

Inovasi cef hospital

[Abnor Hamizam Abd Manap](#)

rencana@hmetro.com.my



NORMAISARAH (kanan) dan Norfazlina menunjukkan kerepek labu ciptaan bersama seorang lagi rakan mereka, Ahmad Fikrie.

Inovasi aneka jenis makanan baharu kebiasaan dilakukan cef bagi mempelbagaikan juaedah berupaya menarik kehadiran lebih ramai pengunjung ke premis seperti restoran atau kafe.

Dengan memperkenalkan idea baharu dalam makanan, kepelbagaian itu membolehkan ratusan jenis makanan disajikan kepada orang ramai sama ada makanan utama atau pemanis mulut.

Justeru, bagi meningkatkan kemahiran tukang masak hospital atau Pembantu Penyediaan Makanan (PePM) dan Penolong Pegawai Penyediaan Makanan (PPeM), Jabatan Sajian dan Dietetik, Hospital Sultan Haji Ahmad Shah (HoSHAS)

Temerloh, Pahang mengadakan hari inovasi dalam usaha meningkatkan kebolehan dan kemahiran petugas.

Tidak hairan apabila pelbagai jenis juadah seperti kerepek labu air, kerepek betik muda, kerepek batang pisang, halwa kulit tembikai dan bebola keju biji durian berjaya dihasilkan petugas penyediaan makanan berkenaan.

Ketua Unit Sajian, Wan Norazlinda Wan Azmi berkata, hari inovasi itu julung kali diadakan bagi membolehkan pihaknya mengembangkan kebolehan petugas yang sebelum ini memasak bagi pesakit mengikut arahan ditetapkan.

Katanya, sebanyak 11 jenis juadah yang kebanyakan adalah pencuci mulut dan makanan ringan berjaya dihasilkan petugas yang mengambil bahagian, sekali gus membuktikan mereka mempunyai bakat, kreativiti dan inovasi.

"Kami memberi masa kepada mereka yang menyertai pertandingan inovasi selama 10 bulan bagi menyediakan hidangan yang belum pernah dihasilkan mana-mana pihak sebelum ini.

"Pertandingan inovasi makanan ini turut menyaksikan mereka berjaya menghasilkan menu lain antaranya roti perancis asam pedas, cik mek molek serat berinti sardin, keropok lekori segera perisa tom yam, kerepek ayam sosej, jem rambutan dan sos cili hijau," katanya.

Wan Norazlinda berkata, inovasi dalam penghasilan makanan oleh tukang masak hospital turut memainkan peranan penting kerana bidang sajian sangat meluas dan saban hari sentiasa ada menu baharu diperkenalkan.

Katanya, pihaknya akan mengadakan perbincangan bersama pengurusan hospital dan pihak berkaitan sebelum makanan dihasilkan itu diangkat sebagai menu untuk disajikan kepada pesakit.

"Ia sekali gus akan mengubah persepsi terhadap makanan yang disediakan dan disajikan hospital kerajaan kepada pesakit.

"Hari inovasi ini akan diadakan sebagai acara tahunan, sekali gus memberi peluang kepada petugas menghasilkan produk makanan mereka untuk diketengahkan kepada khalayak," katanya.

Semua juadah yang dihasilkan dinilai juri dari Hospital Jengka, Kolej Komuniti Jerantut dan HoSHAS.

Menariknya kerepek labu air cetusan idea tiga petugas iaitu Normaisarah Ismail, Norfazlina Ilias dan Ahmad Fikrie Abd Wahid menjadi pilihan juri sebelum diumumkan sebagai juara pertandingan berkenaan.

Mengambil masa selama tiga bulan menghasilkan menu berkenaan, ketiga-tiga PePM itu menggunakan kemahiran dalam bidang masakan bagi menghasilkan kerepek yang dibuat di rumah.

Proses paling rumit menurut mereka adalah mengeringkan keropok kerana menggunakan sepenuhnya cahaya matahari.

Bagi Mohd Azlan Muhammad Shah pula, dia menggunakan buah jambu batu bagi menghasilkan kerepek. Namun, selepas beberapa kali percubaan jambu batu didapati tidak sesuai dibuat kerepek sebelum diganti dengan betik muda.

Katanya, dia gembira kerana berjaya menghasilkan kudapan yang enak apatah lagi betik mudah diperolehi di mana-mana sahaja.

Sementara itu, Ahmad Syazwan Ahmad Maliki turut berdepan tiga kali kegagalan sebelum berjaya menghasilkan bebola keju biji durian.

"Tiga bulan masa diambil untuk menyiapkan sajian ini dan ada kalanya tidak tidur malam memikirkan cara bagi membolehkan biji durian menjadi snek ranggup dan mengubah persepsi orang ramai terhadap biji durian yang kebiasaan dibuang begitu sahaja," katanya.

Disiarkan pada: Oktober 18, 2021 @ 6:46am