

# Vegetable Capsule Untuk Kemasan Madu

Tim UM Terapkan di Kampung Madu Kediri



Tim Dosen Universitas Negeri Malang (UM) mengenalkan Vegetable Capsule kepada peternak lebah Kampung Madu, Kabupaten Kediri. (istimewa)

**S**EBUAH industri akan terjamin keberlanjutannya jika terus melakukan berbagai terobosan inovasi dalam rangka meningkatkan kualitas produknya. Hal ini juga dilakukan oleh peternak lebah di Kampung Madu, Bringin, Badas, Kabupaten Kediri, Jawa Timur.

Menjalin kerja sama dengan beberapa tim Dosen dari Universitas Negeri Malang (UM), mereka meluncurkan inovasi terbaru dalam diversifikasi produk madu.

Mengenalkan Vegetable Capsule sebagai kemasan substitusi yang lebih aman, sehat dan inovatif pada Senin (15/7/2024) di Ruang pertemuan Kampung Madu, Bringin, Badas, Kabupaten Kediri, Jawa Timur.

Ocha Tarra, salah satu tim dari UM menjelaskan bahwa tujuan Sustainable Development Goals (SDGs) nomor 9 tentang Industri, Inovasi, dan Infrastruktur dan SDGs 15 tentang Ekosistem Daratan.

Kemasan ini juga membantu menjaga kualitas dan kesegaran madu lebih lama karena perlindungan ekstra dari oksidasi dan kontaminasi.

"Sehingga Inisiatif ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi olahan madu, menawarkan alternatif kemasan yang lebih ramah

lingkungan dan menarik bagi konsumen," urainya.

"Kami menjadi fasilitator dalam upaya pengembangan desa kampung wisata madu yang kaya akan produk olahan madu dan mendukung upaya ramah lingkungan," imbuhnya.

Ketua APIDA (Asosiasi Perlebahan Indonesia) wilayah Kediri Raya, Miswanto, mengungkapkan harapannya dari inovasi cemerlang ini.

"Harapan kami adalah inovasi olahan madu berupa Vegetable Capsule ini dapat menjadi alternatif baru yang meningkatkan

nilai jual dan ketertarikan konsumen terhadap madu, serta mendukung tujuan SDG 15 dengan mengurangi dampak negatif terhadap ekosistem daratan."

"Dengan tujuan untuk melindungi, merestorasi, dan mendukung penggunaan berkelanjutan ekosistem daratan, mengelola hutan secara berkelanjutan, melawan penggurunan, menghentikan dan membalikkan degradasi lahan, serta menghentikan hilangnya keanekaragaman hayati," ungkapnya.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi olahan madu sebagai produk unggulan lokal melalui diversifikasi kemasan produk pollen bee.

Selain itu, kegiatan ini dirancang untuk menjadi wadah berbagi praktik inovasi tentang alternatif olahan madu yang lebih aman dan sehat.

Serta memberikan kontribusi positif terhadap lingkungan dengan penggunaan kemasan yang ramah lingkungan, mendukung pencapaian SDG 9 dan SDG 15.

Produk diversifikasi olahan madu ini menekankan keunggulan pada aspek variasi, distribusi, dan ramah lingkungan. Vegetable Capsule sebagai kemasan baru diharapkan dapat memberikan variasi dalam pilihan konsumen.

Memudahkan distribusi produk madu, serta mendukung keberlanjutan lingkungan melalui penggunaan bahan-bahan yang lebih alami dan aman.(M Abd Rachman Rozzi-Januar Triwahyudi)





# Puding Daun Kelor Superfood Untuk Diet Sehat

## Akademisi UM Berbagi ke Warga Sumber Waras Lawang



agar-agar. Sehingga menghasilkan puding yang tidak hanya menyehatkan tetapi juga memiliki rasa yang lezat.

Sebagai upaya keberlanjutan program ini, UM bekerjasama langsung dengan petani lokal di Sumber Waras untuk memastikan pasokan daun kelor yang segar dan berkualitas.

