

# Mahasiswa UGM Ciptakan Snack Bar Anti-Stunting

Monday, 19 September 2022 WIB, Oleh: Humas UGM



Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berupa biskuit menjadi salah satu program pemerintah yang dicanangkan untuk menangani kejadian stunting yang masih banyak ditemui di Indonesia. Namun, makanan tambahan ini biasanya menggunakan fortifikasi untuk menambah zat gizi dengan bahan baku yang masih diimpor sehingga menimbulkan persoalan biaya.

Melihat persoalan ini, mahasiswa UGM membuat inovasi PMT dengan harga terjangkau dan bahan yang mudah ditemui berupa Sprouted Snack Bar (SSB) yang dapat memenuhi 3 zat gizi utama untuk mencegah stunting yaitu protein, zat besi, dan seng. SSB ini terbuat dari bahan utama kacang merah berkecambah, beras merah berkecambah, kacang kedelai berkecambah, dan pisang.

“Alasan dipilihnya produk snack bar karena cemilan ini disukai anak-anak dan memiliki masa simpan yang cukup lama,” terang Adiva Aphrodita, mahasiswa Fakultas Biologi.

Mahasiswa angkatan 2020 ini mengembangkan produk bersama empat mahasiswa UGM lainnya, yaitu Matilda Jesseline Gabriela Giovanni (Fakultas Biologi 2020), A. Najib Dhiaurahman (Fakultas Biologi 2020), Felisitas Mellania Ajeng Anggraeni (FK-KMK 2019), dan Nur Afni Oktri Fiana (FTP 2019), di bawah bimbingan Lisna Hidayati, S.Si., M.Biotech.

Ia menerangkan, berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2021 yang dilaksanakan Kementerian Kesehatan, prevalensi stunting di Indonesia pada 2021 sebesar 24,4%. Angka ini menurun 6,4% dari angka tahun 2018 sebesar 30,8%, namun masih tergolong tinggi dan berada di atas angka standar yang ditoleransi WHO, yaitu di bawah 20%.

Bijian berkecambah sendiri memiliki kandungan protein dan mikronutrien yang lebih tinggi

dibanding biji utuh karena proses perendaman dan perkecambahan dapat meningkatkan nutrisi yang terkandung. Kedelai, beras merah, dan kacang merah yang telah berkecambah mengandung protein tinggi dan kadar serat menurun yang mampu meningkatkan kadar zat besi dan seng.

“Konsumsi pangan tinggi protein dapat meningkatkan sintesis albumin serum darah sehingga memicu pembentukan sel saat pertumbuhan dan menjaga organ hati sehat. Selain itu, zat besi membantu sintesis kolagen jaringan tulang, sementara seng membantu peningkatan panjang dan berat tulang femur,” paparnya.

Selain membandingkan kandungan produk antara bijian berkecambah dengan biji dorman, tim ini juga telah melakukan perbandingan dua metode pengolahan yaitu metode sangrai dan oven. Mereka kemudian melakukan uji organoleptik produk pada anak SD, uji nutrition facts, dan uji in vivo.

“Inovasi SSB ini mampu menjadi alternatif jajanan bergizi untuk anak sekolah. Dengan adanya produk ini, diharapkan ada peningkatan kualitas makanan untuk anak-anak sehingga dapat menekan angka stunting di Indonesia,” pungkas Adiva.

Penulis: Gloria

---

### **Berita Terkait**

- [Mahasiswa UGM Kembangkan Aplikasi Deteksi Dini Stunting](#)
- [Tekan Stunting, UGM dan Danone Luncurkan Buku Seri Cegah Stunting](#)
- [Mahasiswa UGM Kembangkan Snack Bar dari Bahan Kerak Nasi untuk Anti Obesitas](#)
- [8,8 Juta Anak Indonesia Alami Stunting](#)
- [Protein Hewani, Stunting, dan SDM Unggul](#)