

Memanfaatkan air kelapa tua

Hafiz Ithnin

hafizithnin@mediaprima.com.my



AIR kelapa tua melalui proses fermentasi.

Kelapa tua sudah sememangnya sinonim dengan penggunaan isinya yang menghasilkan santan atau kerisik dalam makanan. Malah, ada juga menjadikan isi kelapa tua sebagai pemanis termasuk jeli pejal.

Jika bercerita mengenai air kelapa pula, biasanya air kelapa muda menjadi pilihan kerana rasanya yang lebih sedap untuk diminum berbanding air kelapa tua. Air kelapa tua biasanya menjadi bahan buangan apabila isinya digunakan untuk dijadikan bahan makanan seperti dinyatakan di atas.

Melihat kepada pembaziran air kelapa tua, kumpulan penyelidik yang diketuai Pegawai Penyelidik Kanan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (Mardi), Mohd Izwan Mohd Lazim mencetuskan idea untuk menjadikan air kelapa tua sebagai minuman bermanfaat kepada manusia atau minuman berfungsi.

Katanya, penyelidikan berkenaan yang dijalankan dalam tempoh tiga tahun bermula 2018 hingga 2020 itu berjaya menghasilkan produk air kelapa tua sebagai minuman berfungsi yang diberikan nama air kelapa difermentasi.

"Hasil kajian yang dilaksanakan kumpulan penyelidik kami mendapati air kelapa tua sebenarnya mampu menjadi air minuman tenaga semula jadi.

"Penggabungan dua jenis kultur mikroorganisma dan ramuan formulasi memberi nilai tambah air kelapa tua dengan peningkatan kandungan sebatian bioaktif seperti asid organik serta asid amino melalui proses fermentasi bakteria asid laktik," katanya.

Jelasnya, proses fermentasi ini menghasilkan kandungan asid laktik yang tinggi dan bertindak sebagai bahan pengawet semula jadi dalam produk tanpa menggunakan bahan pengawet sintetik," katanya.



PROSES pelabelan produk.

Izwan berkata, formulasi yang dihasilkan juga meningkatkan rasa produk yang lebih astringen dan sedap. Oleh itu, kumpulan penyelidik membangunkan satu proses fermentasi yang optimum dan terkawal bagi menghalang berlakunya kontaminasi daripada bakteria yang tidak diingini.

Bercerita mengenai potensi produk berkenaan, katanya, di Malaysia terdapat sekitar 15 hingga 20 kilang memproses buah kelapa untuk dijadikan pelbagai produk terutama berasaskan isinya.

"Bekalan kelapa diperoleh dari Indonesia melalui permit import yang dikawal Kementerian Pertanian dan Industri Makanan. Dianggarkan kuota import tahunan kelapa tua kira-kira 120 hingga 150 juta biji.



ANUGERAH pingat emas diperoleh.

"Bakinya dianggarkan 38 juta pula diperoleh daripada pembekal tempatan. Kebanyakan kilang atau industri memproses buah kelapa tua untuk menghasilkan santan dan produk asas lain seperti minyak kelapa dara serta kerisik," katanya.

Kata Izwan, dianggarkan 180,000 liter air kelapa tua dibuang industri ini dan tidak banyak kajian dilakukan untuk nilai tambah air kelapa tua selain daripada penghasilan produk jeli serta cuka sahaja.

"Daripada kajian yang ditemui kami mendapati air kelapa tua mempunyai nilai khasiat yang tinggi sesuai untuk menghasilkan produk minuman baharu.



IZWAN meraih pelbagai kejayaan menerusi inovasi yang dijalankan.

"Bagaimanapun, terdapat cabaran dalam pembangunan produk ini kerana air kelapa mudah berubah sifatnya dan cepat rosak," katanya.



Katanya, oleh itu menerusi teknologi fermentasi ia membantu meningkatkan kandungan sebatian bioaktif dan memanjangkan tempoh jangka hayat produk berkenaan.



PRODUK air kelapa fermentasi berjaya dihasilkan.

"Air kelapa tua difermentasi yang dibangunkan ini boleh dipelbagaikan formulasi mengikut cita rasa dan keperluan pengguna," katanya.

Jelasnya, untuk membuktikan air kelapa tua mampu menjadi produk air tenaga baharu, pihaknya juga akan menjalankan kajian kepada mereka yang menjalankan gaya hidup aktif terutama dalam bidang sukan.

"Ketika ini, kita sudah memberi uji rasa kepada pengguna di pasaran dan sebanyak 93 peratus pengguna bersedia untuk menjadi pembeli.

"Dari segi keupayaannya sebagai air tenaga, menerusi kajian yang dilaksanakan sememangnya air kelapa tua mempunyai tahap upaya sama seperti produk air tenaga yang ketika ini berada di pasaran," katanya.

Disiarkan pada: April 11, 2021 @ 6:30am