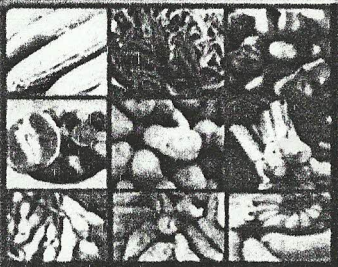


Pangan dan Pemberdayaan Petani

Di tangan Anda hadir buku Bunga Rampai XIV berjudul "*Pangan dan Pemberdayaan Petani*", sebagai salah satu cara untuk memaknai peringatan Hari Pangan Sedunia (HPS) pada tahun 2006 ini. Berbagai artikel dalam buku ini menyadarkan kita untuk selalu peduli pada pangan sehat, bergizi, dan sekaligus mengkondisikan terwujudnya pemberdayaan petani.

Pangan sehat dan bergizi bukan hanya tergantung dari salah satu bahan baku, misalnya beras. Masih terdapat begitu banyak ragam pangan yang dihasilkan para petani lokal. Misalnya, buah-buahan, lauk pauk dari hasil ternak sendiri, dsb. Bila makanan ini dihasilkan dari pertanian organik (tanpa menggunakan pupuk kimiawi), memasaknya pun tidak menggunakan zat pewarna, pemanis, penyedap, dan pengawet, niscaya makanan ini akan mendatangkan kesehatan bagi yang menyantapnya. Selain itu, secara tidak langsung kita juga memberdayakan petani.

Semoga kesadaran budaya makan sehat dan bergizi ini mulai tertanam sejak usia dini di dalam keluarga, di bangku sekolah, dan di masyarakat luas. Selamat membaca dan mempraktekannya dalam kehidupan sehari-hari.



