

Pembangunan Produk Inovasi Makanan Tofu Sosej Tomyam

Nur Nafisa Shafie @ Mohd Alias^{1,*}, Latifah Mahmood², dan Norzilahwati Md. Noh³

¹ Kolej Komuniti Bagan Serai, Perak; nurnafisa@kkgbaganserai.edu.my

² Kolej Komuniti Jelebu, Negeri Sembilan; latifahkkju@gmail.com

³ Kolej Komuniti Kelana Jaya, Kuala Lumpur; norzilahwati@kkkj.edu.my

* Correspondence: nurnafisa@kkgbaganserai.edu.my

Abstrak: Tofu sosej tomyam merupakan pembangunan satu produk inovasi makanan iaitu sosej yang berasaskan tauhu keras daripada produk kacang soya dan pes tomyam (meat free). Manakala, pes tomyam yang digunakan adalah dihasilkan sendiri tanpa kandungan bahan pengawet. Tofu sosej tomyam merupakan kombinasi daripada tauhu keras dan pes tomyam yang kaya dengan nutrisi, berkhasiat dan rendah kalori. Ini adalah berbeza dengan sosej yang sedia ada dalam pasaran yang merupakan campuran hasil daging dan juga organ dalaman yang diproses serta mengandungi bahan pengawet yang boleh meningkatkan pelbagai risiko penyakit dan kanser. Terdapat tiga formulasi yang dibangunkan iaitu F1, F2 dan F3. Penentuan formulasi yang terbaik telah dilakukan berdasarkan keputusan ujian hedonik yang dijalankan ke atas panel tidak terlatih iaitu seramai 30 orang. Nilai atribut yang dianalisis adalah daripada segi warna, rupa bentuk, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan. Hasil dapatan mendapati formulasi F2 lebih diterima. Selain itu, kajian pasaran turut dilakukan terhadap produk ini iaitu seramai 41 orang responden yang terlibat. Dalam kajian ini, borang soal selidik digunakan sebagai instrumen kajian dan hasil dapatan keputusan adalah dalam bentuk nilai deskriptif yang mendapati 75.6% responden bersetuju yang sosej berada dalam pasaran adalah mengandungi bahan-bahan yang mendatangkan penyakit. Hasil kajian juga mendapati 92.7% responden bersetuju produk tofu sosej tomyam adalah berkhasiat. Oleh itu, produk inovasi tofu sosej tomyam yang merupakan kombinasi berasaskan tauhu keras daripada produk kacang soya dan pes tomyam mempunyai potensi penerimaan untuk diproses dalam produk sosej kerana produk tersebut mempunyai nilai yang tinggi sebagai sumber vitamin dan berkhasiat serta sebagai produk alternatif yang lebih sihat kepada pengguna.

Kata kunci: Sosej; tofu; tomyam



Copyright: © 2023 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

Sosej merupakan salah satu produk terproses berasaskan daging dan ayam yang popular dalam kalangan pengguna Malaysia (Huda et al., 2010). Sosej yang dijual di pasaran Malaysia disimpan sejukbeku dan kebanyakannya dihasilkan berasaskan daging ayam, daging lembu dan ikan. Sosej selalunya dimakan bersama roti, dijadikan *topping* pada pizza, dimasukkan ke dalam masakan berkuah, mi goreng, juga spageti. Sosej ini juga menjadi salah satu menu yang seringkali dipilih oleh ibu bapa untuk dijadikan sarapan pagi dan bekal kepada anak-anak ke sekolah kerana penyediaannya yang mudah, ringkas, dan cepat. Walaubagaimanapun, kandungan mikronutrien dalam sosej yang memberi kebaikan kepada badan sangat sedikit. Sosej dalam pasaran merupakan sejenis makanan terproses yang mempunyai nitrit, kandungan lemak tepu dan garam yang tinggi, juga bahan pengawet.

Pemakanan sosej ini boleh meningkatkan tahap kolestrol jahat dalam badan, meningkatkan risiko kanser usus, juga meningkatkan risiko obesiti. Oleh itu, sosej yang berasaskan tofu dan dicampur

bersama pes tomyam dibangunkan bagi menyediakan makanan yang lebih berkhasiat. Tofu diperbuat dari susu kacang soya yang dikentalkan. Pada masa kini, tofu sangat popular di serata dunia. Objektif kajian:

- Membangunkan produk sejuk beku iaitu sosej yang berasaskan tauhu keras daripada kacang soya dan diberikan perasa tomyam menggunakan pes tomyam yang dihasilkan sendiri.
- Menentukan formulasi yang terbaik berdasarkan keputusan ujian hedonik yang dijalankan ke atas panel tidak terlatih.
- Menjalankan kajian pasaran terhadap produk inovasi tofu sosej tomyam

2. KAEDAH DAN BAHAN

Bahan-bahan yang digunakan bagi penghasilan pes tom yam yang terdiri daripada cili kering, bawang merah, bawang putih, serai, lengkuas, halia, daun limau Kasturi, garam, asam jawa, minyak dan gula melaka dibeli di Pasaraya Bagan Serai, Perak. Begitu juga bahan-bahan utama penghasilan sosej iaitu tauhu keras dan tepung kentang turut dibeli di Pasaraya Bagan Serai, Perak.

