



ISTIMEWA  
**PENGHARGAAN**  
 - Tigasiswa SMPN 12 Yogyakarta menerima penghargaan atas peringkat pertama Anugerah Inovasi dan Penelitian Kota Yogyakarta 2023 tingkat SMP/ Sederajat

## Manfaatkan Limbah Kentang untuk Buat Mi Instan

### ● Mi Bah Lintang Siswa SMPN 12 Yogya Juara Inovasi dan Penelitian Kota Yogya

**YOGYA, TRIBUN** - SMPN 12 Yogyakarta meraih peringkat pertama Anugerah Inovasi dan Penelitian Kota Yogyakarta 2023 tingkat SMP/Sederajat. Para siswa ini memiliki inovasi Mie Bah Lintang atau singkatan dari Mi Limbah Kulit Kentang.

**PRODUK** Mi Bah Lintang ini menjadi salah satu solusi atas permasalahan sampah di Kota Yogyakarta. Selain itu, menjadi pilihan makanan sehat namun tetap terasa lebih gurih, kenyal, dan harum dibanding dengan mi biasa.

Salah satu perwakilan dari tim SMP N 12 Yogyakarta, Sherina Aurelia Faizah, mengungkapkan limbah kulit kentang (*Solanum Tuberosum L*) memiliki kandungan kalium yang lebih tinggi dibandingkan dagingnya. Dia mengatakan, inovasi ini sudah digarap 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 mi instan sangat besar, jadi kami mencoba untuk

membuatnya menjadi mi," ujar Sherina saat ditemui setelah penyerahan piagam penghargaan AIP tahun 2023 pada acara Festival Inovasi, Jogja di Taman Pintar, Sabtu (29/6).

Sherina juga mengungkapkan bahwa mie temuannya telah melewati proses pengujian di Laboratorium Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. "Dalam pengujian *Total Plate Count*, Mi Mbah Lintang layak dikonsumsi karena tidak melebihi batas syarat yang ditentukan SNI NI 2987:2015. Jadi, pengujian ini untuk mengetahui jumlah mikroba dalam makanan, nah dari datanya Mi Mbah Lintang layak dan aman untuk dikonsumsi," jelas Sherina.

Sherina juga menjelaskan berdasarkan pengujian laboratorium, dengan perbandingan Mi Mbah Lintang dan mi biasa tanpa kulit kentang lebih tinggi akan mineral kalium, tinggi protein, rendah lemak, rendah kalori, dan rendah karbohidrat.

Sementara juara kedua dan ketiga AIP tahun 2023 tingkat SMP diraih oleh dari

SMP N 5 Yogyakarta dengan inovasi limbah kulit durian menjadi *acne patch*, dan SMP N 1 Yogyakarta 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 (*fibioles*).

Menanggapi hal tersebut, Plt Asisten Administrasi Umum, Dedi Budiono, menyampaikan apresiasi dan rasa bangga terhadap para pelajar yang telah berhasil menciptakan inovasi-inovasi baru. Inovasi ini mampu menjadi solusi atas permasalahan yang ada di kehidupan sehari-hari.

"Kedepannya semoga tumbuh subur inovasi di Kota Yogyakarta 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," tuturnya. (ris/ord)

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