



PRODUK baru tempoyak segera, Tempower yang berjaya dihasilkan oleh lima penuntut Universiti Sains Islam Malaysia Nilai.

PENUNTUT Universiti Sains Islam Malaysia (dari kiri) Nor Amirah Zulkifli, Siti Noorain Yusoff, Norfasihah Kaanis, Norul Aidah Zakari dan Khairul Muna Abu Bakar yang berjaya menghasilkan tempoyak segera, Tempower di kampus Nilai, baru-baru ini.

Daya kreatif dan inovatif 5 penuntut Fakulti Sains dan Teknologi USIM hasilkan tempoyak segera

Oleh **JAMLI AH ABDULLAH**
utusanN9@utusan.com.my

SEREMBAN 4 Mei – Kreativiti dan inovasi memungkinkan segalanya termasuk menjadikan tempoyak sebagai produk makanan segera.

Demikian hasil daya kreatif dan inovatif lima penuntut Fakulti Sains dan Teknologi (FST) Universiti Sains Islam Malaysia (USIM), Nilai di sini yang berjaya menghasilkan tempoyak segera.

Penuntut terbabit, Nor Amirah Zulkifli, Siti Noorain Yusoff, Norfasihah Kaanis, Norul Aidah Zakari dan Khairul Muna Abu Bakar menghasilkan produk itu dengan nama Tempower.

Tempower ilham penuntut Tahun Tiga FST itu juga dihasilkan dalam bentuk serbuk melalui proses pemeraman isi buah durian.

Menurut Khairul Muna, 21, bagi menghasilkan produk tersebut, tempoyak yang telah diperam akan diadunkan bersama agen pengikat.

“Tujuannya adalah untuk mengikat air dan tempoyak agar ia melekat dan tidak terburai. Kemudian adunan tersebut ditambahkan dengan agen pemekat yang berperanan untuk memekatkan serbuk tempoyak agar kelihatan seperti tempoyak asli.

“Setelah adunan sehati, ia diratakan dalam dulang leper dan dimasukkan ke dalam dehidrator untuk proses dehidrasi selama 24 jam bertujuan mengeringkan air.

“Selepas itu ia akan menjadi kering dan dikisar supaya lebih halus. Serbuk tempoyak yang dihasilkan kemudiannya dibungkus dalam plastik dan diletakkan dalam kotak,” katanya di sini hari ini.

Tambahnya, tempoyak dalam bentuk serbuk kini boleh dinikmati di mana-mana dan bila-bila masa saja termasuk dibawa ke luar negara.

“Permintaan tempoyak dikatakan sangat tinggi terutama bagi mereka yang ingin ke luar negara seperti golongan penuntut namun perkara itu adalah mustahil kerana masalah bau.

“Kini masalah itu dapat diatasi dengan terhasil serbuk tempoyak yang mudah disediakan dan senang dibawa ke mana sahaja,” kata penuntut Tahun Tiga Kursus Pembangunan Produk itu.

Menurut pelajar itu, beberapa penambahbaikan akan dibuat terutama dalam proses pembungkusan dan struktur.

“Penggunaan plastik pembungkus yang lebih baik akan digunakan untuk mengurangkan bau tempoyak sekiranya produk itu dapat dikomersialkan.

“Tempoyak segera didatangkan dalam dua perisa iaitu perisa asli dan perisa sambal. Bagi mereka yang gemar dengan makanan pedas boleh memilih perisa cili,” katanya.

Khairul Muna memberitahu, proses penyediaan tempoyak segera mudah dan sesuai sekali untuk wanita yang bekerja.

“Penggunaan tempoyak segera juga boleh dipelbagaikan dalam apa jua masakan contohnya sambal ikan bilis tempoyak, sambal sardin tempoyak dan sebagainya,” jelasnya.

Sementara itu menurut Norul Aidah, 21,

idea untuk menghasilkan Tempower atau tempoyak segera bermula dengan kaji selidik di kalangan rakan-rakan dan keluarga.

“Kami mahu menjadikan tempoyak lebih mudah dalam proses penyediaannya dan boleh dibawa ke mana sahaja serta tidak berbau,” katanya.

Menurutnya, mereka berharap produk tersebut dapat dipasarkan sekali gus bagi memperkenalkan makanan tradisi Melayu itu ke peringkat antarabangsa.

“Kami juga berharap agar budaya inovasi ini dapat diterapkan kepada semua pelajar USIM. Sebelum mencipta sesuatu produk, mereka seharusnya membuat kajian dan perhatian terhadap kehendak dan kemahuan pengguna.

“Apa yang penting ialah sentiasa membuka minda dan berfikir di luar kotak fikiran untuk maju ke hadapan,” katanya.

Dalam pada itu, produk Tempower juga berjaya memenangi tempat pertama pertandingan produk baru anjuran USIM di kampusnya baru-baru ini.