



## **Fakultas Biologi Universitas Medan Area Menampilkan Kreativitas Berbagai olahan Produk**

**MAHASISWA** Fakultas Biologi (FB) Universitas Medan Area (UMA) menampilkan kreativitas berbagai olahan produk dalam menyambut Hari Pendidikan Nasional (Hardiknas) 2018.

Berbagai kreativitas mahasiswa itu ditampilkan di koridor fakultas tersebut, Jalan Kolam Medan Estate, Selasa (10/4).

Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan FB UMA Abdul Karim SSi MSi mengatakan, dalam menyongsong Hardiknas ini, mahasiswa di antaranya mendemonstrasikan pembuatan donat, selai dan kerupuk dari kulit pisang.

Kemudian, pemanfaatan daun dan bunga yang sudah layu/gugur menjadi hiasan seperti gantungan kunci, bros dan pembatas buku.

“Kemudian ada inovasi pembiakan bakteri secara sederhana untuk penyubur tanah.

Diharapkan pembiakan bakteri ini akan menjadi sumbangsih bagi petani dan pengusaha hortikultura. Mereka tak perlu lagi membeli penyubur tanah yang cukup mahal, tapi cukup dengan cara sederhana dengan menggunakan beras, sekam atau padi untuk menjadi media pembiakan untuk bakteri. Ini sangat membantu usaha-usaha kecil mulai dari tanaman hias hingga perkebunan dan pertanian,” kata Abdul Karim.

Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan ini bangga dan bersyukur, di FB UMA cukup banyak kreativitas mahasiswa. Selain pemanfaatan limbah pisang dan pembiakan bakteri, mahasiswa FB UMA juga mengembangkan pemanfaatan kulit jengkol. Kulit jengkol yang biasanya dibuang begitu saja, oleh mahasiswa FB UMA diolah menjadi pupuk kompos dan hiasan seperti pin, gantungan kunci.

“Artinya limbah yang dinilai tak bermanfaat, tapi di tangan mahasiswa FB UMA menjadi produk bernilai ekonomi.

Mudah-mudahan inovasi mahasiswa ini bisa bermanfaat bagi masyarakat luas dan bisa diaplikasikan untuk kesejahteraan masyarakat,” kata Karim yang juga pembimbing mahasiswa dalam berinovasi dan berkreasi.

Sebelumnya, katanya, mahasiswa mengolah kulit pisang menjadi selai dan kerupuk. Kemudian mahasiswa mengembangkannya lagi menjadi donat. Dalam hal ini, mahasiswa mengolah kulit pisang menjadi tepung lalu menjadi donat.

Agar sehat dikonsumsi, mahasiswa FB terlebih dahulu melakukan pemeriksaan terhadap tingkat pencemaran produk yang diolah.

“Semuanya dikerjakan oleh mahasiswa. Sedangkan dosen hanya sebagai pembimbing dan motivator,” katanya.

Rektor UMA Prof Dr Ir Dadan Ramdan MEng MSc menyatakan mendukung agar inovasi mahasiswa Biologi UMA dikembangkan menjadi produk komersial.

“Kreativitas mahasiswa ini layak dikembangkan. Saya sudah mencicipi langsung selai dan kerupuk dari kulit pisang ini, rasanya enak.

Ini punya prospek diproduksi lebih banyak hingga menjadi pemasukan bagi FB UMA sekaligus menjadi wahana berwirausaha bagi mahasiswa,” ungkap Prof Dadan.

