

Inovasi Laksa barli

Oleh Norhidayah

Che Din

norhidayah_chedin@
bh.com.my

Putrajaya

Berkongsi makanan kegemaran yang sama iaitu laksa membawa kumpulan De Noona's dari Fakulti Sains dan Teknologi, Universiti Sains Islam Malaysia (USIM) untuk menyediakan formula penyediaan laksa baharu menggunakan tepung barli yang lebih berkhasiat.

Inovasi diberi nama Horley Laksa Noodle ialah produk laksa berkonsepkan segera dan menyihatkan yang menggunakan tepung barli sebagai nilai tambah.

Pengarah projeknya, Mulaikah Azizan,

23 berkata idea itu timbul apabila beliau bersama-sama lima lagi ahli kumpulan gemar memakan laksa namun menyedari laksa yang sedia ada tidak begitu menyihatkan kerana terdapat campuran kimia yang berbahaya.

Banyak khasiat

"Sehubungan dengan itu, kami melakukan inovasi menggunakan tepung barli menggantikan kadar gula dalam darah, antirah dan menyejukkan tubuh badan selain sifatnya lebih lembut dan tidak kenyal.

"Selain itu, penggunaan tepung barli tidak memerlukan campuran kimia sebagai agen pemutih untuk menjadikan warnanya menarik

kerana warna putihnya asli dan kekal," katanya ketika ditemu ramah pada majlis Anugerah Ikon Varsiti BH 2013, dekat sini, baru-baru ini.

Kumpulan De Noona's diangkat sebagai pemenang kategori inovasi berkumpulan, Anugerah Ikon Varsiti BH 2013 yang berlangsung di Hotel The Everly Putrajaya, baru-baru ini.

Cabaran inovasi

Beliau berkata, mereka mengambil masa kira-kira dua bulan untuk mencipta formula itu

ANUGERAH
ikon
VARSITI BH



PROFIL

De Noona's

Universiti: Fakulti Sains dan Teknologi, Universiti Sains Islam Malaysia

Pencapaian:

- Inovasi Horley Laksa Noodle
- Pemenang kategori inovasi berkumpulan, Anugerah Ikon Varsiti BH
- Anugerah al-Khawarizmi dan pingat emas
- Pameran H-nova 2013
- Pingat perak Pameran Pecipta 2013

dan mengakui banyak cabaran yang perlu ditempuh.

Antara kekangan yang terpaksa dilalui ialah membentuk laksa daripada adunan tepung secara manual untuk pengeluaran dalam kuantiti yang banyak disebabkan ketiadaan mesin.

"Bagaimanapun kejayaan ini cukup bermakna buat kami kerana mendapat maklum balas yang positif dan sedang dalam usaha untuk dikomersialkan," katanya.

“
PENGGUNAAN TEPUNG BARLI TIDAK MEMERLUKAN CAMPURAN KIMIA SEBAGAI EJEN PEMUTIH UNTUK MENJADIKAN WARNANYA MENARIK KERANA WARNA PUTIHNYA ASLI DAN KEKAL”

Mulaikah Azizan,
Pengaruh projek