

Mahasiswa UGM Ubah Ampas Susu Kedelai Menjadi Krim Anti Aging

Wednesday, 11 Juli 2018 WIB, Oleh: Ika



Ampas susu kedelai belum banyak dimanfaatkan dan hanya menjadi limbah bagi lingkungan. Padahal limbah ini kaya akan senyawa antioksidan sehingga bisa dimanfaatkan menjadi krim kecantikan untuk mengatasi penuaan.


Tiga mahasiswa UGM membuktikan hal tersebut melalui serangkaian uji coba. Mereka berhasil membuat krim anti aging berbahan limbah ampas susu kedelai bernama Gylcream.

“Selain mengandung vitamin E, dalam ampas susu kedelai mengandung vitamin B1, serta isoflavon sebanyak 22 %,” ungkap Iffah Sofana, mahasiswa pengembang Glycream, Rabu (11/7) di Kampus UGM.

Mahasiswi Fakultas Kedokteran Hewan ini mengatakan bahwa ketiga komponen tersebut bisa bertindak sebagai senyawa antioksidan. Melihat potensi di dalam limbah ampas susu kedelai yang begitu besar, Iffah mengajak rekan satu jurusanannya yakni Muna Fadilah dan Nurfirda Herliana dari Fakultas Farmasi untuk meneliti lebih lanjut limbah ini.

Di bawah bimbingan Dr. drh. Widagdo Sri Nugroho, MP., mereka lantas bergerak memanfaatkan limbah tersebut. Ketiganya lalu membuat krim dari ekstrak ampas susu kedelai yang berguna sebagai agen anti-aging melalui Program Kreativitas Mahasiswa bidang penelitian Eksakta.

“Sebelumnya kami melakukan formulasi untuk mendapatkan komposisi krim yang paling baik dalam mengatasi penuaan,” jelasnya.



Firda menambahkan bahwa formulasi terbaik yang didapatkan yakni krim dengan kandungan 10 % ekstrak ampas susu kedelai. Dari uji organoleptis dan uji pH menunjukkan komposisi tersebut telah sesuai dengan standar krim.

Setelah didapat formulasi yang tepat, krim selanjutnya diujicobakan ke hewan coba yakni pada kulit tikus wistar. Sebelumnya kulit tikus wistar disinari dengan UV-B selama 17 menit dengan kekuatan radiasi penyinaran sebesar 10 mW/cm² selama 14 hari.

“Hasilnya memperlihatkan bahwa aplikasi Gylcrem 51 % lebih efektif dibanding krim anti aging kimiawi yang beredar di pasaran dalam mengatasi penuaan kulit,” kata Muna.(Humas UGM/Ika)

Berita Terkait

- [Mahasiswa UGM Meneliti Manfaat Susu Kedelai Terfermentasi](#)
- [UGM Kembangkan Susu Kedelai Fermentasi untuk Balita Penderita Gizi Buruk](#)
- [Beckham, Es Krim Bekatul Sarat Gizi Olahan Mahasiswa FTP](#)
- [Mahasiswa UGM Sulap Ampas Tahu Jadi Selai](#)
- [Fakultas Peternakan Dukung Pengembangan Desa Agroindustri Susu di Purwobinangun](#)