

DODOL moden hanya mengambil masa 13 jam untuk disiapkan.

Kosmo 12/9/2011 22

Teknologi cetus dodol 13 perisa

Teknik pembuatan dodol asli sememangnya sukar dijalankan, namun dengan adanya teknologi baharu dodol kini mampu dihasilkan dengan mudah.

Oleh ALIF ABU BAKAR
alif.abubakar@kosmo.com.my

DALAM kesibukan menyediakan hidangan ketupat, rendang dan kuih-muih, makanan tradisi seperti dodol tidak sekali-kali dilupakan sebagai pelengkap juadah pada Aidilfitri.

Jika dahulu, proses membuat dodol memerlukan tenaga manusia mengacau selama 18 jam, kini dengan menggunakan mesin khas, ia boleh disediakan dalam tempoh 13 jam sahaja.

Malah menariknya, dodol yang kebiasaannya hadir dalam perisa asli (gula Melaka) dan durian kini juga boleh didapati dalam 11 perisa lain.

Siapa sangka, inovasi tersebut dicipta sendiri oleh anak tempatan yang pada awalnya hanya menjalankan perniagaan dodol asli, durian dan wajik sirat sahaja.

Namun, selepas 12 tahun menceburkan diri dalam dunia perniagaan dodol, Ideris Zainudin, 47, telah menghasilkan kesemua 13 jenis perisa dodol keluarannya.



IDERIS melihat dodol yang telah dimasak dan disejukkan selama 48 jam.

nya. Mungkin mentaliti masyarakat Malaysia masih belum bersedia menerima pembaharuan ke atas makanan tradisi terutama dodol yang sudah kerap dibuat secara manual.

“Sesetengah orang bimbang kualiti dodol moden ini tidak setanding dengan dodol tradisional kerana penggunaan mesin serta teknik pembuatannya sedikit berbeza. Rasa dan aroma dodol moden ini juga sering dipertikai dan dibandingkan dengan dodol tradisional, tetapi persepsi itu sebenarnya tidak benar.


“Dodol yang saya hasilkan adalah lebih berkualiti dan lebih baik daripada dodol tradisional,” jelas Ideris yang menjalankan perniagaannya di Kampung Kandang, Melaka.

Bahan segar

Bagi memastikan kualiti dodolnya terjamin, Ideris hanya menggunakan santan segar. Malah, santan yang disimpan di dalam peti ais, akan diperiksa terlebih dahulu dengan teliti sebelum digunakan,

Sekiranya santan tersebut mempunyai dua lapisan setelah dikeluarkan, secara automatik ia tidak akan digunakan kerana santan tersebut telah tercampur dengan air.

Kelebihan dodol yang dibuat menggunakan mesin itu juga adalah proses mengacau selama 13 jam akan berterusan tanpa henti. Ia adalah proses



DODOL Ideris hanya menggunakan santan segar bagi menjaga kelazatan dan kualiti rasanya.

DODOL bakul tampin turut disediakan untuk tempahan majlis-majlis khas.

yang agak sukar dilakukan kerana penghasilan dodol menggunakan cara tradisional menggunakan kudrat manusia mungkin menyebabkan dodol tidak sehati.

Kawalan api juga dijaga dengan teliti serta proses penyejukan selama 48 jam juga penting bagi menghasilkan dodol berkualiti tinggi.

Dengan tujuh mesin pengacau dodol di kedainya, penyediaan dodol menjadi lebih produktif kerana dalam satu hari Ideris mampu menghasilkan 420 kilogram (kg) dodol.

“Sambutan terhadap dodol moden ini semakin meningkat dan tempahan banyak diterima daripada mereka yang



IDERIS juga menghasilkan sagun yang dipasarkan dalam pelbagai perisa.

menetap di bandar. Selain tempahan berbentuk peribadi, saya juga banyak menyediakan dodol untuk majlis syarikat korporat dan majlis perkahwinan.

"Musim perayaan merupakan masa paling genting bagi perniagaan saya kerana tempahan yang terlalu banyak membuatkan beberapa tempahan terpaksa ditolak," ujarnya yang menyatakan dodol asli dan wajik sirat merupakan pilihan popular dalam kalangan pelanggannya.

Dodol 13 perisa

Menyentuh aspek inovasi dodol pelbagai perisa yang dijalankan Ideris, idea asal tercetus selepas lawatannya ke Thailand mendapati wujudnya dodol pelbagai warna namun, masih kekal dengan perisa asli.

Bermula daripada saat itu, Ideris berfikir tentang keupayaan dodol pelbagai perisa dan nekad memulakan eksperimen awalnya bersama-sama Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) dengan kerjasama Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).

Hasilnya, kerjasama itu berjaya melahirkan dodol berperisa jagung, pandan, strawberi dan mangga yang secara tidak langsung menjadi titik tolak buat Ideris meneruskan kajian ke atas potensi dodol perisa lain.

Tohmahan serta lontaran kata-kata tidak siuman terhadapnya tidak sekali-kali melemahkan semangat lelaki itu untuk terus maju menghasilkan dodol perisa cappucino dan durian.

"Pada mulanya ramai orang menganggap saya gila kerana cuba menghasilkan dodol pelbagai perisa dan warna kerana tanggapan orang bahawa makanan tradisi ini tidak

kismis. Saya telah buktikan bahawa ia tidak mustahil dilakukan."

