

Ubaya Kenalkan Program Studi Baru

SURABAYA – Bonggol brokoli kerap dibuang. Banyak yang menganggap bonggol itu tidak enak dimakan. Namun, di tangan Ruth Chrisnasari, dosen Program Kekhususan Bionutrisi dan Inovasi Pangan Ubaya, bagian sayuran tersebut bisa diolah menjadi beragam menu yang bergizi tinggi. Salah satunya, dijadikan isi lumpia pengganti rebung.

Ruth dibantu dengan beberapa mahasiswa mempraktikkan cara mengolah bonggol brokoli menjadi makanan yang bergizi diselasar Gedung International Ubaya kemarin (28/2).

Bonggol ter sebut dipotong tipis-tipis de ngan arah memanjang. Kemudian, dicampur irisan wortel dan potongan ayam. Kali ini, mau dijadikan isi lumpia, katanya.

Inovasi pangan dengan memanfaatkan bonggol brokoli bisa menjadi alternatif ibu-ibu untuk memenuhi nutrisi anak. Selama ini banyak bocah yang tidak suka sayuran. Namun, dengan pengolahan yang kreatif, mereka bisa lebih menyukainya.

Ruth menyatakan, sebelumnya pihaknya juga membuat inovasi pangan dengan memanfaatkan bonggol brokoli. Mulai dijadikan keripik hingga minuman. Kalau dibuang kan sayang, ujarnya.

Ya, kegiatan tersebut sekaligus mengenalkan program studi ke khususan baru di Ubaya. Tahun ini universitas di kawasan Tenggilis itu membuka program kekhususan bionutrisi dan inovasi pangan fakultas teknobiologi. (ayu/c7/dio)

Dikutip dari JawaPos, 01 Maret 2018