

Dosen Akuakultur Ajarkan Warga Olah Tiram Menjadi Kaldu dan Saus



Zupikar MSi, dosen Prodi Akuakultur sedang memperagakan cara menolah tiram menjadi saus dan kaldu kepada warga di Gampong Jawa Lama Kecamatan Banda Sakti, Lhokseumawe. Foto; Ist

UNIMALNEWS | Lhokseumawe – Tiram, dikutip dari Wikipedia memiliki arti sekelompok kerang-kerangan dengan cangkang berkapur dan relatif pipih. Tiram merupakan sumber seng, zat besi, kalsium, dan selenium juga Vitamin A dan Vitamin B12. Namun, tiram merupakan makanan yang rendah energi dengan 12 ekor tiram hanya mengandung 110 kilo kalori.

Produksi tiram yang cukup banyak di Lhokseumawe dan Aceh Utara memberikan ide kepada empat orang dosen Prodi Akuakultur Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh melakukan inovasi dengan mengubahnya menjadi kaldu dan saus. Hal itu terlihat ketika keempat dosen itu, Dr Prama Hartami, Zulpikar MSi, Mahdaliana MSi, dan Boy Haqi MSc melaksanakan pengabdian kepada warga di Gampong Lama Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe, Kamis (26/11/2020).

Dr Prama Hartami, Ketua Tim Pengabdian mengungkapkan bahwa pengabdian yang dilaksanakan berupa memberikan penyuluhan dan pelatihan mengenai pengolahan tiram sehingga menjadi produk yang lebih variatif.

“Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kapasitas, kesadaran, serta memotivasi masyarakat khususnya ibu-ibu dalam pengolahan tiram,” ujarnya.

Sementara itu, Zulpikar MSi mengatakan bahwa kaldu dan saus tiram yang dibuat ini bebas MSG sehingga bagus untuk kesehatan. “Produk ini juga dapat digunakan sebagai tambahan MPASI bagi bayi.” Pungkasnya. [ryn]

Tanggal: 30 November 2020

Post by: [riyandhi](#)

Kategori: [News](#),

Tags: [Unimal](#), [Lhokseumawe](#), [Pengabdian Masyarakat](#),