

# Mahasiswa UGM Sulap Limbah Kulit Salak Jadi Permen Antidiabetes

Saturday, 04 September 2021 WIB, Oleh: Ika

---



Empat mahasiswa UGM berhasil mengolah limbah kulit salak menjadi permen yang aman kaya kandungan gizi termasuk antidiabetes bernama Salacca Soft Candy.


Aulia Nur Aeni Kholisoh, mahasiswa Fisipol pengembang limbah limbah kulit salak, mengatakan ide awal pembuatan permen tersebut bermula saat melihat nasib petani salak yang terdampak pandemi Covid-19, khususnya petani salak di Srumbung, Magelang . Sejak pandemi, petani salak di daerah itu mengalami penurunan pendapatan dari penjualan salak. Padahal salak merupakan andalan di wilayah tersebut.

Lantas Aulia dan ketiga rekannya yakni Ginna Ervarizki (FIB), Nafis Muhimmatul 'Ulya ( Fakultas Biologi), Vera Nurohmah Indrawati (Fakultas Biologi) berupaya mencari solusi untuk mengolah buah salak menjadi produk olahan yang tahan lama dan bernilai ekonomis. Merekapun terektus ide untuk memanfaatkan buah sekaligus kulit salak untuk diolah menjadi permen yang sehat dan aman dikonsumsi, termasuk mencegah diabetes.

Dari beberapa literatur disebutkan bahwa kulit salak mengandung zat bioaktif seperti flavonoid, fenolik, zat aktif lainnya yang berfungsi antioksidan dan kadar

Seperti diketahui diabetes mellitus masih menjadi ancaman kesehatan masyarakat dunia. Data WHO mencatat pada tahun

2014 terdapat 422 juta jiwa penderita diabetes di seluruh dunia dan diprediksi pada 2045 akan mencapai 629 juta jiwa diseluruh dunia jika tidak dilakukan intervensi. Oleh sebab itu keempat mahasiswa ini membuat makanan yang sehat dan memiliki kandungan anti diabetes.



Melalui Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan dengan bimbingan Bayu Dardias Kurniadi, SIP, MA, M.Pub.Pol., Ph.D mereka membuat permen dari sari buah dan ekstrak kulit salak. Dalam pembuatannya ditambahkan madu murni sebanyak 38% untuk menambah rasa legit.

"Pemilihan madu sebagai pemanis tidak hanya menambah rasa manis saja namun madu mengandung zat antioksidan yang berfungsi sebagai imun booster dikala pandemi," katanya.

Dalam satu kemasan Salacca Soft Candy mengandung zat antioksidan sebanyak 1045,2688 ppm, flavonoid 0,0253%, dan fenolik 0,1358%. Selain itu juga mengandung protein total 0,1763% dan vitamin C 53,0581 mg/100g.

"Protein ini dapat bekerja sebagai zat

Sementara Ginna menambahkan tujuan pembuatan produk Salacca Soft Candy yaitu menciptakan inovasi produk permen sehat dengan pemanfaatan kulit lanjut usia. Selain itu juga membantu menekan tingginya angka penderita diabetes melitus.

Produk Salacca Soft Candy saat ini telah diluncurkan ke pasar. Dengan mengeluarkan Rp8.000 Anda sudah bisa mendapatkan satu kemasan permen seberat 50 gram dengan manfaat kandungan antidiabetes melitus di dalamnya.

Penulis: Ika

---

### **Berita Terkait**

- [Mahasiswa UGM Sulap Limbah Kulit Buah Naga Jadi Masker Wajah](#)
- [Candiet, Permen Anti Gemuk dan Pencegah Karies Gigi](#)
- [Petani Salak Manfaatkan Alat Instalasi Bioetanol](#)
- [Mahasiswa UGM Mengembangkan Permen Karet Antibakteri Gigi dari Ekstrak Kulit Bawang](#)
- [Mahasiswa UGM Kembangkan Kompor Bioetanol dari Limbah Salak Pondoh](#)