

Judul Populer: SASUMUZI

Judul Inggris : SASUMUZI

Judul Riset: "SASUMUZI" Sagon Sukun Multi Gizi Alternatif Pangan Darurat Anak Usia Sekolah Saat Bencana dan Rawan Gizi

Deskripsi Singkat

Sasumuzi merupakan produk sagon yang dikembangkan berbasis pangan lokal yakni sukun. Produk ini ditingkatkan nilai gizinya dengan penambahan sumber protein dan multivitamin mineral. Sasumuzi tinggi mineral Ca, Fe, Zn, serat pangan dan, sumber protein. Bahan baku sukun mengandung prebiotik alfa 1-3 yang dapat mencegah konstipasi. Kandungan air dan lemak yang rendah memungkinkan masa simpan produk lebih panjang.

Sasumuzi is a sagon product developed that is based on local food breadfruit. This product is enhanced with the addition of nutritive value of protein and multivitamin mineral resources. Sasumuzi has high minerals Ca, Fe, Zn, and dietary fiber, protein source. Breadfruit raw material containing alpha 1-3 prebiotics can prevent constipation. Water content and low fat enables longer product shelf life.

Keunggulan

Sasumuzi memiliki kandungan air dan lemak yang rendah sehingga menjadikan produk inovasi ini lebih tahan lama untuk disimpan. Sasumuzi merupakan alternatif pangan darurat yang padat gizi baik zat gizi makro maupun zat gizi mikro, memiliki kandungan mineral kalsium, besi, dan seng yang tinggi sehingga cocok bagi anak-anak untuk mencegah terjadinya defisiensi pasca bencana. Sasumuzi juga memiliki kandungan serat pangan sagon yang tinggi juga berdampak positif untuk mengurangi resiko konstipasi pada saat bencana.

Inovator: Ahmad Sulaeman, Wiwi Febriani, Ikeu Ekayanti

Profil Ketua Inovator



Ahmad Sulaeman, lahir di Sukabumi tanggal 31 Maret 1962. Dosen aktif di Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia IPB ini juga menjabat sebagai Wakil Dekan Fakultas Ekologi Manusia IPB, Guru Besar Keamanan Pangan dan Gizi sekaligus Kepala Bagian Manajemen Pangan dan Kesehatan Lingkungan Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB, anggota Senat Akademik IPB, Dewan Guru Besar IPB serta anggota Pokja Otoritas Kompeten Pangan Organik, Kementerian Pertanian. Saat ini beliau adalah Anggota Komisi Ahli Sanitary and Phytosanitary – Badan Karantina Pertanian, anggota Komisi Ahli Kebijakan Makro – Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan dan nara sumber pada Badan Ketahanan Pangan dan Badan Pengawa Obat dan Makanan (BPOM). Beliau mendapatkan gelar sarjana (Ir) di bidang Ilmu dan Teknologi Pangan dan Magister (MS) di bidang Ilmu Pangan dari IPB dan gelar doktor (PhD) dalam bidang Human Nutrition dari University of Nebraska Lincoln, USA. Penelitian beliau tentang minuman sinbiotik dari buah sukun, pengembangan mie glosor instant dari labu parang dan penelitian sagon multi gizi dari buah sukun sebagai pangan darurat untuk anak-anak berhasil membawa

beliau menjadi salah satu inovator dalam 104, 105 dan 106 Inovasi Indonesia versi *Business Innovation Center* (BIC) pada tahun 2012, 2013 dan 2014. Beberapa penelitian yang beliau lakukan didanai oleh hibah penelitian DIKTI, BOPTN, GAIN (*Global Alliance for Improved Nutrition*), Danone Foundation, Unilever, dll. Saat ini beliau fokus meneliti pangan-pangan lokal dan pangan organik dalam hubungannya dengan manfaat gizi dan kesehatan untuk pencegahan berbagai penyakit degeneratif.

Gambar

