

Dosen UMM Hasilkan Beras Analog untuk Balita

Jum'at, 23-11-2018

MUHAMMADIYAH.ID, MALANG – Tingginya angka penderita gizi buruk dan kurang gizi pada balita terus meningkat, berdasarkan data yang dihimpun oleh Pusat Data dan Informasi (PDI) Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2015 menyebutkan sebanyak 25 % bayi hingga balita mengalami stunting dan gangguan kesehatan akibat rendahnya gizi. PDI Kementerian Kesehatan juga menyebutkan angka 30% balita di Indonesia mengalami Kurang Kalori Protein (KKP).

Berangkat dari persoalan tersebut, Efi Anis Saati Dosen Ilmu dan Teknologi Pangan (ITP) Universitas Muhammadiyah Malang membuat inovasi beras analog berprotein tinggi. Ia bereksprimen dengan beras analog yang terbuat dari tepung tapioca, tepung kedelai, bayam hijau dan merah.

"Balita itu punya beberapa permasalahan pada masa pertumbuhan salah satunya tentang kurangnya kalori protein. Untuk itu kami menciptakan beras analog yang kaya akan protein yang dihasilkan dari kacang-kacangan," terangnya pada, (22/11).

Menurut dosen yang aktif melakukan riset pada lingkup pigmen ini, dipilihnya beras analog karena mengandung tepung kedelai yang tinggi protein dan membuat beras tidak hanya mengandung karbohidrat.

Beras analog yang diberi label Elviza ini memiliki keunggulan yaitu antioksidan yang tinggi. Seperti yang dijelaskan Efi bahwa antioksidan merupakan senyawa yang dapat meningkatkan sistem imun dalam tubuh manusia. Hal tersebut sangat bermanfaat bagi balita pada masa pertumbuhan.

"Pigmen pada penelitian pada kacang-kacangan kedelai ini terbukti memiliki tingkat antioksidan yang sangat tinggi. Apalagi bahan kedelai sangat mudah di dapat," katanya.

Sementara itu, pada beras analog Elfi memilih pigmen yang terkandung pada sayuran. Dipilihnya sayuran karena banyak balita yang cenderung kurang mengonsumsi sayuran. Tak hanya itu, Elfi mengaku bahwa beras analog ini tak hanya mengandung karbohidrat dan protein, namun juga kandungan sehat lain yang ada pada sayur.

"Saya memilih bayam sebagai tambahan komposisi untuk memanfaatkan pigmen yang ada pada bayam itu sendiri," jelasnya.

Tak hanya berinovasi pada beras analog, sebelumnya Elfi juga telah bereksperimen dengan minuman antioksidan yang memanfaatkan pigmen dari bunga mawar.

Ia juga berharap bahwa pigmen dari alam di Indonesia memiliki potensi yang tinggi untuk dimanfaatkan dengan baik sebagai produk pada pangan, kosmetik, obat herbal, kerajinan, batik, bahkan menjadi sumber listrik. **(Andi)**

Sumber: Humas UMM