

SMK Muhammadiyah 1 Blora Olah Kulit Kacang Hijau Menjadi Biskuit

Senin, 13-08-2018

MUHAMMADIYAH.OR.ID, BLORA – SMK Muhammadiyah 1 Blora (Musaba) meluncurkan produk terbaru dari jurusan tata boga yakni “choco sivira”, berupa cookies yang terbuat dari kulit kacang hijau, pada Sabtu (11/8). Produk inovasi pangan kreatif tersebut merupakan hasil penelitian dari tim KIR SMK Musaba yang bekerjasama dengan jurusan tata boga.

Didik Ali Yahya, guru pembimbing tim tata boga menjelaskan bahwa timnya ingin memanfaatkan sesuatu yang tak berguna menjadi produk yang bernilai lebih.

“Tudung kacang hijau yang telah menjadi taoge, seringkali cuma dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau bahkan dibuang begitu saja. Padahal tudung atau kulit tersebut mengandung zat fosfor dan kalsium yang terbukti bisa mencegah stunting atau gangguan keterlambatan pertumbuhan pada anak-anak,” jelasnya.

Produk Choco Sivira dari SMK Musaba ini akan dilombakan dalam kompetisi Bussines Plan, Olympicad V tingkat Jateng di Universitas Muhammadiyah Purwokerto. **(nisa)**

Sumber: Muhammad Nur Rofiq