Isteri kepada Ideris, Fozaiyah Sabtu, 44, yang juga merupakan antara orang kuat perniagaan dodol itu memberitahu, dodol pelbagai perisa tersebut juga kini mendapat sambutan pelanggan luar negara.

"Dodol asli yang mengandungi kacang-kacang akan dibeli pelanggan-pelanggan dari Timur Tengah, manakala dodol-dodol perisa lain pula dihantar ke Singapura, Brunei dan China.

"Boleh dikatakan penerimaan orang ramai terhadap dodol pelbagai perisa ini berada pada tahap 60 peratus dan semakin lama ia semakin meningkat. Tidak lama lagi, kita akan mengeluarkan dodol perisa baharu iaitu dodol berperisa coklat, epal dan durian belanda," ujar ibu kepada enam cahaya mata itu.

Teknik pembungkusan

Keghairahan mencipta dodol pelbagai perisa tidak bermaksud aspek-aspek lain dipandang ringan terutama teknik pembungkusan.

Tambah Fozaiyah, pembungkusan dodol menggunakan daun pih serta bakul tampin turut dilakukan bagi memenuhi permintaan pelanggan.

Dodol bakul tampin didatangkan dalam tiga saiz berbeza iaitu 350 gram (g), 400 g dan 500g. Selalunya ia disediakan bagi majlis pertunangan dan perkahwinan.

Seorang pekerja Ideris yang ditemui, Sa'idah Samsuri, 41, menyatakan pembungkusan untuk majlis-majlis istimewa seperti perkahwinan memerlukan ketelitian serta kreativiti tinggi.

Formulasi baharu makanan tradisi

KETUA Pengarah MARDI, Datuk Dr. Abd. Shukor Abd. Rahman berkata, kajian serta inovasi terhadap makanan-makanan tradisi tempatan sebenarnya bertujuan meningkatkan kualiti makanan tersebut.

Produk-produk tempatan kurang diberi pendedahan dan masyarakat juga masih beranggapan bahawa makanan tradisi yang dimodenkan tidak setanding produk luar negara.

"Tidak semestinya makanan tradisi tidak boleh menjalani evolusi kerana sangkaan orang bahawa yang lama itu adalah lebih baik berbanding yang baharu.

"Rempeyek ubi kayu contohnya, telah dieksport ke luar negara dan sambutan terhadapnya amat memberangsangkan. Tetapi penerimaan orang

tempatan masih belum berada pada tahap membanggakan," jelasnya.

Begitu juga dengan dodol moden yang tidak diketahui umum akan kelebihannya berbanding dodol yang dihasilkan secara tradisional.

Ujar Abd. Shukor, dodol cara lama cepat ditumbuhi kulat, mudah keras dan terlalu manis membuatkan sesetengah individu yang mempunyai masalah kesihatan tidak dapat menikmatinya.

"Menerusi kajian dan teknologi, masalah-masalah tersebut dapat diatasi dan masalah kualiti itu dapat diperbaiki.

"Selain itu juga, dodol moden juga memiliki nilai pemakanan tinggi dan formulasi baharu yang digunakan menjadikannya sihat untuk dimakan semua orang," kata Abd. Shukor lagi.



ABD. SHUKOR

boleh berkembang.

“Tetapi kini dodol asli saya juga mempunyai empat jenis iaitu dodol asli iaitu dodol asli badam, gajus, kurma dan

DODOL Ideris turut berjaya menarik perhatian masyarakat negara Timur Tengah.



“Sebagai contoh hantaran perkahwinan, pelanggan akan datang dengan barangan perhiasan untuk hantaran tersebut dan cara dodol itu dibungkus akan dilakukan

oleh kami di sini.

“Dekorasi dan persembahan dodol itu juga menjadi tanggungjawab kami agar hantaran tersebut tampak menarik,” katanya yang telah dua tahun berkhidmat dengan perniagaan Ideris.

Bagi pembungkusan biasa, ia akan dibalut dengan plastik berbentuk segi tiga. Proses tersebut akan dilaksanakan oleh 40 orang suri rumah di kawasan kampung tersebut.

Saidah memberitahu, setiap suri rumah akan dibekalkan dengan 26 kg dodol dan kebiasaannya akan disiapkan dalam tempoh kurang daripada dua hari.

DALAM masa 12 tahun, Ideris bukan sahaja berjaya menghasilkan 13 jenis perisa dodol malah, mengedarnya ke pelbagai negara.

■ Dodol yang dihasilkan Ideris mampu bertahan selama tiga bulan pada suhu bilik dan satu tahun jika disimpan dalam peti ais.

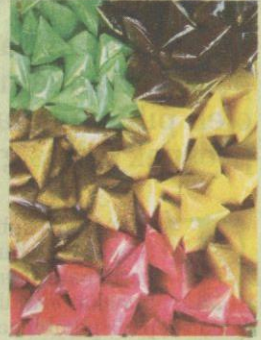
■ Satu kawah dodol Ideris mampu menampung 55-60kg dodol.

■ Alamat: Perniagaan Hj. Ideris, Lot 418, KM 8.5, Solok Bakar Batu, Lorong Hj. Zainudin, Kg. Kandang, 75460 Melaka.

■ Nombor telefon: 019-665 2464 / 016-269 5084

■ 13 perisa dodol - asli (gula Melaka), asli (badam), asli (gajus), asli (kurma), asli (kismis), durian, jagung, pandan, strawberi, mangga, cappuccino, wajik sirat dan wajik pulut.

Info



IDERIS turut memperbaharui proses pembuatan cencaluk.

