

KAMPUS

Resmi Menerima Gelar Gubes, Prof Annis: Budaya Jadi Solusi Perbaiki Gizi

Achmad Sarjono - SURABAYA.WARTAKAMPUS.COM

Aug 25, 2022 - 23:59



Foto: PKIP UNAIR

SURABAYA – Prof Dr Ir Annis Catur Adi MSi dosen Fakultas Kesehatan Masyarakat (FKM) [Universitas Airlangga](#) (UNAIR) berbangga hati menerima gelar jabatan fungsional tertinggi akademisi. Ia resmi dikukuhkan sebagai Guru Besar FKM UNAIR ke-15 pada Rabu (24/08/2022) di Aula Garuda Mukti, Kantor Manajemen Kampus MERR C UNAIR.

Prof Annis sapaan karibnya memamparkan, stunting termasuk permasalahan gizi utama yang menjadi perhatian. Kondisi ini menunjukkan adanya kekurangan gizi yang kronis atau berupa penyakit infeksi berulang pada masa pertumbuhan dan perkembangan. Proses terjadinya stunting dimulai pada masa pembentukan organ penting yang mempengaruhi kemampuan kognitif dan risiko penyakit tidak menular.

Prof Annis mengungkapkan, budaya dapat dijadikan solusi perbaikan gizi ibu hamil, termasuk dalam masyarakat Madura yang memiliki kultural ke figur buppa, babbu, guru, dan rato. Berdasarkan penelitiannya, melakukan silaturahmi dengan agent menumbuhkan simpati, pengertian, mempermudah akses informasi serta nilai-nilai yang disepakati untuk mengatasi masalah kualitas diet sayur dan ikan bagi kesehatan ibu hamil.

“Pada budaya masyarakat Dayak, kebiasaan minum air kelapa muda sebanyak 3-4 kali per minggu saat masa kehamilan menjadi solusi sehat. Mereka meyakini kebiasaan ini membersihkan segala kotoran dalam kandungan tanpa memahami porsi yang dianjurkan,” jelas Prof Annis yang menyampaikan pidato bertajuk Solusi Permasalahan Gizi Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal.

Laki-laki kelahiran Tulungagung itu memanfaatkan teknologi proses spray drying, yang dapat mengubah air kelapa muda menjadi serbuk kemudian menjadi permen kunyah. Permen ini menyediakan nutrisi kalium dan kalsium yang bertujuan memenuhi zat gizi penting masa kehamilan.

Tidak berhenti di situ, ahli gizi FKM UNAIR itu menemukan khasiat pada teknologi tradisional di Indonesia, yakni dadih. Makanan tradisional yang diproses melalui fermentasi pada susu kerbau dalam bambu. Dadih mengandung protein tinggi, hampir semua jenis asam amino esensial serta vitamin, mineral untuk pertumbuhan dan probiotik BAL Enterococcus faesium.

Penggunaan Teknologi untuk Pemenuhan Nutrisi

“Teknologi mikroenkapsulasi dengan metode fluid bed dried (FBD) menjadi solusi keterbatasan daya simpan dan keamanan, sehingga menghasilkan solusi tanpa memakai pendingin serta alat lainnya. Pemberian probiotik enterococcus faesium menggunakan metode ini membuktikan bahwa hasil uji efikasi pada balita meningkatkan daya tahan dan menurunkan episode diare yang aman dikonsumsi,” paparnya.

Potensi gizi dan bioaktif fungsional terdapat pada lingkungan sekitar berpotensi dikembangkan produk instan novel food sehat. Prof Annis menyebutkan, makanan olahan yang mereformasi dengan memanfaatkan bahan pangan yang unggul antara lain ikan lele.

Pengolahan ikan lele menjadi tepung ini berupa biskuit terbukti mampu meningkatkan berat badan tanpa bau amis. Kemudian, olahan bawang putih menggunakan metode fermentasi meningkatkan polifenol dan flavonoid demi memperkuat sistem kekebalan tubuh. Berupa bentuk pastilles, olahan fermented garlic menjadi solusi keamanan dosis konsumsi bagi lansia.

“Ketika kondisi darurat, masyarakat akan membutuhkan makanan darurat. Nyatanya, produk makanan gizi rendah yang menyebabkan kondisi imunitas rendah dan distres umum digunakan pangan darurat,” kata alumnus Institut Pertanian Bogor tersebut.

Karena itu, dibutuhkan makanan darurat yang memenuhi nutrisi jauh lebih banyak. Segera kami formulasikan olahan tepung ikan lele, black garlic, dan pala

dalam bentuk makanan darurat bekerja sama dengan 3 universitas.

Prof Annis menekankan inovasi sehat berbasis pangan lokal yang telah dikembangkan merupakan dharma bakti sebagai pendidik dan peneliti yang peduli terhadap permasalahan gizi masyarakat. (*)

Penulis : Balqis Primasari

Editor : Binti Q. Masruroh