

Tempelicious ciptaan pelajar USIM

Oleh **Khairina Yasin**
kayrina@bharian.com.my

COKLAT berperisa tempe? Bunyinya agak pelik, namun itulah inovasi terbaru sekumpulan mahasiswa ijazah Sarjana Muda Bioteknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi, Universiti Sains Islam Malaysia (USIM).
Inovasi yang diketuai Ahmad Danial Tajul Arif itu disifatkan sebagai satu pembaharuan dalam penyediaan tempe, sejenis

makanan tradisional berasaskan kacang soya yang terkenal dalam kalangan masyarakat berketurunan Jawa.

Dikenali dengan nama Tempelicious, inovasi itu ialah bar tempe berkaramel yang disaluti coklat dan sesuai untuk penggemar coklat yang inginkan kelainan dari segi rasa dan mementingkan khasiat semula jadi.

Tempe disalut coklat boleh dimakan begitu saja. Khasiat coklat memang sudah



TEMPELICIOUS sesuai dijadikan cenderamata atau hantaran jika bijak mengubahnya dengan pelbagai gaya.



Tertarik dengan potensi coklat yang mampu memikat ramai orang, kami gabungkan keenakan coklat dengan tempe yang sebelum ini hanya segelintir yang menggemarinya

Ahmad Danial Tajul Arif
Ketua projek

Ahmad Danial bersama rakan menunjukkan inovasi coklat berperisa tempe ciptaan kumpulannya.

diketahui ramai dan coklat bukan saja digemari kanak-kanak, malah turut menjadi pilihan golongan dewasa yang gemarkan rasanya yang enak.

"Coklat menjadi hidangan sama ada waktu santai bersama teman atau keluarga.

"Tertarik dengan potensi coklat yang mampu memikat ramai orang, kami gabungkan keenakan coklat dengan tempe yang sebelum ini hanya segelintir yang menggemarinya.

"Inovasi ini akan membuka mata ramai orang mengenai keunikan rasa tempe yang sebelum ini menjadi sajian sampingan bersama nasi," katanya.

Mengulas lanjut, Ahmad Danial berkata, proses penyediaan tempelicious amat mudah kerana tempe yang dipotong kecil seperti dadu dipanggang terlebih dulu di dalam ketuhar pada suhu yang ditetapkan.

Sementara menunggu proses memanggang siap, katanya, bahan utama dalam proses penyediaan coklat iaitu telur, gula panas, coklat yang dicairkan, glukos maltosa perlu diadun dengan sebatii.

"Campuran bahan berkenaan memerlukan sukatan yang betul kerana jika tersilap, coklat yang dihasilkan boleh menjadi keras.

"Tempe yang siap dipanggang akan dimasukkan dalam acuan sebelum dicampur dengan naget karamel dan kemudian disalut dengan coklat.

"Selain dijadikan menu pilihan masa santai, Tempelicious juga boleh dijadikan cenderamata atau hantaran bagi majlis pertunangan atau perkahwinan," katanya.

Yakin dengan penerimaan masyarakat terhadap pembaharuan dilakukan kumpulannya terhadap tempe, Ahmad Danial turut mengakui Tempelicious juga mampu mengubah cita rasa sesetengah individu yang sebelum ini tidak memakan tempe untuk mencubanya.