, Datuk Seri Dr Zambry Abd Kadir.

Pada peringkat awal, DSM dilihat sebagai program bantuan makanan dan bank makanan di universiti. Namun, apabila dilaksanakan di seluruh negara, program ini berkembang menjadi lebih besar daripada itu.

Ia kini satu ekosistem kebajikan mahasiswa menggabungkan bantuan makanan, penyediaan kemudahan memasak, peluang pekerjaan sambilan di kampus, pembinaan kemahiran, pembabitan sukarelawan, sumbangan industri dan budaya saling membantu dalam kalangan warga universiti.

Melalui inisiatif ini, pelajar yang memerlukan boleh mendapatkan bahan mentah, memasak sendiri secara lebih ekonomi, menikmati makanan disediakan melalui bank makanan serta menggunakan ruang dapur lebih selesa dan selamat di kolej kediaman.

Pada masa sama, KPT melaksanakan program *MySiswa Job On Campus* dengan peruntukan RM20 juta supaya mahasiswa yang membantu menguruskan DSM boleh memperoleh pendapatan tambahan.

Program ini mendapat sambutan meluas daripada universiti awam (UA) di seluruh negara. Malah, pada 9 Ogos 2025, Menteri Pendidikan Tinggi menggesa institusi pengajian tinggi swasta (IPTS) mencontohi pelaksanaan DSM.

Di Universiti Utara Malaysia (UUM), DSM dibangunkan bukan sahaja sebagai program bantuan makanan, tetapi ekosistem inovatif menggabungkan kebajikan, teknologi, pembelajaran dan pembangunan modal insan.

DSM di UUM dipacu kelulusan dana berjumlah RM1.2 juta daripada KPT. Hadir menyampaikan cek fasa pertama berjumlah RM323,953.36 bagi memulakan pelaksanaannya pada 11 April lalu ialah Ketua Pengarah Pendidikan Tinggi, Prof. Datuk Dr Azlinda Azman.

Keunikan utama DSM di UUM ialah penggunaan teknologi retort. Melalui teknologi ini, makanan dimasak secara pukal di Dapur Pusat ditempatkan di Inasis Proton. Makanan berkenaan kemudian melalui proses pensterilan pada suhu dan tekanan tinggi hingga mampu bertahan antara enam bulan hingga setahun tanpa menggunakan bahan pengawet.

Makanan yang diproses dihantar ke kolej kediaman menerusi model 'Hab dan Jejari' atau *Hub and Spoke*. Dapur Pusat berfungsi sebagai hab utama pengeluaran, manakala setiap kolej kediaman bertindak sebagai dapur satelit.

Di dapur satelit, pelajar hanya perlu mengambil makanan, memanaskannya menggunakan ketuhar gelombang mikro atau pengukus dan terus menikmatinya. Konsep ini diringkaskan sebagai: *Grab • Reheat • Eat*.

DSM di UUM memperlihatkan potensi sebuah

model universiti mampan melalui operasi dirancang secara cekap, kos lebih terkawal dan pembiayaan digerakkan secara hibrid. Model ini menunjukkan kebajikan mahasiswa boleh dilaksanakan dengan pendekatan sistematik, inovatif serta berdaya tahan untuk jangka panjang.

Di bawah pendekatan ini, mahasiswa tidak diletakkan hanya sebagai penerima bantuan, tetapi turut diangkat sebagai sebahagian pelaksana program. Mereka terbabit secara langsung dalam pengurusan operasi, logistik, inventori, data, penyelarasan agihan dan pemantauan pematuan piawai halal.

Fokus pemerksaan pelajar secara menyeluruh

Hal sama berlaku di Universiti Malaysia Perlis (UniMAP) dengan Ketua Pengarah Pendidikan Tinggi turut menyampaikan dana fasa pertama berjumlah RM178,008.99 untuk pelaksanaan di lima kolej kediaman bersempena pelancaran DSM @ UniMAP di Kolej Kediaman Tuanku Abdul Rahman, Kampus Alam UniMAP Pauh Putra, pada 11 April lalu.

Pelaksanaan DSM di UniMAP juga menekankan pemerksaan pelajar secara menyeluruh apabila

Mahasiswa tidak diletakkan hanya sebagai penerima bantuan, tetapi turut diangkat sebagai sebahagian pelaksana program. Mereka terbabit secara langsung dalam pengurusan operasi, logistik, inventori, data, penyelarasan agihan dan pemantauan pematuan piawai halal

operasi dapur siswa ini diuruskan sepenuhnya oleh mahasiswa sendiri. Penglibatan aktif pelajar dalam setiap aspek pengurusan, termasuk penyelarasan jadual, penyimpanan bahan mentah dan kawalan penggunaan fasiliti, membuka ruang kepada pembangunan kemahiran kepemimpinan, pengurusan serta tanggungjawab.

Lebih menarik, mahasiswa UniMAP memanfaatkan kepakaran dan kreativiti dengan membangunkan aplikasi digital sendiri bagi mengurus sistem tempahan serta penggunaan DSM. Inovasi ini bukan sahaja meningkatkan kecekapan operasi, malah memperlihatkan keupayaan pelajar mengaplikasikan ilmu teknologi ke arah penyelesaian praktikal yang memberi manfaat langsung kepada komuniti kampus.

Seperti yang dijelaskan Ketua Pengarah Pendidikan Tinggi, kedua-dua DSM di UUM dan UniMAP diselenggarakan secara rapat antara pihak pengurusan tertinggi universiti dengan kepemimpinan pelajar di kolej kediaman.

Pelajar sendiri terbabit secara langsung dalam menyusun sistem agihan makanan, mekanisme pengambilan serta pemantauan harian bagi memastikan tiada pelajar yang benar-benar memerlukan tercicir daripada menerima bantuan.

Pendekatan ini menjadikan DSM bukan sekadar program bantuan makanan digerakkan universiti, tetapi usaha bersama dipimpin dan diperkukuh komuniti pelajar sendiri. Melalui konsep 'pelajar membantu pelajar', wujud rasa tanggungjawab bersama, solidariti dan keprihatinan dalam kalangan penghuni kolej kediaman untuk memastikan inisiatif ini terus lestari, tersusun dan sampai kepada golongan sasaran.

Kejayaan DSM membuktikan Kerajaan MADANI benar-benar mendengar denyut nadi mahasiswa. Bermula peruntukan RM26 juta dalam Belanjawan MADANI 2026 dan diperkukuh lagi dengan tambahan RM15 juta hasil rayuan Menteri Pendidikan Tinggi, inisiatif ini kini menjadi simbol keprihatinan negara terhadap kebajikan mahasiswa.

Semua artikel penulis tamu adalah pendapat peribadi, bukan pendirian rasmi BH



Dr Azlinda diberi penerangan fungsi mesin 'continuous band sealer' bagi meningkatkan kebersihan dan jangka hayat produk Dapur Siswa MADANI@UUM di Universiti Utara Malaysia pada 11 April lalu sambil disaksikan Pengerusi Lembaga Pengarah Universiti (LPU), Tan Sri Dr Mazlan Yusoff dan Naib Canselor UUM, Prof. Dr Ahmad Martadha Mohamed.