



Bijirin 'antipembaziran'

D I pandangan mata sesetengah orang, sisa biji kurma mungkin sesuatu yang tidak bernilai dan hanya layak dibuang sahaja.

Namun, tidak bagi sekumpulan pelajar Bachelor Sains dan Teknologi Makanan (BSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) di mana mereka melihat sisa biji kurma mempunyai nilai yang tersendiri jika dimanfaatkan dengan sepenuhnya.

Hasil inovasi mereka, biji kurma telah diolah menjadi bijirin sarapan yang boleh dikomersialkan.

Mereka menghasilkan inovasi tersebut untuk pertandingan pembangunan produk makanan baharu yang merupakan sebahagian daripada keperluan kursus Pembangunan Produk Makanan Baharu di universiti berkenaan.



Mereka menghasilkan inovasi tersebut untuk pertandingan pembangunan produk makanan baharu yang merupakan sebahagian daripada keperluan kursus Pembangunan Produk Makanan Baharu."

Ketua kumpulan tersebut, Nur Farahin Qistina Huzirnee berkata, mereka telah menghasilkan produk makanan yang inovatif dan lestari yang dinamakan sebagai MYDates dengan menggunakan biji kurma sebagai asas utama untuk dijadikan bijirin sarapan.

Menurutnya, idea untuk menghasilkan inovasi tersebut dicetuskan oleh Najiha Murad yang merupakan salah seorang ahli

dalam kumpulannya.

"Dia mencadangkan kami untuk menggunakan biji kurma kerana mendapati biji kurma kebiasaannya menjadi sisa yang dibuang terutamanya pada bulan Ramadan.

"Selain itu, kami juga mengenal pasti kanak-kanak sering tidak gemar makanan berasaskan kurma, maka kami mengambil pendekatan untuk menjadikannya dalam bentuk bijirin sarapan yang lebih menarik,"

katanya.

Tambahnya, mereka juga berharap melalui usaha itu ia dapat mengurangkan pembaziran makanan dengan menukar sisa buangan seperti biji kurma kepada produk bermanfaat.

Selain itu berdasarkan kajian yang mereka lakukan, biji kurma mempunyai kandungan serat yang sangat tinggi serta kaya dengan antioksidan. Ini menjadikannya pilihan yang baik untuk penghasilan produk makanan yang sihat.

Apa yang lebih membanggakan, hasil inovasi yang dibangunkan itu telah membolehkan kumpulan mereka menjuarai pertandingan pembangunan produk makanan baharu pada Majlis Pengenalan Produk Baharu 2025 yang diadakan baru-baru ini bertempat di UPM, Serdang, Selangor.