

Tempoyak segera

Pelajar Usim hasil 'Tempower' berasaskan isi durian

Oleh Siti Maizatul Akmar Ismail
bhvarsiti@bharian.com.my

SALAH satu makanan berasaskan durian yang menjadi kegemaran ramai ialah tempoyak, namun baunya yang kuat mungkin menimbulkan ketidakelesaan untuk dibawa terutama jika hendak ke luar negara.

Kini, masalah itu dapat diatasi dengan penghasilan serbuk tempoyak hasil pemrosesan isi durian dikenali sebagai 'Tempower' yang mudah disediakan dan senang

dibawa ke mana saja.

Produk makanan itu hasil kreativiti dan inovasi lima pelajar tahun tiga Fakulti Sains dan Teknologi (FST) Universiti Sains Islam Malaysia (Usim) iaitu Nor Amirah Zulkifli, Siti Noorain Yusoff, Norfasiah Kaanis, Norul Aidah Zakari dan Khairul Muna Abu Bakar.

Khairul Muna berkata, 'Tempower' mempunyai dua perisa iaitu asli dan sambal khusus

bagi penggemar makanan pedas.

Katanya, 'Tempower' hanya perlu digaul dengan air untuk dijadikan lauk atau mempelbagaikan masakan seperti sambal ikan bilis tempoyak dan sambal sardin tempoyak.

"Idea menghasilkan 'Tempower' atau tempoyak segera timbul apabila kerap mendengar keluhan rakan dan ahli keluarga mengenai kesukaran

membawa makanan berkenaan kerana baunya kuat dan perlu disimpan dalam peti sejuk untuk tahan lama.

"Sambutan memberangsangkan terhadap produk ini pada Majlis Pengenalan Produk Baru Pelajar Usim, baru-baru ini, membolehkan kami menjuarai pertandingan itu.

"Penghasilan 'Tempower' ini sekali gus mempromosikan makanan tradisi Melayu hingga ke peringkat antarabangsa kerana ia memenuhi kehahuan pengguna terutama penggemar makanan tradisional," katanya.

Khairul Muna berkata, untuk menghasilkan 'Tempower', tempoyak yang diperam diadun bersama bahan pengikat iaitu *Maltodextrin* bagi menyatukan air dan tempoyak supaya tidak melekat dan terurai.

Katanya, adunan itu turut dicampur dengan bahan pemekat iaitu *Carboxymethylcellulose* supaya serbuk 'Tempower' kelihatan seperti tempoyak asli.

"Setelah adunan sebatu, ia diratakan dalam dulang rata dan dimasukkan ke dalam 'dehidrator' untuk proses sejatan selama 24 jam.

"Hasilnya, tempoyak kering dan kemudiannya dikisar menjadi serbuk halus sebelum dibungkus untuk dipasarkan," katanya.

Khairul Muna berkata,



'TEMPOWER' diharap dapat menembusi pasaran global bagi mempromosi makanan tradisional ke peringkat antarabangsa.

pihaknya turut mengemaskan proses pembungkusan. Penggunaan plastik pembungkus

berkualiti dapat mengurangkan bau tempoyak dan mengekalkan kualitinya.

“Idea menghasilkan 'Tempower' atau tempoyak segera timbul apabila kerap mendengar keluhan rakan dan ahli keluarga mengenai kesukaran membawa makanan berkenaan kerana baunya kuat dan perlu disimpan dalam peti sejuk untuk tahan lama”

Khairul Muna Abu Bakar
Pelajar tahun tiga Fakulti Sains dan Teknologi,
Usim



LIMA pelajar Usim yang menghasilkan 'Tempower', dari kiri, Siti Noorain, Nor Amirah, Norfasiah, Khairul Muna dan Norul Aidah.