

# Mahasiswa USK Hadirkan Minuman Sehat dari Buah Keranji

Category: Bisnis, Ekonomi  
written by Redaksi | 20/10/2024



**ORINEWS.id** – Sekelompok mahasiswa Universitas Syiah Kuala ([USK](#)) hadirkan minuman sehat dan kaya manfaat dari buah keranji, yang diberi nama Keranji Delight. Produk minuman ini merupakan hasil inovasi [mahasiswa](#) Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian USK angkatan 2022.

Mereka terdiri dari Azrul Amanda, Allya Masyithah, Fahira Hidayana, Rifqa Salsabila dan Rizki Siti Vamila. Dibimbing oleh dosen Yanti Meldasari Lubis, S.TP, MP.

Minuman Keranji Delight terbuat dari buah keranji (*Dialium indum* L) dengan campuran gula aren sebagai pemanis alami. Buah keranji memiliki manfaat seperti dapat menurunkan kadar glukosa dalam darah, mengandung vitamin C, kalium, antioksidan, metil salisilat, geraniol, dan lainnya.

Minuman ekstrak dari daging buah keranji ini bukan hanya

segar, tetapi juga baik bagi kesehatan tubuh.

“Buah keranji rasanya asam dan tidak semua orang suka mengonsumsinya. Sebab itu produk yang kami olah ini menambahkan gula aren sebagai pemanis alami. Gula aren memiliki kandungan glukosa lebih rendah dibandingkan gula biasa dan mengandung antimikroba,” ujar Azrul Amanda.

Azrul menjelaskan, gula aren memiliki energi 368 kalori dan 95 g karbohidrat dalam 100 gramnya. Gula aren memiliki indeks glikemik sebesar 35 yang lebih rendah dari gula pasir yaitu 58.

Hal ini menunjukkan bahwa produksi glukosa pada gula aren berjalan secara lambat sehingga tidak memberatkan kerja pankreas. Ini berarti pembentukan energi terjadi secara perlahan, sehingga menyebabkan tubuh menjadi bugar lebih lama.

“Indeks glikemik rendah menyebabkan produksi glukosa berjalan secara lambat dan tidak memberatkan kerja pankreas sehingga pembentukan energi akan terjadi secara perlahan,” ungkapnya.

Pembuatan minuman Keranji Delight berawal dari minimnya produk olahan buah ini di pasaran. Padahal jika tiba musimnya, pohon keranji menghasilkan banyak buah. Azrul bersama teman-temannya pun tertarik untuk membuat produk olahan sehingga buah keranji memiliki nilai tambah. Terlebih Indonesia merupakan negara iklim tropis yang memudahkan penjualan minuman kemasan segar.

Azrul bersama tim juga berharap, produk ini dapat berkembang dan diterima baik oleh masyarakat. Kehadiran produk ini juga diharapkan dapat memotivasi mahasiswa lainnya untuk berinovasi dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan.

“Semoga minuman Keranji Delight ini dapat semakin dikenal oleh masyarakat dan menjadi salah satu pilihan masyarakat yang ingin mengonsumsi buah keranji dalam bentuk minuman sehat dan tanpa pengawet,” pungkask ketua tim ini.[]