



INOVASI

Oleh Mohamad Hussin  
mohamad\_hussin@  
hmetro.com.my

**K**uih bijan yang juga dikenali sebagai kuih buah rotan atau kuih redan antara kudapan tradisional masyarakat Melayu yang popular terutama pada musim perayaan.

Ia bukan saja popular di Malaysia bahkan di Indonesia. Resipi kuih bijan paling ringkas diperbuat daripada campuran tepung pulut, gula dan air.

Namun, kebanyakan resipi menggunakan telur dan santan. Secara tradisional, kuih bijan dihasilkan dengan cara menggentel doh menjadi bentuk bebola bersaiz guli menggunakan kedua-dua tapak tangan.

Peringkat ini paling sukar dan remeh kerana doh bersaiz kecil serta mudah melekat pada tapak tangan.

Bebola itu kemudian disalut dengan biji bijan sebelum digoreng dengan minyak masak menggunakan api sederhana sehingga berwarna kuning keemasan dan diangkat.

Ciri-ciri yang menentukan kualiti kuih bijan ialah dari segi warna dan kerangupannya. Warna yang perang atau kuning keemasan kelihatan menarik dan rangup apabila dimakan.

Penghasilan kuih bijan secara tradisional agak melelahkan dan jumlah pengeluarannya juga rendah kerana ia bergantung kepada kecekapan dan pengalaman si pembuatnya.

Justeru, sekumpulan penyelidik daripada Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan Universiti Putra Malaysia (UPM) diketuai Prof

Madya Dr Rosnah Shamsudin mengambil inisiatif menghasilkan mesin kuih bijan.

Projek itu turut dibantu pelajar peringkat sarjana, Tan Siong Biao serta dua pensyarah UPM iaitu Dr Mohd Afandi Mohamed dan Dr Nur Aliaa Abdul Rahman

Rosnah berkata, mesin itu direka khas untuk menggantikan cara manual atau tradisional dalam penggentelan dan penyalutan bebola kuih bijan.

"Ia dapat meningkatkan jumlah pengeluaran kuih bijan tanpa memerlukan pekerja yang ramai.

"Walaupun menggunakan mesin, rasa kuih ini sama seperti yang dibuat secara manual. Malah, kualitinya lebih bagus kerana saiz dan bentuknya seragam.

"Secara keseluruhannya, mesin kuih bijan mengandungi empat proses utama iaitu penyemperitan doh, pemotongan doh, pembulatan dan penyalutan bijan," katanya.

Menurutnya, mesin itu mudah dikendalikan dan tidak memerlukan pekerja mahir kerana ia bermula dengan memasukkan doh yang dibancuh ke bahagian penyemperitan.

"Kemudian doh dibentuk menerusi acuan yang ditetapkan atau saiz bebola. Ukur lilit dan saiz bebola boleh ditentukan mengikut kehendak pengusaha

Info

Keistimewaan mesin kuih bijan:

- Mudah alih
- Mudah dikendalikan
- Mudah diselenggara
- Jimat masa dan tenaga
- Bersih

# Lebih cepat LEBIH MUDAH

Penyelidik UPM cipta mesin kuih bijan yang rasanya sama seperti dibuat secara tradisional



DR Rosnah dan Tan menunjukkan mesin kuih bijan.

atau pelanggan.

"Selepas itu, doh yang keluar daripada acuan dipotong untuk mendapatkan bebola kecil sebelum disalut biji bijan di dalam bekas pengumpulan.

"Bebola yang disalut bijan ditapis untuk membuang biji bijan yang ber-

lebihan, seterusnya boleh digoreng seperti biasa.

"Kelebihan mesin bijan ini ialah proses penyemperitan dan pemotongan doh bebola boleh dilaraskan kelajuannya mengikut kesesuaian operator yang mengendalikannya," katanya.

Rosnah berkata, dengan

menggunakan mesin ini, proses menghasilkan kuih bijan yang remeh dan memenatkan akan menjadi lebih mudah, cepat, bersih, kadar pengeluaran lebih tinggi dan dapat mengatasi masalah pekerja.

Mereka juga pernah memenangi pingat perak di

Bioinnovation Awards 2015 anjuran Malaysian Association of Research Scientists (MARS) dan PROTEMP Exhibition and Conferences Sdn Bhd manakala pingat gangsa di International Engineering Invention & Innovation Exhibition 2015 (I-Envex 2015).



KUIH bijan.



KUIH bijan yang dihasilkan melalui mesin.