



HASIL kreativiti dan inovatif lima anak muda tahun tiga, Fakulti Sains dan Teknologi (FST), Universiti Sains Islam Malaysia (USIM), Nilai, Negeri Sembilan ini telah memberi kaedah baru dalam penyediaan tempoyak segera.

Tempower tempoyak segera

DURIAN merupakan 'Raja Buah-buahan' di Malaysia. Sebahagian besar pengeluaran durian adalah untuk memenuhi permintaan tempatan dan hanya 0.1 peratus sahaja digunakan untuk pemrosesan.

Durian mempunyai potensi untuk diproses, tetapi prosesnya hanya dilakukan apabila terdapat buah yang berlebihan atau sebahagian buahnya rosak. Jika mutunya menurun dan tidak sesuai untuk dijual segar juga sesuai untuk diproses.

Pusat Penyelidikan Makanan, Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) menghasilkan pelbagai jenis makanan berasaskan durian seperti snek durian, sos tempoyak dan sebagainya. Namun, inovasi kepada durian dalam bentuk serbuk belum ada di pasaran.

Hasil kreativiti dan inovatif lima anak muda tahun tiga, Fakulti Sains dan Teknologi (FST), Universiti Sains Islam Malaysia (USIM), Nilai, Negeri Sembilan, mereka telah menghasilkan tempoyak segera atau diberi nama Tempower. Tempower merupakan serbuk tempoyak yang telah diproses hasil dari pemeraman isi buah durian.

Lima pelajar tersebut ialah Nor Amirah Zulkifli, Siti Noorain Yusoff, Norfasihah Kaanis, Norul Aidah Zakari dan Khairul Muna Abu Bakar.

Menurut Khairul Muna Abu Bakar, pelajar tahun tiga Kursus Pembangunan Produk FST, beberapa penambahbaikan dilakukan terutama dalam proses pembungkusan dan struktur.

"Penggunaan plastik pembungkusan yang lebih baik akan digunakan untuk mengurangkan bau tempoyak sekiranya produk ini dikomersialkan.

"Tempoyak segera ini didatangkan dalam dua perisa iaitu perisa asli dan perisa sambal. Kepada mereka yang gemar pedas boleh memilih perisa sambal," katanya.

Proses penyediaan tempoyak cukup mudah. Tambahkan tempoyak segera



TEMPOWER yang sudah dipamer dan diuji rasanya kini dalam rangka strategi untuk dikomersialkan dalam pasaran.

dengan air dan gaulkan hingga sebati dan ia sedia dimakan. Tempoyak segera itu juga boleh dipelbagaikan dalam apa jua masakan seperti sambal ikan bilis tempoyak, sambal sardin tempoyak dan sebagainya.

Idea kelima-lima orang pelajar itu untuk menghasilkan Tempower atau tempoyak segera adalah berdasarkan tinjauan daripada kawan-kawan dan keluarga. Di samping itu, mereka menjadikan tempoyak hidangan yang lebih mudah penyediaannya dan mudah dibawa ke mana-mana sahaja serta tidak berbau.

Norul Aidah Zakari pula berharap agar produk itu dapat dipasarkan sekali gus dapat memperkenalkan makanan tradisi Melayu di peringkat antarabangsa.

"Saya juga berharap agar budaya inovasi ini dapat diterapkan kepada semua pelajar USIM. Sebelum mencipta sesuatu produk, mereka seha-

rusnya membuat kajian dan pemerhatian terhadap kehendak dan kemahuan pengguna," katanya.

Untuk menghasilkan serbuk tempoyak, tempoyak yang telah diperam perlu diadun bersama agen pengikat iaitu maltodextrin. Tujuannya adalah untuk mengikat air dan tempoyak agar ia melekat dan tidak terburai. Adunan tersebut ditambahkan dengan sedikit karboksimetil selulos iaitu agen pemekat yang berperanan untuk memekatkan serbuk tempoyak agar kelihatan seperti tempoyak asli.

Setelah adunan sebati, ia ratakan di dalam dulang leper dan dimasukkan ke dalam dehidrator untuk dehidrasi selama 24 jam. Proses itu bertujuan untuk mengeringkan air. Setelah di nyahhidrasi selama 24 jam tempoyak itu akan menjadi kering dan dikisar supaya ia lebih halus. Serbuk tempoyak kemudiannya dibungkus dalam plastik dan diletakkan di dalam kotak.