

Pasta rebung pelajar USIM

Oleh Khairina Yasin
kayrina@mediaprima.com.my

► Nilai

Pasta rebung? Bunyinya agak pelik, tetapi itu inovasi produk ciptaan mahasiswa Fakulti Sains dan Teknologi, Universiti Sains Islam Malaysia (USIM).

Kejayaan mengolah rebung kepada produk makanan bercita rasa Barat itu sememangnya unik, malah memberi satu pembaharuan kepada penggunaan rebung yang selama ini hanya digunakan dalam masakan tradisional seperti gulai.

Idea diketengahkan Mohamad Wafi Shamsuddin bersama lima rakannya itu juga memberi ruang kepada usaha mengkomersialkan rebung kepada produk yang lebih praktikal dan diterima masyarakat moden.

Masakan warisan

"Rebung sinonim sebagai masakan warisan seperti gulai rebung dan sayur lodeh. Tiada pembaharuan masakan diketengahkan mana-mana pihak sejak dulu dan di situ kami fikir kenapa tidak kami yang mulakan.

"Hasil perbincangan kami merasakan cara terbaik ialah mengintegrasikan rebung tradisi kepada satu bentuk masakan

yang moden dan di situlah timbulnya idea pasta," katanya.

Katanya, proses penyediaan pasta rebung mudah saja, iaitu dengan merebus rebung terlebih dulu sehingga lembut sebelum diuli bersama dengan tepung dan bahan lain bagi mendapatkan tekstur dan doh pasta.

Katanya, formulasi bahan perlu tepat bagi mengelakkan doh menjadi relai dan proses itu memerlukan ketelitian dalam menentukan nisbah terbaik bagi setiap bahan.

Rasa rebung kekal

"Doh yang siap kemudian dinipiskan sebelum dimasukkan dalam mesin pasta bagi memotong bentuk yang diperlukan.

"Uniknya pasta ini ialah rasa rebung masih kekal dan kita boleh menikmatinya bersama sos pasta kesukaan



Mohamad Wafi (tengah) bersama-sama rakan menunjukkan pasta rebung.

masing-masing.

"Dari segi khasiat, setiap 100 gram pek pasta mengandungi 52.6 peratus karbohidrat, protein (15.9 peratus), fiber (15.6 peratus) berbanding kandungan lemak dan mineral hanya 0.1 peratus dan 0.6 peratus," katanya.

Makanan sihat

Mohamad Wafi berkata, kelebihan itu mampu meletakkan potensi pasta rebung sebagai satu sumber utama makanan berserat khususnya kalangan individu yang mementingkan makanan sihat.

Katanya, pasta rebung juga berpotensi luas untuk dikomersial dan diusahakan secara berskala besar kerana permintaan terhadap rebung amat tinggi.

INFO

Khasiat Pasta Rebung

- Karbohidrat
- Protein
- Fiber
- Lemak
- Mineral

"Saya yakin inovasi pasta rebung ini mampu membuka mata masyarakat yang sebelum ini hanya melihatnya sebagai masakan tradisional.

"Hakikatnya, rebung mampu berada setanding dengan masakan Barat," katanya.

Pasta rebung memberi pembaharuan kepada penggunaan rebung.

