

Solusi Diabetes, Mahasiswa Farmasi Olah Kacang Komak Jadi Bubur Instan

News Unair / 02 Juni 2017



UNAIR NEWS –Kekayaan bahan pangan di daerah dimanfaatkan oleh para mahasiswa Fakultas Farmasi Universitas Airlangga. Kelima mahasiswa yang beranggotakan **Erwin Chandra (2014), Ayub Ashari (2014), Evita Zuhrufi (2014), Nana Rizki (2014),** dan Andiena Elsafira (2015) berhasil mengolah kacang komak (*Lablab purpureus*) menjadi bubur cepat saji.

Produk olahan kacang komak berupa bubur instan kemasan ini dinamai **Bepair**. Bepair, kependekan dari *Beta Pankreas Repair* merupakan gagasan kelima mahasiswa yang dituangkan dalam proposal program kreativitas mahasiswa kewirausahaan (PKM-K) tahun 2017.

Proposal PKM-K berjudul "Bepair: Beta Pankreas Repair sebagai Inovasi Produk Nutraceutical berbasis Kacang Komak (*Lablab purpureus*) dalam Upaya Preventif dan Kuratif Penderita Diabetes Militus" berhasil mendapatkan pendanaan dari Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi untuk bisa melaju ke Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional ke-30.

Erwin selaku ketua tim Bepair mengatakan, kacang komak cukup banyak ditemukan di wilayah asalnya, Pasuruan. Namun, polong komak tersebut belum memiliki nilai tambah sehingga masih jarang masyarakat yang mengkonsumsi.

"Di Pasuruan banyak ditemukan kacang komak namun penggunaannya rendah. Padahal, khasiat kacang komak sudah teruji secara praklinis untuk menurunkan kolesterol dan diabetes sehingga kami tinggal meng-*created* dan memformulasikan agar aplikasinya *acceptabled* di masyarakat yaitu melalui bubur instan," terang Erwin.

Produk pangan sehat "Bepair" yang dibuat oleh Erwin dan tim menggunakan bahan-bahan yang memiliki serat tinggi dan rendah kalori. Selain kacang komak, mereka juga memanfaatkan jagung, *oat*, dan tambahan perisa. Menurutnya, bahan-bahan tersebut memiliki indeks glikemis yang rendah.

"Kita ketahui hampir 90 persen penyakit diabetes terjadi karena pola konsumsi yang tidak benar. Oleh karena itu, kami menciptakan *healthy foody* yang dapat dikonsumsi secara rutin oleh masyarakat. Selain dikonsumsi sebagai makanan, produk Bepair dapat juga dimanfaatkan sebagai obat yang menyehatkan," tutur Erwin.

Erwin dan tim mengembangkan empat varian rasa bubur instan Bepair. Yakni, *vanilla*, stroberi, pisang, dan *hazelnut*. Para pelanggan bisa memilih keempat rasa berdasarkan selera masing-masing. Ke depan, tak menutup kemungkinan mereka akan mengembangkan varian rasa yang baru seperti abon dan rendang agar mengakrab di lidah pelanggan.

Konsumen bubur instan Bepair juga tak diribetkan dengan cara penyajian bubur instan kacang komak. Konsumen cukup membuka tutup kemasan dan menyeduh bubur dengan air panas secukupnya. Tak perlu menunggu lama, bubur instan kacang komak yang dihargai Rp 7 ribu per kemasan sudah siap disantap.

Ketahanan produk

Meski baru seumur jagung, produk yang bermodal dua juta rupiah ini terus dilirik oleh para pelanggan. Di setiap masa produksi, kelima mahasiswa Farmasi tersebut membuat minimal 60 kemasan.

Di awal produksi pada bulan Maret sampai akhir April, bubur instan Bepair sudah terjual sebanyak 240 kemasan. Para pelanggan bubur kacang komak berasal dari berbagai daerah Indonesia seperti Surabaya, Malang, Nganjuk, hingga Kalimantan.

"Terkait dengan testimoni, kebanyakan mereka (pelanggan) baru tahu ada kacang komak dan baru tahu juga khasiatnya. Padahal, kacang komak adalah tanaman yang sudah banyak tumbuh dan ada pertaniannya," imbuh Erwin yang juga mahasiswa S-1 Pendidikan Apoteker.

Tak pendek akal, di era milenial seperti sekarang, mereka memasarkan produknya secara dalam jaringan maupun luar jaringan. Pelanggan bisa menemukan produk Bepair melalui akun media sosial seperti LINE dan Instagram. Selain itu, tim juga mengenalkan bubur instan dari mulut ke mulut.

Pelanggan juga tak perlu khawatir dengan keamanan produk bubur kacang komak buatan mahasiswa Farmasi. Mereka mengerahkan segenap ilmu dan memanfaatkan fasilitas laboratorium di kampus untuk menguji produknya.

Erwin mengaku, pihaknya cukup awas dengan pemilihan bahan baku. Mereka memilih kacang komak organik dari para petani yang dipercaya untuk mensuplai bahan baku kepada para pengolah produk.

Dalam masa produksi, mereka juga memperhatikan ketahanan produk, cita rasa, dan kebersihan. Sejauh ini, produk bubur instan kacang komak mampu bertahan selama satu bulan pasca produksi. Dari aspek kebersihan, Erwin dan tim yang juga berperan sebagai pengolah produk mengenakan alat pelindung sesuai standar manufaktur, seperti sarung tangan, masker,

dan *head cap*.

Oleh sebab itu, pelanggan tak perlu ragu untuk mencicip dan menjadikan bubur instan kacang komak sebagai konsumsi harian.

"Bepair dapat menyehatkan pankreas sehingga diabetes dapat jauh dari tubuh kita. Dengan hanya tujuh ribu rupiah, konsumen bisa makan yang kenyang namun menyehatkan," pungkas Erwin.

Penulis: Defrina Sukma S (news unair)

Sumber : <http://news.unair.ac.id/2017/06/02/solusi-diabetes-mahasiswa-farmasi-olah-kacang-komak-jadi-bubur-instan/>

```
(function(d, s, id) { var js, fjs = d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id)) return; js = d.createElement(s); js.id = id; js.src = "http://connect.facebook.net/en_US/all.js#xfbml=1"; fjs.parentNode.insertBefore(js, fjs); }(document, 'script', 'facebook-jssdk'));
```