

24Jam

Mahasiswa UB Buat Beras Analog dari Umbi Suweg

Achmad Sarjono - KOTAMALANG.24JAM.CO.ID

Sep 8, 2022 - 18:03

Dr. Herlinda, S.H., M.Kn

HIPROSUR

"Beras Analog Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) Terfortifikasi Isolat Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Pokok Rendah Glikemik Bagi Penderita Diabetes Mellitus"

M. Sajid Al-Farras
FTP

Rochmad Pratama P.
FTP

Siva Nur Alfia
FMIPA

Nurlita Ayu Anggreini
FH

KOTA MALANG - Nasi merupakan makanan pokok yang umum dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Sebagai makanan yang lazim dikonsumsi, nasi justru merupakan makanan yang terbukti dapat memicu adanya peningkatan kadar gula darah yang membuatnya menjadi kurang baik untuk dikonsumsi oleh

penderita diabetes melitus.

Melihat permasalahan tersebut, empat mahasiswa Universitas Brawijaya (UB) yang diketuai oleh Nurlita Ayu Anggreini dari Fakultas Hukum dengan tiga anggota yaitu Siva Nur Alfia (FMIPA), Rachmad Pratama Fauzi (FTP), dan Sajid Al Farras (FTP) berinisiatif untuk membuat produk makanan pokok alternatif bagi penderita diabetes berupa beras analog berbahan dasar umbi suweg, Rabu (7/9/2022).

HIPROSUR merupakan produk beras analog berbahan dasar umbi suweg dengan fortifikasi isolat kedelai. Dalam formulasinya, produk HIPROSUR menggunakan bahan baku utama berupa tepung suweg, tepung kedelai, dan minyak kedelai, serta bahan penunjang berupa daun pandan, daun suji, dan rempah. Penggunaan bahan baku tersebut membuat HIPROSUR menjadi produk makanan pokok alternatif yang aman dan tanpa efek samping saat dikonsumsi.

Nurlita, sebagai ketua tim mengatakan umbi suweg dipilih sebagai bahan baku utama karena kandungan indeks glikemiknya yang rendah apabila dibandingkan dengan umbi-umbian lain. Selain itu, adanya penambahan isolat kedelai menjadikan produk HIPROSUR memiliki kandungan protein yang tinggi.

The image is a screenshot of a Zoom meeting. On the left, a video feed shows a woman, Dr. NurDede, S.H., M.A., with the text "Doan Profounding" above her. Below her name are three smaller video feeds of the team members: M. Sajid Al Farras (FTP), Rachmad Pratama Fauzi (FTP), and Siva Nur Alfia (FMIPA). On the right, a presentation slide is displayed. The slide has a green background and features the HIPROSUR logo at the top, along with logos for Universitas Brawijaya (UB), FMIPA, and FTP. The main text on the slide reads: "Beras Analog Suweg (*Amerphophallus Compositus*) Terfortifikasi Isolat Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Pokok Rendah Glikemik Bagi Penderita Diabetes Mellitus". Below the text is an image of the product packaging. At the bottom of the slide, the names of the team members are listed: Nurlita Ayu Anggreini (FH), Siva Nur Alfia (FMIPA), Rachmad Pratama Fauzi (FTP), and M. Sajid Al Farras (FTP). The Zoom meeting interface at the bottom shows the names of the participants and a chat window.

“Kandungan indeks glikemik yang rendah dari umbi suweg dan kandungan protein dari isolat kedelai sangat berpotensi untuk dijadikan sebagai olahan makanan pokok yang cocok untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes,” kata Nurlita.

Target pasar dari produk HIPROSUR adalah para penderita diabetes dan masyarakat umum yang ada di Jawa Timur khususnya di daerah Madiun Raya dan Malang Raya. HIPROSUR sendiri dikemas dalam kemasan berbentuk standing pouch 250 gram yang dilengkapi dengan zip lock yang dapat dibeli melalui offline maupun online.

“Pembelian produk HIPROSUR dapat dilakukan secara online melalui Tokopedia atau Shopee HIPROSUR, maupun secara offline dengan cara menghubungi kami melalui kontak yang tersedia di media sosial @hiprosur.id,” kata Nurlita.

HIPROSUR diharapkan dapat menjadi produk yang disukai masyarakat dan dapat menjadi salah satu alternatif makanan pokok bagi penderita diabetes di Indonesia. (NL/Humas UB)