

YOWGUT, Solusi Peningkat Imun di Era New Normal

Achmad Sarjono - JATIM.INFORMAN.ID

Aug 31, 2022 - 18:23



Tim Yowgut

KOTA MALANG - Lima Mahasiswa Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya mengembangkan produk wirausaha berupa “Inovasi Probiotik-Snack Yogurt Nabati dengan Kondimen Brondong Beras Sebagai Peningkat Sistem Imun di Era New Normal”. Produk tersebut merupakan hasil dari Program Kreatif Mahasiswa Kewirausahaan tahun 2022.

Lima mahasiswa tersebut melakukan inovasinya di bawah bimbingan Dr. Widya Dwi Rukmi Putri, STP, MP diantaranya adalah Esa Firdausa (Teknologi Pangan), Meutia Irdina Khairunnisa (Teknologi Pangan), Yosephina Diva Edityaningsih (Teknologi Pangan), Muhammad Rafly Editya (Teknologi Pangan) , dan Odhalia Firmalita (Bioteknologi).

Produk Yowgut ini merupakan makanan yang sehat dan didasarkan atas perpaduan yogurt kacang merah sebagai pangan probiotik dan kondimen brondong beras sebagai sumber karbohidrat pembentuk energi.

“Yogurt nabati ini merupakan inovasi kami sebagai upaya upaya pangan pangan. Kacang merah yang kami gunakan sebagai bahan baku utama, memiliki kandungan protein yang tinggi dengan kandungan asam aminonya yang menjadi lebih lengkap dengan brondong beras yang kami sediakan sebagai kondimen” kata Esa Firdausa, ketua tim Yowgut (10/08/2022).

Pengembangan produk Yowgut tersebut awalnya dilatarbelakangi atas diberlakukannya sistem adaptasi New Normal di tengah tengah kasus Covid-19 di Indonesia . Akan tetapi produk ini mungkin dapat dikonsumsi pada semua lapisan masyarakat yang membutuhkan produk fungsional untuk menjaga kesehatannya.

Berdasarkan literatur yang telah dilakukan, produk yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat sebagai peningkat imun kadar gula tinggi melebihi batas konsumsi gula orang dewasa setiap hari. Produk Yowgut ini diformulasi sehingga dapat menjadi solusi dengan menggunakan gula aren, yang sekaligus menjadi media pertumbuhan bakteri baik yang tumbuh selama fermentasi susu kacang merah.

“Penggunaan gula aren ini kami lakukan agar produk kami aman dikonsumsi oleh penderita diabetes, sehingga semua orang dapat mengonsumsi makanan peningkat imun tanpa kelebihan kelebihan,” papar Esa saat wawancara.

Dengan inovasi produk ini, mahasiswa UB berharap dapat membantu dalam pencegahan peningkatan potensi infeksi virus Covid 19 dengan cara menyediakan pangan fungsional peningkat imun yang sehat dan mengenyangkan. [tim/sitirahma]