



'MIE MBAH LINTANG' SABET ANUGERAH INOVASI DAN PENELITIAN

Banyak Potensi, Pemkot Pertahankan Iklim Inovasi

YOGYA (KR) - Pemkot Yogya berkomitmen untuk terus mempertahankan iklim inovasi di berbagai bidang. Hal ini menyusul banyaknya potensi yang masih bisa digali seiring predikat Yogya sebagai kota pelajar dan budaya.

Salah satu upaya tersebut ialah dengan menyelenggarakan Festival Inovasi Jogja yang rutin digelar setiap tahun di Taman Pintar Yogyakarta. Di dalamnya terdapat Anugerah Inovasi dan Penelitian (AIP) yang diberikan untuk jenjang pelajar, aparaturnya maupun masyarakat. Terutama terhadap inovasi yang sudah diaplikasikan satu tahun terakhir serta dinilai oleh Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) Kota Yogya.

Plt Asisten Administrasi Umum Setda Kota Yogya Dedi Budiono, menyampaikan apresiasi atas inovasi yang terus bermunculan. Terutama kebanggaan terhadap para pelajar yang telah

berhasil menciptakan inovasi-inovasi baru yang mampu menjadi solusi atas permasalahan yang ada di kehidupan sehari-hari. "Dengan kegiatan seperti ini sangat luar biasa, sebuah keunggulan dan daya saing yang mampu kita hadirkan," ungkapnya di sela Festival Inovasi Jogja di Taman Pintar Yogyakarta, Sabtu (29/6).

Festival tersebut digelar selama dua hari hingga Minggu (30/6) kemarin. Berbagai hasil inovasi yang dikembangkan masyarakat, dipamerkan ke khalayak. Selain untuk menguatkan posisi Yogya sebagai kota pelajar, ajang itu diharapkan mampu menggerakkan dan meningkatkan motivasi pelajar, masya-

rakat maupun ASN dalam berinovasi dan menciptakan terobosan. "Ke depannya semoga tumbuh subur inovasi di Kota Yogya dan bukan sekadar inovasi untuk inovasi namun inovasi untuk memperbaiki kualitas kehidupan kita, kualitas kehidupan bermasyarakat dan kualitas kehidupan di lingkungan sekolah. Dalam konteks yang lebih luas pada ujungnya harapannya bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat," imbuh Dedi.

Sementara untuk kategori pelajar jenjang SMP sederajat, juara pertama diraih oleh SMPN 12 Yogya dengan inovasi Mie Mbah Lintang atau mie instan dari kulit limbah kentang. Salah satu perwakilan tim SMPN 12 Yogya Sherina Aurelia Faizah, mengungkapkan limbah kulit kentang memiliki kandungan kalium yang lebih tinggi dibandingkan dagingnya. Inovasi itu sudah

digarapnya sejak tahun 2022. "Awalnya kami baca jurnal kalau kulit kentang mengandung kalium lima kali lebih besar dari dagingnya. Kemudian kami melihat di Indonesia minat masyarakat dalam mengonsumsi mie instan sangat besar, jadi kami mencoba untuk membuatnya menjadi mie," ujarnya.

Menurutnya, Mie Mbah Lintang menjadi salah satu solusi atas permasalahan sampah di Kota Yogya serta menjadi pilihan makanan sehat namun tetap terasa lebih gurih, kenyal dan harum dibanding dengan mie biasa. Sherina juga mengungkapkan bahwa mie temuannya telah melewati proses pengujian di Laboratorium Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. "Dalam pengujian Total Plate Count, Mie Mbah Lintang layak dikonsumsi karena tidak melebihi batas syarat yang ditentukan SNI



Penyerahan sertifikat Anugerah Inovasi dan Penelitian Kota Yogya jenjang pelajar.

NI 2987:2015," terangnya sembari menyampaikan, dibanding mie biasa Mie Mbah Lintang lebih tinggi akan mineral kalium, tinggi protein, rendah lemak, rendah kalori dan rendah karbohidrat.

Sementara juara kedua dan ketiga AIP tingkat SMP diraih oleh dari SMPN 5

Yogya dengan inovasi limbah kulit durian menjadi acne patch dan SMPN 1 Yogya dengan inovasi fitoremediasi kandungan logam berat pada limbah industri batik tekstil dengan tanaman apu-apu dan filtrasi dengan pasir kurusa, batu zeolit, karbon aktif dan biji kelor (fibiolesi). Untuk tingkat SMA seder-

ajat juara pertama diraih oleh SMAN 3 Yogya dengan inovasi game monopoli sadar keselamatan. Sementara untuk juara kedua dan ketiga berturut-turut diraih oleh SMAN 1 Yogya dan SMKS Indonesia dengan inovasi I-Kiwae dan Bio Ink yaitu inovasi tinta spidol dari bahan alami. (Dhi)-f

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1.	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 23 Januari 2025
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005