



Laptop Si Unyil merupakan nama salah satu program acara di televisi swasta nasional yang menayangkan tentang ilmu pengetahuan dan teknologi

. Acara ini

d

ikemas sedemikian rupa sehingga materi yang disampaikan mampu dimengerti oleh anak – anak usia sekolah. Program ini tayang di stasiun televisi

Trans7 setiap hari senin sampai dengan Jumat pukul 13.00 WIB. Selain menggali informasi tentang ilmu pengetahuan dan teknologi, acara ini juga membahas tentang permainan yang berkaitan dengan ilmu pengetahuan.

Pada tanggal 29 April 2019, Program acara Laptop Si Unyil melaksanakan peliputan karya

Written by  
Friday, 03 May 2019 00:00 -

---

penelitian mahasiswa Jurusan Teknik Kimia Universitas Wahid  
Hasyim Semarang yang berjudul “Pembuatan Bioformalin dari Batang  
Tumbuhan mangrove  
Api – Api”

Menurut Indah Riwayati, MT

K  
etua  
Jurusan Teknik Kimia Unwahas  
sekaligus pembimbing penelitian tersebut

kegiatan  
p  
eliputan ini  
dapat  
me  
mberikan tambahan pengetahuan  
kepada masyarakat, bahwa pengawet makanan dapat dibuat dari bahan yang aman dan ramah  
lingkungan. “

Salah satu tanaman yang dapat dimanfaatkan untuk membuat bahan pengawet makanan  
tersebut adalah tanaman mangrove api-api yang banyak tumbuh di sepanjang pantai seluruh  
wilayah Indonesia”  
terang Indah. Senada dengan

l  
ndah Riwayati, MT, Dekan Fakultas Teknik, Dr. Helmy Purwanto, MT yang juga ikut  
mendampingi proses peliputan tersebut, menjelaskan pentingnya memanfaatkan alam di sekitar  
kita. “Allah SWT menciptakan beragam tanaman yang memiliki segudang manfaat, tetapi hanya  
tergantung pada diri kita masing – masing, apakah mau berusaha untuk memanfaatkannya  
atau tidak,” tutur Helmy.

Pengambilan gambar dilakukan di hutan Mangrove tapak Tugurejo untuk pengambilan bahan  
baku berupa ranting pohon mangrove api api. Setelah itu proses pembuatan bioformalin  
dilaksanakan di ruang  
Laboratorium Proses Kimia. Bioformalin atau pengawet alami merupakan suatu bahan alam  
yang dapat berfungsi sebagai pengawet terutama pada makanan. Bioformalin ini diperoleh dari  
hasil ekstraksi zat aktif yang ada dalam  
batang/ranting tumbuhan Api api (  
*Avicennia marina*  
).

Tanaman ini merupakan salah satu spesies dari tanaman Mangrove yang banyak tumbuh di  
hampir seluruh pantai di wilayah Indonesia  
. Disamping proses pembuatan, disajikan juga aplikasi bioformalin pada makanan yaitu bakso.

Written by  
Friday, 03 May 2019 00:00 -

---

Awal mula ide pembuatan bioformalin ini muncul dari tiga (3) orang mahasiswa yaitu Risa Ikhtiani, Nurul Fitria Zulkarnaen dan Muhammad Farid Aminudin . Mereka melihat b erita tentang banyaknya penggunaan pengawet makanan non pangan. Pengawet non pangan yang banyak disalahgunakan adalah formalin. Formalin merupakan bahan untuk mengawetakan bahan non pangan dan jika di konsumsi terus menerus, akan menyebabkan gangguan kesehatan, baik pada gangguan pencernaan, saraf, jantung, ginjal serta meningkatkan resiko kanker. Berdasarkan pada pemikiran tersebut , ketiga orang mahasiswa tadi berusaha untuk mencari solusi dengan membuat Bioformalin yang lebih aman karena berbahan alami.