

Media : [www.jpnn.com](http://www.jpnn.com)

Tanggal: 30 Januari 2024

Halaman:

Rubrik:

Kolom: Berita

Program Studi/Unit: Hotel Management



JPNN.com Jatim Terkini Nasaga, Anggur dari Nanas & Naga Buat Dosen PCU Untuk Perjamuan Kudus

Nasaga, Anggur dari Nanas & Naga Buat Dosen PCU Untuk Perjamuan Kudus

Selasa, 30 Januari 2024 - 18:08 WIB

Tjun Han (Hanjaya Siaputra), Dosen Hotel Management PCU saat meracik minuman fermentasi dari buah nanas dan buah naga. Foto: Dok. PCU. [jatim.jpnn.com](http://jatim.jpnn.com), SURABAYA - Dosen Hotel Management PCU (Petra Christian University) melakukan pengabdian masyarakat bersama jemaah di GKJW (Gereja Kristen Jawi Wetan) Sugihwaras, Kediri. Dosen bernama Hanjaya Siaputra, S.E., M.A., atau kerap disapa Tjun Han itu membuat minuman fermentasi dari buah nanas dan buah naga. Minuman fermentasi bernama Nasaga (Nanas dan Naga) itu dibuat berawal dari pengalaman dirinya saat mendengar

cerita dari Petranesian (sebutan bagi keluarga besar PCU) alumni yang juga menjadi pendeta di gereja tersebut. “Beliau bercerita daerah Sugihwaras, Kediri menjadi salah satu desa penghasil nanas terbanyak di Jatim, bahkan saking melimpahnya, nanas di sana hampir tidak punya nilai jual,” kata Tjun Han tertulis, Selasa (30/1). Meski pernah mencoba membuat hasil olahan dari nanas, seperti selai, keripik hingga nastar rupanya upaya masyarakat di sana terpaksa berhenti dan gagal akibat pandemi Covid-19. Mendengar hal tersebut, Tjun Han pun berinisiatif mengajarkan para jemaah untuk memproduksi minuman fermentasi dari nanas. “Produk fermentasi olahan dari buah nanas ini biasanya dikenal dengan ‘Tepache’, minuman khas Meksiko. Warnanya cenderung kuning transparan,” ujarnya. Saat memperkenalkannya di GKJW Sugihwaras, Tjun mendapati para jemaah yang meminta warnanya diubah menjadi merah. Akhirnya ditambahkan buah naga.

“Dengan hasil buah naga yang melimpah di sana akhirnya ditambahkan dalam olahan minuman fermentasi tersebut agar warnanya merah pekat,” jelasnya. Minuman Nasaga, kata dia, punya beberapa manfaat bagi kesehatan. Adapun di antaranya sebagai probiotik alami karena mengandung bakteri baik yang dapat mendukung kesehatan saluran pencernaan. Minuman itu juga bisa membantu melancarkan pencernaan karena proses fermentasinya menghasilkan enzim. “Nasaga mengandung vitamin C dan mangan yang penting bagi kesehatan tubuh,” ungkapnya. Selain untuk tujuan bisnis, minuman hasil fermentasi itu bisa ditujukan sebagai anggur acara keagamaan seperti perjamuan kudus. Mengingat 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,” tuturnya. Selain mengajarkan cara membuat minuman fermentasi, Tjun juga memberi pelatihan dalam memasarkan dan mendistribusikannya.

“Harapannya dengan pelatihan dan pengabdian ini, GKJW Sugihwaras bisa tetap konsisten memproduksi olahan minuman fermentasi dari buah nanas dan naga,” pungkasnya. (mcr12/jpnn)

<https://jatim.jpnn.com/jatim-terkini/27745/nasaga-anggur-dari-nanas-naga-buatan-dosen-pcu-untuk-perjamuan-kudus?page=3>