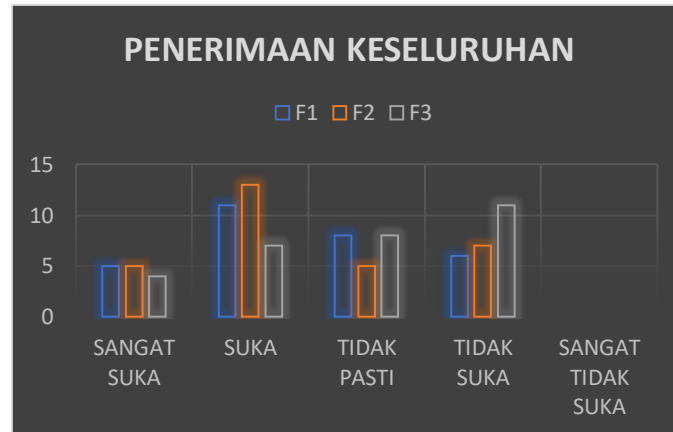
Jadual 1. Penyediaan formulasi Tofu Sosej Tomyam

FORMULASI	Tauhu (%)	Pes tom yam (%)	Tepung kentang (%)
F1	75	15	10
F2	80	10	10
F3	85	5	10

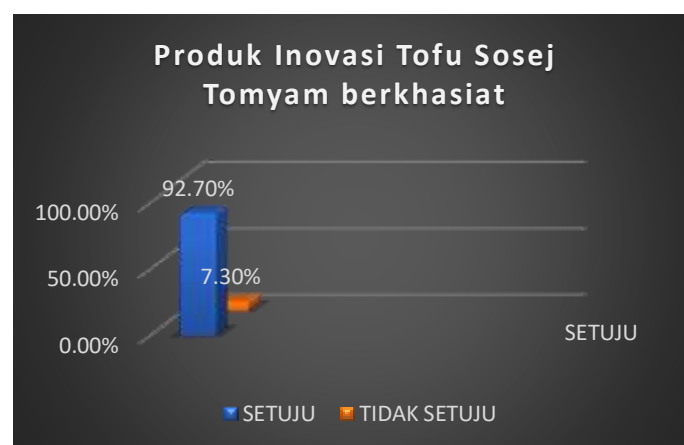


Rajah 1. Proses Penghasilan Tofu Sosej Tomyam

3. KEPUTUSAN



Rajah 2. Keputusan analisis ujian sensori Tofu Sosej Tomyam



Rajah 3. Keputusan analisis kajian pasaran Tofu Sosej Tomyam

4. PERBINCANGAN

Penghasilan produk tofu sosej tomyam berasaskan tauhu keras dan pes tom yam melibatkan tiga (3) jenis formulasi iaitu F1, F2 dan F3. Perbezaan setiap formulasi melibatkan penggunaan tauhu keras dan pes tom yam yang digunakan berdasarkan Jadual 1. Ujian hedonik yang dijalankan melibatkan 30 orang panel tidak terlatih bagi menentukan formulasi terbaik bagi penghasilan sosej yang berperisa tom yam. Ujian hedonik ini melibatkan penilaian beberapa kriteria iaitu daripada segi warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan. Berdasarkan keputusan yang mendapati bahawa sampel yang menjadi pilihan utama daripada segi penerimaan keseluruhan ialah F2.

Selain itu, kajian pasaran turut dilakukan terhadap produk ini iaitu seramai 41 orang responden yang terlibat. Dalam kajian ini, borang soal selidik digunakan sebagai instrumen kajian dan hasil dapatan keputusan adalah dalam bentuk nilai deskriptif yang mendapati 75.6% responden bersetuju bahawa sosej yang berada dalam pasaran adalah mengandungi bahan-bahan yang boleh mendatangkan penyakit. Hasil kajian juga mendapati 92.7% responden bersetuju produk tofu sosej tomyam adalah berkhasiat.

5. KESIMPULAN

Produk inovasi yang dibangunkan ini dapat membantu masyarakat membuat pilihan yang lebih baik dalam memilih produk yang lebih sihat dan berkhasiat. Ini kerana permintaan pengguna terhadap produk makanan seimbang semakin meningkat dan sosej berperisa tom yam ini berpotensi untuk menjadi pilihan sebagai salah satu pengambilan makanan sihat dikalangan pengguna. Ini kerana produk sosej sejuk beku yang berasaskan penghasilan daging dan ayam yang sedia ada dipasaran adalah memudaratkan sekiranya pengambilannya tinggi kepada seseorang terutamanya kanak-kanak. Kajian ini menunjukkan kombinasi tauhu keras yang dihasilkan daripada kacang soya dan *pes tom yam* mempunyai potensi penerimaan untuk diproses dalam bentuk sosej kerana bahan semulajadi yang berkhasiat ini mudah didapati dan murah. Oleh itu, produk ini berpotensi untuk menjadi pilihan sebagai salah satu pengambilan makanan sihat dikalangan pengguna.

Rujukan

- Ayele, Y., Pal, M., & Devrani, M. (2019). Tofu: A popular food with high nutritional and health benefits. *Food & Beverages Processing, April*, 54–55. <https://www.researchgate.net/publication/332343856>
- Dey, A. (2017). Tofu: Technological and nutritional potential. *Indian Food Industry Magazine*, 36(3), 8–24. <https://www.researchgate.net/publication/323676422>
- Huda, N., Wei, L. H., Jean, A. T. L., & Ismail, I. (2010). Physicochemical properties of Malaysian commercial chicken sausages. *International Journal of Poultry Science*, 9(10), 954–958. <https://doi.org/10.3923/ijps.2010.954.958>
- Wendy Hutton (2015). *The Food of Malaysia: 62 Easy-to-follow and delicious recipes from the crossroad of Asia*, Periplus Edition Boston, USA.