

Berkreasi dalam Pesta Cendawan



Pada 9 Desember 2014, Pesta Cendawan kembali diadakan [Departemen Biologi FMIPA IPB](#) sebagai bagian dari aplikasi mata kuliah Biologi Cendawan. Kegiatan yang berlangsung meriah ini diadakan untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam mengeksplorasi pemanfaatan cendawan di bidang pangan. Kegiatan yang diadakan di Auditorium JH Hutasoit Fakultas Peternakan ini diikuti oleh mahasiswa dari departemen Proteksi Tanaman. Semester ini, mahasiswa tersebut mengambil mata kuliah Biologi Cendawan.

Mahasiswa dalam kelompok membuat kreasi makanan berbahan baku cendawan atau makanan yang dalam prosesnya menggunakan cendawan. Kreasi makanan yang berbahan baku cendawan antara lain sate jamur, puding jamur, nasi goreng jamur, kreasi kue kering, hingga minuman yang ditambahkan jamur. Sementara itu, kreasi makanan yang dalam prosesnya menggunakan cendawan antara lain olahan tempe dan kreasi combro. Menurut beberapa peserta mahasiswa, mereka mempersiapkan kreasi makanan selama semalam dan pagi sebelum kegiatan ini. Kreasi makanan tersebut kemudian dinilai oleh beberapa juri, yaitu, [Puji Rianti S.Si. M.Si.](#), [Dr. Ir. Sri Listiyowati](#), [Prof. Dr. Ir. Alex Hartana M.Sc.](#), dan Puput (Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan IPB). Selain itu, beberapa dosen ([Dr. Ir. Nampiah Sukarno](#), [Dr. Ir. Gayuh Rahayu](#), dan [Mafrikhul Muttaqin M.Si.](#)) menghadiri kegiatan kreasi makanan ini.

Para juri menilai kreasi makanan karya mahasiswa berdasarkan penyajian, kreativitas dan kebaruan, keunggulan kreasi, dan citarasa. Pada akhirnya, kelompok mahasiswa yang menjadi juara dalam Pesta Cendawan kali ini adalah kelompok dengan kreasi jamur kuping, aneka masakan jamur ria, dan dadar tiram. Selamat kepada pemenang! Setelah mengikuti kuliah ini, Anda sudah tentu bisa membuat resto dengan kuliner dari cendawan. Selamat berkarya dalam kreasi cendawan!