

Beckham, Es Krim Bekatul Sarat Gizi Olahan Mahasiswa FTP

Thursday, 26 May 2011 WIB, Oleh: Ika

Beckham. Nama ini tentunya tidak asing lagi, apalagi bagi para penggemar bola. Namun, jangan salah, Beckham yang satu ini bukanlah pesepak bola yang kini memperkuat LA Galaxy di Major League Soccer, Amerika Serikat.

Beckham yang ini adalah bekatul es krim multivarian, sebuah inovasi produk olahan bekatul. Lahir dari kreativitas sejumlah mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian (FTP) UGM yang merasa prihatin terhadap keberadaan bekatul yang cukup melimpah, tetapi kurang begitu dimanfaatkan. Bekatul, bagi sebagian orang masih dianggap sebagai sesuatu yang tidak berguna. Pemanfaatannya pun hanya digunakan sebagai pakan ternak.

Di tangan Akhir Yuliana, Dyah Tri Wilujeng, Elok Pawening Maharani, Raehana Saria Gahari, dan Sari Yuslia, bekatul yang semula tidak bernilai guna disulap menjadi produk yang dapat dikonsumsi dan bernilai ekonomis. "Kami tergerak untuk memanfaatkan dan mengolah bekatul yang selama ini keberadaannya cukup melimpah, tapi masih kurang begitu dimanfaatkan. Kebanyakan hanya dijadikan sebagai pakan unggas. Padahal, dalam bekatul kaya akan vitamin B, vitamin E, dan oryzanol yang merupakan antioksidan. Selain itu, bekatul memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk pencernaan," terang Elok Pawening di kampus UGM belum lama ini.

Menurut Elok, Beckham merupakan produk es krim yang kaya akan gizi dan aman untuk dikonsumsi oleh penderita laktosa intolerance. Es krim bekatul ini memang agak berbeda dengan es krim lain yang ada di pasaran. Dibuat dari susu kedelai sebagai pengganti susu sapi yang selanjutnya dikombinasikan dengan bekatul. "Di sini kami tidak menggunakan susu sapi, tapi dengan bahan nabati, yaitu susu kedelai yang rendah laktosa. Jadi, aman dikonsumsi bagi penderita laktosa intolerance," terang mahasiswi angkatan 2009 ini.

Beckham diklaim sebagai es krim nabati tidak hanya karena menggunakan susu kedelai dalam pembuatannya, tetapi juga karena tidak memakai telur dan mentega. Mentega diganti dengan margarin. "Es krim bekatul ini memang diolah sebagai es krim nabati yang sasaran konsumennya adalah para vegetarian dan masyarakat yang sadar akan pentingnya mengonsumsi bahan nabati," jelasnya.

Cara membuat es krim ini sama seperti membuat es krim lainnya. Untuk membuat 1 resep Beckham, digunakan bekatul 40 gram, susu kedelai 800 ml liter, gula pasir 150 gram, dan aroma rasa. Dari 1 resep tersebut dapat dihasilkan sekitar 18-20 cup ukuran 90 ml. "Dalam sebulan biasanya kita bisa sampai 4 kali produksi. Sekali produksi, kita menggunakan 240-300 gram bekatul. Bekatul yang dipakai yang masih fresh," tambah Sari Yuslia.

Dalam satu minggu mereka mampu menjual hingga 90 cup es krim. Satu cup Beckham dibanderol Rp3.000,00. Untuk sementara, Beckham baru dipasarkan secara terbatas, yakni di Kantin FTP, Restoran Soma Yoga, dan Vihara Boedhi Cita. Rasa yang ditawarkan pun cukup bervariasi, coklat, kopi, jahe, dan gula jawa. Tertarik untuk mencoba? (Humas UGM/Ika)

Berita Terkait

- [Bakpia Bekatul, Inovasi Produk Yang Sarat Gizi](#)
- [Bekatul Potensial Menurunkan Kolesterol](#)
- [Abilawa, Es Krim Temulawak Olahan Mahasiswa Farmasi UGM](#)
- [Segarnya Es Krim Sayuran Ala Mahasiswa UGM](#)
- [Mahasiswa UGM Olah Biji Nangka Menjadi Mi Sarat Gizi](#)