

Es Krim Kulit Pisang untuk Lancarkan Pencernaan

SURABAYA – Tim Bionutrisi dan Inovasi Pangan Universitas Surabaya (Ubaya) mengolah kulit pisang menjadi bahan tambahan es krim. Berkat teknologi pengolahan pangan, barang yang dianggap tidak memiliki guna itu justru jadi bahan pangan alternatif.

Kemarin (28/6) tim yang dipimpin dosen Program Bionutrisi dan Inovasi Pangan Fakultas Biologi Ubaya Ardhia Deasy Rosita Dewi memamerkan pengolahan kulit pisang untuk bahan tambahan es krim. Selama ini banyak industri yang membuang begitu saja kulit pisang. Sekarang kami mengolahnya, ujarnya.

Kulit pisang diolah menjadi butiran halus, lalu dicampurkan ke es krim. Kandungan nutrisi dalam lapisan luar pisang sangat bagus. Tepungnya mengandung serat pangan dan serat kasar. Itu bermanfaat untuk memperlancar pencernaan, sekaligus makanan bagi bakteri baik dalam usus. Membuatnya cukup mudah.

Kulit pisang dipotong kecil-kecil, lalu direndam dalam air campuran asam askorbat. Setelah lima menit, kulit dikukus. Cukup lima menit juga. Lalu, angkat dan tiriskan. Setelah itu keringkan. Bisa menggunakan alat pengering atau dijemur matahari langsung, katanya.

Setelah kering, kulit diblender hingga halus. Nah, bahan halus itu dicampurkan ke adonan es krim. Takarannya 6 persen dari berat seluruh adonan. Es krim akan memiliki tekstur unik karena tercampur bahan kulit. Sementara itu, aroma pisang tercium kuat.

Jenis pisang yang digunakan bebas. Tapi, agar harumnya maksimal, bisa menggunakan pisang raja, jelasnya. Tepung kulit pisang tersebut bisa juga digunakan untuk bahan cookies. (gal/c17/roz)

Jawa Pos, 29 Juni 2018