

Headline **Mesin bantu buat kuih raya**  
Date **19. Sep 2008**  
Media Title **Utusan Malaysia**  
Section **Supplement**  
Circulation **238082**  
Readership **833287**

Language **MALAY**  
Page No **2,3**  
Article Size **1481** cm2  
Frequency **Daily**  
Color **Full Color**  
AdValue **20868.92**



SEBELUM ini, Rosnah juga mereka bentuk mesin memarut dan memerah kelapa secara serentak bagi kegunaan pengusaha kecil dan sederhana.



ROсна Shamsudin menunjukkan cara mesin kuih bijan beroperasi.

Gambar HAYAT SUEET

# Mesin bantu buat kuih raya

KHAIRUNNISA SULAIMAN

➤ **Mesin yang direka bersaiz kecil dengan 0.9 m panjang, 0.35 m lebar dan 1 meter tinggi amat mudah dikendalikan.**

**Operasinya juga amat mudah, bermula dengan doh yang dimasukkan dalam bahagian penyerimperitan dan doh dibentuk menerusi acuan**

**- DR. ROSNAH SHAMSUDIN**

**L**EBARAN yang menjelang memberikan rezeki tambahan kepada pengusaha kuih-muih terutama tradisional. Ketika ini pesanan kuih-muih daripada pelanggan berlipat kali ganda memandangkan hari perayaan semakin hampir.

Bagaimanapun tidak semua pengusaha dapat memenuhi semua pesanan pelanggan memandangkan masa yang terhad.

Sementara itu kaedah pembuatan kebanyakan kuih tradisional agak remeh dan memerlukan tempoh masa yang agak lama untuk siap.

Antara kuih tradisional yang popular termasuk kuih buah rotan.

Kebanyakan pengusaha kuih rotan atau kuih bijan pasti menghadapi masalah untuk menghasilkan kuih berkenaan dalam kapasiti yang besar bagi memenuhi keperluan pelanggan.

Kuih bijan adalah kuih tradisional masyarakat Melayu yang dihasilkan menggunakan tepung pulut, gula dan telur.

Buat masa sekarang, kuih berkenaan dihasilkan secara manual yang melibatkan beberapa peringkat yang remeh.

Pada peringkat permulaan, pengusaha perlu menyediakan doh, pembulatan doh, penyalutan doh dengan bijan dan akhirnya menggoreng.

Peringkat paling sukar dan remeh adalah pembulatan doh yang bersaiz kecil kerana doh yang melekat menyukarkan proses pembulatan.

Pensyarah Kanan Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan, Universiti Putra Malaysia (UPM), Dr. Rosnah Shamsudin berkata, biasanya pengusaha menghadapi masalah semasa proses membulatkan doh.

"Proses berkenaan agak remeh kerana memerlukan masa yang panjang dan kemahiran," katanya semasa ditemui di pejabatnya di UPM, Serdang, Selangor baru-baru ini.

Justeru, Dr. Rosnah mereka khusus sebuah mesin kuih bijan bagi menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh pengusaha terutama industri kecil dan sederhana (IKS).

Mesin kuih bijan boleh dibahagikan kepada tiga bahagian iaitu penyempitan doh, pemotongan doh, pembulatan dan penyalutan bijan.

"Mesin yang direka bersaiz kecil dengan 0.9 meter panjang, 0.35 meter lebar dan 1 meter tinggi amat mudah dikendalikan.

"Operasinya juga amat mudah, bermula dengan doh yang dimasukkan dalam



MESIN membuat jem ini juga sesuai bagi membancah pelbagai jenis sos atau kaya.

### Perbandingan pembuatan kuih bijan secara manual dan mesin

	Secara manual kuih bijan	Secara mesin kuih bijan
Kadar pengeluaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembulatan doh saja</li> <li>Pembulatan 1.66kg doh/jam.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembulatan doh dan penyalutan bijan</li> <li>Pembulatan 9.81kg doh/jam.</li> </ul>
Proses	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembulatan doh secara manual dengan menggunakan tangan dan penyalutan dengan bijan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memudahkan proses pembulatan doh dan pada masa yang sama penyalutan dengan bijan.</li> </ul>
Kos pengeluaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>RM6.02 per kg doh</li> <li>Kurang keuntungan dihasilkan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>RM 1.04 per kg doh.</li> <li>Tinggi kadar pengeluaran maka lebih banyak keuntungan.</li> </ul>
Pekerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebih pekerja diperlukan untuk pengeluaran tinggi.</li> <li>Kos pekerja tinggi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hanya dua tenaga kerja diperlukan.</li> <li>Tidak memerlukan kemahiran dalam pengendalian mesin.</li> </ul>
Produk akhir	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kurang bersih.</li> <li>Terdedah kepada pencemaran dan kontaminasi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kurang terdedah kepada pencemaran dan kontaminasi.</li> </ul>
Kawasan operasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Terpulang kepada pengusaha.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kecil dan mudah alih.</li> </ul>

bagian penyerimperitan dan doh dibentuk menerusi acuan," katanya yang mengambil masa setahun untuk mereka bentuk sebuah mesin.

