



INOVASI

Oleh Mohamad Hussin
mohamad_hussin@
hmetro.com.my

Karipap antara kuih tradisional popular dalam kalangan rakyat Malaysia dan digemari setiap lapisan masyarakat.

Ia juga popular di Indonesia, Thailand dan Singapura. Di Johor, karipap lebih dikenali dengan nama epok-epok.

Ia juga dikenali sebagai samosa yang berbentuk segi tiga. Karipap mempunyai pastrri sebagai kulit di luar dan berinti di dalamnya.

Asalnya karipap berinti kentang di mana ubi kentang berbentuk kiub dimasak bersama serbuk kari. Bagaimanapun, kini terdapat pelbagai jenis inti seperti ubi kentang atau keledak bercampur daging atau ayam, serunding, sardin dan sebagainya.

Karipap juga dijual dalam bentuk sejuk beku dengan pengguna boleh menggorengnya pada bila-bila masa dikehendaki.

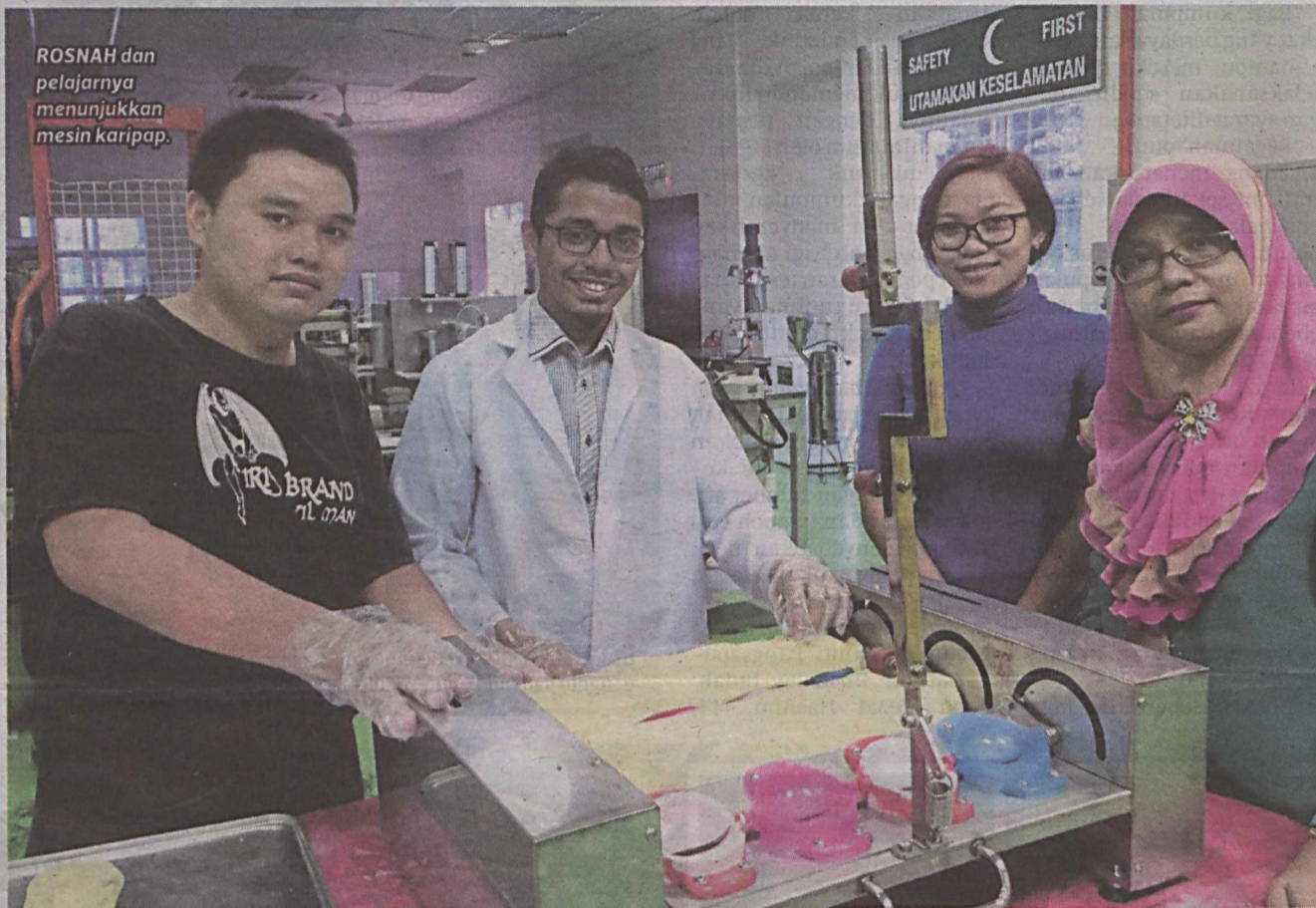
Kuih ini juga mempunyai pelbagai saiz iaitu mini yang dikenali karipap mini sehingga bersaiz besar yang dikenali sebagai karipap gergasi.

