

[Podcast] Mahasiswa UNAIR Produksi Pemanis Alami Berbahan Lidah Buaya

UNAIR NEWS – Lidah buaya adalah salah satu tanaman yang memiliki berbagai macam khasiat, baik untuk kecantikan maupun kesehatan. Akan tetapi, masih jarang ditemukan olahan lidah buaya berupa makanan yang banyak digemari masyarakat. Hal inilah yang melatarbelakangi Bisma Brata Atmaja (FEB 2014), Fania Andriana (FEB 2014), Indi Mumtaza (Farmasi 2014), Hady Palgunadi (FST 2014) dan Muhammad Yusuf (FEB 2015) untuk membuat sebuah terobosan baru, yakni pemanis berbahan lidah buaya yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat dan dapat memulai gaya hidup sehat.

“Disini kami ingin memasyarakatkan lidah buaya dan mempermudah orang agar mengonsumsi lidah buaya. Maka hadirilah gulo ijo sebagai pemanis alami. Rasanya sama seperti gula biasa, tidak ada rasa lidah buaya tapi kita tetap mendapatkan manfaat lidah buaya,” Papar Hady.

Selama memproduksi gulo ijo, banyak hambatan yang menghadang. Salah satunya adalah ketika memanaskan saringan lidah buaya dengan suhu yang terlalu tinggi, maka saringan lidah buaya tidak bisa digunakan lagi. Selain itu, tim juga harus melakukan perjalanan panjang untuk mendapatkan *supplier* lidah buaya dengan harga murah tapi memiliki kualitas yang baik.

Gulo ijo dipasarkan dalam kemasan 125 gram. Untuk membuatnya, lidah buaya dikupas, kemudian dicuci dan diblender. Setelah berbentuk cair, lidah buaya disaring dan airnya dipanaskan sampai menyusut hingga mencapai takaran tiga perempatnya. Selanjutnya, ditambah gula pasir dengan perbandingan 1:1. Terakhir, campuran lidah buaya dan gula dimasak dan jadilah gulo ijo.

Selain memproduksi gulo ijo, Mahasiswa yang tergabung dalam tim PKM-K ini juga mengolah aneka minuman yang berbahan dasar lidah buaya dan tentu saja menggunakan pemanis gulo ijo.

“Kami saat ini sedang bereksperimen membuat aloe vera menjadi nata de coco,” pungkas Hady. (*)

Penulis : Afifah Nurrosyidah

Editor : Dilan Salsabila