

Berawal dari rasa penasaran terhadap 'buah ajaib' mengkudu, sekelompok pelajar Sekolah Menengah Umum (SMU) BPPT Lamongan lantas melakukan penelitian lanjutan terhadap manfaat buah ini. Apalagi di Lamongan, Jawa Timur, pohon mengkudu tumbuh begitu banyak. Sebagian besar tak dimanfaatkan.

Hasilnya, pamor mengkudu sebagai obat alternatif bertambah satu. Buah yang kerap disebut pace ini ternyata juga bisa menjernihkan minyak goreng yang telah dipakai berkali-kali. Temuan inilah yang mengantar sekelompok pelajar tersebut mengantongi predikat juara ketiga dalam Lomba Karya Ilmiah Remaja (LKIR) tingkat nasional beberapa waktu lalu.

"Sebelumnya kita hanya melihat mengkudu sebagai tanaman liar yang buahnya selama ini kurang dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat," kata salah satu anggota kelompok LKIR SMU BPPT Lamongan, Faridatus Saa'adah, ketika berpapasan dengan Republika beberapa waktu lalu di kantor Pemkab Lamongan.

Di sisi lain, jelas Faridatus lagi, di Lamongan begitu banyak limbah minyak goreng dari industri kelas rumahan yang membuat makanan ringan. Minyak goreng bekas industri ini mestinya bisa dipakai beberapa kali. Namun karena warnanya sudah tidak jernih lagi, seringkali dibuang sia-sia.

"Kita prihatin banyak home industri di Lamongan membuang sia-sia limbah minyak gorengnya. Padahal jika tahu cara menjernihkan kembali, bisa menghemat biaya operasional," kata Faridatus.

Lantas, dari mana sekelompok pelajar ini mengetahui manfaat penjernih dari buah mengkudu ini? Ternyata mereka membaca sebuah literatur yang mengatakan nenek moyang bangsa Indonesia sejak jaman dulu telah memanfaatkan buah mengkudu ini untuk memutihkannya. Berpijak dari sini mereka berkesimpulan buah mengkudu berkhasiat pula sebagai penjernih.

Kemudian dilakukanlah penelitian selama tiga bulan. Mula-mula buah mengkudu ditumbuk, lalu diperas untuk diambil sarinya. Sari inilah yang dicampur minyak goreng yang telah berulang kali dipakai. Setelah tercampur, dibiarkan selama kurang lebih 5 sampai 10 menit, selanjutnya diendapkan, dipanaskan pada suhu 50 derajat celsius, dan terakhir disaring.

Komposisinya, satu buah mengkudu dipakai untuk menjernihkan seperempat liter minyak goreng. Jangan lupa, kata Faridatus, pemilihan buah mengkudu harus benar-benar masak. Mengenai kerenyahan makanan yang digoreng dengan minyak hasil daur ulang ini, tidak berbeda dengan minyak goreng asli.

Faridatus dan kawan-kawannya sangat berharap Pemkab Lamongan menindaklanjuti apa yang telah mereka mulai ini. Setidaknya, membantu mengurus proses hak paten atas penemuan tersebut. "Penemuan ini bukan saja menguntungkan lingkungan tapi juga bermanfaat bagi pengusaha home industri dan masyarakat umum," katanya.