

UGM Dorong Pengembangan Produksi Beras Analog Fungsional di Lombok Timur

Tuesday, 15 Oktober 2019 WIB, Oleh: Ika



Universitas Gadjah Mada (UGM) mendorong petani di Lombok Timur untuk memproduksi beras analog fungsional. Produk ini selain menjadi alternatif bahan pangan pokok diharapkan juga dapat mengangkat perekonomian masyarakat Lombok Timur.

Direktur *Community Resilience and Economic Development Programme* (CaRED) UGM, Ali Awaludin, M.Eng. Ph.D., mengatakan program pengembangan beras analog fungsional di Lombok Timur dilakukan melalui program CaRED UGM hasil kerja sama dengan *New Zealand Foreign Affairs & Trade Aid Programme* (Massey University) bekerja sama dengan Universitas Mataram, Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Nusa Tenggara Barat dan Pemerintah Kabupaten Lombok Timur.

Program dilaksanakan melalui kegiatan bertema *Smallholder Livelihood Improvement Through Small Scale Functional Analog Rice Food-Base Processing Enterprise : An Action Research Approach to Smallholder Agribusiness and Food Processing Industrial Development in East Lombok - West Nusa Tenggara Province*. Dimulai dengan penelitian beras analog fungsional yang diketuai oleh Dr. Rumiati, M.Si, Apt. (Farmasi UGM), dan beranggotakan Prof. Ir. Sri Widyastuti, M.App.Sc., Ph.D. (FTP UNRAM), Prof. Dr. Agung Endro N., M.Si., Apt. (Farmasi UGM), Prof. Dr. Yudi Pranoto, M.P. (FTP UGM), Dr. Yekti Asih Purwestri, M.Si. (Biologi UGM), dan Dr. Ir. Satrijo Saloko, M.P. (FTP UNRAM) serta *reviewer* dari Massey University New Zealand, Dr. Janed Reid. Penelitian dan pengembangan dilakukan sejak tahun 2016 silam dan pendanaan program hingga 2019.

“Hasil dari program ini adalah Beras Sehat Analog Fungsional (BSAF),” jelasnya Senin (14/10) dalam workshop Peningkatan Ekonomi Masyarakat melalui Pengembangan Industri Pengolahan Pangan - Beras Sehat Analog Fungsional di Mataram, NTB.

Beras sehat analog fungsional merupakan beras alternatif yang dibuat dari tepung mocaf, tepung jagung, tepung kacang gude (lebu), dan tepung rumput laut. Dibuat dengan menggunakan teknologi ekstrusi sehingga menghasilkan bentuk bulir seragam yang memiliki kemiripan dengan bulir beras padi.

Ali mengungkapkan saat ini beras sehat analog fungsional telah diproduksi oleh UD. Kaya Rasa di daerah Masbagik, Lombok Timur dan telah memiliki ijin PIRT serta Halal LPPOM MUI. Selain itu produk ini juga telah melalui riset pasar yang diketuai oleh Dr. Sang Kompiang Wirawan, S.T., M.T. dari Direktorat Pengembangan Usaha dan Inkubasi dan tim UGM serta Ir. Rosmilawati, M.S. dan tim UNRAM.

“Harapannya kedepan beras sehat analog fungsional ini dapat memiliki pasar yang lebih luas dan diterima serta dirasakan manfaatnya tidak hanya di wilayah NTB dan DIY, tetapi juga Indonesia secara luas,” tuturnya.

Sementara Wakil Rektor I Bidang Akademik Universitas Mataram, Agusdin, S.E., M.B.A. DBA., saat membuka acara workshop menyampaikan harapan terhadap pengembangan produksi beras sehat analog fungsional ini. Dia berharap melalui produk diversifikasi pangan ini nantinya dapat mengangkat perekonomian masyarakat daerah Lombok Timur sekaligus menjadi produk komoditas andalan Nusa Tenggara Barat. (Humas UGM/Ika)

Berita Terkait

- [Raih Doktor Usai Teliti Genetik Warna Beras Padi](#)
- [SEMINAR MENGATASI RAWAN PANGAN](#)
- [Mahasiswa KKN UGM Masbagik Timur-CaRED Luncurkan GERMAS](#)
- [Pakar Namibia Bicara Perberasan di UGM](#)
- [Agama Picu Konflik Nahdlatul Wathan](#)