

Kenalkan Program Kekhususan Bionutrisi dan Inovasi Pangan Melalui Lomba

Saat ini, makanan sudah menjadi kebutuhan semua orang yang tidak hanya untuk mengenyangkan saja, melainkan juga merupakan salah satu implementasi gaya hidup sehat. Diperlukan inovasi untuk pembuatan dan penyajian makanan yang sekaligus memperhatikan aspek nutrisi yang lengkap. Melihat fenomena tersebut, Universitas Surabaya membuka program spesialisasi bionutrisi dan inovasi pangan. Program ini merupakan salah satu jurusan dari Fakultas Teknobiologi. Kami dari pihak Ubaya berusaha berpikir jauh ke depan. Program kekhususan ini akan berfokus pada pengembangan produk inovatif dan bernutrisi, ungkap Koordinator Program Kekhususan Bionutrisi dan Inovasi Pangan Ubaya, Ruth Chrisnasari. Dia menjelaskan, sudah dilakukan riset sebelum membuka program spesialisasi itu. Bahkan riset dilakukan mulai tahun 2012 hingga 2017.

Sembari mengenalkan prodi baru pada Fakultas Teknobiologi tersebut, panitia yang merupakan mahasiswa Fakultas Teknobiologi Ubaya pun mengadakan lomba memasak yang ditujukan bagi siswa SMA-SMP. FINA (Food Innovation and Nutrition Awards) hadir untuk yang pertama kalinya. FINA adalah lomba masak yang diadakan oleh Fakultas Teknobiologi UBAYA yang dibagi menjadi 3 tahap yakni babak penyisihan, babak semi final, dan babak final. Lomba yang diadakan pada 24-25 Januari 2018 di Gedung TG ini berhadiah jutaan rupiah dan beasiswa. Dalam kesempatan launching program bionutrisi dan inovasi pangan itu, Ubaya menghadirkan Chef Diana Chan. Pemenang dalam ajang kompetisi Masterchef Australia 2017 ini membagikan pengalaman memasak makanan dengan teknik molekular gastronomi sekaligus praktik memasak. Menurut Diana, molekular gastronomi lebih menekankan pada improvisasi, inovasi, dan teknik. Teknik ini memadukan sains dengan memasak. Memang butuh belajar, kata perempuan asal Malaysia ini. Dia mengaku cukup senang dapat membagikan tips memasak yang mudah, lezat, dan menyehatkan kepada pelajar di Surabaya.

Pada 24 Januari 2018, agenda acara FINA ini adalah pengolahan bahan bagi peserta untuk menjadi suatu produk makanan yang memiliki cita rasa dan kandungan gizi yang pas. Setelah itu, peserta diminta untuk mempresentasikan hasil produknya dihadapan juri. Juri pada saat itu adalah Dosen Fakultas Teknobiologi yang sekaligus Koordinator Program Kekhususan Bionutrisi dan Inovasi Pangan Ubaya, Ruth Chrisnasari. Selain itu turut hadir pula winner Master Chef Australia, Diana Chan. Pemenang lomba akan diumumkan pada keesokan harinya, yakni 25 Januari 2018. Perlombaan ini pun dimenangkan oleh SMA St. Louis 1, SMK Mater Amabilis, dan SMAK Petra 4. Antusiasme peserta saat mengikuti perlombaan cukup baik. Terbukti dari salah satu peserta lomba, Maria Fabiola siswi SMA Petra 4, mengungkapkan bahwa ini adalah lomba yang cukup menantang. Lomba ini menantang banget, kita tuh diminta untuk mengolah makanan dengan waktu dua jam, dan ternyata di hari ini ada bahan utama yang diberikan panitia tanpa konfirmasi dari kita. Dan kita diharuskan untuk menggunakannya. Jadi, awalnya kita sedikit bingung sih dengan adanya penambahan bahan dari panitia, ujarnya. Ketua Panitia FINA, Oraldo Emeraldi, mengungkapkan bahwa kesannya untuk acara lomba masak pertama kali ini cukup baik. (azn)