

Research Article

Baked Carbonana Anchovy Crispy

Tan Soi En^{1,*}, Fauzan bt Mustapha², Wan Nurhusna Kamilah bt Wan Hasmari³, Nur Adnie bt Hamzah⁴, Nur Syafiqah bt Mohd Saufi⁵, Wan Farah Alyaa bt Wan Mohamad Nasir⁶, Siti Fatimah bt Suzaki⁷, dan Nor Alwani bt Idrus Zalani⁸

¹ Kolej Vokasional Tanah Merah, Tanah Merah, Kelantan

* Correspondence: Kolej Vokasional Tanah Merah, Tanah Merah, Kelantan.

Abstrak: Projek inovasi yang akan kami laksanakan adalah 'Baked Carbonana Anchovy Crispy'. Bahan utama yang akan digunakan dalam penghasilan produk inovasi ini adalah kulit pisang (banana peel). Pisang atau nama saintifiknya dikenali sebagai *musa acuminata* yang kaya dengan vitamin B1, B2, B6 dan vitamin C. Bukan itu sahaja, kulit pisang juga mempunyai banyak khasiat seperti dapat menjaga kesihatan ginjal, mengurangkan risiko diabetes, mengatasi masalah sembelit dan banyak lagi. Manakala, cendawan butang coklat juga mempunyai nama saintifik iaitu *agaricus bisporus* sejenis cendawan butang coklat yang boleh dimakan. Cendawan ini boleh mengawal tekanan dan mengurangkan kesakitan gastrik.

Kata kunci: kulit pisang; banana peel; anchovy; *musa acuminata*; *agaricus bisporus*.



Copyright: © 2024 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

1. PENGENALAN

Makanan adalah apa-apa bahan yang boleh diambil untuk membantu pertumbuhan badan yang biasanya terdiri daripada karbohidrat, lemak, mineral, air dan protein, yang boleh dimakan atau diminum dan dimetabolismekan oleh hampir semua entiti berbilang sel untuk khasiat atau keseronokan. Makanan boleh diperoleh daripada tumbuh-tumbuhan, haiwan atau kategori lain seperti kulat.

Inovasi adalah satu kaedah untuk mengubahsuai atau menambahbaik sesuatu perkara seperti makanan yang telah wujud menjadi makanan yang lebih menarik untuk dipasarkan kepada masyarakat. Antara perkara yang terlibat dalam inovasi makanan adalah termasuk bahan yang akan digunakan, cara penyediaan makanan dan juga rupa bentuk makanan. Secara tidak langsung, projek inovasi yang dicipta akan dapat membantu negara untuk menjadi negara yang lebih maju dengan pengeluaran produk yang dicipta oleh masyarakat di Malaysia sendiri.

Baked Carbonana Anchovy Crispy dihasilkan dengan menggunakan beberapa bahan seperti kulit pisang, cendawan butang coklat, tepung gandum dan lain-lain. Kaedah penyediaan yang digunakan dalam penghasilan produk ini adalah kaedah membakar. Ini adalah kaedah yang baik untuk kesihatan. Dengan terciptanya produk ini, ia memberi impak besar kepada golongan pengamal diet atau vegan dan sesuai kepada semua golongan kanak-kanak, dewasa, dan orang tua.

2. PENYATAAN MASALAH

Projek inovasi ini tercetus apabila kami melakukan pemerhatian kepada pembuangan kulit pisang yang berlaku di Malaysia sehingga menyebabkan pelambakan kulit pisang yang sebenarnya mempunyai khasiat kepada tubuh badan. Pernyataan masalah ini dilihat daripada pelbagai aspek iaitu dari segi golongan masyarakat, kualiti bahan, dan rasa pada bahan tersebut. Antara masalah yang telah kami kenal pasti termasuklah:

- i. Berlakunya pembuangan kulit pisang secara berterusan terutamanya oleh peniaga – peniaga yang menggunakan pisang sebagai bahan jualan mereka.
- ii. Kebanyakan snek yang dijual di Malaysia menggunakan pewarna dan perasa yang boleh mendatangkan kemudaratan kepada tubuh badan terutama kanak – kanak.
- iii. Masyarakat kurang didedahkan tentang kegunaan keseluruhan pokok pisang yang boleh dipraktikkan dalam industri makanan.

