



MESIN TINGKAT PENGELUARAN LADA PUTIH

Universiti Putra Malaysia (UPM) membangunkan inovasi Pepper Peel-O-Matic atau mesin pengupas kulit lada untuk memudah dan meningkatkan pengeluaran lada putih serta lada putih kualiti premium.

Penyelidik Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan UPM Prof Madya Dr Rosnah Shamsudin berkata, Pepper Peel-O-Matic sudah dipatenkan sebagai alternatif teknologi kepada kaedah tradisional.

Beliau berkata, mesin ini menggabungkan tiga proses

cara tradisional di dalam sebuah mesin iaitu proses pertama menggosok untuk menanggalkan kulit hijau lada, kedua mengayak untuk mengasingkan kulit lada dari biji lada dan ketiga bagi membersihkan lada putih.

“Pepper Peel-O-Matic direka khas untuk menanggalkan kulit lada tanpa ‘mencederakan’ biji lada bagi menghasilkan lada putih premium.

“Menerusi penggunaan mesin ini, ia berupaya mengurangkan masa rendaman lada dari tujuh hari bergantung kepada kematangan lada hijau.

JIMAT MASA, TENAGA PEKERJA

Reka bentuk
sesuai
digunakan
peladang
lada kerana
mudah
dikendalikan

INOVASI DARI MUKA 1

"Selepas proses perendaman, lada tanpa tangkai dimasukkan ke dalam Pepper Peel-O-Matic sementara biji lada yang bersih akan dihasilkan seterusnya dijemur," katanya.

Beliau berkata demikian selepas mengadakan bengkel penggunaan Pepper Peel-O-Matic kepada penduduk Rumah Panjang Melina, Luing Spak, Betong, Sarawak, baru-baru ini.

Turut hadir penduduk Rumah Panjang Beti Mujau, Rumah Panjang Ambu Gerugu dan Rumah Panjang Jambai Kerapa.

Program Transformasi Luar Bandar (RTP) itu di bawah Kementerian Pengajian Tinggi (KPT) dan Lembaga Lada Malaysia (MPB).

Rosnah berkata, mesin ini mampu meningkatkan penghasilan lada putih



LADA kurang matang akan terus dijemur selepas dipetik untuk penghasilan lada hitam.

INFO

Kebaikan Pepper Peel-O-Matic

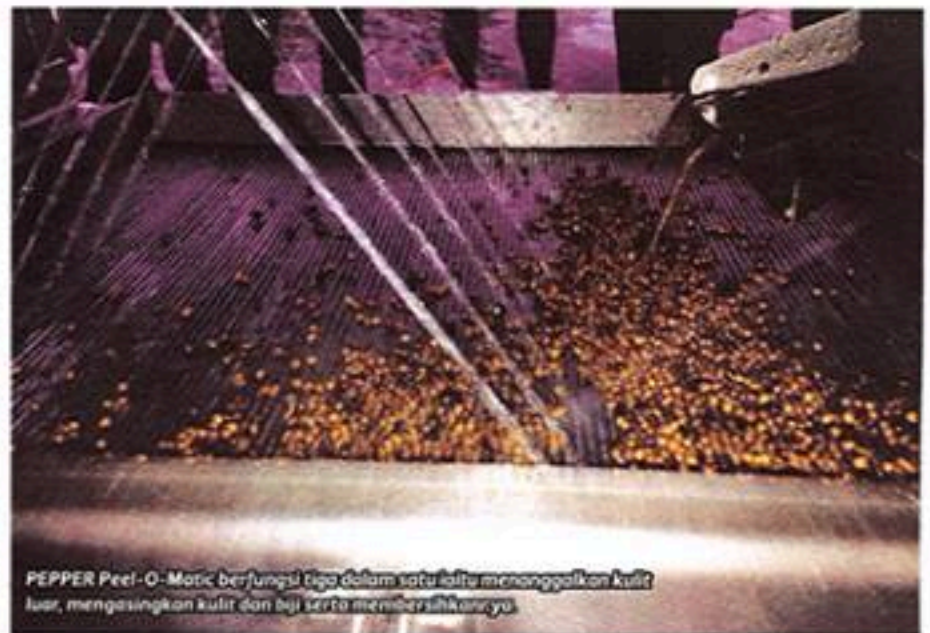
- Meningkatkan pengeluaran lada putih sebanyak 63 peratus
- Mengurangkan tempoh rendaman
- Menjimatkan masa dan tenaga
- Mudah dikendalikan
- Mudah diselenggara
- Mudah dialihkan mengikut kesesuaian
- Proses yang lebih bersih menghasilkan lada putih premium

sebanyak 30 peratus berbanding kaedah tradisional.

"Malah, Pepper Peel-O-Matic boleh menjimatkan masa dan tenaga pekerja. Ia direka



DR Rosnah melihat penanam lada belajar mengendalikan Pepper Peel-O-Matic.



PEPPER Peel-O-Matic berfungsi tiga dalam satu iaitu menanggalkan kulit luar, mengasingkan kulit dan biji serta membersihkannya.



PEPPER Peel-O-Matic dapat menanggalkan kulit lada yang direndam selama tujuh hari dan terus dijemur.

bentuk sesuai untuk digunakan peladang lada kerana mudah dikendalikan dan diselenggara.

"Pepper Peel-O-Matic mudah alih ini boleh diletakkan di tempat yang sesuai. Lada atau nama saintifiknya, piper nigrum L. antara rempah ratus utama dalam masakan.

"Biji lada yang berwarna hijau boleh menghasilkan dua produk iaitu lada hitam dan lada putih. Kedua-duanya banyak digunakan dalam masakan malah dalam

perubatan tradisional," katanya.

Beliau yang juga Presiden Persatuan Jurutera Pertanian Malaysia (MSAE) berkata, lada putih mempunyai aroma yang lebih tajam dan pedas berbanding lada hitam.

"Menurut MPB, Malaysia antara pengeluar terbesar lada kelima dunia iaitu sebanyak 28,500 tan metrik selepas Vietnam (130,000 metrik tan), Indonesia (71,500 metrik tan), India (65,000 metrik tan) dan Brazil (41,500

metrik tan).

"Sarawak memang terkenal sebagai pengeluar lada terbesar di Malaysia dengan menyumbang 98 peratus dan selebihnya dari Johor," katanya.

Pepper Peel-O-Matic berjaya memenangi beberapa pingat seperti finalis Anugerah Harta Intelek Negara 2014, Pingat Emas dan Anugerah Inovasi - dalam International Engineering Invention & Innovation Exhibition (I-ENVEX) 2013.

-Mohamad Hussin