

Bawa Biskuit Tempe, Mahasiswa FTP lolos Kompetisi Pangan Dunia di India

Dikirim oleh [prasyaftp](#) pada **08 Juni 2018** | Komentar : **0** | Dilihat : **347**



Yummy Cookies

Usung YUKI, Yummy Cookie berbahan tepung ganyong , tempe dan campuran bekatul untuk mengatasi kelaparan dan malnutrisi, kelima mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya berhasil mengharumkan nama Indonesia atas prestasinya sebagai finalis kompetisi pangan dunia The International Union of Food Science and Technology (IUFoST) Product Development Competition 2018 yang akan dilangsungkan di CIDCO Exhibition Centre, Mumbai India 23-27 Oktober 2018 mendatang. Mereka adalah Ngesti Ekaning Asih, Af'idatul Lutfita Shofiatur Rizka, Susi Wardani, Nur Afida Nuzula dan Lusya Kartika Ratri , kelimanya merupakan mahasiswa jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP UB agkatan 2015 dibawah bimbingan Wenny Bekti Sunarharum, STP. M.Food.St. Ph.D.

YUKI, Yummy Cookie merupakan biskuit berbahan dasar tempe , bekatul dan tepung ganyong (*Canna edulis*) yang kaya protein, kalori serta serat. Data FAO menunjukkan terdapat 124 juta manusia di dunia yang terancam kelaparan sepanjang 2017.

“Data menunjukkan kenaikan jumlah manusia sedunia yang terancam kelaparan setiap tahunnya. Selain itu FAO juga memperkirakan bahwa terdapat 19.4 juta penduduk Indonesia yang menderita kekurangan gizi sepanjang 2014-2016. Ini yang melatari kami selaku anak muda apalagi yang juga menekuni ilmu pangan di bangku kuliah untuk mencari inovasi atas permasalahan tersebut. Disisi lain kebetulan saya berasal dari Malang yang cukup akrab dengan tempe. Tempe juga merupakan komoditas yang banyak dijumpai di daerah asal teman teman di Trenggalek, Nganjuk dan Blitar. Kami jadi berpikir untuk mengolah tempe tersebut menjadi bahan pangan yang fungsional sekaligus sesuai tren masa kini. Jika biasanya tempe hanya disajikan dalam bentuk gorengan, kali ini kami olah sebagai cookies dengan penambahan tepung ganyong dan bekatul untuk memperkaya nutrisinya,” papar Ngesti Ekaning Asih, sang ketua tim.

Lebih lanjut Ngesti juga memaparkan pemilihan sajian cookies ini dipilih selain karena bentuknya yang unik dan praktis juga memperpanjang umur simpan dan tampilan *packaging* yang lebih menarik.

“Proses pembuatan YUKI ini juga relatif sederhana. Setelah tempe, bekatul dan ganyong mengalami proses pengeringan dan penepungan selanjutnya tinggal ditambah telur maupun bahan lain untuk kemudian diolah seperti pembuatan cookies pada umumnya. Yuki cookies kami ini juga aman bagi penderita autis karena tidak menggunakan terigu sama sekali sehingga bersifat non gluten. Jadi ibaratnya kami ini sekali dayung, dua tiga pulau terlampaui. Selain mengoptimalkan pengolahan komoditas lokal, tempe, ganyong dan bekatul, inovasi kami ini juga bermanfaat bagi penderita autis dan malnutrisi serta terutama mengatasi wabah kelaparan dunia karena tinggi kandungan kalornya,” paparnya lagi.

The International Union of Food Science and Technology (IUFOST) Product Development Competition 2018 merupakan kompetisi ilmiah dua tahunan tingkat dunia di bidang pengembangan produk pangan. IUFOST yang didirikan sejak 1962 ini memiliki motto *Food Science Fighting Hunger*. Untuk tahun 2018, tema yang diangkat kali ini adalah “*25 Billion Meals a Day by 2025 with Healthy, Nutritious Safe and Diverse Food*” Ngesti dkk dari FTP Universitas Brawijaya, Indonesia berhasil menyisihkan tiga ribu kontestan lain dari 70 negara dan maju sebagai finalis bersama delapan tim lainnya dari China, Amerika Serikat, Brazil, India, Uganda, Kenya, United Kingdom dan Perancis. (*dse/Humas UB*)