

Bakso Jamur Bergizi Ala Dosen UMM

Kamis, 03-11-2011

Malang- Bakso ! hmmm....makanan yang satu ini memang telah menjadi salah satu makanan favorit hampir seluruh masyarakat Indonesia. Sehingga tak jarang, sering kita menjumpai penjual bakso di tiap sudut kota. Baik itu penjual bakso keliling, ataupun penjual bakso tetap yang menjual baksonya di satu tempat tertentu seperti depot atau warung. Tidak terkecuali Kota Malang. Seperti kita ketahui, Malang mendapat julukan sebagai *kota bakso*. Sehingga jangan heran, ketika anda berada di kota pendidikan ini, anda akan menjumpai banyak penjual bakso.

Karena kepopuleran "*si bulat kenyal*" inilah, yang menginspirasikan salah satu dosen Jurusan Biologi Universitas Muhammadiyah Malang (UMM), Dra.Siti Zaenab,M.Kes untuk melakukan inovasi yaitu memproduksi bakso jamur yang sehat dan higienis. Dosen yang juga menjabat sebagai sekretaris jurusan ini pun mengakui, bahwa ide ini berasal dari kegemarannya mengonsumsi bakso. " Sebenarnya, mengapa saya memutuskan untuk memproduksi bakso jamur ini adalah karena awalnya, saya adalah salah satu penggemar bakso," ujar dosen yang juga merupakan salah satu ahli gizi dan pangan tersebut. " Lantas saya berpikir, bagaimana caranya agar bakso yang nantinya saya produksi tersebut berbeda dengan bakso lain. Baik itu dari segi kandungan gizi, kehigienisan dari bakso itu sendiri, dan yang pasti bakso tersebut juga harus bebas dari penyebab penyakit dan lebih menyehatkan," ungkap ibu dua anak tersebut.

Hingga akhirnya, dosen yang bertempat tinggal di Giri Purmo Bumiaji Batu ini pun berhasil menciptakan kreasi inovasi , yaitu bakso jamur yang sehat dan higienis. Sebenarnya, bahan dasar pembuatan bakso tersebut hampir sama dengan bahan dasar bakso pada umumnya. Yang membedakan adalah campuran jamur,dan bumbu rempah-rempah yang terkandung pada bakso dan kuah bakso itu sendiri. Jamur yang digunakan pada olahan bakso ini pun bukan sembarang jamur. Dosen yang telah bergelar master di bidang kesehatan ini menggunakan jamur *shitake* dan *tiram*. Hanya saja, kandungan jamur *shitakenya* lebih banyak daripada jamur *tiram*. Karena, jamur tersebut mengandung *protein, niasin, thiamin, riboflavin*, dan *zat lentinan* yaitu *polysakharida* yang larut di dalam air, yang sejak lama diakui memiliki kemampuan sebagai antitumor dan antikanker. Menurut beliau, bakso ini juga tidak menyebabkan kegemukan. " Selain beberapa manfaat tersebut, hal yang juga sangat penting untuk diketahui adalah bakso yang saya produksi ini meminimalisir kegemukan. Dan sangat cocok untuk vegan. Jadi, tidak perlu takut gemuk hanya gara-gara bakso," tukas Zaenab.

Kreasi inovasi salah satu dosen UMM ini sebenarnya sudah sejak lama ditemukan. Hampir dua tahun lebih sejak tahun 2009. Zaenab sudah memproduksi bakso jamur ini di rumahnya dan pernah

memiliki *outlet* di samping Batu Shuki, salah satu restoran yang terletak di Batu. Namun, karena kesibukannya sebagai dosen yang merangkap sebagai sekretaris jurusan biologi UMM, Zaenab pun memutuskan untuk hanya memproduksi bakso jamur di rumahnya. Meskipun pemasarannya hanya dilakukan dari mulut ke mulut, namun bakso yang diberi nama bakso "ZAMRUD" tersebut ternyata sudah banyak digemari oleh sebagian orang. Tidak terkecuali keluarga besar UMM. Tidak jarang perempuan paruh baya bernama lengkap Siti Zaenab ini pun sering mendapat pesanan bakso jamur untuk acara-acara yang diselenggarakan oleh UMM, seperti beberapa hari yang lalu pada acara pertemuan rektor Universitas Islam se-Indonesia. Sehingga, dari kreasi dan kegemarannya itulah Zaenab mendapatkan pemasukan lebih yang tidak kalah dari apa yang beliau dapatkan dari profesianya sebagai dosen