

Pelajar UPM proses sisa makanan jadi makanan baharu



Rencana Utama
Oleh
FARID AHMAD TARMIZI

DALAM pertandingan tersebut kumpulan mereka turut diangkat sebagai pemenang untuk kategori pembungkusan dan pelabelan terbaik serta produk sedia dikomersial.

Selain kumpulan mereka, terdapat tujuh kumpulan lain yang bersaing di dalam pertandingan tersebut.

Kebanyakan pasukan menggunakan sisa-sisa yang dibuang seperti biji kurma, kulit pisang dan mangga muda yang diolah untuk menjadi produk makanan baharu. Biji kurma telah diproses menjadi bijirin sarapan, manakala kulit pisang pula diproses menjadi pasta dan mangga muda luhur yang biasanya hanya dibuang orang dijadikan rendang.

Usaha mereka ini dapat mengurangkan pembaziran makanan dan sekali gus dapat menyokong Matlamat Pembangunan Mampan 12: Penggunaan dan Pengeluaran yang Bertanggungjawab.

Mengulas lanjut tentang bijirin sarapan daripada biji kurma yang dihasilkan itu, Nur Farahin Qistina berkata, mereka mendapat bekalan biji kurma secara percuma dari syarikat pengual kurma.

Menurutnya, proses penghasilan produk ini bermula dengan kaedah retort iaitu kaedah menggunakan mesin tekanan tinggi bagi membasmikan bakteria dan melembutkan biji kurma yang sangat keras.

"Proses ini mengambil masa lebih kurang tiga jam dan selepas itu, biji kurma ini akan dihancurkan menggunakan lesung batu secara manual disebabkan kekangan peralatan.

"Kemudian, ia dikisar menggunakan blender besi dan seterusnya diproses halus bagi menghasilkan tekstur tepung dan kemudian dibentuk menjadi bijirin sarapan," jelasnya.

Selain itu, wakil kumpulan yang menghasilkan pasta, Elany Wafiqah Mohd. Hadi Sidney berkata, mereka memilih kulit pisang sebagai asas inovasi untuk dijadikan sebagai pasta bagi menghasilkan laksa Johor.

Menurutnya, mereka menggunakan kulit pisang sebagai penghasilan pasta kerana ia mempunyai elemen kelebihan seperti antioksidan, antimikrob dan mineral yang penting untuk kesihatan badan.

"Kulit pisang ini biasanya menyumbang kepada sisa-sisa makanan harian tetapi untuk meningkatkan lagi nilai produk tersebut kami mendapat idea untuk



menghasilkan laksa Johor iaitu salah satu makanan tradisi di negara kita.

"Akhirnya, kami dapat menghasilkan produk dari bahan yang biasanya terbuang dan digunakan dalam produk yang mempromosikan makanan tempatan kita dan ia sinonim dengan 'tagline' kami iaitu 'berakar dari tradisi, bangkit dengan inovasi', ujarnya.

Kongsinya, mereka mendapat bekalan kulit pisang daripada perniagaan kecil tempatan yang menggunakan pisang sebagai bahan asas dalam produk yang dijual. Sebagai contoh, kedai yang menjual pisang goreng dan kerepek pisang dan ini dapat mengurangkan sisa-sisa kulit pisang yang mereka tidak perlukan.

Elany Wafiqah menjelaskan, proses untuk menghasilkan pasta daripada kulit pisang dilakukan dengan memprosesnya menjadi tepung kulit pisang terlebih dahulu.

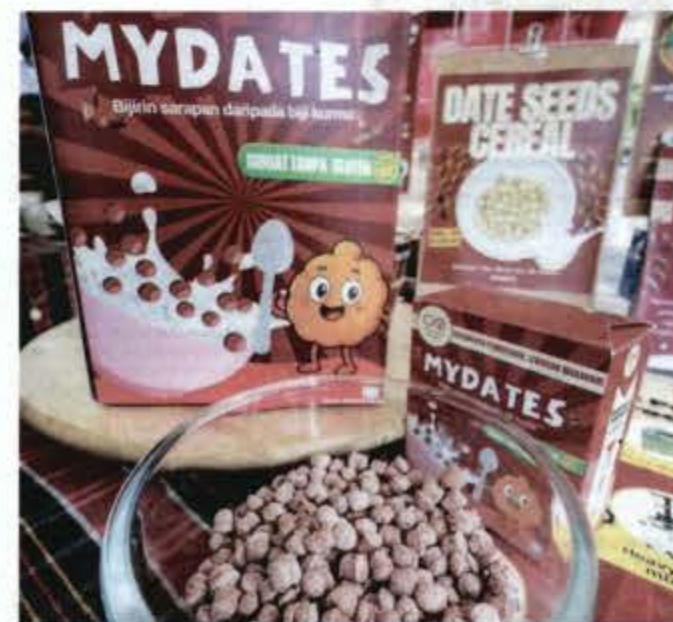
"Kulit pisang ini akan dikeringkan dengan menggunakan pengering ketuhar sehingga mencapai kandungan kelembapan yang selamat sebelum diproses menjadi tepung.

