

Produk penegas citarasa seperti IMP dan GMP serta ekstrak kamirnya sudah disahkan penggunaannya oleh FDA. Penelitian menggunakan hewan percobaan menunjukkan bahwa konsumsi 5'-nukleotida tidak menimbulkan bahaya nyata bagi kesehatan manusia. Penggunaan ekstrak kamir tidak membuktikan timbulnya reaksi yang sama seperti pada MSG yang dikenal sebagai "gejala restoran Cina" baik pada hewan maupun manusia. Asam glutamat yang terdapat dalam ekstrak kamir terutama merupakan bagian dari peptida, suatu bentuk yang tidak mampu memberikan reaksi tipikal seperti MSG. Oleh karena keamanannya ini, maka industri pangan sudah lama tertarik pada produk-produk kamir dan yang diturunkan dari kamir untuk diaplikasikan dalam formulasi makanan (Nagodawithana, 1992).

PENUTUP

Sebagai penutup orasi ilmiah ini, perkenankanlah saya untuk menghimbau rekan-rekan seprofesi, instansi-instansi terkait, para industriawan pangan, Bapak-bapak dan Ibu-ibu serta saudara-saudara sekalian yang hadir disini untuk memasyarakatkan pangan menyehatkan antara lain melalui salah satu cara berikut ini :

- (1) Melaksanakan penelitian-penelitian dalam bidang pangan menyehatkan secara tuntas dan berkesinambungan sehingga produk-produk bioteknologi pangan secara umum dan hasil rekayasa genetika secara khusus dapat dilepaskan dengan aman pada masyarakat.
- (2) Mengadakan kerjasama dengan industri BTP agar produk bioteknologi yang sudah siap dapat segera dikomersialisasikan
- (3) Meningkatkan koordinasi di antara instansi terkait dalam hal distribusi/perdagangan, pembinaan dan pengawasan terutama kepada para industri kecil, industri jasaboga (katering) dan

pengusaha makanan jajanan dalam rangka memasyarakatkan penggunaan BTP yang aman.

- (4) Selalu mengupayakan peningkatan mutu gizi dan kesehatan selain sensori dari makanan yang diproduksi oleh para industri pangan.
- (5) Pendidikan dan penyuluhan tentang makanan Indonesia yang menyejahtakan kepada masyarakat terutama generasi muda agar dapat mengapresiasi makanan tradisional Indonesia yang bergizi dan berkhasiat serta bebas dari BTP berbahaya.
- (6) Memberikan layanan kepada masyarakat baik melalui media formal maupun nonformal tentang BTP terlarang serta bahaya yang mungkin ditimbulkan.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 1988. Food biotechnology. Can. Inst. Food Sci. Technol. J., 21 (4) : 334.

Anonim. 1989. Single cell oil : A Technology looking for Applications. Food Eng. 61 (9) : 108.

Astuti, M. 1995. Makanan tradisional tempe dan potensinya sebagai radical scavenger dalam proses penuaan. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Hal. 131-138.

Beuchat, L.R. 1976. Fungal fermentation of peanut press cake. Econ. Bot. 30: 227.

Beuchat, L.R. 1995. Application of biotechnology to indigenous fermented foods. Food Technol. 49 (1) : 97.