

Oleh **NUR FATIEHAH ABDUL RASHID**  
teharashid@gmail.com



# Kulit pisang pengganti tepung gandum

**M**UNGKIN ramai yang tidak tahu jika selama ini kulit pisang yang dianggap sebagai sampah sebenarnya mempunyai manfaat tersendiri khususnya untuk kecantikan kulit wajah.

Pisang mengandungi pelbagai gizi (zat makanan) yang baik untuk kesihatan dan kecantikan, antaranya vitamin B6, vitamin C, magnesium, zat besi dan kalsium.

Selain itu, nenek moyang kita juga banyak memanfaatkan kulit pisang sebagai petua misalnya untuk memutihkan gigi, mengatasi gigitan nyamuk, mengubati luka dan sakit kepala dan mengilatkan kasut.

Potensi dan manfaat yang dimiliki kulit pisang itu telah mencetuskan idea kepada sekumpulan pelajar untuk menghasilkan tepung kulit pisang sebagai pengganti kepada tepung gandum yang biasa digunakan di pasaran.

Menurut wakil pelajar tahun akhir, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia, **Sofia Nadiyah Hashim, 22**, idea untuk menghasilkan tepung kulit pisang itu adalah sebagai melengkapi salah satu kursus dalam semester iaitu Pembangunan Produk Makanan Baharu.

“Kursus ini memerlukan kami, pelajar tahun akhir untuk mencipta produk makanan baharu secara berkumpulan bermula dari penajaan dan penyaringan idea, pemprosesan sehinggalah pemasaran kepada pelanggan.

“Kumpulan kami, SU-8 Corporation menghasilkan produk yang dijenamakan sebagai FyBina, iaitu stik biskut bersalut coklat hitam yang berasaskan tepung kulit pisang,” katanya ketika ditemui di UPM, Serdang, Selangor baru-baru ini.

Jelasnya, kulit pisang menjadi pilihan sebagai bahan utama produknya kerana ia mengandungi tinggi serat, protein, vitamin, kalium dan magnesium.

“Antara keistimewaan lain



**TIMBALAN** Pengarah *Putra Science Park UPM*, Prof. Madya Faridah Qamaruz Zaman (lima dari kiri) melihat produk dihasilkan oleh Kumpulan SU-8 yang menghasilkan biskut menggunakan kulit pisang pada Majlis Hari Pengenalan Produk Baharu 2017 di UPM Serdang, Selangor baru-baru ini.

produk yang kami hasilkan adalah tepung kulit pisang dapat memberikan serat yang tinggi serta bebas daripada gluten dan dapat menggantikan tepung gandum.

“Selain itu, bagi mereka yang mementingkan makanan sihat dalam kehidupan seharian yang sibuk, FyBina adalah pilihan tepat kerana ia bersaiz kecil, senang dibawa dan boleh dimakan pada bila-bila masa sahaja,” ujarnya.

Dalam masa yang sama, kumpulan pelajar ini juga mahu menyedarkan orang ramai mengenai kepentingan mengurangkan pembaziran dan penjagaan alam sekitar apabila kulit pisang adalah antara sisa buangan yang tertinggi di Malaysia.

Selain itu, mereka juga ingin membuka mata masyarakat bahawa serat bukan sahaja dapat

diperoleh daripada buah, bijirin atau sayuran, malah boleh juga didapati daripada kulit pisang.

Mengulas lebih lanjut mengenai proses penghasilan tepung daripada kulit pisang tu,

Sofia Nadiyah berkata, kulit pisang yang terbaik akan dipilih dan diambil daripada pembekal.

Kemudian, proses membasuh kulit pisang akan dimulakan terlebih dahulu bagi membuang

segala kotoran dan bendasing yang ada pada kulit pisang.

Seterusnya, kulit pisang yang sudah dibasuh akan direndam dalam air panas bagi menghentikan segala aktiviti



Kelainannya adalah dari segi penggunaan tepung dan beberapa bahan tambahan lain sebagai resepi bagi menjadikan biskut yang dihasilkan lebih sedap.”

enzim. Setelah itu, kulit pisang akan diletakkan dalam mesin pengering dan akhir sekali akan dihaluskan sehingga menjadi tepung dengan menggunakan mesin pengisar.

“Bagi menghasilkan stik biskut pula, prosesnya adalah sama seperti menghasilkan biskut biasa yang terdapat dalam industri.

“Kelainannya adalah dari segi penggunaan tepung dan beberapa bahan tambahan lain sebagai resepi bagi menjadikan biskut yang dihasilkan lebih sedap,” katanya.



**KUMPULAN SU-8** memenangi tempat pertama dengan memperkenalkan produk biskut menggunakan kulit pisang pada Majlis Hari Pengenalan Produk Baharu 2017 di UPM Serdang, baru-baru ini.