

# Inovasi Laksamudah Juara Pengenalan Produk Baharu 2024

Oleh: Nurul Ezzaty Mohd Azhari

Foto: Noor Azreen Awang



SERDANG, 26 Jun – Idea kreatif penghasilan laksam segera oleh sekumpulan pelajar Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya menambat hati juri menjadikan inovasi makanan ‘Laksamudah’ itu sebagai juara Pengenalan Produk Baharu 2024.

Ketua kumpulan, Nur Azlinna Mohd Zura, 23, berkata idea tersebut tercetus apabila beliau bersama lapan lagi ahli kumpulannya ingin mengkomersialkan makanan tradisional negeri Pantai Timur.

“Inspirasi utama bagi projek ini apabila melihat laksam menjadi antara pilihan makanan utama sebagai juadah sarapan dari negeri Kelantan dan Terengganu,” katanya.

Uniknya, inovasi laksam segera oleh pelajar tahun tiga Bachelo Sains dan Teknologi Makanan Dengan Kepujian (BSTM) ini adalah menggunakan latok dan soya chunk yang berfungsi menggantikan ikan sebagai bahan utama di dalam kuah laksam.



"Latok dan soya chunk memberikan rasa dan tekstur yang hampir sama dengan ikan tanpa mengubah rasa asli kuah laksam malahan ia juga memberi kebaikan kepada pengguna kerana inovasi ini berasaskan tumbuhan.

"Konsep laksam segera ini sama seperti mi segera berasaskan tepung beras dan tepung gandum, digandingkan dengan kuah laksam daripada tumbuhan dan Soya chunk serta perisa rempah asli Malaysia.

"Saya dan ahli kumpulan telah bertungkus-lumus selama 14 minggu untuk menghasilkan produk dan usaha ini sangat berbaloi dengan kemenangan yang kami raih," katanya yang membawa pulang hamper, sijil dan RM400 sebagai hadiah kemenangan.

Kongsinya, kejayaan tersebut tidak datang tanpa cabaran kerana mereka menghadapi kegagalan yang berulang untuk menggulung mi laksam.



Dalam pada itu, Azlinna dan ahli kumpulannya turut meraih kemenangan dalam kategori reruai terbaik dan membawa pulang RM100 beserta hamper.

"Semoga usaha ini dapat memperkenalkan lagi makanan tradisional Malaysia ke pasaran yang lebih luas dan semoga ada syarikat di luar sana yang ingin bekerjasama dengan kami untuk mempromosikan produk ini," katanya.

Seramai 66 pelajar tahun tiga BSTM telah menyertai pertandingan ini bagi memenuhi keperluan kursus Pembangunan Produk Makanan Baharu (FST4828). -UPM