Lomba Cipta Menu B2SA, PKK Kudus Adu Kreasi Parijoto

// Mawar Hartopo Angkat Parijoto dalam Lomba Cipta Menu B2SA //

KUDUS - Lomba cipta menu B2SA (Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman) berbasis pangan lokal tingkat Kabupaten Kudus pada tahun 2022 mengangkat tema parijoto. Buah yang tumbuh subur di lereng Gunung Muria tersebut terkenal memiliki banyak khasiat bagi kesehatan. Di tangan kreatif ibu-ibu PKK dari sembilan kecamatan, parijoto diolah menjadi aneka kudapan, hidangan dan minuman. Adu kreasi menu B2SA dilaksanakan di Pendopo Kabupaten Kudus pada Jumat (12/8).

Bupati Kudus, Hartopo hadir secara langsung untuk menyaksikan dan mendukung perlombaan ini. Dirinya mengapresiasi PT. Nojorono atas dukungannya kepada TP PKK Kabupaten Kudus, sehingga lomba dapat berlangsung meriah. B2SA merupakan salah satu upaya edukasi bahwa pangan lokal juga dapat menjadi sumber gizi utama.

"Memberikan dukungan dan apresiasi dengan kegiatan pagi hari ini. B2SA kalau menurut saya jadi B2SAH yaitu Beragam, Bergizi, Seimbang, Aman dan juga yang terpenting Halal," ujarnya.

Pangan lokal sebagai sumber gizi tentunya menjadi upaya mencegah terjadinya stunting. Hartopo menyebut bahwa banyak pangan lokal yang mudah dijumpai sebagai alternatif yang tak kalah kandungan gizinya. Parijoto adalah salah satu pangan lokal yang terbukti kaya akan khasiat.

"Pangan lokal perlu dikembangkan karena bermanfaat sebagai bagian dari pencegahan stunting. Harapan kami menu-menu parijoto yang didalamnya terkandung banyak vitamin semoga menjadi inspirasi untuk masyarakat," tuturnya.

Lomba Cipta Menu tingkat Kabupaten Kudus tahun ini terselenggara dengan dukungan dari PT. Nojorono Kudus. Untuk itu, Mawar Hartopo menyampaikan terima kasih atas dukungannya sehingga kegiatan pokja III dapat terselenggara dengan baik. Pihaknya berharap sinergi bersama CSR bisa terus dilakukan.

"Terima kasih kepada PT. Nojorono Tobacco International atas support penyelenggaraan acara ini dan apresiasi kepada Pokja III atas terlaksananya kegiatan lomba ini," tuturnya.

Menu B2SA pangan lokal tahun ini mengangkat bahan utama buah parijoto. Buah asal Kudus yang mudah dijumpai di kawasan Gunung Muria ini terkenal kaya akan manfaat, khususnya bagi kesehatan ibu hamil. Selain itu parijoto juga mempunyai nilai historis yang kental di Kabupaten kudus.

"Kita ngangkat parijoto dari kudus yang punya nilai historis dan khasiatnya luar biasa. Dan karena parijoto yang diclaim daerah lain, kita sedang proses dan push itu (agar bisa claim untuk Kudus)," katanya.

Presiden Direktur Nojorono Stefanus JJ Batihalim melalui HR Manager PT Nojorono Tobacco International, Yulius Setiarso, menyampaikan bahwa pihaknya mendukung penerapan konsumsi akan B2SA dari rumah tangga. Upaya tersebut perlu dikembangkan melalui terobosan menu sehat yang mudah dibuat, murah bahannya dan sederhana. Pihaknya berharap tercipta kreasi menu B2SA dengan mengangkat bahan pangan lokal parijoto.

"PT Nojorono melalui bagian CSR bekerja sama dengan tim penggerak PKK. Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak dan peserta atas kepesertaannya dan bagi pemenang kami ucapkan selamat, mari ciptakan budaya menu B2SA berbasis pangan lokal," ujarnya.

Tiba di puncak acara, Chef Thea (MasterChef Indonesia season 8) sebagai ketua dewan juri mengumumkan enam pemenang dari sembilan peserta. Juara pertama diraih oleh Kecamatan Gebog dengan nilai 2230, dengan disusul oleh Kecamatan Mejobo dengan nilai 2180, dan Kecamatan Bae dengan nilai 2060. Kemudian untuk juara harapan satu sampai tiga secara berurutan ditempati oleh Kecamatan Jati dengan nilai 2030, Kecamatan Dawe dengan nilai 1995 dan Kecamatan Jekulo dengan skor 1980.

"Ini setelah kami bertiga tim juri dengan berbagai pertimbangan karena memang semua menu memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing," katanya didampingi dua juri lainnya, Dr. V. Kristina Ananingsih, (Dosen Fakultas Teknologi Pangan UNIKA Soegijapranata), dan Susmarianti Kurniasih (Ahli Gizi).

Peserta nomor undi satu, Nina, Penggerak PKK Kecamatan Gebog mengungkapkan salah satu menu andalannya yang berhasil mengantarkan gelar juara pertama. Menu tersebut adalah lodeh umbut yang dipadu dengan parijoto. Biasanya lodeh umbut secara khusus dimasak ketika ada peringatan tertentu di Desa Rahtawu, hal tersebut kemudian dikreasikan menjadi menu yang lebih menarik.

"Andalannya disini lodeh umbut parijoto. Biasanya jadi menu yang dibuat ketika ada event tertentu di Desa Rahtawu," jelasnya usai menerima uang pembinaan dan sertifikat penghargaan. (\*)