

Media : Sindo

Tanggal : 01/05/2014

Halaman : 10

Rubrik : Surabaya

Kolom : berita

Program Studi/ Unit : alumni Universitas

Singaporean Soya Puding

Jajanan Sehat Berbahan Organik Buatan Ibu-Anak

MAMIK WIJAYANTI
Surabaya

Puding memang tidak asing di lidah masyarakat Indonesia. Kuliner yang biasanya disajikan sebagai hidangan penutup atau desert ini dikenal karena rasanya yang manis. Tidak hanya manis, tetapi saat dikeluarkan dari kulkas tentu juga semakin nikmat, sebab puding makin terasa segar.

Tetapi tidak semua orang kadang mau mengonsumsi puding karena takut terhadap kandungan gula yang dianggap kurang menyehatkan. Padahal tidak semua puding menggunakan gula dengan kandungan glukosa yang tinggi. Salah satunya seperti puding yang dikelola oleh Swatna Go, 58, dan Valeriana Rosmaya, 24. Pasangan ibu dan anak ini kompak untuk menyajikan puding sehat dengan konsep Singaporean Soya Puding.

Valeri menuturkan, inspirasi membuat puding sehat ia dapat saat jalan-jalan ke Singapura. Saat melihat jajanan bernama laoban yang digemari masyarakat di sana, ia mulai penasaran dengan kuliner tersebut dan mencari tahu dengan cara mencobanya. "Waktu jalan-jalan ke Singapura Februari lalu, aku sama mama melihat stan laoban itu ramai banget yang membeli sampai antri. Kita penasaran dan coba, ternyata mirip tawa (minuman khas Surabaya) dan puding. Dari situ akhirnya aku kepikiran untuk mencoba bikin makanan sehat dengan konsep puding," terang alumni Universitas Kristen Petra ini.

Ketika melihat puding ini, mungkin sekilas tidak jauh beda dengan puding kebanyakan. Tetapi dikatakan sebagai puding sehat, karena soya atau kedelai yang digunakan adalah kedelai organik yang diimpor langsung

dari Singapura. "Kami memilih kedelai impor dari Singapura yang tanpa kulit kacang, lalu kedelai ini juga tidak berbau dan lebih bersih, berbeda dengan kedelai sini yang kadang muncul bau langu, karena tidak semua orang suka bau itu kan," ujar Valeri saat ditemui di Noodle Airplane Eatery Surabaya kemarin.

Produk Singaporean Soya Puding yang diberi label Momme yang merupakan kependekan dari mommy and me ini, memiliki empat varian rasa, yakni strawberry, caramel, coklat dan original. Rasanya puding ini manis, tidak berbau serta lembut di lidah sehingga memudahkan untuk menelan jajanan ini. "Kami memakai bahan yang aman dan menyehatkan dengan tidak memakai bahan pewarna dan bahan pengawet. Untuk rasa manisnya pun kami pakai gula yang rendah kalori dan

komposisinya juga tetap mengandung protein serta kalsium yang dibutuhkan tubuh. Bahkan standar kesehatannya pun juga sudah diteliti oleh ahli gizi," ungkap gadis yang dalam waktu dekat juga akan

memasarkan produknya ke mal di Surabaya ini.

Untuk memproduksi Singaporean Soya Puding, Valeri menyerahkannya pada sang mama. "Kami bagi-bagi tugas, saya yang bagian

produksi puding dan Valeri lebih ke arah promosi, packaging dan lain sebagainya, ya kadang juga bantu di dapur," ungkap Swatna sambil tersenyum.

Selama proses produksi tidak jarang Swatna harus

berdiri di depan kompor selama lima jam, karena semua bahan harus disaring beberapa kali, supaya mendapatkan tekstur puding yang lembut. Hal ini dilakukannya supaya kualitas puding tetap terjaga. Karena itu dalam sehari Momme ini kadang hanya diproduksi 100 cup.

Puding hasil olahan sendiri atau home made ini memang untuk kalangan menengah ke atas dan dibandrol dengan harga Rp15.000 per cup. Puding ini juga cocok dikonsumsi segala usia, mulai bayi berusia dua tahun hingga lansia. Bahkan bagi mereka yang diet pun juga tidak perlu takut mencobanya, karena rendah lemak. Puding berbahan organik yang tanpa bahan pengawet ini, hanya bisa bertahan selama tujuh hari jika diletakkan di dalam kulkas, sedangkan untuk diruang terbuka hanya tahan selama 24 jam saja. ●

Media :

Tanggal :

Halaman :

Rubrik :

Kolom :

Program Studi/ Unit :



Swatna Go, 58, dan Valeriana Rosmaya, 24, menunjukkan Singaporea Soya Puding buatannya dengan merek Momme, kemarin. Makanan ini dibuat dari bahan organik berkualitas yang sehat.