

Kaya Vitamin A dan C, Wolly Candy Permen Multivitamin Produk Unggulan ITN Malang

Perpaduan antara sayur dan buah akan menghasilkan cita rasa tersendiri. Seperti halnya penggabungan antara wortel dan jeruk menjadi sebuah minuman sudah lumrah dilakukan namun sayangnya minuman tersebut tidak tahan lama, mudah teroksidasi dan rusak.

Nah..., apa jadinya kalau wortel yang kaya vitamin A dipadukan dengan jeruk yang kaya vitamin C menjadi sebuah permen??. Mahasiswa Teknik Kimia ITN Malang menjawab tantangan itu dengan membuat permen dari wortel dan dikenal dengan **“Wolly Candy”** (Permen Wortel Jelly) di Laboratorium Teknologi Bahan Makanan ITN Malang

Berawal dari banyaknya wortel sortiran berukuran kecil dan biasanya dibuang oleh petani wortel, menggugah mahasiswa ITN Malang untuk menjadikan produk yang lebih bermanfaat dan mempunyai nilai jual. Rasa wortel yang manis dipadukan dengan rasa jeruk yang segar menghasilkan Wolly Candy yang enak dan menarik bentuknya.

“Wortel sebagai bahan baku, ditambah perasan jeruk nipis dan berbagai bahan lainnya, akan menghasilkan rasa manis keasaman,” terang Rovita Ika Aryati, bagian produksi saat ditemui di Lab, Kimia Selasa, ((6/6).

Wolly Candy diproduksi sejak tahun 2010 ini cocok bagi penikmat gula-gula/permen yang sehat. Selain sudah mengantongi PIRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinkes, dalam proses pembuatannya tidak menggunakan bahan pengawet dan pewarna. Bahkan dalam proses pengepakan sangat steril melalui proses di vacum/kedap udara serta disinari Ultra Violet sehingga wolly candy tahan 6 bulan tanpa pengawet dan higienis.

Sebagai permen multivitamin Wolly Candy sangat bagus untuk kesehatan mata dan merangsang pertumbuhan anak-anak. Ilham Arasy bagian marketing produk menyatakan bahwa Wolly Candy produksi Lab Kimia ITN Malang menjadi produk unggulan BKKMTKI (Badan Koordinasi Kegiatan mahasiswa teknik Kimia Indonesia) Daerah IV Jawa Timur, dan sudah dijual lewat toko oleh-oleh di Malang. (humas)