

Mahasiswa Fapet Borong Penghargaan Lomba Essay Tingkat Nasional

Achmad Sarjono - KOTAMALANG.INDONESIASATU.ID

Jun 7, 2023 - 11:46



Mahasiswa Fapet UB peroleh medali perak dan perunggu dalam kompetisi LETIN 2023

KOTA MALANG - Prevalensi diabetes melitus di Indonesia mencapai 8,5% jumlah keseluruhan penduduk dan berada pada urutan kelima dunia dengan jumlah penderita 19,5 juta jiwa. Faktor pemicunya adalah obesitas karena kalori berlebih yang mengakibatkan pada resistensi insulin. Serta pola makan masyarakat Indonesia yang bergantung terhadap nasi berkadar gula tinggi.

Hal tersebut menarik atensi mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya (Fapet UB) untuk menciptakan inovasi pangan guna mencegah dan mengendalikan diabetes melitus. Pencegahan diabetes melitus dilakukan dengan membuat pangan sereal sehat berbasis fortifikasi jambu biji, tepung tapioka, dan kuah kayu manis. Produk bernama Seregal itu dibuat oleh Rafi Safanda Nugraha (Fapet UB), Irma Widi Astuti (Fapet UB), Hilma Sajida Chulwa Hanin (Fapet UB), M. Yoshi (FMIPA UB), dan Ruzaina Darmawati (Filkom UB).

Menurut Irma, jambu biji mengandung vitamin C lima kali lebih tinggi daripada jeruk, yaitu sebanyak 377 mg. Sehingga dalam seregal bisa membantu mencegah penyakit diabetes melitus, karena mengandung pektin bersifat hipokolesterolemik yang mampu menurunkan kadar kolesterol maupun glukosa darah. Selain itu, seregal juga dapat digunakan sebagai makanan penunda lapar karena kandungan karbohidratnya yang tinggi dengan kadar amilosa rendah dan amilopektin cukup tinggi.

“Kandungan tepung tapioka di dalam seregal dapat membantu menaikkan berat badan, menstabilkan tekanan darah, mengobati asam lambung, sehat untuk sistem pencernaan dan menjaga kesehatan tulang,” jelasnya, Rabu (7/6).

Sedangkan untuk penderita yang sudah terjangkit penyakit ini dapat dikendalikan dengan mengkonsumsi mie analog ungu. Yakni mie berbahan tepung porang (*amorphophallus muelleri*) dan fortifikasi daun genjer yang rendah kalori dan tinggi serat karena mengandung glukomanan, flavonoid, polifenol, dan kardenolin. Zat-zat itu memiliki sifat antidiabetes dan antioksidan sehingga dapat digunakan sebagai pengendali diabetes melitus.

Mie analog ungu diciptakan oleh kolaborasi mahasiswa UB dan Universitas Gadjah Mada (UGM), yaitu Irma Widi Astuti (Fapet UB) dan Romi AL Fajar (Teknik Geodesi, UGM).

“Mie ini diharapkan menjadi pangan fungsional pengendali diabetes melitus serta obesitas dan menjadi kontributor bidang pangan menuju Indonesia lebih baik,”kata Irma

Kedua karya tersebut berhasil menyabet penghargaan pada Lomba Essay Tingkat Nasional (LETIN) 2023 yang diselenggarakan oleh Lembaga Nusantara Muda berkolaborasi bersama Universitas Triatma Mulya, Bali, Sabtu (3/6/2023). Tim mie analog ungu mendapat medali perak sementara tim seregal mempersembahkan medali perunggu.

Pada acara yang mewadahi mahasiswa dengan kreativitas tinggi untuk menyalurkan inovasinya dalam menyokong Indonesia maju itu delegasi UB meraih gelar juara umum dalam dengan total perolehan 13 juara dari seluruh bidang. UB mengirimkan tujuh kelompok dari berbagai Fakultas, seperti Fakultas Pertanian, Fakultas Hukum, Fakultas Teknologi Pertanian, Fakultas Ilmu Kesehatan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, serta Fapet. (dta/Humas UB)