

Jadi Presenter Termuda di Forum Internasional

Christianus Jodi Yonathan, Natasya Teonata, dan Vania Aurellia Wijaya mengangkat derajat daging ayam petelur afkir. Hasil penelitian pemanfaatan daging ayam tersebut baru saja dipresentasikan di Nepal pada awal November 2019.

HISYAM, Jawa Pos



GUSLAN GUMILANG/JAWA POS

PENELITI MUDA: Dari kiri, Natasya Teonata, Vania Aurellia Wijaya, dan Christianus Jodi Yonathan di laboratorium Food Technology Universitas Ciputra kemarin.

AYAM petelur yang sudah tidak produktif memang masih diperjualbelikan di pasar. Dagingnya bisa dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Harganya cenderung lebih murah ketimbang ayam-ayam pada umumnya. Sebab, ayam tersebut memiliki kualitas daging yang rendah. Baik dari tekstur daging maupun kandungan proteinnya.

Nah, tiga mahasiswa Food Technology Universitas Ciputra (UC) menangkap peluang dari rendahnya kualitas daging ayam tersebut. Awalnya, mereka penasaran dengan pemanfaatan daging ayam itu. Setelah diteliti lebih jauh, ternyata belum banyak warga yang tahu cara membuat daging yang alot tersebut menjadi lunak dan empuk.

Mereka pun melakukan penelitian lebih lanjut. Ide awalnya, daging ayam petelur tersebut dimanfaatkan untuk membuat

bakso. Namun, sebelum mereka mencampur bahan lain, bakso yang dihasilkan masih cenderung keras. Kandungan proteinnya juga rendah. "Kami bikin inovasi, riset lagi, mencari cara agar daging ini bisa empuk," ujar Christianus Jodi Yonathan saat ditemui di laboratorium Food Technology UC beberapa waktu lalu.

Setelah melakukan penelitian campuran bahan-bahan dan kandungan serta konsultasi dengan pembimbing selama satu semester terakhir, mereka menemukan formula bahan yang bisa membuat daging ayam afkir menjadi empuk. Yakni, menggunakan tepung daun moringa dan tepung dari biji nangka. Campuran dua tepung

tersebut menjadi pengganti tapioka yang digunakan sebelumnya. "Ternyata, pas bikin bakso dari campuran bahan itu, dagingnya empuk seperti bakso bahan daging ayam pada umumnya," kata Jodi.

Natasya Teonata menambahkan, selain empuk, daging ayam petelur afkir itu lebih berkualitas. Campuran bahan yang digunakan memiliki kandungan gizi. Tepung biji nangka memiliki protein yang tinggi, karbohidrat, serat, serta vitamin A, C, dan B. Demikian pula kandungan daun kelor atau moringa. Yakni, mengandung zat gizi makro dan zat gizi mikro. Itu meliputi 82 kalori energi; 6,7 gram protein; dan 1,7 gram lemak. Selain itu, ada kandungan karbohidrat, kalsium, fosfor, dan zat besi. "Vi-

ta-minnya lebih tinggi jika dibandingkan dengan tumbuhan lain," terang Natasya.

Vania Aurellia Wijaya menjelaskan, selain berinovasi dengan bahan-bahan baru sehingga menghasilkan olahan daging yang empuk, mereka memilih penelitian itu karena belum pernah dilakukan. "Orang awalnya hanya tahu daun kelor jadi sayur. Atau, biji nangka dimakan begitu saja. Tetapi, ternyata bisa dibuat tepung pembuatan bakso," jelas Vania.

Karena beberapa kelebihan itu, penelitian berlabel Improving Spend Hen Meatball with Mixed Flour of Moringa (Moringa Oleifera) Leaves and Jackfruit Seeds itu dipresentasikan di 7th International

Conference on Sustainable Animal Agriculture for Developing Countries (SAADC 2019) di Nepal pada 8-11 November 2019. Mereka satu-satunya tim termuda dan berstatus mahasiswa S-1. "Kan dari mahasiswa ada yang S-2. Dan tim

kami satu-satunya yang S-1 dan termuda," jelas Vania.

Saat ini, mereka sedang melakukan riset pengembangan lebih lanjut. Yakni, mencari bahan-bahan alternatif lain yang bisa dibuat tepung pengganti tapioka, tetapi juga memiliki kandungan

gizi yang tinggi dan mudah didapatkan di lingkungan sekitar.

"Kami memang terisri untuk melihat bahan-bahan yang jarang dipakai di masyarakat, murah, dan karena kualitasnya jelek tidak banyak digunakan orang," jelas Jodi. (* /c6/tia)