

## Penghasilan kuetiau

(Kuetiau production)

Dayana Mohamed Nezuri, Mhd Fairuz Abdullah, Zaiton Ahmad dan Nik Ibrahim Nik Sulaiman

### Pengenalan

Kuetiau adalah sejenis mi yang berasal dari China dan amat popular di Malaysia dan juga Asia Tenggara. Pengeluaran kuetiau di Malaysia bermula selepas imigrasi orang Cina ke sini. Kuetiau ialah makanan yang diperbuat daripada beras dan mempunyai rupa bentuk yang leper, panjang dan berwarna putih (*Gambar 1*). Ia boleh dimakan bersama sup atau digoreng dan juga amat sedap dimakan dengan lada jeruk.

Dalam Akta Makanan (1983), kuetiau tergolong dalam kategori pasta. Makanan dalam kategori ini boleh mengandungi mil bijirin sebagai bahan utama dan juga bahan-bahan lain seperti karbohidrat, pepejal telur dan garam. Bahan pewarna tiruan dan kondisioner makanan yang dibenarkan boleh juga digunakan dalam pemprosesan pasta. Manakala bahan pengawet tidak dibenarkan sama sekali. Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat kuetiau termasuk beras, tepung kanji, garam, kondisioner makanan (natrium metabisulfit), minyak sawit dan air.



*Gambar 1. Rupa bentuk kuetiau yang leper, panjang dan berwarna putih*

Sebelum ini, beras hancur gred D1 (hancur) daripada Lembaga Padi Negara (kini dikenali sebagai BERNAS) telah digunakan untuk membuat kuetiau. Kini, gred tertentu beras tidak lagi dikeluarkan dan telah digantikan dengan beras hancur komersial gred D2. Penggunaan beras gred D2 menyebabkan kuetiau yang dihasilkan melekit dan mudah terputus. Apabila digoreng ia akan menjadi berketul-ketul. Oleh itu, tekstur kuetiau yang terhasil adalah kurang berkualiti dan tidak menarik. Masalah ini dapat diatasi dengan menambahkan kadar peratusan tepung kanji ke dalam formulasi kuetiau yang sedia ada.

### Jenis beras yang sesuai

Beras ialah bahan utama untuk membuat kuetiau dan memainkan peranan penting dalam semua aspek penentuan kualitinya. Beras yang digunakan perlu mempunyai rupa dan warna yang bersih serta putih untuk memastikan penghasilan kuetiau yang bagus.

Kandungan amilosa di dalam beras dipercayai menjadi parameter yang paling penting dalam menentukan kualiti memasak makanan jenis ini. Sebaiknya beras yang digunakan bagi membuat kuetiau perlu mengandungi amilosa yang tinggi iaitu melebihi 25% untuk membentuk tekstur yang baik.

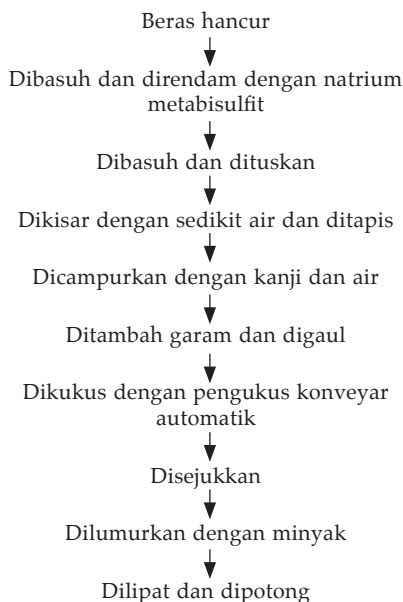
### **Kegunaan tepung kanji dan kondisioner makanan**

Untuk menghasilkan kuetiau yang baik, beras perlu dicampur dengan tepung kanji. Tepung kanji yang sering digunakan ialah tepung jagung, tepung ubi, tepung sagu dan tepung gandum. Tujuan tepung kanji ini digunakan adalah untuk memastikan kuetiau yang dihasilkan mempunyai tekstur dan rupa bentuk yang cantik, tidak mudah putus, tidak melekit dan lebih kenyal. Penggunaan tepung kanji yang berlebihan boleh mengakibatkan teksturnya tidak menarik dan lembik.

