

Hari Ini Dekranasda NTT Luncurkan Mie Instan Berbahan Lokal Dengan 4 Varian Rasa



Kupang, mwartapedia.com – Guna mencegah dan memberantas angka stunting yang masih tinggi di Provinsi NTT maka Dewan Kerajinan Nasional Daerah (Dekranasda) NTT terus melakukan inovasi dan riset terhadap daun kelor yang mempunyai banyak kandungan gizi dan terbukti hari ini Dekranasda NTT meluncurkan produk olahan baru mie instan dengan brend B'pung Mie Asli Orang NTT Pung memiliki 4 varian rasa.

Produk mie instan tersebut diluncurkan secara langsung oleh Ketua Dekranasda Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), Bunda Julie Laiskodat didampingi Wakil Ketua Dekranasda Provinsi NTT, Ny. Maria Fransiska Djogo yang berlangsung di Dekranasda NTT Kecamatan Oebobo, Kota Kupang pada Jumad (30/12/2022).

Ketua Dektranasda Provinsi NTT, Bunda Julie Sutrisno Laiskodat pada kesempatan tersebut mengatakan, produk mie instan yang berbahan dasar kelor dan singkong (ubi kayu) dengan 4 varian rasa tersebut memiliki cita rasa yang berbeda dengan produk lain di luar NTT.

“Hari ini kita meluncurkan produk mie instan dengan 4 varian

rasa dengan brand B'pung Mie Asli Orang NTT Pung yaitu Mie Original Kuah Soto, Mie Goreng Spesial, Mie Kuah Kari dan Mie Original Ayam Bawang masing-masing dengan takaran saji 85 gram,"ungkap Bunda Julie yang juga adalah Ketua Tim Penggerak PKK Provinsi NTT..

Menurut Bunda Julie, produk mie instan tersebut diyakini bisa menjamin kesehatan dan juga mampu menumbuhkan perekonomian masyarakat NTT pada bidang pertanian.

"Saya pastikan bahwa produk mie instan yang kita luncurkan hari ini sangat menjamin kesehatan masyarakat dan mampu membantu masyarakat untuk menunjang perekonomiannya,"ujarnya.

Bunda Julie menjelaskan, pada tahun 2023 mendatang, Presiden Republik Indonesia, Joko Widodo telah mengumumkan bahwa dunia akan mengalami krisis global sehingga pihaknya terus gencar mengembangkan produk unggulan terlebih kelor di NTT yang mempunyai nilai gizi terbaik di dunia.

"Tahun depan terjadi krisis global sehingga dengan adanya produk mie instan dari bahan baku kelor dan singkong diharapkan mampu membantu perekonomian masyarakat,"kata Politikus Partai Nasdem tersebut.

Sementara itu, pada tempat yang sama Wakil Ketua Dekranasda Provinsi NTT, Ny. Maria Fransiska Djogo kepada awak media menjelaskan bahwa bahan dasar pembuatan mie instan yaitu kelor dan singkong sangat melimpah dan menurut riset bahwa kelor di NTT merupakan salah satu tanaman terbaik di dunia sehingga sangat bagus untuk mencukupi kalori dan protein.

"Untuk kandungan gizi persajian dalam kemasan mie instan yang kita luncurkan hari ini yaitu lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat, gula dan natrium dan keunggulannya adalah aman dikonsumsi oleh orang dengan riwayat penyakit maag, diabetes, stunting, ibu hamil dan menyusui karena mengandung low Msg, low gluten, tinggi serat, bebas lemak dan bebas minyak trans,"ucapnya.

Ny. Maria Fransiska menambahkan, tujuan dari produk mie instan

ini diharapkan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat petani di NTT.

“Untuk singkong, saat ini kami sudah memberdayakan masyarakat dengan luas lahan 10 hektare dan proses penanamannya dilakukan secara bertahap hal ini bertujuan untuk menjaga ketersediaan bahan baku pembuatan mie instan,” tambahnya.

Dijelaskan bahwa produk mie instan tersebut sudah mengantongi label halal, diproduksi oleh CV. Rahardjo Indokarya 57714, Indonesia dan didistribusikan oleh PT. Sahabat Mitra Strategis, Jakarta Selatan dengan izin dari Dinkes PIRT No: 2053313010116-27.

“Kedepan pabrik singkong akan dibangun di NTT untuk menunjang produk dengan hasil olahan berbahan dasar singkong dan juga memberikan peluang untuk merekrut tenaga kerja dari NTT,” pungkasnya. (MI)