

## Mahasiswa UM Purworejo Buat Dodol Idola untuk Kesehatan Tulang

Jum'at, 04-09-2020

**MUHAMMADIYAH.OR.ID, PURWPREJO** - Masa pandemi bukan merupakan sebuah penghalang untuk menciptakan sebuah kreativitas, hal ini telah dibuktikan oleh mahasiswa Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas Muhammadiyah Purworejo (PGSD UMP) mampu menciptakan dodol biji nangka dan susu kambing etawa bermanfaat untuk kesehatan tulang.

“Masa pandemi bukan berarti masa untuk rebahan namun masa dimana kita harus berfikir bagaimana cara untuk memanfaatkan sebuah teknologi sebagai konsep media jualan,” ujar Prasita Ketua Tim Pelaksana, Jumat (4/9) dalam rilis yang diterima redaksi Muhammadiyah.or.id.

Prasita Puspita Sari, Mahasiswa PGSD angkatan 2018 sebagai ketua tim, Fitri Amallia mahasiswa Manajemen angkatan 2017 dan Slamet Widodo mahasiswa PGSD angkatan 2017 sebagai anggota tim. Tim yang dibimbing langsung oleh Suyoto.

Dodol merupakan salah satu makanan khas disuatu daerah yang digemari oleh masyarakat. Saat ini dodol sudah di pasarkan lebih luas, terutama di tempat-tempat pariwisata dengan kemasan yang menarik. Sehingga dodol tersebut dapat menjadi ciri khas pada suatu daerah wisata dan banyak dijadikan buah tangan oleh para wisatawan. Dodol Idola merupakan dodol dengan perpaduan limbah biji nangka dan susu kambing etawa yang kaya akan fosfor sehingga bermanfaat untuk kesehatan tulang.

“Kandungan fosfor yang tinggi pada biji nangka bermanfaat untuk pertumbuhan tulang, karena fosfor pada tubuh manusia berfungsi untuk menunjang dalam pembentukan tulang dan mempertahankan kepadatan tulang dan gigi,” tambah Prasita.

Menurut Lies Suprpti (2004) kandungan gizi yaitu: kalori 165 kal, protein 4,2 g, lemak 0,1 g, karbohidrat 36,7 g, fosfor 200 mg/100g, vitamin A 0 SI, vitamin B 0,2 mg, vitamin C 10 mg dan kalsium 33 mg. Kebutuhan fosfor pada anak-anak sebanyak 400 mg/hari dan bagi orang dewasa 600 mg/hari.

Susu kambing dalam 100 g mengandung protein 3,6 g, lemak 3,8 g, dan berbagai vitamin serta mineral. Kandungan gizi dalam susu kambing dapat meningkatkan pertumbuhan serta menjaga keseimbangan proses metabolisme, mendukung pertumbuhan tulang dan memperlambat osteoporosis atau kerapuhan tulang (Akhmad Shodiq, 2002).

Suyoto, Dosen Pembimbing menjelaskan bahwa pada tahun ini ada 12 proposal PKM yang lolos dan didanai Kemenristek Dikti. Dodol Idola menjadi salah satunya.

“Jadi memang agak berbeda. Untuk menghindari kerumunan, produksi dalam jumlah banyak yang biasanya ada, tahun ini ditiadakan. Namun, ini tidak mengurangi daya kreativitas mahasiswa karena mereka juga berproses sejak awal hingga akhir,” jelas Suyoto.

Namun, PKM-K tahun ini berbeda dari tahun-tahun sebelumnya. Mengingat masih dalam masa pandemi, proses produksi massal untuk seluruh produk kreativitas ditiadakan. Mahasiswa hanya diminta membuat konsep atau prototipe selanjutnya dituangkan pada laporan-laporan atau kajian yang relevan.

Dodol Idola merupakan proposal Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) yang berhasil mewakili Universitas Muhammadiyah Purworejo sebagai PKM yang didanai oleh Kementrian Riset dan

Teknologi Pendidikan Tinggi (Kemristek Dikti) tahun 2020. Tim dari Dodol Idolasendiri terdiri dari dua mahasiswa Pendidikan Guru Sekolah Dasar dan satu mahasiswa manajemen. (syifa)

Sumber : Akhmad Musdani