"Seterusnya, tepung kulit pisang ini dicampurkan bersama bahan-bahan lain dibentuk menggunakan mesin membuat pasta," katanya.

Tambahnya, akhirnya pasta tersebut dikeringkan untuk menjadi sebagai produk makanan segera dan boleh dijadikan sebagai laksa Johor.

Sementara itu, Jabatan Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi

PARA pelajar Jurusan Sains dan Teknologi Makanan mempamerkan inovasi makanan masing-masing pada program Majlis Pengenalan Produk Baharu 2025 di UPM, Serdang baru-baru ini.



SIAPA sangka, biji kurma yang biasanya hanya dibuang orang boleh diolah menjadi bijirin sarapan.

INFO Majlis Pengenalan Produk Baharu 2025

- Dianjurkan oleh Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), UPM
- Lapan pasukan terlibat dalam pembangunan produk baharu
- Satu platform bagi pelajar mencipta produk makanan baharu sekaligus memperkasakan inovasi dalam industri makanan negara

Makanan (FSTM), UPM menganjurkan Majlis Pengenalan Produk Baharu 2025 sebagai satu platform bagi pelajar mencipta produk makanan baharu sekali gus memperkasa inovasi dalam industri makanan negara.

Penyelaras program, Dr. Masni Mat Yusoff pula berkata, majlis tersebut merupakan program tahunan bagi pelajar-pelajar yang mengikuti kursus pembangunan produk makanan baharu.

"Ini adalah kursus wajib untuk pelajar semester enam dan mereka perlu melaksanakan projek menginovasi produk makanan baharu berdasarkan tema yang ditetapkan.

"Pada tahun ini, pelajar tidak terikat dengan tema yang khusus dalam membangunkan produk makanan baharu mereka," katanya.

Tambahnya, tema yang diberikan adalah bebas, namun tetap berfokus kepada

transformasi idea kepada produk yang boleh dipasarkan.

Objektif utama adalah melatih pelajar untuk memahami proses pembangunan produk secara menyeluruh.

Dengan kebebasan yang diberikan, pelajar mempunyai peluang yang lebih luas untuk berdaya kreatif dalam mengaplikasikan segala ilmu yang dipelajari dan menggunakan teknologi yang ada untuk membangunkan produk baharu yang unik, diterima pengguna dan memiliki potensi untuk dikomersialkan.

Seramai 72 pelajar dibahagikan kepada lapan kumpulan telah merajana dan membangunkan idea baharu, menjalankan kajian pasaran dan seterusnya menghasilkan dan menguji prototaip makanan sebagai sebuah produk baharu yang berpotensi untuk dipasarkan.

Mengulas lanjut, Masni berkata, untuk pembangunan produk baharu ini, pelajar diberi tempoh masa selama 14 minggu daripada pembentangan idea sehingga penghasilan produk akhir.

"Kursus ini akan menguji pelajar dan mereka akan gunakan segala apa dipelajari daripada semester satu hingga lima.

"Sebelum ini mereka telah belajar tentang analisis makanan, memproses makanan serta banyak lagi dan perlu menggunakan semua pengetahuan ini untuk menghasilkan produk baharu," terangnya.



SATU kumpulan lain turut menarik perhatian dengan menghasilkan pasta daripada kulit pisang.



PARA pelajar turut membentangkan hasil inovasi mereka untuk dinilai dan difahami pengunjung.



KUMPULAN yang menghasilkan bijirin sarapan daripada biji kurma telah diangkat sebagai pemenang dalam program yang menampilkan kreativiti dan daya inovasi pelajar itu. - MUHAMMAD IQBAL ROSLI