

fokus

Mesin tat nanas gulung

Bantu jimatkan masa, pengeluaran lebih cepat

Oleh NUR FATIEHAH
ABDUL RASHID

teharashid@gmail.com

TAT nanas gulung merupakan sejenis kuih yang bukan sahaja popular setibanya hari raya Aidilfitri, malah setiap perayaan lain yang disambut di negara ini turut menghadirkan tat nanas sebagai juadah ringan untuk tetamu.

Keistimewaan kuih ini adalah kerana tepung adunan kuih kebiasaannya tawar disatukan bersama inti yang manis menjadikan rasa kuih tat nanas gulung cukup seimbang.

Kuih tat nanas gulung yang baik biasanya kenyal di luar dan cair di dalam mulut apabila dimakan, namun kini seiring peredaran masa, ia telah mendapat sentuhan baharu dan lebih unik.

Sebagai sejenis kuih yang cukup popular dan sering mendapat sambutan tidak kira musim, proses menghasilkan tat nanas dalam kuantiti yang banyak sudah pasti memerlukan tempoh masa yang singkat lebih-lebih lagi kepada pengusaha dalam industri pembuatan kuih.

Walau bagaimanapun, prosesnya sedikit rumit kerana perlu mengadun doh dan digulung satu per satu bagi menghasilkan bentuk yang sempurna.

Melihatkan keperluannya dalam industri, Pensyarah Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan, Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Madya Dr. Rosnah Shamsudin telah menghasilkan sejenis mesin yang dipanggil Mesin Tat Gulung bagi membantu mereka yang terlibat dalam perusahaan membuat kuih.

Mesin tersebut direkabentuk untuk menghasilkan biskut atau kuih tat gulung



DR. ROSNAH SHAMSUDIN menunjukkan mesin membancuh inti tat nanas.



DR. ROSNAH SHAMSUDIN dan pelajarannya bersama mesin membuat kuih tat nanas yang dihasilkan.

seperti tat gulung nanas sekaligus dicipta untuk kesesuaian pengusaha industri kecil dan sederhana (IKS).

"Seperti yang kita tahu, biskut tat nanas gulung terdiri daripada jem nanas yang digulung dengan doh pastri, mesin ini direka khas untuk proses menggulung tersebut.

"Mesin ini sangat mudah dikendalikan, dapat menghasilkan kadar keluaran yang tinggi sehingga kira-kira 800 biji tat nanas gulung dalam masa satu jam dan secara tidak langsung dapat mengurangkan kos operasi," katanya ketika ditemui di Fakulti Kejuruteraan, UPM, baru-baru ini.

Menurut Rosnah, lebih menarik lagi, setiap bahagian mesin tersebut mudah dibuka dan dipasang untuk tujuan pembersihan seterusnya dapat menjamin kualiti produk yang dihasilkan.

Di samping itu, mesin tersebut dapat menjimatkan kos tenaga buruh selain mempunyai acuan corak mudah ubah.

Sementara itu, katanya, mesin tersebut terdiri daripada tiga bahagian utama iaitu bahagian pengisian, penyemperitan dan pemotongan.

"Saiz mesin ini adalah 820mm (P) x 420mm (L) x 520mm (T) dengan sistem operasi dos pastri dan jem diletakkan dalam silinder pengisian doh dan jem.

"Seterusnya, piston pneumatik akan menolak doh dan jem bagi membolehkan proses penyemperitan serta proses pemotongan doh akan dilakukan secara automatik," jelasnya.

Dalam pada itu, menurut Rosnah, pihaknya juga berjaya mencipta sebuah mesin pelbagai fungsi yang dipanggil Ezy Cooker. Mesin ini direka bentuk untuk kegunaan pengusaha-pengusaha industri kecil dan sederhana.

Ezy Cooker sesuai digunakan untuk memasak jem, sos cili, sos tomato, kaya dan sebagainya. Selain itu, mesin ini juga boleh digunakan untuk memasak bahan-bahan lain seperti sabun untuk menghasilkan sabun buku.

Mesin ini terbahagi kepada dua fungsi utama iaitu proses memasak dan pengacauan. Mangkuk masakan bebentuk silinder dan berkapasiti 20 liter atau 15 kilogram bahan mentah serta dilengkapi dengan bilah pengacau bolehsuai digunakan untuk mendapatkan ramuan yang sekata.

Pada kapasiti 20 liter, proses memasak dikawal oleh motor 40W dengan 230V dan 50/60Hz. Mesin ini dilengkapi dengan pengawal suhu serta kelajuan bilah pengacau yang boleh dilaraskan.

Keupayaan mesin ini pula adalah 8 kilogram sejam dalam menghasilkan produk akhir, walau bagaimanapun, mesin ini boleh direka bentuk mengikut kehendak pelanggan dengan kapasiti dua liter dan ke atas.

MESIN membuat kuih tat nanas hasil ciptaan Dr. Rosnah Shamsudin.

KELEBIHAN MESIN TAT NANAS GULUNG

- Kadar pengeluaran tinggi
- Menjimatkan kos tenaga buruh
- Menjimatkan masa
- Mudah dikendalikan
- Hygenik
- Acuan corak mudah ubah
- Potensi Pasaran: Pasaran biskut seperti tat gulung, semperit dan biskut berkaitan

● Patent: PI 2011700016

KELEBIHAN EZY COOKER

- Pengacauan secara automatik
- Pengawal suhu memasak secara digital
- Produk dikeluarkan melalui injap khas
- Ciri 'double jacketed' mengurangkan kehilangan haba
- Lebih bersih
- Jimat masa dan tenaga
- Mesin pelbagai guna
- Patent: MY-142132



MESIN membuat kuih tat nanas.