Pangan Fungsional Indonesia

Salah satu tren utama di industri pangan dunia adalah tumbuhnya industri pangan fungsional. Tren ini tumbuh dan berkembang seiring dengan meningkatnya penelitian, publikasi dan kesadaran konsumen akan hubungan yang erat antara pangan, gizi dan kesehatan.

Secara umum, pangan fungsional adalah pangan yang tidak hanya memberikan zat-zat gizi esensial pada tubuh, tetapi juga memberikan efek perlindungan tubuh (atau bahkan penyembuhan) terhadap beberapa gangguan penyakit.

Produk pangan fungsional ini diramalkan akan tetap menjadi tren utama industri pangan sampai 5-10 tahun ke depan. Menurut ramalan Euro Monitor International, di belahan dunia Australasia, penjualan produk pangan fungsional dan difortifikasi (*fortified and functional*) akan mencapai angka 1.6 milyar dollar AS pada tahun 2009. Angka ini berarti peningkatan sebesar 29% dari tahun 2004. Sedangkan di Amerika Utara, penjualan produk sejenis diharapkan akan tumbuh dengan sangat impresif, mencapai angka 36% , mencapai angka penjualan sebesar 22.4 milyar dollar AS pada tahun 2009.

Hal ini merupakan peluang besar bagi Indonesia. Mengapa? Karena, secara tradisi, Indonesia kaya akan potensi pangan fungsional. Kekayaan pangan tradisional Indonesia sangat beragam dan diyakini mempunyai khasiat tertentu bagi kesehatan. Sebut saja misalnya tempe, madu, kunyit, jahe, beras kencur, temu lawak, sari asam jawa dan lain sebagainya. Tradisi Jawa dalam pengembangan jamu, merupakan kekayaan tradisional yang berpotensi untuk pengembangan pangan fungsional khas Indonesia.

Hal ini tentunya perlu ditunjang dengan penelitian dan pengembangan di bidang ilmu dan teknologi pangan; bahkan juga farmasi dan kesehatan, untuk mengindentifikasi, meng"arsip"kan, meng"katalog"kan dan mempublikasikan manfaat berbagai pangan tradisional tersebut bagi kesehatan secara ilmiah. Di samping itu, untuk keperluan manufacturing, diperlukan pengembangan teknologi formulasi, untuk dapat menghasilkan pangan (makanan dan minuman) fungsional yang bisa diterima oleh masyarakat konsumen. Bagaimana

mengembangkan pangan fungsional berbasis jamu dan obat tradisional, misalnya. Minuman beras kencur, sari jahe, kunyit asam adalah contoh-contoh pangan fungsional yang seperti itu. Hal ini bisa dikembangkan juga ke jamu dan obat tradisional lainnya; seperti pasak bumi, sambiloto, daun beluntas, daun salam, makhota dewa dan -sebagai negara yang terkenal dengan rempah-rempah- aneka rempah lainnya.

Pangan suplemen

Dengan semakin sibuknya konsumen; maka tuntutan tentang kemudahan (*convenience*) menjadi sangat penting. Namun, di lain pihak; kesadaran konsumen atas kesehatan yang sudah tinggi; mendorong meningkatnya tuntutan akan produk-produk bermanfaat bagi kesehatan. Resultan dari kedua kecenderungan yang kuat ini melahirkan munculnya industri - industri gizi atau nutrasetikal, serta industri pangan suplemen.

The Foundation for Innovation in Medicine pada tahun 2001 telah meramalkan bahwa akan

semakin banyak industri pangan yang memposisikan sebagai industri gizi; atau tepatnya industri nutrasetikal dan pangan suplemen. Bahkan di AS, telah diajukan proposal yang diberi nama *Nutraceutical Research and Education Act* atau NREA, indentik dengan *Nutrititional Labeling and Education Act* (NLEA) dan *Dietary Supplement Health and Education Act* (DSHEA). Salah satu poin penting dalam NREA adalah diusulkannya skema insentif bagi industri pangan untuk melakukan penelitian, pengembangan dan pengujian klinis atas produk nutrasetikalnya dan skema perlindungan dalam bentuk hak ekslusif klaim atas khasiat tersebut selama 10 tahun.

Di Indonesia, aneka pangan suplemen ini telah mulai terlihat tumbuh. Sebagaimana pangan fungsional, Indonesia juga mempunyai potensi besar untuk mengembangkan pangan suplemen. Untuk mengembangkan pangan suplemen khas Indonesia - pangan suplemen lokal/indigenous- yang diperlukan adalah kegiatan R&D di bidang ini. Karena itu, industri pangan Indonesia tentunya perlu menyikapi hal ini secara proaktif; terutama dengan terlibat aktif dalam melakukan atau pun mensponsori kegiatan penelitian dan pengembangan untuk mengidentifikasi keunggulan/khasiat dari aneka ragam produk pangan tradisional dan jamu (minuman jahe, minuman asam jawa, dan lain-lain) dan bahan pangan indigenous Indonesia (berbagai buah dan sayuran tropis, hasil laut, dan lain-lain), terutama dari aspek gizi/nutrisi, kesehatan, dan fungsionalitas atau khasiatnya. Khususnya untuk produk pangan/minuman yang sifatnya asli Indonesia atau indigenous maka diperlukan usaha penelitian yang lebih mendalam mulai dari metoda atau teknologi ekstraksi, identifikasi, karakterisasi, standarisasi dan sebagainya. Indonesia sebagai negara tropis dengan kekayaan keaneka-ragaman hayati yang luar biasa, maka potensi dalam bidang *indigenous functional food ingredients* ini perlu disadari dan digali oleh lembaga R&D swasta maupun pemerintah.

Purwiyatno Hariyadi