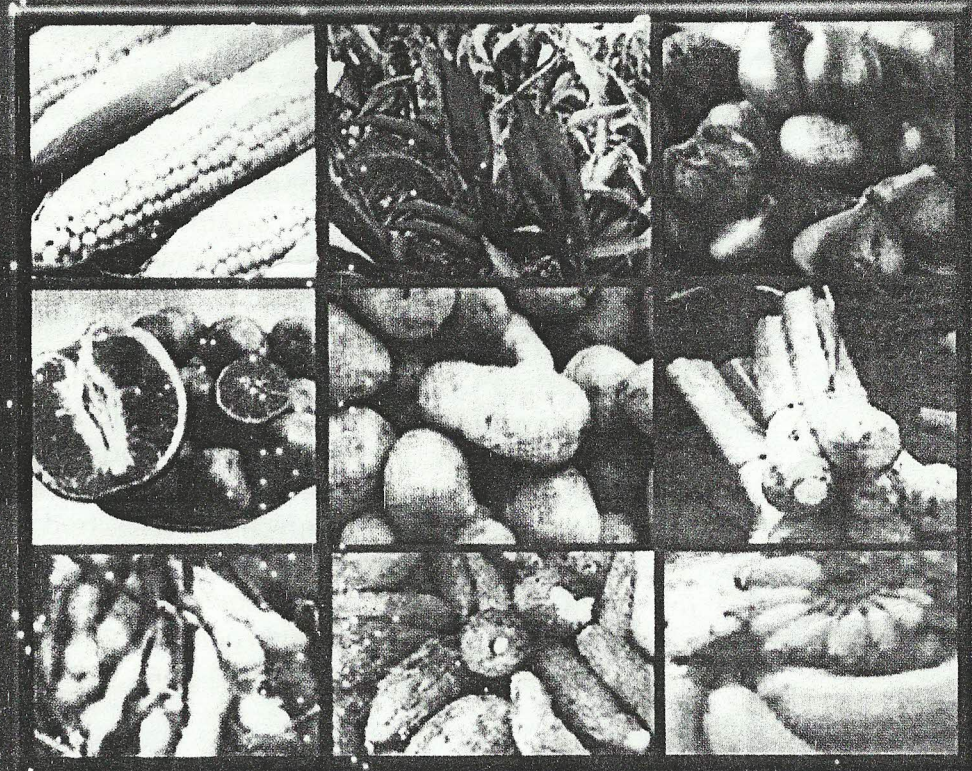
BUNGA RAMPAI XIV

ISBN 979-1152-05-05

Pangan dan Pemberdayaan Petani

BUNGA RAMPAI XIV

Pangan dan Pemberdayaan Petani



PEMAHAMAN DAN PEMANFAATAN TEKNOLOGI PANGAN SECARA BIJAKSANA DALAM UPAYA PEMBERDAYAAN PANGAN RAKYAT

- C. Hanny Wijaya -

Dewasa ini sering timbul kebingungan pada orang awam tentang peran teknologi pangan bagi kesejahteraan masyarakat. Banyak anggapan miring terhadap dampak dari keberadaan teknologi pangan bagi kehidupan manusia moderen saat ini. Tidak jarang pemahaman yang terbatas dan persepsi bahwa kembali ke alam adalah yang terbaik, membawa rasa "sentimen" berlebihan terhadap keberadaan teknologi yang satu ini. Betulkah teknologi ini tidak diperlukan dalam dunia pangan kita? Betulkah pangan tanpa sentuhan teknologi pengolahan akan lebih bermanfaat bagi kehidupan manusia?

Apakah Teknologi Pangan itu?

Bagi kebanyakan orang awam keberadaan teknologi pangan hanya dicerminkan dengan tersedianya produk-produk pangan awetan. Teknologi pangan hanya sebatas pada kemungkinan untuk menciptakan produk-produk pangan yang besar kemungkinan dimanipulasi oleh kepentingan ekonomi sehingga tidak jarang membawa

korban "keamanan" para konsumennya terutama dari segi kesehatan.

Secara ilmu pengetahuan cakupan teknologi pangan tidaklah sesempit itu. Teknologi pangan adalah suatu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan khususnya setelah panen (pasca panen) guna memperoleh manfaatnya seoptimal mungkin dan sekaligus dapat meningkatkan nilai tambah dari pangan tersebut. Ruang lingkup teknologi pangan sangatlah luas dan mencakup banyak sisi kehidupan dan perilaku manusia itu sendiri. Teknologi pangan ini dapat berperan dalam penggalan sumber pangan baru, penciptaan proses pengolahan pangan, pemanfaatan limbah, peningkatan keamanan pangan, perpanjangan daya simpan, pengamanan gizi, penyesuaian sikap konsumen pangan dan banyak lagi.

Teknologi Pangan Berbahayakah?

Betulkah pangan yang sudah diolah pasti lebih tidak sehat dibandingkan pangan segar tak diolah? Dari pemahaman keilmuan, bisa benar dan bisa tidak. Banyak pangan tidak bisa dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh atau bahkan merugikan bila dikonsumsi secara langsung. Sebaliknya ada juga pangan yang kehilangan nilai nutrisi dan fungsinya bila diolah dengan cara tertentu.

Proses pengolahan termasuk pemasakan dan penyimpanan dapat membantu proses pencernaan, seperti pada pengolahan produk-produk berpati dan berserat tinggi, misal pada sereal dan umbi-umbian. Banyak produk segar yang mengandung racun alami atau zat-zat anti gizi yang hanya dapat dikurangi dengan proses pengolahan, seperti pada racun umbi atau anti-tripsin pada kacang-kacangan. Proses pengolahan dapat mengurangi kontaminasi mikroba seperti pada telur dan

daging. Pengolahan juga bisa memperkaya kandungan zat yang berguna pada tubuh seperti pada proses fortifikasi.

Di satu sisi, memang banyak juga kehilangan yang mungkin terjadi selama pengolahan terutama pada vitamin dan zat-penting yang sensitif. Pengolahan juga memungkinkan penambahan zat-zat yang tidak diperlukan atau merugikan tubuh karena membahayakan kesehatan.

Pengolahan yang salah dapat memberikan dampak negatif yang bersifat akut maupun kronis. Sebaliknya pengolahan yang tepat dapat mencukupi kebutuhan tubuh untuk tubuh dan beraktivitas serta sekaligus memperbaiki vitalitas tubuh di kemudian hari.

Manfaat Teknologi Pangan

Bila kita kupas lebih jauh, ada banyak kompetensi yang bisa kita gali dari pemberdayaan teknologi ini dalam upaya mencukupi keperluan pangan umat manusia.

Keberadaan teknologi pangan sangat menunjang ketersediaan pangan. Kita semua tahu bahwa alam menghasilkan bahan pangan secara berkala, sementara keperluan pangan kita adalah rutin. Kita tidak mungkin menunda keperluan perut sesuai dengan masa panen misalnya. Sementara itu, umumnya sifat bahan pangan alami adalah "perishable" (dapat musnah). Dengan teknologi pengawetan, kita dapat menyimpan hasil panen untuk dapat dipergunakan secara bertahap.

