

Peringati Hari Tempe Nasional, FTI Beri Edukasi Siswa SMKN 3 Banda Aceh

Category: Aceh

written by Maulya | 07/06/2024



[ORINEWS.ID](https://orinews.id), Banda Aceh – Dalam rangka memperingati Hari Tempe Nasional pada 6 Juni 2024, Forum Tempe Indonesia (FTI) Koordinator Wilayah Aceh mengadakan serangkaian kegiatan edukatif di SMK Negeri 3 Banda Aceh.

Kegiatan yang bertemakan “Tempe Pangan Generasi Emas Indonesia” ini bertujuan untuk mengedukasi siswa tentang manfaat tempe sebagai pangan fungsional, khususnya dalam mencegah anemia gizi pada remaja putri.

Ketua FTI Aceh, Junaidi, SST, M.Kes, menekankan pentingnya tempe sebagai bagian dari warisan budaya bangsa yang kini telah diajukan ke UNESCO untuk diakui sebagai Warisan Budaya Tak Benda.

Ia menjelaskan, tempe merupakan sumber protein nabati yang

kaya akan asam amino esensial, vitamin B kompleks, dan memiliki manfaat kesehatan yang luas, termasuk pencegahan anemia gizi, diare, beberapa jenis kanker, penyakit jantung, osteoporosis, serta gejala menopause.

“Kami mengajak masyarakat untuk menjadikan tempe sebagai pangan warisan budaya bangsa, dan berharap tempe selalu ada dalam susunan hidangan makan keluarga. Karena, tempe selain sehat juga memiliki harga yang terjangkau dan mudah dalam proses pengolahannya,” kata Junaidi.

Sementara itu, Sufriani, S.Pd, Kepala SMK Negeri 3 Banda Aceh, menyampaikan apresiasi kepada FTI Aceh atas inisiatif mereka memilih sekolahnya sebagai lokasi peringatan Hari Tempe Nasional tahun ini.

Ia juga berterima kasih atas pengetahuan dan motivasi yang diberikan kepada siswa-siswi, khususnya di bidang tata boga, untuk memanfaatkan tempe sebagai makanan yang sehat dan bergizi.

“Kami berharap kerjasama ini dapat berlanjut ke berbagai kegiatan lain, termasuk peningkatan keterampilan siswa dalam mengolah tempe menjadi makanan yang sehat melalui kompetisi dan pembuatan menu berbasis tempe,” tambah Sufriani.

Di akhir acara, Junaidi berharap pemerintah daerah dan lembaga terkait dapat berkolaborasi dengan FTI untuk meningkatkan standar produksi tempe di Aceh, sehingga dapat memenuhi standar kesehatan dan gizi yang lebih tinggi.

Dengan kegiatan ini, FTI Aceh berkomitmen untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya tempe dalam diet sehari-hari dan menginspirasi generasi muda untuk menghargai serta memanfaatkan tempe sebagai bagian dari kuliner Indonesia yang sehat dan bergizi.

Acara ini dihadiri oleh 100 peserta, termasuk siswa, guru, dan anggota masyarakat, serta pengrajin tempe dan pengurus FTI

Aceh.

Untuk diketahui, FTI Aceh, sebagai lembaga independen yang terdiri dari akademisi dan masyarakat, berperan dalam membina pengrajin tempe untuk meningkatkan kualitas tempe sebagai makanan yang sehat, bergizi, dan diproduksi dengan standar sanitasi dan higiene yang baik. []