

Keripik Buah Mangrove ala Mahasiswa UGM

Tuesday, 09 May 2017 WIB, Oleh: Ika



Siapa tak kenal tanaman mangrove? Pohon ini dikenal luas sebagai pencegah abrasi kawasan pesisir pantai. Namun, tahukah Anda, ternyata salah satu bagian dari tanaman ini yakni buah mangrove dapat diolah menjadi camilan yang lezat.

Sekelompok Mahasiswa UGM berhasil mengolah buah mangrove (*Rizophora stylosa*) menjadi camilan enak dan menyehatkan. Mereka adalah Norlaili Isnaini (Kehutanan), Aisyah Fitri Abdillah (Biologi), Emy Puspita Yuendini (Geografi), dan Fatma Rani Usnita (Kehutanan). Keempatnya berhasil menyulap buah mangrove yang tidak memiliki nilai ekonomis menjadi bernilai jual tinggi dengan mengolahnya menjadi keripik mangrove yang diberi label "Krimang".

"Selama ini buah mangrove belum banyak dimanfaatkan warga sekitar kawasan hutan mangrove. Kebanyakan hanya dibiarkan begitu saja, terjatuh ke bawah pohon dan terkadang ada yang mengambil untuk pembibitan kembali," urai Norlaili Isnaini, Selasa (9/5) di Kampus UGM.

Laili, panggilan akrab Norlaili Isnaini menjelaskan camilan yang mereka buat tidak hanya mampu meningkatkan nilai jual buah mangrove buah, namun juga sarat gizi. Pasalnya, dalam buah mangrove mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh.

Untuk membuat keripik mangrove ini, Laili memanfaatkan buah mangrove yang diperoleh dari kelompok petani mangrove di daerah asalnya yakni Madura. Buah ini biasa dijual Rp150,00 per biji.

Untuk bisa dinikmati menjadi keripik mangrove, sebelumnya buah mangrove tersebut telah dicuci bersih dikupas dan diiris tipis-tipis. Selanjutnya, irisan tersebut direbus lalu dikeringkan di bawah terik matahari. Usai dikeringkan, irisan buah mangrove direbus kembali lalu diblender hingga halus dicampur dengan bahan tambahan seperti bumbu yang telah dihaluskan dan tepung terigu diaduk hingga adonan terasa kalis. Setelah itu, adonan dipipihkan dan siap untuk digoreng.

"Ada 3 varian rasa yang kami buat, yaitu S1 dengan rasa original tidak pedas, S2 dengan rasa pedas, dan S3 dengan rasa ekstra pedas," jelas Laili.

Aisyah Fitri menambahkan saat ini keripik buah mangrove dipasarkan dalam kemasan 110 gram. Untuk 1 pak keripik buah mangrove yang gurih dan renyah ini dijual dengan harga Rp8.000,00.

Bagi Anda yang tertarik untuk mencicipi produk olahan buah mangrove olahan mahasiswa UGM ini dapat memesan langsung melalui Instagram @krimangrove atau whatsapp 082338897707.

"Sementara pemasaran baru di Yogyakarta," ujarnya.

Keripik mangrove lahir dari Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan PKM-K UGM. Dalam pengembangan bisnis, kedepan Laili dan kawan-kawan akan menggandeng petani mangrove maupun masyarakat sekitar hutan mangrove untuk mengembangkan produk olahan buah mangrove ini.

"Harapannya bisa membantu meningkatkan pendapatan petani mangrove maupun masyarakat

sekitar hutan mangrove,” pungkasnya. (Humas UGM/Ika; foto:Firsto)

Berita Terkait

- [Upaya Rehabilitasi Mangrove di Pantai Utara Jawa Tengah](#)
- [Mahasiswa PKMM UGM Gelar Kegiatan Bina Teknologi](#)
- [Wana Kofftii, Kopi untuk Penderita Gastritis](#)
- [Raih Doktor Usai Meneliti Vegetasi Mangrove di Tambak Udang](#)
- [Raih Doktor Usai Teliti Kandungan Nutrien di Pantai Bedono Demak](#)