

Kopi biji mangga dari UPM

Idea mahasiswa bakal tarik perhatian penggemar kopi tanpa kafein



Oleh AZLEENDA SAHALUDIN

Mangga tergolong dalam kategori buah-buahan tropika yang mendapat permintaan tinggi dalam pasaran Malaysia.

Memandangkan ia bukan sahaja boleh dinikmati secara terus tetapi cukup mudah dijadikan sebagai jus atau yogurt.

Namun kebiasaannya selepas menikmati isi buahnya, biji selalu dibuang dan dianggap tidak bernilai di mata pengguna.

Berikutan mengelak dijadikan sebagai bahan buangan, satu idea dicetuskan oleh mahasiswa tahun ketiga dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan dengan Kepujian Universiti Putra Malaysia (UPM) yang menjadikan biji mangga sebagai bahan utama penghasilan produk inovasi iaitu kopi.

Berkongsi kepada *Sinar Bestari*, Nurul Fatin Amirah Mahadzir yang merupakan mahasiswa Ijazah Sarjana Muda Sains Teknologi Makanan dengan Kepujian UPM memberitahu, mangga menjadi pilihannya dalam eksperimen kerana ia mudah didapati apatah lagi tidak ramai menggunakan biji buah tersebut untuk menghasilkan sesuatu produk.

"Kalau berkaitan mangga, selalu kita dengar air *manggo float* atau yogurt yang dijual di pasaran.

"Jarang sekali orang menggunakan biji mangga sebagai bahan utama dalam makanan atau minuman sebab selepas isi digunakan, biji memang dibuang," katanya dalam satu temu

Biji yang berada dalam sarung empulur buah mangga ini dijadikan kopi tanpa kafein, *Moffee* di makmal UPM.



Nurul Iwana menunjukkan serbuk kopi tanpa kafein yang terhasil daripada biji buah mangga tempatan.

bual secara eksklusif pada Khamis lalu.

Fatin Amirah berkata, *coffee hunting* yang menjadi trend masa kini juga antara penyumbang idea untuk meneruskan penyelidikan sehingga terhasil produk kopi diberi nama *Moffee*, gabungan mangga serta kopi.

Mengambil masa 14 minggu bagi menjayakan produk inovasi itu, Fatin Amirah dan pasukannya tidak terkecuali berdepan cabaran dan rintangan.

Kata anak kelahiran Johor ini, cabaran pertama yang mereka hadapi adalah membabitkan biji buah mangga.

"Kami perlu dapatkan bahan utama iaitu biji yang ada dalam buah mangga itu.

"Kemudian empulur atau lapisan biji pertama yang kami dapat dipotong untuk mengambil biji di bahagian dalamnya.

"Cabarannya di sini, biji yang diperlukan mempunyai saiz yang berlainan dan kami memerlukan jumlah yang agak banyak bagi penghasilan serbuk kopi ini.

"Untuk menghasilkan 40 gram serbuk kopi, kami memerlukan antara 12 hingga 20 biji mangga.

"Bagaimanapun, kami bernasib baik kerana kesemua biji mangga yang kami dapat ini tidak melibatkan sebarang kos sekali gus ia membantu dalam melestarikan program keterjaminan makanan," ujarnya lagi.

Rasa kopi asli

Dalam pada itu, ketua kumpulan Nurul Iwana Jaidi berasa bangga dan terharu di atas kejayaan pasukannya dalam menghasilkan idea inovasi daripada biji mangga.

Walaupun kopi varian baharu ini tidak mempunyai kandungan kafein tetapi rasa dan aroma dihasilkan daripada biji mangga

berkenaan seakan-akan sama dengan kopi yang dijual di pasaran.

Jelas Nurul Iwana lagi, dia dan pasukannya yakin kopi yang terhasil daripada biji mangga ini mendapat sambutan rakyat Malaysia yang sangat sinonim dengan minuman berkenaan.

"Alhamdulillah, saya pun tidak sangka dan terfikir ia dapat perhatian khususnya media yang membantu mengetengahkan lagi idea kami ini.

"Ia sedikit sebanyak menjadi pengalaman baharu kepada kami untuk menjayakan lagi produk ini agar lebih dikenali ramai khususnya golongan yang meminati kopi tetapi sensitif dengan kafein," ujarnya.

Nurul Iwana turut memberitahu produk ini sedang dalam proses mendapatkan hak cipta, selain memperluaskan lagi pasaran kopi berkenaan.

Katanya, kajian demi kajian akan dilakukan untuk meningkatkan lagi kualiti produk, selain menjadikan maklum balas pelanggan sebagai panduan dalam menjayakan *Moffee* kelak.

"Walaupun kedengaran seperti angan-angan tetapi saya berharap pihak industri di luar sana yang berminat dengan produk *Moffee* ini dapat bersama-sama menjayakan seterusnya menjadikan ia sebagai salah satu produk yang dijual di pasaran.

"Mungkin agak sukar untuk kami teruskan produksi *Moffee* disebabkan kekangan dan sebagainya, selain memerlukan sokongan pihak industri.

"Justeru kami amat mengalu-alukan sekiranya ada industri yang berminat untuk berkolaborasi," katanya.

Disebabkan bahan utama hanyalah menggunakan bahan terbuang menjadikan ia tidak memerlukan kos pengeluaran yang banyak. **50**