Dosen dan Mahasiswa AKFAR Gandeng Siswa SMK Menjadi Bio-Preneur.

Rabu, 1 Juni 2022

Surabaya—Dosen dan Mahasiswa Akademi Farmasi Surabaya (Akfar) menggelar kegiatan pemanfaatan probiotik menjadi olahan kekinian pada Rabu, 18 Mei 2022 di Gedung Graha Ilmu, Ketintang Madya, Surabaya. Kegiatan ini dilakukan untuk menciptakan jiwa '*Bio-Preneur*' dalam diri remaja yang masih duduk di bangku SMK.

"Olahan probiotik merupakan makanan atau minuman yang berbahan dasar mikroba seperti bakteri dan khamir yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia dan sedang naik daun dikalangan masyarakat. Sumber olahan ini bisa dijadikan sebagai ide atau inovasi bagi para Bio-Preneur" Ujar Dosen Mikrobiologi Akfar, Kinanti Ayu Puji Lestari, S.Pd., M.Si.

Tim dosen peneliti kombucha. Ibu Silfiana Nisa P., S.Farm., MM., Apt. (kiri) dan Ibu Kinanti Ayu Puji Lestari, S.Pd., M.Si. (kanan)

Diana Anjasari, Ketua kegiatan ini menjelaskan bahwa usia pada jenjang SMK merupakan usia yang sesuai untuk mulai menumbuhkan jiwa enterpreaneur, karena mereka memiliki inovasi yang bebas dan luas serta memiliki semangat juang yang lebih besar.

Diana menambahkan dalam kegiatan tersebut, tim dosen dan mahasiswa mengenalkan minuman fermentasi dari bahan kulit apel. Minuman ini mengandung antioksidan yang tinggi dan zat antimikroba. Selain itu minuman fermentasi ini telah diteliti sebagai antikolesterol dan meningkatkan imunitas.

Pengenalan mikroba probiotik kepada siswa SMK Farmasi Surabaya

Informasi pembuatan olahan probiotik oleh tim mahasiswa dan dosen

“Kulit apel merupakan buangan sisa dari konsumsi apel pada umumnya. Disini kami mengenalkan prinsip *Green economy* dimana kami menggunakan bahan sisa yang diolah menjadi sebuah produk yang bermanfaat bagi kesehatan dan bernilai jual” Ujar Michael, ketua sie acara tersebut.

Silfiana Nisa Permatasari, S.Farm., MM. Apt. yang merupakan Dosen Menejemen Farmasi Akfar mengatakan, potensi minuman probiotik ini yang berasal dari bahan buangan atau sisa merupakan suatu inovasi usaha yang sangat bagus.

Tim dosen dan mahasiswa panitia kegiatan.

Ia selanjutnya mengharapkan ide ini bisa dijadikan sebagai pendorong bagi siswa SMK dalam memunculkan jiwa wirausaha dibidang biologi yang berbasis sumberdaya hayati atau yang kerap disebut dengan Bio-Preneur.