

Minuman Tempe Raih Juara di Ecotrophelia Netherlands 2015

Minuman tempe “Temptation” hasil ide cemerlang tim ilmuwan Indonesia dan Jerman menjuarai Ecotrophelia Netherlands 2015. Tim yang dinamai “Sparkling Teampeh” tersebut beranggotakan Avis Dwi Wahyu Nugroho, Stefani Amanda Harmani, Aysha Mareta Karlina, Herditya Oktania Harsono, Arienta Rahmania Putri Sudibya dan Marie-Luise Puhlmann, mahasiswa Food Technology dan Food Safety, Wageningen University, Belanda. Mereka akan mengikuti final Eropa di Milan sebagai perwakilan Belanda.

Pengembangan minuman berbahan dasar tempe ini didorong akan ide untuk membuat inovasi ilmuwan Indonesia tembus ke pasaran. Meskipun minuman tempe mungkin tidak terdengar meyakinkan bagi kebanyakan kita, Temptation memiliki banyak keunggulan dibandingkan susu sapi ataupun susu kedelai. Temptation mengandung kadar isoflavon yang lebih tinggi, dan lebih mudah dicerna karena minimnya antinutritional factor. Konsumsi satu gelas minuman ini sudah mencukupi kebutuhan isoflavon dalam sehari. Bukan hanya itu, proses pembuatan Temptation lebih ramah lingkungan karena semua komponen kacang kedelai digunakan tanpa menghasilkan ampas dan penggunaan air pun 5X lebih rendah daripada produksi susu kedelai. Selain meminimalisasi produksi limbah dan air limbah, produk mereka pun menggunakan lebih sedikit energi dan menghasilkan jejak karbon yang lebih kecil dibandingkan produksi susu sapi. Bagaimana dengan rasa minuman tempe ini? Menurut para juri Belanda, minuman ini memiliki rasa yang lebih alami, ringan, dan menyegarkan.

Jika Anda penasaran, mari dukung terus karya teman-teman muda ini. Sparkling Teampeh akan bertemu dengan 16 perwakilan negara lain di bulan Oktober nanti. Bekerja sama dengan beberapa perusahaan terkait, ke depannya produk ini mudah-mudahan akan semakin mempopulerkan tempe sebagai warisan budaya Indonesia.

Penulis: Avis Dwi Wahyu Nugroho

Sumber: <http://www.goodnewsfromindonesia.org/2015/06/15/minuman-tempe-raih-juara-di-ecotrophelia-netherlands-2015/>