

# Kreasi Nugget Ganyong Ala Mahasiswa UGM

Thursday, 26 May 2016 WIB, Oleh: Ika



Ganyong (*Canna edulis*) merupakan salah satu jenis tanaman pangan lokal yang tumbuh melimpah di sejumlah wilayah Indonesia. Sayangnya, tanaman ini belum begitu banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Padahal, dalam umbi ganyong terdapat kandungan pati yang memiliki nilai gizi tinggi dan kaya serat.

Ditangan lima mahasiswa Fakultas Peternakan UGM, ganyong disulap menjadi panganan yang enak. Mereka berhasil membuat varian makanan baru berbahan baku umbi ganyong.


Kelima mahasiswa itu adalah Muhammad Fauzan Abdurrohman, Dita Aviana Dewi, Sanaul Laily, Ayuditha Aninda Putri, dan Wisesa Pramudita Putra. Mereka mengolah ganyong menjadi nugget yang lezat dan kaya gizi.

"Kami menggunakan tepung ganyong sebagai pengganti filler nugget yang biasa memakai tepung terigu," jelasnya, Kamis (26/5) di Fakultas Peternakan UGM.

Dita menyampaikan ganyong merupakan umbi yang kaya akan serat dan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga cocok digunakan untuk pengganti filler nugget.

"Umbi ganyong memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi daripada tepung terigu. Selain itu, juga mengandung kalsium dan fosfor yang juga tinggi," urainya.

Untuk membuat nugget ganyong ini mereka menggunakan bahan baku umbi ganyong yang diperoleh di daerah Terbah, Pathuk, Gunungkidul. Daerah tersebut terdapat tanaman ganyong yang tumbuh subur dan melimpah.



Lima mahasiswa ini rupanya tidak berhenti berkreasi dengan memanfaatkan tepung ganyong dalam pembuatan nugget. Namun, mereka membuat nugget ganyong ini dalam kemasan yang unik. Nugget ganyong dibuat dalam bentuk aksara Jawa. Tujuannya untuk mengenalkan kembali budaya Jawa yang semakin terlupakan.

“Melalui produk nugget ganyong bentuk aksara Jawa atau NAGA BEJO ini diharapkan bisa menjadi media baru dalam pengenalan aksara Jawa dalam bentuk yang lebih menarik,” tuturnya.

Nugget ganyong bentuk aksara Jawa hadir sebagai alternatif produk olahan sehat yang memanfaatkan bahan pangan lokal. Tak hanya itu, produk ini juga bisa menjadi media pembelajaran dan pengenalan aksara Jawa pada masyarakat. (Humas UGM/Ika)

---

### **Berita Terkait**

- [FEB UGM Juara Kompetisi Business Plan Nasional KREASI 2017](#)
- [PSPG UGM Teliti Umbi-umbian Pengganti Tepung Gandum](#)
- [Peneliti UGM Kembangkan “Ganyong” untuk Atasi Gizi Buruk](#)
- [Belalang Nugget Ala Mahasiswa UGM](#)
- [Mahasiswa UGM Inisiasi Arisan Ecobrick di Kampung Sanggrahan](#)