

KERABU Snek memenangi beberapa anugerah dalam pertandingan disertai.



# Kerabu Snek tanpa pengawet

Tiga mahasiswa USIM ambil masa 2 bulan hasilkan makanan segera rangkul pingat emas I-Inova 2012



INOVASI

Oleh Ruhaiza Rusmin

ruhaizarusmin@hmetro.com.my

**T**ertarik dengan kesedapan dan keenakan nasi kerabu memberi idea kepada tiga sahabat mencipta Kerabu Snek yang lebih ekonomi serta mudah dibawa.

Mahasiswa Ijazah Sarjana Muda Bioteknologi Pemakanan, Universiti Sains Islam Malaysia yang terdiri daripada Mohammad Faiz Mat Ruzi, Muhammad Zaid Zainuddin dan Tajul Ariffien Othman, hanya mengambil masa dua bulan mencipta makanan segera warisan terkenal negeri Cik Siti Wan Kembang itu.

Ketua kumpulan, Mohammad Faiz berkata, biarpun produk itu dihasilkan dalam tempoh masa singkat, hasilnya tetap membanggakan.

Menurutnya, rasa produk itu tetap sama seperti nasi kerabu, namun ditingkatkan dalam bentuk mudah dibawa, hasilnya tetap membanggakan.

"Penghasilan Kerabu Snek ini hasil pemerha-

tian kami terhadap tarikan makanan tradisional selain kegemaran ibu masing-masing.

"Atas faktor itu, terlintas idea menghasilkan satu produk lebih ekonomi, namun masih mengekalkan keaslian rasa.

"Jika seseorang memakannya, ia tetap teringat keenakan nasi kerabu. Akhirnya terhasil produk ini yang lebih ringkas," katanya.

Selepas membuat kajian dan memperoleh maklumat daripada Internet serta penyarah, mereka bertiga memulakan langkah menghasilkan Kerabu Snek.

Ramuannya pula hanya menggunakan bahan asas seperti ikan kembung, ulaman pegaga, halia, daun sup, selum dan bawang, kelapa serta serbuk roti.

Produk seperti nugget ini juga hanya melalui proses pembuatan mudah dan tidak memerlukan teknologi tinggi.

"Kami hanya menggunakan modal sekitar RM300 untuk membeli bahan asas tidak termasuk pembungkusan.

"Skala yang kecil dan sebagai percubaan pertama memungkinkan kami

meminimumkan kos sedia ada," kata Mohammad Faiz.

Proses pembuatan dimulakan dengan mencampurkan semua bahan asas yang dikisar hingga hancur.

Kemudian, dibentuk seperti nugget dan disejuk beku dalam tempoh semalaman dengan suhu rendah.

Menurut, biarpun dilihat proses pembuatannya mudah, namun cabaran sukar menghasilkannya tetap ada.

"Memang diakui, penghasilannya tampak mudah tapi kami tetap merasakan kesukarannya terutama untuk mendapatkan rasa snek yang menyerupai nasi kerabu sebenarnya.

"Beberapa kali kami mencuba dan akhirnya berjaya. Malah, pada masa pembuatan, pengekalan terhadap kekerasan nugget turut dipertimbangkan berkali-kali.

"Biarpun dengan bajet yang kecil serta masa singkat, kami mahu pastikan produk ciptaan kami ini berkualiti," katanya yang turut menegaskan Kerabu Snek dihasilkan dengan bahan asli tanpa menggunakan pengawet.

"Sebab itu ia hanya

mampu bertahan selama tiga bulan manakala proses masakannya juga tidak boleh menggunakan api terlalu panas, hanya kira-kira 40 saat dan perlu diangkat.

"Kami tidak menggunakan apa juga bahan pengawet untuk mengekalkan kelazatannya," katanya.

Produk Kerabu Snek memenangi pingat emas dalam Pertandingan Inovasi Islam 2012 (I-Inova 2012) juga pertandingan Pembangunan Produk dan Makanan peringkat fakulti USIM.

Mereka masih berusaha membuat penambahbaikan terutama dari aspek bentuk serta lebih tahan lama selain meluaskan lagi permintaan yang kini hanya tertumpu di universiti.

"Pelbagai penambahbaikan akan dilakukan dari semasa ke semasa selain memikirkan strategi pemasaran berkesan agar lebih dikenali biarpun pada dasarnya ia milik universiti.

"Kami puas hati kerana hasilnya tidaklah mengecewakan, malah setimpal dengan usaha yang dilaksanakan selama dua bulan," katanya.