

## **Pendekatan moden di dalam industri makanan tradisional untuk persaingan mampan**

### **ABSTRAK**

Pandemik covid-19 yang melanda dunia semenjak awal tahun 2020 memberikan implikasi yang ketara di dalam banyak sektor industri termasuk industri makanan. Banyak hasil pertanian tidak dapat disalurkan mengikut norma biasa terutama faktor logistik disebabkan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) menyebabkan hasil pertanian berlambak di lokasi pengeluaran dan menyebabkan kerosakan dan menyebabkan kerugian kepada para petani. Antara faktor utama yang dikenal pasti iaitu kurangkan kemahiran untuk mengolah hasil pertanian tersebut kepada bentuk yang lebih tahan lama dan tidak di proses menyebabkan sumber bahan mentah tersebut rosak dan tidak boleh digunakan lagi. Pendekatan kepada penukaran bahan mentah segar kepada bahan-bahan makanan bentuk serbuk atau makanan siap proses perlu diterapkan di kalangan komuniti untuk minimumkan kerugian. Masyarakat juga sangat bergantung kepada amalan tradisional di mana penghasilan makanan lebih menjurus kepada kegunaan sendiri sahaja dengan kawalan kualiti yang rendah dan ketahanan produk yang singkat. Oleh itu pendekatan moden boleh di aplikasi untuk menjadikan industri makanan lebih berdaya saing, tahan lama, kualiti yang terjamin dengan pengeluaran yang lebih besar. Pendekatan ini melibatkan penggunaan teknologi yang sediada, kemahiran ditingkatkan dan pasaran yang lebih meluas di mana akhirnya sektor ini menjanjikan pulangan yang lumayan dan mampu menjadi sumber pendapatan komuniti dan seterusnya meningkatkan ekonomi komuniti tersebut.