3. OBJEKTIF PROJEK

Kajian ini dilakukan setelah mengkaji tentang khasiat dalam kudap – kudapan yang telah dihasilkan dan dipasarkan di dalam Malaysia. Projek kajian ini mempunyai objektif yang tersendiri yang ingin dicapai bagi menghasilkan satu produk yang berkhasiat kepada masyarakat. Objektif kajian juga adalah untuk mengenalpasti maksud yang tersurat dan kepentingan sesebuah kajian yang dicipta. Terdapat tiga (3) objektif kajian yang perlu dicapai iaitu:

- i. Menginovasikan kulit pisang menjadi satu produk yang lebih berkualiti.
- ii. Menghasilkan snek yang berkhasiat berasaskan buah pisang.
- iii. Menghasilkan snek tanpa menggunakan produk yang berbahaya seperti pewarna tambahan.

4. TUJUAN PROJEK

Tujuan projek ini dilakukan adalah untuk memperluaskan lagi pemilihan makanan atau kudap – kudapan kepada semua golongan masyarakat. Kandungan 'Baked Carbonana Anchovy Crispy' ini dapat memenuhi kehendak dari pelbagai golongan masyarakat tidak kira kanak – kanak, remaja mahupun orang dewasa. Hal ini kerana produk ini sesuai untuk dijadikan kudap – kudapan kerana ianya mengandungi bahan – bahan yang mempunyai banyak khasiat seperti kulit pisang, ikan bilis mata biru dan cendawan butang coklat. Kandungan vitamin yang terdapat di dalam penghasilan projek ini ialah kulit pisang Selain daripada itu, pengkaji ingin menghasilkan produk yang baru berasaskan bahan buangan untuk mengamalkan konsep from 'waste to health' dengan menggunakan buah pisang.

5. SKOP PROJEK

Skop projek ini tidak mempunyai sasaran yang khusus kerana produk ini sesuai untuk semua golongan yang gemar akan kudap – kudapan namun masih lagi mengamalkan amalan makanan sihat. Projek ini juga ditujukan kepada semua masyarakat di daerah Tanah Merah. Borang soal selidik akan diedarkan kepada 20 orang individu yang berada di Tanah Merah.

Setelah borang soal selidik diedarkan, analisa data yang terhasil daripada jawapan responden akan dikaji dan dikenalpasti untuk mendapatkan data yang lebih lengkap dan terperinci tentang sejauh

mana produk kami diterima oleh masyarakat diluar. Respon daripada masyarakat amatlah penting bagi kami untuk memastikan produk ini mendapat sambutan daripada masyarakat tempatan dan boleh dikomersialkan dalam industri makanan di Malaysia dan juga di luar negara.

6. HASIL AKHIR PRODUK



Rajah 1. Hasil Akhir Produk

7. KOS ANGGARAN

Jadual 1. Kos Anggaran Penghasilan Produk

BIL	BAHAN	KUANTITI	HARGA SEUNIT	JUMLAH HARGA
BAHAN KERING				
1.	Kapur sirih	4 G	RM2.50/180 G	RM 0.04
2.	Tepung jagung	10 G	RM3.80/400 G	RM 0.10
3.	Tepung gandum	10g	Rm3.80/1 KG	RM 0.04
4.	Bawang holland	30 G	RM3.00/500 G	RM 0.18
5.	Gula	5 G	Rm4.80/1 KG	RM 0.02
6.	Garam	6 G	RM1.60/400 G	RM 0.02
7.	Black pepper	4 G	RM6.30/80 G	RM 0.44
8.	Ikan bilis	20 G	RM7.00/300 G	RM 0.47
BAHAN BASAH				
1.	Minyak	100 ML	RM8.00/1 KG	RM 0.80
2.	Mentega	15 G	RM7.50/250 G	RM 0.45
3.	Cendawan butang	200 G	RM4.00/425 G	RM 1.88
4.	Susu segar	200 ML	RM7.20/1 L	RM 1.40
5.	Cheesedale	42 G	RM7.99/125 G	RM 2.52
6.	Pisang	100 G	RM6.00/1 KG	RM 0.60
	JUMLAH			RM 8.96

4. ANALISIS DATA



Rajah 2. Analisis Data Mengenai Rupa Produk



Rajah 3. Analisis Data Mengenai Saiz Produk

Rajah 2 menunjukkan majoriti responden bersetuju bahawa rupa *Baked Carbonana Anchovy Crispy* adalah menarik dan sesuai untuk dijadikan snek kerana ia mempunyai bentuk yang kecil.

