

Makanan Super, Alternatif Makanan Tinggi Protein

Beragam sumber protein perlu kita konsumsi setiap hari. Salah satu alternatif makanan tinggi protein yang perlu kita coba adalah spirulina. Selain rasanya unik khasiatnya juga banyak. Bahkan produk spirulina tidak hanya bisa kita nikmati dalam olahan pangan dan suplemen, tetapi juga bisa dimanfaatkan untuk kosmetik serta suplemen pakan dalam budidaya ikan dan ternak.

Sebagai “Super Food” yang memiliki nilai gizi sangat tinggi tidak salah kalau Lab Kimia Institut Teknologi Nasional (ITN) Malang berupaya mengembangkan produk berbahan dasar tumbuhan mikroskopik ini. Dalam 1 gram spirulina kandungan nutrisinya sama dengan 500 gram sayuran dan buah-buahan.

Setidaknya sudah ada enam produk berbahan dasar spirulina dengan mengedepankan kualitas serta harga terjangkau yang diproduksi oleh Lab Kimia ITN. Diantaranya cookies dengan merek Spi Nice, berat 200 gram seharga 20 ribu rupiah; Spi ice cream seharga 3.500 rupiah per cup; masker ‘Spi Mask’ dihargai 90 ribu rupiah per pak; sabun ‘Spi Soap’ seharga 10 ribu rupiah dan 5 ribu rupiah; sampo ‘Spi Samp’ dihargai 75 ribu per 125 ml; sedangkan pakan ikan ‘Spi Der’ seharga 115 ribu rupiah.



Makanan Super, Alternatif Makanan Tinggi Protein

“Semua nama produk diawali dengan Spi dari kata spirulina dan kami tetap mempertahankan warna hijau sebagai warna asli di tiap produk,” terang Prof.Dr.Ir. Tri Poespowati, MT., pelopor budidaya dan pengembangan spirulina di Teknik Kimia ITN Malang.

Menurut alumni Newcastle University ini, sebenarnya di Indonesia sudah ada pengembangan spirulina tapi belum banyak. Satu-satunya yang besar berada di Solo. Sulitnya budidaya bagi yang belum berpengalaman menjadi salah satu kendala. Padahal manfaat spirulina sebagai olahan pangan sangat bagus.

Untuk itulah bersama Dra. Siswi Astuti, M.Pd., dan Faidliyah Nilna ST.MT., Prof Poespo berupaya mengembangkan spirulina lebih jauh lagi. Kegiatan ini juga melibatkan 6 mahasiswa yang dipimpin oleh Ibra Moch. Isdes dan Carulyne Tiatira. Mahasiswa Teknik Kimia ini juga berperan aktif dalam budidaya, pembuatan produk sampai pemasaran.

“Harapannya produk makanan dari spirulina menjadi jajanan

sehat yang mampu menggantikan jajanan anak yang ada selama ini. Karena kaya protein yang bermanfaat untuk pertumbuhan, mengandung fosfor, kalium dan lain-lain," harap Nilna, sapaan akrab dari Faidliyah Nilna. (mer/humas)