

# Cuka bonggol pisang

PENGGUNAAN cuka dalam masakan seharian amat sinonim dengan masyarakat manakala dalam bidang perubatan, cuka turut digunakan antaranya cuka delima, cuka epal, cuka kurma dan pelbagai lagi.

Kesukaran untuk menghasilkan cuka yang berkualiti tinggi daripada bahan organik mendorong manusia mencipta cuka daripada bahan kimia.

Biarpun manfaatnya hampir sama namun kesan sampingan yang terhasil bakal memburukkan tahap kesihatan manusia.

Inisiatif sekumpulan pelajar, Nurul Fila Hazuin Mohd. Kassim, Nor Syamrina M.Othman, Nurin Izzati Mohamed Halim dan Guru penasihat, Mohd. Rosnizam Mohd. Yusoff dari Kolej Vokasional Teluk Intan, Teluk Intan, Perak mengkaji kandungan karbohidrat dalam pokok pisang akhirnya menemui proses menghasilkan cuka.

Dikenali sebagai *i-Vine*, cuka organik tersebut dihasilkan menerusi pemeraman bonggol pisang bersama sejenis bakteria.

Menurut **Nurul Fila Hazuin Mohd. Kassim**, bakteria khas tersebut diperolehi menerusi proses penyediaan induk cuka.

“Cuka *i-Vine* dihasilkan daripada penapaian bonggol pisang dan dibantu sejenis bakteria khas yang dikenali sebagai *actobacter aceti*,” katanya ketika



## Kelebihan *i-Vine*:

- Mengandungi khasiat yang tinggi dalam diet makanan.
- Memiliki aroma harum tersendiri dan rasa yang lebih sedap berbanding cuka lain.
- Memiliki kepelbagaian kegunaan.
- Dapat memanfaatkan bonggol pisang yang terbiar selepas buah pisang dituai.
- Mampu bertindak sebagai antiseptik semulajadi bagi mengelakkan jangkitan bakteria, fungi dan parasit.

ditemui di pameran Ekspo Inovasi Malaysia (MIExpo) 2013 anjuran Universiti Putra Malaysia (UPM), di Serdang, Selangor baru-baru ini.

Untuk menghasilkan bakteria tersebut, kulit pisang bersama gula dimasukkan ke dalam sejenis perangkap dan digantung pada pohon buah-buahan yang sedang berbunga bagi menarik perhatian serangga.



**MOHD. Rosnizam Mohd. Yusoff ( kiri) bersama penyelidik ciliknya menunjukkan contoh cuka bonggol pisang yang dihasilkan.**

Sejenis selaput berwarna putih akan terbentuk di dalam perangkap dan dijadikan induk cuka.

Seterusnya, bonggol pisang yang telah dibersihkan akan diracik dan diperam bersama ragi selama dua minggu.

Hasil fermentasi tersebut akan diperam sekali lagi bersama induk cuka (bakteria) juga selama dua minggu lagi sebelum ditapis dan dibotolkan.

Jelasnya penghasilan cuka bonggol pisang tersebut dapat menggantikan cuka yang buah-buahan yang berharga tinggi.

Di samping itu, bonggol pisang selama ini tidak memiliki nilai komersial,

menerusi penemuan tersebut, pengguna cuka dan petani bakal mendapat manfaatnya.

Cuka itu turut diuji menerusi kerjasama Institut Biotek Melaka dan mengandungi 20 gram karbohidrat, 75kCal tenaga di samping tahap keasidannya (pH) sebanyak 3.4.

Kini, cuka tersebut masih belum dikomersialkan sepenuhnya, hanya dijual sekitar Teluk Intan, Perak.

Bagi yang berminat anda boleh menghubungi talian 05-6227322 atau faxkan sebarang pertanyaan di talian 05-6232941.