

14 OGOS 2019 (RABU)

Pelajar cipta serunding jantung pisang

Temerloh: Rasanya enak dan mampu disimpan lebih tiga bulan serta tiada bahan pengawet menjadi kelebihan serunding jantung pisang hasil inovasi pelajar Kolej Vokasional Puteri Temerloh, di sini.

Hartini Hardipa, 19, berkata dia mengambil masa tujuh bulan melakukan penyelidikan dibantu guru, Laila Othman sebelum berjaya menghasilkan produk tradisional yang turut dapat mencegah penyakit diabetes.

Katanya, sebelum ini jantung pisang hanya dijadikan ulam selepas dicelur beberapa minit, namun kini ia dipelbagai guna untuk menambah selera.

“Tidak semua jantung pisang boleh dijadikan serunding, hanya beberapa jenis antaranya jantung pisang raja dan pisang nipah kerana ia tidak kelat.

“Lima proses perlu dilakukan bagi menghasilkan produk itu yang turut dicampur beberapa jenis rempah ratus termasuk bawang, lada dan serai,” katanya selepas menyertai Innovative Creative Competition TVET 2019 (ICC TVET '19) peringkat negeri di Kolej Komuniti Temerloh.

Katanya, harga yang jauh lebih murah turut menjadi kelebihan terhadap produk berkenaan berbanding serunding daging dan ayam sememangnya sudah terkenal sejak beratus tahun lalu.

Hartini meminati bidang masakan berkata, inovasi serunding jantung pisang dihasilkan memberi peluang kepada individu yang tidak makan serunding daging dan ayam merasa produk itu kerana rasanya hampir sama.

Katanya, idea menghasilkan



Hartini bersama produk serunding jantung pisang yang dihasilkan.
(Foto Mohd Rafi Mamat/BH)

serunding jantung pisang kerana pada jantung pisang terdapat banyak khasiat selain ingin memastikan produk berasaskan jantung pisang dapat disimpan lebih lama tanpa mengubah rasa dan keunikannya.

“Produk serunding jantung yang pertama dihasilkan turut dapat membantu pekebun pisang untuk memasarkan hasil pertanian mereka secara berterusan selain dapat menambah pendapatan,” katanya.