Dalam alat berkenaan pisau pemotong digunakan untuk memotong doh dan bebola kuih bijan dihasilkan.

Bebola tadi yang siap disalut dengan bijan dikeluarkan daripada drum dan terus boleh digoreng.

Dr. Rosnah berkata, mesin kuih bijan boleh memproses sehingga 10 kilogram (kg) doh dalam masa sejam berbanding lebih kurang 1.5kg secara manual.

Dengan adanya mesin ini pengusaha bukan saja mampu mengurangkan masa pengendalian, malah kuih yang dihasilkan juga lebih bersih dengan saiz yang sekata.

Malah penilaian yang dijalankan mendapati tiada perbezaan dari segi rasa dan tekstur jika dibandingkan dengan pembuatan manual.

Dr. Rosnah berkata, selain menyelesaikan masalah pengusaha kuih bijan, beliau juga mereka mesin memasak jem.

Biasanya pengusaha kuih tat menghadapi masalah menghasilkan jem nanas dengan banyak.

"Kebanyakan pengusaha mengambil masa yang lama bagi memasak jem sehingga kering dan masalahnya perlu dikacau bagi mengelakkannya daripada hangit.

"Ini sememangnya membuang masa dan tenaga pengusaha yang menerima pesanan yang banyak," katanya.

Oleh itu, mesin memasak jem direka sebagai usaha untuk membangunkan sebuah alat memasak jem yang lebih efektif daripada cara tradisional yang masih dipraktikkan hingga kini.

Ia amat sesuai dipraktikkan untuk kegunaan pengusaha-pengusaha IKS kerana saiznya yang kecil dan mudah alih.

Mesin berkenaan terbahagi kepada dua fungsi utama iaitu proses memasak dan mengacau.

"Peralatan ini bukan saja boleh memasak pelbagai jenis jem tetapi juga pelbagai jenis sos dan kaya yang memerlukan pengusaha mengacau bancuhan dalam tempoh masa lama," katanya.

Mangkuk masakan berbentuk silinder dan berkapasiti 20 liter atau 15kg bahan mentah serta dilengkapi dengan bilah pengacau yang boleh dilaraskan.

Mesin yang dilapisi penebat mempunyai suhu memasak adalah antara 100 darjah Celcius hingga 125 darjah Celcius dan boleh mengacau pada kelajuan optimum 200 rpm dan masa memasak minimum selama 30 minit.

Dr. Rosnah menambah, mesin yang dihasilkan menggunakan keluli tahan karat sesuai dengan perundangan makanan.

Pengusaha yang ingin membeli atau mereka bentuk mesin makanan boleh menghubungi Dr. Rosnah di talian 89466366 atau 89466363 atau e-mel: [rosnahs@eng.upm.edu.my](mailto:rosnahs@eng.upm.edu.my)

Selain mesin tersebut Rosnah sebelum ini pernah menghasilkan mesin yang memarut dan memerah santan secara serentak.

Dengan menggunakan mesin tersebut, pengguna tidak perlu bersusah payah menggunakan kaedah memarut dan memerah santan secara konvensional sebaliknya dapat dilakukan secara serentak dari hasilnya lebih bersih.

Headline **Mesin bantu buat kuih raya**  
Date **19. Sep 2008**  
Media Title **Utusan Malaysia**



MUKA 3

**MEMBUAT** kuih rotan secara tradisional kurang sesuai untuk diusahakan secara komersial atau besar-besaran. - Gambar hiasan

### Kelebihan mesin memasak jem

- Pengawal suhu memasak secara digital.
- Pengacau secara automatik.
- Produk dikeluarkan melalui injap khas.
- Ciri *double jacketed* mengurangkan kehilangan haba.
- Lebih bersih.
- Jimat masa dan tenaga.
- Mesin pelbagaiguna.



**MESIN** membuat kuih bijan boleh memproses sehingga 9.81 kilogram doh sejam.

