

Mahasiswa Fapet Ciptakan Cream Cheese Pencegah Penyakit Degeneratif

Achmad Sarjono - SARJONO.JURNALIS.ID

Aug 19, 2022 - 23:59



KOTA MALANG - Penyakit degeneratif merupakan penyakit tidak satu pun didunia khususnya di Indonesia. Menurut badan Kesehatan dunia WHO, dari 57 juta kematian yang terjadi di dunia pada tahun 2018, sebanyak 36 juta atau hampir dua pertiganya disebabkan oleh Penyakit degeneratif.

Penyakit degeneratif adalah penyakit tidak menular, merupakan penyakit yang kronis dan sangat membahayakan jika tidak segera.

Salah satu cara untuk mencegah penyakit degeneratif yang disebabkan dari radikal bebas sendiri adalah dengan konsumsi makanan, minuman atau suplemen yang tinggi akan antioksidan. Adapun tanaman yang memiliki kandungan antioksidan alami yang tinggi yaitu coklat.

Menimbang hal tersebut, Jum'at (19/8/2022), tim Program Kreativitas Mahasiswa-

Riset Eksakta (PKM-RE) dari Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya yang diketuai oleh Dela Dafista (FAPET) bersama dua anggota lainnya yakni Nanda Nabilah (FAPET) dan Eka Dhanik S (FAPET) di bawah bimbingan Dr. Abdul Manab, S.Pt.,MP. terdorong untuk menggagas ide penelitian yang bertajuk “Analisis Proteomik Penggunaan Microbial Rennet (Mucor Pusillus Dan Mucor Miehei) sebagai Koagulan Kasein Pada Cream Cheese Functional Terfortifikasi Polifenol Cocoa”.

Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui pengaruh nanoemulsi polifenol cocoa protein whey sebagai bahan fortifikasi pada cream cheese fungsional berdasarkan senyawa bioaktif dan mengetahui pengaruh mikroba rennet (Muchor pusillus dan Muchor miehei) pada cream cheese fungsional terfortifikasi nanoemulsi polifenol cocoa protein whey terhadap kajian proteomik dan aktivitas antioksidan.

Cocoa (Coklat) merupakan tanaman dengan kandungan antioksidan alami yang tinggi. Untuk membantu sistem kerja antioksidan yang membutuhkan protein.

Oleh karena itu, aktivitas antioksidan polifenol kakao akan bekerja lebih efektif jika dalam bentuk nanoemulsi polifenol cocoa protein whey.

Nanoemulsi polifenol cocoa protein whey apabila difortifikasi dengan krim keju dapat menambah kandungan nutrisi pada krim keju menjadi lebih baik. Menurut Dela, Cream Cheese banyak digemari oleh masyarakat mulai anak-anak maupun orang dewasa, cream cheese banyak diaplikasikan pada makanan sebagai olesan pada roti, dressing kue, pelengkap sandwich dan campuran masakan.

Umumnya koagulan yang biasa digunakan adalah rennet dari enzim renin anak sapi, tetapi masih dipertanyakan untuk kehalalannya. Oleh karena itu, kami menggunakan mikroba rennet (Muchor pusillus dan Muchor miehei) sebagai pengganti enzim rennin anak sapi sehingga nantinya krim keju fungsional terfortifikasi nanonoemulsi cocoa protein whey ini dapat menjadikan pangan fungsional yang mampu dikonsumsi untuk mencegah penyakit degeneratif,” katanya. (Hms/Jon)