Kerja sama ini juga bertujuan untuk meningkatkan ekonomi petani dengan membuka pasar baru untuk daun kelor yang selama ini kurang populer sebagai bahan makanan.

Proyek ini tidak hanya mengedukasi masyarakat tentang manfaat daun kelor, tetapi juga menginspirasi mereka untuk lebih kreatif dalam mengolah bahan makanan lokal.

Pendidikan tentang nutrisi menjadi bagian penting dalam kegiatan ini. Selain itu, inisiatif ini juga mencakup aspek sosial yang kuat.

Lantaran berupaya membangun kesadaran bahwa mengonsumsi produk berbasis bahan lokal dan sehat bukan hanya baik untuk tubuh. Tetapi juga untuk perekonomian dan lingkungan.

Dengan menggunakan bahan-bahan lokal, proyek ini membantu mengurangi jejak karbon dan mendukung keberlanjutan lingkungan.

Kedepannya, Universitas Negeri Malang akan lebih banyak berinovasi menghasilkan solusi kreatif untuk memanfaatkan sumber daya lokal yang berkelanjutan. Mendukung kesehatan masyarakat serta menguatkan ekonomi lokal.

Claresia dan timnya berencana untuk mengembangkan lebih banyak produk berbasis daun kelor dan memperluas distribusi puding ini ke lebih banyak daerah di Indonesia.

"Ini adalah contoh bagaimana ilmu pengetahuan dan kepedulian terhadap lingkungan serta kesejahteraan masyarakat dapat bergandengan tangan untuk menciptakan perubahan positif," pungkasnya. (M Abd Rachman Rozzi-Januar Triwahyudi)

D i tengah kekayaan alam yang melimpah, Indonesia menyimpan berbagai jenis tanaman yang tidak hanya memiliki nilai ekonomi tinggi tetapi juga bermanfaat untuk kesehatan.

Salah satu tanaman tersebut adalah daun kelor. Dikenal sebagai "superfood" oleh banyak ahli gizi. Namun daun kelor belum sepenuhnya dimanfaatkan dengan baik di beberapa daerah di Indonesia.

Menyadari potensi ini, Universitas Negeri Malang (UM) melalui Claresia Tsany Kusmayadi, S.Pd., bersama timnya membuat terobosan berupa puding daun kelor untuk membantu program diet yang sehat.

Inovasi ini pertama kali dikenalkan kepada masyarakat Sumber Waras pada Sabtu akhir pekan kemarin dalam kegiatan pengabdian masyarakat dengan tajuk

"Pengolahan Daun Kelor Menjadi Puding Lezat dan Sehat Kaya Vitamin sebagai Ide Kreatif Pemanfaatan Tanaman Multiguna pada Masyarakat Sumber Waras, Desa Kalirejo, Kecamatan Lawang, Kabupaten Malang, Jawa Timur."

Proyek ini berfokus pada peningkatan

nutrisi dan penyediaan alternatif makanan sehat yang dapat diakses oleh semua kalangan.

"Proyek pengolahan daun kelor menjadi puding lezat dan bergizi di Sumber Waras ini, juga didorong oleh tujuan global untuk mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs) nomor 7 tentang Energi Terjangkau dan Bersih serta nomor 3 tentang Kesehatan dan Kesejahteraan," ujar Claresia.

"Selain meningkatkan nilai tambah lokal dan pendapatan melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang berkelanjutan."

"Puding ini juga diharapkan dapat menyediakan pilihan makanan sehat yang bermanfaat bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan," tambahnya.

Daun kelor mengandung banyak nutrisi penting seperti vitamin A, C, dan E, kalsium, potasium, dan protein yang tinggi. Pembuatan puding ini diupayakan tetap mempertahankan nilai gizi daun kelor.

Ekstraksi daun kelor dicampur dengan bahan-bahan alami lain seperti susu dan