Keberadaan teknologi pangan memungkinkan kita mendistribusikan pangan secara lebih merata dan adil. Dengan teknologi yang ada kita bisa mengirim pangan pada daerah yang tertimpa bencana baik bencana kelaparan maupun bencana lainnya yang memaksa umat

manusia kehilangan sumber pangan alaminya. Adanya teknologi pangan memungkinkan kita dapat menikmati buah apel yang segar, nikmat dan bergizi dengan harga terjangkau walau kita tidak menghasilkannya di lahan kita. Dengan teknologi pangan kita dapat mendistribusikan kelebihan pangan di suatu daerah untuk saudara kita yang kekurangan karena tidak semua daerah mempunyai kemampuan untuk menghasilkan sumber pangan alami yang sama baik terkait pada iklim, kultur dan ketersediaan lahan.

Teknologi pangan juga dapat memberikan pilihan yang lebih banyak bagi manusia dalam aksesnya kepada apa yang akan dikonsumsi. Adanya teknologi ini memberi peluang pada pangan bukan hanya sekedar sebagai pemenuh gizi konvensional tetapi juga pada fungsinya sebagai pemuas dari segi cita-rasa dan penjaga kebugaran tubuh dari sisi fisiologis aktif komponen yang dikandungnya. Teknologi pangan memberi kesempatan kita untuk dapat memilih jenis pangan yang lebih bervariasi baik dalam jenis dan bentuk sehingga memberi asupan tubuh yang lebih berimbang.

Di saat darurat, di mana infrastruktur kehidupan tidak tersedia secara lengkap seperti di saat perang, bencana alam, petualang di alam bebas dan keadaan darurat lainnya, produk pangan olahan memberi alternatif terbaik agar kita bisa makan dengan "baik" walau tanpa tersedianya kondisi untuk dapat mempersiapkan seperti lazimnya. Banyak produk jadi yang telah tersentuh teknologi sedemikian rupa sehingga lebih mudah dan praktis dalam penanganan. Teknologi pengalengan yang sekarang bervariasi dengan berbagai teknologi *retort* lainnya seperti produk siap saji dalam bentuk *pouch* yang jauh lebih ringan, tak perlu

repot dengan pembuka kaleng untuk bisa mengkonsumsinya sekaligus lebih murah. Sementara pengembangan produk kemasan steril memungkinkan kita minum susu tanpa keracunan walau tak bisa memasaknya dulu. Berbagai minuman kemasan juga menambah semarak dan memudahkan hidup kita.

Ketersediaan berbagai produk praktis hasil rekayasa teknologi ini pun memberi peluang bagi pelaku rumah-tangga yang sibuk untuk memanfaatkan waktunya guna kegiatan lainnya yang lebih bermakna dari pada sekedar habis untuk menyiapkan pangan keluarga setiap harinya. Ketersediaan berbagai bahan yang telah tersedia dalam bentuk yang lebih praktis dan siap olah sangat menghemat waktu penyediaan hidangan sekaligus juga membuka peluang untuk lebih berinovasi dan berkreasikan tanpa tekanan kewajiban.

Tentu saja keberadaan teknologi pangan juga tidak bisa dilepaskan dari peluang untuk menciptakan banyak peluang kerja dan bisnis bagi banyak lapisan masyarakat. Teknologi pangan mempunyai rantai panjang yang menggerakkan banyak sendi kehidupan umat manusia, khususnya dewasa ini. Tak bisa dipungkiri bahwa industri pangan yang ditunjang oleh teknologi pangan merupakan industri yang sangat tangguh walau dalam masa krisis sekali pun.

Dampak Negatif Teknologi Pangan

Telah dikupas di atas sejumlah manfaat teknologi pangan, namun tak bisa dipungkiri bahwa dalam kenyataannya dampak negatif dari teknologi ini pun tak terhindarkan. Kecenderungan kebergantungan yang berlebihan pada produk-produk pangan praktis membuat kita kehilangan sisi alami dalam keseimbangan pangan kita.

Seperti telah dibahas sebelumnya bahwa dalam pengolahan kita pasti mengalami juga “kehilangan-kehilangan” pada produk olahan bila dibandingkan bahan aslinya dan hal ini tak bisa dihindari. Kehidupan yang bergantung hanya pada suatu jenis pangan apalagi pada pangan olahan yang tak lengkap tersebut pasti akan menimbulkan permasalahan pada kesehatan dan kebugaran tubuh.