Kondisioner makanan yang digunakan ialah natrium metabisulfit yang dimasukkan sebanyak 0.02% ketika merendam beras dengan tujuan untuk memutihkan beras hancur tersebut. Langkah ini penting untuk mendapatkan hasil kuetiau yang mempunyai warna putih yang menarik dan tidak kekuningan.

### **Pemprosesan kuetiau**

Dalam proses penghasilan kuetiau, beras perlu dibasuh dan direndam. Kemudian beras dikisar dengan sedikit air dan campuran beras ditapis dan ditambah dengan kanji. Campuran tersebut dikukus dengan menggunakan pengukus konveyer automatik untuk membentuk kepingan nipis sebelum ia disejukkan dan dipotong menjadi jalur (*Carta alir 1*).



*Carta alir 1. Pemprosesan kuetiau*

### **Jangka hayat kuetiau**

Kuetiau adalah sejenis makanan yang tidak tahan lama. Pertumbuhan yis dan kulat di dalam kuetiau amat mudah disebabkan kandungan lembapannya yang tinggi. Oleh yang demikian, jangka hayat kuetiau hanya boleh bertahan kira-kira 2–3 minggu sahaja pada suhu 10 °C. Jika kuetiau disimpan pada suhu bilik, ia hanya boleh disimpan selama 2 hari sebelum rosak. Sebaiknya kuetiau perlu dimasak seberapa segera yang mungkin selepas dibeli.

Bahan pembungkus yang digunakan juga perlu sesuai untuk memastikan kuetiau tidak mudah rosak memandangkan jangka hayatnya pendek. Plastik pembungkus polietilena jenis ketumpatan tinggi (HDPE) amat sesuai digunakan sebagai pembungkus kuetiau.

## **Kesimpulan**

Untuk menghasilkan kuetiau, gred dan kandungan amilosa beras perlu diambil kira. Selain itu, penggunaan tepung kanji juga memainkan peranan penting untuk mendapatkan tekstur yang elok dan hasilan kuetiau yang baik dan berkualiti. Penghasilan kuetiau yang baik dapat membantu usahawan bumiputera meningkatkan kualiti kuetiau yang dihasilkan dan juga jualan mereka.

## **Bibliografi**

- Food Act 1983 (Act 281) and Regulations. Kuala Lumpur: International Law Book Services
- Fu, B.X. (2008). Asian noodles: History, classification, raw materials, and processing. *Food Research International*. 1–13
- Hussin, Z., Hussein, A.R., Hamdzah, A.R., Yazid, M.A., Omran, N., Othman, M.T. dan Zulkifli, A. (1993): *Model Perusahaan Makanan Kuetiau*. Serdang: MARDI

## **Ringkasan**

Kuetiau adalah sejenis makanan yang lembut, berkeping-keping dan boleh dimasak seperti mi dan dimakan sama ada dengan sup atau digoreng. Untuk menghasilkan kuetiau yang mempunyai tekstur yang baik, jenis beras dan jenis tepung kanji perlu diberi perhatian. Kuetiau yang bagus akan mempunyai ciri-ciri tidak mudah putus, kenyal dan tidak akan melekit apabila digoreng.

## **Summary**

Kuetiau is a kind of soft food which is in pieces form that can be cooked like noodles; either eaten with soup or fried. To produce kuetiau with good texture, emphasis must be given on type of rice and starches to be used. Good kuetiau will have characteristics that are not easily broken, not sticky when fried and elastic.

## **Pengarang**

Dayana Mohamed Nezuri  
Pusat Penyelidikan Teknologi Makanan, Ibu Pejabat MARDI, Serdang,  
Peti Surat 12301, 50774 Kuala Lumpur  
E-mel: dayana@mardi.gov.my

Mhd Fairuz Abdullah  
Pusat Promosi dan Pembangunan Teknologi, Ibu Pejabat MARDI, Serdang,  
Peti Surat 12301, 50774 Kuala Lumpur

Zaiton Ahmad dan Nik Ibrahim Nik Sulaiman  
Pusat Penyelidikan Teknologi Makanan, Ibu Pejabat MARDI, Serdang,  
Peti Surat 12301, 50774 Kuala Lumpur