Peratusan yang paling banyak bagi data ini adalah skala 5 iaitu sebanyak 73.3% bersamaan 22 orang responden. Dari segi rupa, produk ini mempunyai rupa yang menarik iaitu berbentuk segi tiga kecil dan sesuai untuk sekali suapan. Bagi snek perisa keju dan keju pedas, terdapat taburan perisa diatasnya yang membuatkan responden lebih tertarik untuk mencuba. Hal ini adalah merupakan faktor utama yang merangsang selera responden tidak kira bagi golongan remaja atau golongan dewasa yang menggemari keju serta keju pedas.

Selain itu, peratusan skala 4 iaitu setuju adalah sebanyak 20% bersamaan 6 orang responden yang kebanyakannya berumur dari 24 - 59 tahun (dewasa). Mengikut pendapat responden yang

dikategorikan sebagai orang dewasa menyatakan bahawa rupa produk ini adalah bersesuaian untuk dijadikan sebagai snek namun rupa bentuknya tidak terlalu menarik dan masih boleh ditambahbaik.

Di samping itu, terdapat 2 orang responden iaitu peratusan sebanyak 6.6% yang kurang bersetuju dengan pernyataan rupa produk ini sesuai untuk dijadikan snek kerana responden tersebut menginginkan saiz produk yang lebih besar.

Seterusnya, analisis data pada rajah 3 ialah data daripada soalan tentang kesesuaian saiz produk yang dihasilkan. Analisis data soalan ini menunjukkan majoriti daripada responden sangat setuju bahawa saiz produk ini sesuai untuk dijadikan snek kerana saiznya yang kecil. Peratusan bagi skala 5 ini adalah sebanyak 66.6% bersamaan 20 orang responden, kebanyakan responden bersetuju dengan ketebalan serta saiz produk yang dihasilkan kerana saiznya yang tidak terlalu besar dan ketebalannya yang tidak terlalu tebal yang membuatkan produk lebih rangup.

Selain itu, terdapat 7 responden iaitu sebanyak 23.3% responden yang menyatakan setuju bagi pernyataan ini. Hal ini mungkin disebabkan oleh terdapat saiz yang berbeza iaitu terdapat saiz kecil dan juga saiz sederhana. Peratusan bagi skala 3 adalah sebanyak 10% iaitu seramai 4 orang.

8. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat dibuat daripada bab ini ialah perkara yang menjadi matlamat utama dan hala tuju projek diterangkan dengan lebih jelas. Pengkaji berharap agar produk inovasi yang akan dilakukan mempunyai potensi untuk melangkah jauh dan dapat menempatkan produk ini dalam pasaran tempatan mahupun antarabangsa. Khasiat yang terdapat dalam Baked Carbonana Anchovy Crispy ini juga dapat menjadikannya sebagai makanan yang boleh menarik minat golongan vegetarian dan pengamal diet.

Rujukan

- Aizam Omar. (2022, September). *Ini rahsia khasiat cendawan untuk tubuh yang ramai tidak tahu*. Retrieved from: <https://berita.mediacorp.sg/gaya-hidup/ini-rahsia-khasiat-cendawan-untuk-tubuh-yang-ramai-tidak-tahu-687506>.
- Anim Hosnan. (2019, Mac). Animagrotechnology : Retrieved from: <http://animhosnan.blogspot.com/2019/03/bilis-satu-kelebihan-dari-laut.html#:~:text=Sebenarnya%20ikan%20bilis%20ini%20adalah,jalur%20melintang%20pada%20bahagian%20badannya>
- Faridah Talib. (2020, July). *Usah dibuang kulit pisang: 4 keajaibannya jarang orang tahu*. Retrieved from: <https://www.rasa.my/usah-dibuang-kulit-pisang-4-keajaibannya-jarang-orang-tahu/>
- Lee Sook Ching. (2014). *Malaysian home cooking: A treasury of authentic Malaysian recipes*.
- MStar. (2022, April). *Tahukah anda kulit pisang juga boleh dimakan? Pastinya ada banyak khasiat!* Retrieved from: <https://www.mstar.com.my/xpose/famili/2022/04/20/tahukah-anda-kulit-pisang-juga-boleh-dimakan-pastinya-ada-banyak-khasiat#:~:text=Kulit%20pisang%20dapat%20membantu%20meringankan,menggunakan%20air%20yang%20sedang%20mengalir>
- Selinangmajuenterpise. (2017, January) *Proses ikan bilis kering*. Retrieved from: <http://selinangmaju.blogspot.com/2017/01/proses-ikan-bilis-kering-proses.html>
- Park Aarhus. (2011 July). *International Starch: Production of corn starch*. Retrieved from: <http://www.starch.dk/isi/starch/tm18www-corn.htm>.