Kemalasan kita untuk juga mengakses pangan yang dipersiapkan dalam keadaan segar walau lebih merepotkan, mendorong kita untuk mencukupi kebutuhan pangan hanya dari produk praktis tersedia tentu juga mengancam kepiawaian kita untuk memanfaatkan produk-produk kaya gizi yang sudah diperkenalkan oleh nenek moyang kita. Dan hal ini akan mengancam keberlangsungan “*transfer of knowledge*” kita pada generasi berikutnya. Sangat disayangkan bila warisan informasi dan pengetahuan ini sirna begitu saja.

Kemanjaan dan kepraktisan kita dan keluarga dalam menyiapkan konsumsinya dapat mendorong kepunahan pengetahuan dasar manusia untuk mandiri. Hal ini membuka peluang untuk kondisi rawan pangan karena keterbatasan pengetahuan dan keahlian untuk dapat memanfaatkan alam sekeliling kita sebagai sumber bahan pangan yang berharga.

Pemain teknologi yang “tak pandai” apalagi bila “tak bermoral” yang mengeksploitasi teknologi pangan hanya untuk meraih keuntungan sangat membahayakan bagi konsumen awam. Seperti kita dapat lihat pada berbagai media audio-visual kemampuan mereka untuk menggunakan iklan dan promosi untuk pembodohan massal sangatlah besar pengaruhnya. Suatu hal perlu dicermati dan diupayakan penanggulangannya segera.

Kiat-Kiat Pemberdayaan Konsumen

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa konsumen yang tidak mempunyai cukup pengetahuan umumnya sangat mudah menjadi “korban” dari penyalah-gunaan teknologi yang satu ini. Kepandaian “memainkan” emosi para konsumen baik itu untuk keperluan produsen, pesaing, atau bahkan demi keberlangsungan hidup suatu LSM merupakan media yang sangat ampuh membentuk opini konsumen untuk kepentingan masing-masing terlepas dari kebenarannya. Suatu hal yang memprihatinkan adalah kenyataan di Indonesia dengan populasi penduduk yang sedemikian besar masih merupakan pasar pasif yang dengan mudah dimanfaatkan oleh “pelaku” teknologi pangan yang tidak bertanggung-jawab. Perlu kiranya upaya yang lebih kuat untuk lebih memberdayakan konsumen pangan kita sebagai subyek guna memperoleh manfaat dari teknologi ini secara utuh, bukan sekedar hanya sebagai obyek.

Beberapa kiat yang bisa digali dari dalam kita sendiri sebagai konsumen antara lain:

- berperanlah secara proaktif dalam memilih pangan, cari informasi sebanyak mungkin dari label atau sumber lain sebelum memutuskan untuk mengkonsumsi.
- kritis dalam pemahaman produk yang dikonsumsi, jangan mudah terkecoh oleh promosi atau informasi yang menyesatkan. Klaim yang berlebihan patut dicurigai.
- keseimbangan dalam konsumsi pangan, upayakan mengkonsumsi pangan yang beragam
- tempatkan teknologi pangan sesuai kebutuhan, jangan terlalu bergantung dan sebaliknya terlalu antipati.

- gunakan akal sehat dan naluri “kasih” dalam menangani produk pangan.
- percaya bahwa Tuhan menciptakan yang baik bagi kita semua, kita hanya harus memilih dengan bijaksana sesuai keperluan. Buang sikap malas dan hanya mencari kemudahan
- asah kemampuan diri terhadap pengetahuan akan pangan.

Peran Agama Dalam Berpikir Bijak

Pemberdayaan konsumen tidak akan beimbis secara maksimal pada pemberdayaan pangan rakyat bila tidak semua pelaku berniat baik dalam aksinya. Nampak disini bahwa bahwa teknologi pangan bisa menjadi pisau bermata dua bila tidak digunakan secara bijaksana. Perlu pemahaman yang utuh sekaligus tuntutan moral pelaku yang benar, agar teknologi pangan memberi manfaat bila digunakan dengan bijaksana oleh umat manusia. Ajaran kasih yang kita terima merupakan suatu alat yang sangat tepat dalam kita menyikapi keberadaan pangan dan teknologi yang melekat padanya. Kisi-kisi keagamaan yang kita terima mempunyai peran yang sangat penting bagaimana kita bersikap bijaksana dalam memanfaatkan teknologi pangan ini untuk kesejahteraan umat. Ketersediaan pangan yang cukup bagi setiap manusia tidak hanya bergantung pada penyediaan hasil pertanian tetapi juga bagaimana upaya kita memanfaatkan secara bijaksana dengan akal (dalam bentuk teknologi) yang sehat dan budi (dalam bentuk iman kepercayaan dalam agama) yang luhur. Tuhan Maha Pengasih dan Penyayang.***