Pembuatan karipap kebanyakannya dilakukan secara manual di mana kulit karipap yang dimasukkan inti dikelim di bahagian tepinya menggunakan tangan untuk mengelakkan inti terkeluar.

Proses kelim mengambil masa lama. Selepas itu, karipap akan digoreng.

Lebih mudah BUAT KARIPAP

Pensyarah UPM hasilkan mesin bantu usahawan tingkat pengeluaran



ROSNAH dan pelajarannya menunjukkan mesin karipap.

Bagi memudahkan pembuatan karipap, pensyarah Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan, Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof Madya Dr Rosnah Shamsudin menghasilkan mesin karipap.

Beliau bersama pelajarannya, Low Jun Ying mengambil inisiatif menjalankan penyelidikan bagi menghasilkan mesin untuk mempercepatkan proses pembuatan karipap, sekali gus mampu meningkatkan pengeluaran. "Alat pembuat kari-

pap dibangunkan bagi menjimatkan masa dan tenaga untuk mempercepatkan pembuatan dan meningkatkan kuantiti.

"Ia direka bentuk secara separuh automatik menggunakan acuan karipap sedia ada di pasaran dan digabungkan supaya bila-

ngannya dapat dihasilkan dalam kuantiti banyak pada satu masa.

"Mesin ini mudah dikendalikan, diselenggara dan mudah alih mengikut kesesuaian pengusaha. Ia diperbuat daripada besi tahan karat dengan permukaan mesin yang licin untuk me-

mudahkan proses pembersihan selepas digunakan," katanya.

Beliau yang juga Presiden Persatuan Jurutera Pertanian Malaysia (MSAE) berkata, mesin itu mampu menghasilkan 10 hingga 20 biji karipap pada satu masa, tetapi bergantung kepada saiznya.

"Cara menggunakan mesin ini sangat mudah. Kulit dinipiskan mengikut ketebalan dikehendaki dan diletakkan di atas acuan berkenaan secara memanjang iaitu menutup semua permukaan barisan acuan.

"Kemudian inti diletakkan di atas kulit secara manual mengikut kuantiti dikehendaki. Pemegang karipap ditolak ke atas untuk menutup inti.

"Selepas itu, karipap boleh digoreng seperti biasa. Selepas penggunaan, acuan karipap boleh dicuci," katanya.

Rosnah mempunyai kepakaran dalam bidang kejuruteraan reka bentuk mesin makanan dan memiliki lebih daripada 25 paten.

Mesin ciptaan ini juga berjaya merangkul pingat emas dalam International Engineering Invention & Innovation Exhibition (I-ENVEX) 2014 dan pingat gangsa dalam Pameran Reka-cipta dan Inovasi (PRPI) UPM 2014.

Info



Kebaikan:

- Menjimatkan masa dan tenaga
- Mudah dikendalikan
- Mudah diselenggara
- Mudah dialihkan dan ringan
- Bersih



MESIN karipap.

MUDAH dan ringkas dapat menghasilkan karipap.



PELAJAR UPM menunjukkan cara menggunakan mesin karipap.