

NGO

Eggshell Candy, Permen Sehat Kaya Kalsium dari Cangkang Telur

Achmad Sarjono - KOTAMALANG.NGO.WEB.ID

Aug 25, 2022 - 23:59



KOTA MALANG - Kolaborasi unik tim dari mahasiswa Fakultas Teknik dan

Kedokteran Universitas Brawjaya (UB) menghasilkan permen sehat kaya kalsium untuk anak. Tim memanfaatkan limbah cangkang telur sebagai sumber kalsium baru pada makanan ringan, salah satunya adalah permen.

Gagasan ini dibawa oleh tim peraih pendanaan Pekan Kreativitas Mahasiswa (PKM) Kemenristekdikti. Tim tersebut diantaranya yaitu Rizka Adintya Safira, Pradinska Nahda Wafiya, Silvia Dyah Pitaloka, Hizkia Kharah Anggi Sihombing (Teknik Pengairan), Indira Swastika Utama (Kedokteran).

Eggshell candy terbuat dari ekstraksi cangkang telur yang ditambahkan dengan asam sitrat, sehingga menghasilkan kalsium sitrat yang lebih mudah diserap oleh tubuh. Memiliki tekstur kenyal dengan rasa buah beragam, yaitu stroberi, melon, dan jeruk.

Permen ini dijual dengan harga terjangkau mulai Rp3.000,00/bungkus dengan isi 2 butir dan Rp6.000,00/bungkus dengan isi 5 butir. Eggshell candy bisa didapatkan secara daring di shopee dengan nama toko eggshellcandy.

“Penelusuran awal kami menunjukkan bahwa cangkang telur mengandung banyak kalsium yang baik terutama untuk tulang dan gigi pada manusia. Sayangnya, limbah ini belum dimanfaatkan secara maksimal” ujar Rizka selaku ketua tim, Kamis (24/8/2022).

Telur adalah salah satu bahan makanan yang banyak diminati masyarakat. Per tahun 2020, konsumsi telur di Indonesia mencapai 28,16 kg per kapita per tahun. Dari data tersebut pastinya akan menimbulkan cangkang telur yang terbuang sia-sia. Padahal, dalam cangkang telur terdapat kalsium karbonat hingga 97 persen.

Indira menjelaskan hingga saat ini asupan kalsium anak Indonesia masih belum mencukupi kebutuhan kalsium harian. Dengan adanya permen ini, diharapkan mampu mencukupi 4% kalsium berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG)

“Kami harap, produk eggshell candy dapat menjadi alternatif baru dalam memenuhi asupan kalsium harian pada anak, terutama pada anak yang memiliki intoleransi terhadap laktosa” tutup Silvi, salah satu anggota tim. (tim/siti rahma)