

Mahasiswa FTP Panen Emas di Kompetisi Dunia

IUFoST

Submit by [prasetyaftp](#) on **October 29, 2018** | Comment(s) : **0** | View : **690**



**Tim FTP UB Alfisah Nur
Annisa A., Widya Nur Habiba,
Annisa Aurora Kartika dan
Joko Tri Rubiyanto**

Usung beras analog berbahan pangan lokal sagu, jagung dan umbi porang, keempat mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian (FTP) Universitas Brawijaya (UB) berhasil harumkan Indonesia atas torehan prestasinya pada ajang kompetisi ilmiah The International Union of Food Science and Technology (IUFoST) Product Development Competition 2018, yang berlangsung di CIDCO Exhibition Centre, Mumbai India (23/10-27/10/2018). Tidak hanya berhasil membawa pulang satu medali, keempat mahasiswa FTP UB dibawah bimbingan Dr.Ir Aji Sutrisno, M.Sc ini bahkan sukses meraup tiga dari total lima award yang diperebutkan, yaitu Best Oral Presentation; Best Commercial Content serta Best Overall Project. Keempat mahasiswa FTP UB yang sukses mengharumkan nama bangsa ini terdiri dari Alfisah Nur Annisa A., Widya Nur Habiba, Annisa Aurora Kartika dan Joko Tri Rubiyanto.

Dipaparkan Widya Nur Habiba, beras analog ciptaan mereka ini dapat dikonsumsi sebagai bahan pangan pokok pengganti beras pada umumnya sehingga dapat mengurangi import beras. Selain itu beras analog ini dapat mengatasi kelaparan seperti yang terjadi pada suku asmat di papua pada januari 2018 lalu.

"Dibawah bimbingan pak Aji, kami sengaja menciptakan beras analog yang kami namai NABU untuk mengatasi kelaparan maupun malnutrisi karena kandungan gizinya yang bahkan lebih lengkap dari beras pada umumnya. Selain itu NABU ciptaan kami ini juga memiliki kadar glikemik indeks yang rendah sehingga dapat mencegah penyakit diabetes. Kami menamai beras ini NABU sebagai brand karena produk ini merupakan alternatif nasi berbahan dasar sagu sehingga nama nabu menjadi mudah diingat, " paparnya.

Lebih lanjut Widya juga menambahkan bahwa bahan baku yang digunakan dalam pembuatan NABU merupakan bahan pangan lokal yang mudah ditemukan di Indonesia dan mudah tumbuh dalam kondisi ekstrim. Proses pembuatan NABU pun relatif mudah. Jagung, sagu dan umbi porang sebelumnya di buat tepung, di campurkan

dengan berbagai perbandingan selanjutnya di kukus, dibentuk dan dikeringkan hingga berbentuk bulir beras.

IUFoST Product Development Competition 2018 merupakan kompetisi ilmiah dua tahunan tingkat dunia di bidang pengembangan produk pangan. Event ini dimulai sejak 1962 dengan motto Food Science Fighting Hunger. Tahun 2018, tema yang diangkat adalah 25 Billion Meals a Day by 2025 with Healthy, Nutritious Safe and Diverse Food. Widya dan kawan-kawan berhasil menyisihkan tiga ribu kontestan lain dari 74 negara dan maju sebagai finalis bersama lima tim lainnya dari Selandia Baru, China, Singapura, Colombia, dan India. Terdapat lima award yang diperebutkan seluruh finalis yaitu Best Oral Presentation; Best Commercial Content dan Best Overall Project yang ketiganya dimenangkan oleh mahasiswa FTP UB sebagai perwakilan Indonesia serta Best Scientific Content dan Best Display yang dimenangkan oleh perwakilan Selandia Baru. (*dseHumas UB*)