

susu, daging, telur, ikan, makanan jasa boga, serta makanan tradisional yang berupa makanan jajanan, makanan fermentasi, jamu/minuman tradisional, dan lain-lain.

PENUTUP

Peningkatan keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama, baik pemerintah, industri atau produsen pangan, maupun konsumen. Dengan melihat keadaan keamanan pangan di negara kita yang masih jauh ketinggalan dari negara-negara maju, maka diperlukan strategi riset seperti yang telah diuraikan di atas yang dapat dimanfaatkan oleh semua pihak. Riset dasar maupun terapan harus dikembangkan bersama-sama karena diharapkan dapat saling menunjang. Karena keterbatasan dana pemerintah untuk riset, maka riset di bidang mikrobiologi keamanan pangan selain dilakukan oleh instansi pemerintah dan perguruan tinggi seyogyanya juga dilakukan oleh industri maupun lembaga swadaya masyarakat.

Dana dari pemerintah untuk riset dapat diperoleh melalui berbagai sumber seperti HB (Hibah Bersaing), RUT (Riset Unggulan Terpadu), RUSNAS (Riset Unggulan Nasional), Hibah Tim/URGE (*University Research for Graduate Education*), ARMP (*Agriculture Research Management Project*), dan lain-lain, akan tetapi dana tersebut harus dimanfaatkan untuk kegiatan riset berbagai bidang ilmu. Oleh karena itu balai penelitian dan pengembangan milik pemerintah serta industri sebaiknya menfokuskan pada riset terapan yang hasilnya dapat dimanfaatkan langsung oleh masyarakat. Perguruan tinggi dengan dana riset yang terbatas lebih mengutamakan pada riset dasar, meskipun perlu juga mengembangkan riset terapan yang diperlukan untuk membantu pemerintah dalam menanggulangi masalah keamanan pangan dan membantu industri dalam menjamin keamanan pangan. Pada saat ini sudah ada industri-industri besar yang mempunyai fasilitas yang lengkap untuk melakukan riset, tetapi sumber daya manusia yang

tersedia hanya terbatas untuk melakukan tugas-tugas yang bersifat rutin. Industri semacam ini dapat melakukan kerja sama dengan perguruan tinggi untuk melakukan riset terapan yang dapat dimanfaatkan langsung oleh industrinya.

Untuk menunjang program ACMI, kegiatan riset yang bertujuan untuk meningkatkan keamanan dan mutu makanan tradisional serta mengkaji khasiatnya perlu diprioritaskan. Dengan demikian makanan tradisional dapat ditingkatkan gengsinya, dan dikembangkan perdagangannya secara nasional maupun internasional dalam rangka menyongsong era globalisasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abee, T., Krockel, L., dan Hill, C. 1995. Bacteriocins: modes of action and potentials in food preservation and control of food poisoning. *Intern. J. Food Microbiol.* 28: 169-186.
- ACIAR/CSIRO. 1994. Conference Report: 6th Intern. Working Conf. on Stored-product Protection, Canberra, Australia, 17-23 April 1994.
- Andersen, M.R. dan Omiecinski, C.J. 1992. Direct extraction of bacterial plasmids from food for polymerase chain reaction amplification. *Appl. Envir. Microbiol.* 58 (12): 4080-4082.
- Anonim. 1996. *World Food Regulation Review*, 5(12), 6 (2) dan 6 (3).
- Arumugaswamy, R.K., Ali, G.R.R., dan Hamid, S.N. 1994. Prevalence of *Listeria monocytogenes* in foods in Malaysia. *Intern. J. Food Microbiol.* 23: 117-121.
- Barany, F. 1991. Genetic disease detection and DNA amplification using cloned thermostable ligase. *Proc. Natl. Acad. Sci. USA* 88: 189-193.