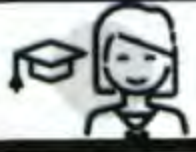


# Nurul Iwana olah biji mangga jadi kopi

Gadis Kampus



Oleh SAIRUL ZAMRI MISRANI

**B**UAH mangga tergolong dalam kategori buah tropika yang mendapat permintaan tinggi di pasaran Malaysia.

Mangga bukan sahaja boleh dinikmati secara terus, malah cukup sesuai dijadikan jus atau yogurt.

Biasanya, selepas isi mangga dinikmati, bijinya akan dibuang kerana dianggap tidak bernilai.

Bagaimanapun, hasil inovasi seorang mahasiswa daripada Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia (UPM), biji mangga boleh dijadikan bahan utama dalam penghasilan kopi.

Nurul Iwana Jaidi, 23, yang merupakan pelajar Ijazah Sarjana Muda Sains Teknologi Makanan berkata, mangga menjadi pilihannya dalam eksperimen kerana ia mudah didapati.

Ujar siswi tahun ketiga itu, tidak ramai yang menggunakan biji buah mangga 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.

"Ini kerana, selepas isi dimakan, bijinya akan dibuang," katanya.

Nurul Iwana berkata, trend 'coffee hunting' ketika ini menjadi penyumbang idea kepadanya untuk meneruskan penyelidikan sehingga terhasilnya produk kopi dikenali sebagai Moffee.

Mengambil masa hampir empat bulan bagi menjayakan produk inovasi itu, dia dan pasukannya turut berdepan cabaran.

Ujar anak kelahiran Banting, Selangor itu, cabaran pertama yang mereka hadapi adalah membabitkan biji buah mangga.

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

"Kemudian, empulur atau lapisan biji pertama akan dipotong untuk mengambil biji yang terdapat di dalamnya.

"Cabarannya di sini, biji yang diperolehi mempunyai saiz berlainan.

"Kami juga memerlukan jumlah yang agak banyak bagi penghasilan serbuk kopi ini.

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

"Kami bernasib baik kerana semua biji mangga yang kami dapat tidak melibatkan sebarang



**NURUL IWANA (dua dari kiri) bersama ahli pasukannya yang membantu menjayakan inovasi kopi daripada biji mangga.**



**NURUL IWANA merupakan penuntut tahun ketiga di UPM.**

**NURUL IWANA mahu melihat produk Moffee berada di pasaran pada satu hari nanti.**

kos, sekali gus ia membantu melestarikan program keterjaminan makanan," ujarinya.

Dalam pada itu, dia berasa bangga dan terharu di atas kejayaan pasukannya menghasilkan idea inovasi daripada biji mangga.

Walaupun kopi varian baharu itu tidak mempunyai kandungan kafein, namun rasa dan aroma yang dihasilkan daripada biji mangga seakan-akan sama dengan yang dijual di pasaran.

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

"Alhamdulillah, saya tidak sangka inovasi ini akan dapat perhatian ramai, sekali gus membantu mengetengahkan idea kami.

"Ya sedikit sebanyak memberi semangat kepada kami untuk menjayakan produk ini agar lebih dikenali ramai, khususnya golongan yang meminati kopi tetapi sensitif dengan kafein," ujarinya.

Dia menambah, produk itu sedang dalam proses mendapatkan hak cipta, sebelum memperluaskannya dalam pasaran.

Katanya, kajian demi kajian akan dilakukan untuk meningkatkan kualiti produk tersebut.

Selain itu, pihaknya menjadikan maklum balas pelanggan sebagai panduan dalam menjayakan Moffee.

"Walaupun kedengaran seperti angan-angan kosong, namun saya berharap pihak industri di luar sana yang berminat dengan produk ini dapat bersama-sama merealisasikan impian untuk melihat Moffee di pasaran.

"Mungkin agak sukar untuk kami teruskan produksi Moffee disebabkan beberapa faktor atau kesukaran.

"Jadi, ia memerlukan sokongan pihak industri.

"Justeru, kami amat mengalu-alukan sesiapa saja yang berminat untuk berkolaboratif bagi menjayakan produk ini," katanya menutup perkongsian.