

Media : [www.surya.co.id](http://www.surya.co.id)

Tanggal: 30 Januari 2024

Halaman:

Rubrik:

Kolom: Berita

Program Studi/Unit: Management Perhotelan

# Manfaatkan Limpahan Panen Buah Naga dan Nanas, Dosen PCU Surabaya Buat Minuman Fermentasi

Selasa, 30 Januari 2024 19:31 WIB



↶ Lihat foto

Penulis: [Sulvi Sofiana](#) | Editor: [irwan sy](#)

Dosen  
Hotel Management  
PCU Surabaya,  
Hanjaya Siaputra,  
saat meracik  
minuman  
fermentasi dari  
buah nanas dan

buah naga.

**SURYA.co.id | SURABAYA** - Limpahan hasil panen buah naga dan [nanas](#) di Kediri selama ini belum bisa dimanfaatkan secara optimal oleh warga. Hal ini membuat harga jual [nanas](#) dan buah naga cenderung rendah.

Melihat hal ini, Hanjaya Siaputra SE MA, atau kerap disapa Tjun Han, dosen Hotel Management PCU (Petra Christian University) [Surabaya](#) membuat minuman fermentasi dari buah [nanas](#) dan buah naga yang rasanya seperti minuman anggur.

Minuman fermentasi yang dinamai Nasaga (Nanas dan Naga) itu berawal dari pengalaman dosen satu ini saat mendengar cerita dari alumni PCU yang juga menjadi pendeta di di GKJW (Gereja Kristen Jawi Wetan) Sugihwaras, Kediri.

“Beliau bercerita bahwa daerah Sugihwaras, Kediri, ini menjadi salah satu desa penghasil [nanas](#) terbanyak di Jawa Timur. Bahkan saking melimpahnya, sampai-sampai [nanas](#) di sana hampir tidak punya nilai jual,” kata Tjun Han.

Meski sudah pernah mencoba untuk membuat hasil olahan dari buah [nanas](#), mulai dari selai, keripik, hingga nastar, ternyata upaya masyarakat di sana terpaksa berhenti dan gagal akibat pandemi Covid-19.

Mendengar hal tersebut, Tjun Han pun berinisiatif mengajarkan jemaat untuk memproduksi minuman fermentasi dari [nanas](#).

“Produk fermentasi olahan dari buah [nanas](#) ini biasanya dikenal dengan ‘Tepache’, minuman khas Meksiko. Warnanya cenderung kuning transparan. Ketika saya memperkenalkannya kepada jemaat di GKJW Sugihwaras, mereka meminta agar warnanya diubah menjadi merah. Karena hasil buah naga di sana juga cukup melimpah, sehingga akhirnya ditambahkan buah naga dalam olahan minuman fermentasi tersebut, agar warnanya berubah menjadi merah pekat,” imbuh Tjun Han.

Secara keseluruhan, minuman Nasaga ciptaan dosen PCU ini memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan, di antaranya adalah sebagai Probiotik Alami karena mengandung bakteri baik yang dapat mendukung kesehatan saluran pencernaan.

Selain itu, minuman ini juga dapat membantu melancarkan pencernaan karena proses fermentasinya menghasilkan enzim.

Tentu saja, NASAGA mengandung vitamin C dan mangan yang penting bagi kesehatan tubuh.

"Selain untuk tujuan bisnis, minuman hasil fermentasi itu bisa ditujukan sebagai anggur acara keagamaan seperti perjamuan kudus. Karena proses pembuatan yang mudah dan tidak membutuhkan waktu yang lama untuk fermentasi," ungkapnya.

Dikatakannya, bahan-bahan yang digunakan pun terjangkau, yaitu kulit [nanas](#), buah naga, gula, cengkeh, dan kayu manis.

Proses fermentasinya juga hanya membutuhkan waktu 3-5 hari, sehingga di hari Minggu hasil olahannya bisa langsung dipakai untuk perjamuan kudus.

“Rasa minumannya sangat unik. Ada asam, manis, dengan sensasi soda alami dari fermentasinya,” ujar dosen berkacamata itu.

Selain mengajarkan cara membuat minuman fermentasi ini, Tjun Han juga memberi pelatihan dalam memasarkan dan mendistribusikannya.

Ia berharap melalui pelatihan dan pengabdian yang dilakukannya, GKJW Sugihwaras bisa tetap konsisten dalam memproduksi olahan minuman fermentasi dari buah [nanas](#) dan buah naga.

<https://surabaya.tribunnews.com/2024/01/30/manfaatkan-limpahan-panen-buah-naga-dan-nanas-dosen-pcu-surabaya-buat-minuman-fermentasi>