

PERAN GAPMMI DALAM MENJAGA DAN MENINGKATKAN MUTU PANGAN OLAHAN TERKAIT DIET DAN TERAPI GIZI

The Role of GAPMMI in Maintaining and Improving Processed Food's Quality in Relation to Diet and Nutrition Therapy

Susana, STP, M.Sc, PDEng

Gabungan Pengusaha Makanan Minuman Indonesia (GAPMMI)

e-mail: gapmmi@cbn.net.id

ABSTRACT

Changes in lifestyle has been one of the leading causes of the increasing numbers of non communicable diseases. According to research done by IGD in 2019, Indonesia faces the double burden of malnutrition with high rates of undernutrition coexisting alongside increasing rates of obesity and Non-communicable Diseases (NCDs). But the good news is that health consciousness is particularly high in Indonesia. Almost all say they're interested in a healthy diet. In this situation, food industries can play a role in helping Indonesian consumers achieving their overall health status. In terms of availability, food industries can provide more plentiful of nutritious food while trying to be more productive in term of land usage. In terms of affordability, food industries must try to fulfill food and nutrition needs for each individu, while emphasizing food safety as well.

Keywords: food industries, healthy diet, nutrition, food safety

ABSTRAK

Perubahan gaya hidup menjadi salah satu penyebab meningkatnya angka penyakit tidak menular. Menurut penelitian yang dilakukan oleh IGD pada tahun 2019, Indonesia menghadapi beban ganda kekurangan gizi dengan tingginya tingkat kekurangan gizi yang berdampingan dengan meningkatnya tingkat obesitas dan Penyakit Tidak Menular (PTM). Namun kabar baiknya adalah kesadaran akan kesehatan sangat tinggi di Indonesia. Hampir semua mengatakan mereka tertarik dengan diet sehat. Dalam situasi ini, industri makanan dapat berperan dalam membantu konsumen Indonesia mencapai derajat kesehatan mereka secara keseluruhan. Dari segi ketersediaan, industri pangan dapat menyediakan lebih banyak pangan bergizi sambil berusaha lebih produktif dalam hal penggunaan lahan. Dalam hal keterjangkauan, industri pangan harus berusaha memenuhi kebutuhan pangan dan gizi setiap individu, dengan tetap mengedepankan keamanan pangan.

Kata kunci: industri makanan dan minuman, makanan sehat, nutrisi, keamanan pangan

PENDAHULUAN

GAPMMI didirikan pada 15 April 1976, berdasarkan kesadaran akan pentingnya memfasilitasi dan mempromosikan bisnis makanan di Indonesia. GAPMMI bertujuan untuk memperjuangkan kepentingan industri makanan minuman, mengusahakan penyediaan pangan yang sehat bagi masyarakat dan menguatkan kemampuan anggotanya dibidang keamanan pangan, pengolahan, kesehatan dan gizi. Berbagai kegiatan rutin dilakukan guna mewujudkan tujuan tersebut seperti membangun komunikasi strategis dan efektif dengan para pemangku kepentingan, diseminasi informasi dan perkembangan terkait isu, regulasi dan kebijakan, member gathering. Saat ini sudah lebih dari 450 perusahaan mulai UKM hingga pelaku usha skala Besar yang bergerak dibidang produksi, distribusi pangan olahan, bahan baku dan pendukungnya.

PEMBAHASAN

Dewasa ini terjadi peningkatan penyakit tidak menular di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Aktivitas fisik yang kurang, disertai dengan konsumsi makanan dan minuman tinggi gula, garam dan lemak, merupakan faktor yang mempengaruhi peningkatan jumlah maupun persentase prevalensi penyakit tidak menular tersebut. Indonesia menghadapi beban ganda malnutrisi dengan tingkat kekurangan gizi yang tinggi bersama meningkatnya

angka kegemukan dan Tidak Menular Penyakit (PTM). Indonesia menempati tingkat keempat tertinggi malnutrisi di dunia. Dua juta anak di bawah 5 menderita gizi buruk akut. Angka stunting berada di atas rata-rata negara berkembang dan tertinggi di Asia Tenggara. Pada tahun 2018 stunting mempengaruhi hampir 3 dari 10 anak di bawah 5 tahun, dan 1 dari 10 anak termasuk terlalu pendek untuk usianya.⁽¹⁾

Anemia telah menurun tetapi tetap menjadi perhatian di anak di bawah 12 tahun dan wanita usia reproduktif, mempengaruhi 42 persen wanita hamil dan 1 dari 3 gadis remaja. Defisiensi mikronutrien terutama menyangkut zat besi, seng dan kalsium. Keragaman diet sangat rendah karena ada ketergantungan ekstrim pada beras. Asupan buah dan sayuran lebih rendah daripada negara Asia lainnya dan demikian juga dengan asupan daging, susu, gandum utuh, kacang-kacangan, biji-bijian, dan lemak. Makanan dan minuman olahan lebih lazim dikonsumsi, dan asupan garam dan gula juga meningkat.⁽¹⁾

Saat dunia mulai mengelola krisis COVID-19 hingga pemulihan dan pembukaan kembali roda ekonomi, jelas bahwa periode lock down memiliki dampak besar pada kehidupan seseorang. Masa penularan, isolasi diri, dan ketidakpastian ekonomi akan mengubah cara konsumen berperilaku dalam beberapa hal selama bertahun-tahun yang akan datang. Perilaku konsumen baru akan menjangkau semua bidang kehidupan, dari cara mereka bekerja hingga cara mereka berbelanja bahkan cara mereka menghibur diri sendiri. Pergeseran yang cepat ini memiliki implikasi penting bagi industri makanan dan minuman.⁽²⁾

Lalu bagaimana peranan industri makanan dan minuman dalam menjaga dan meningkatkan mutu pangan olahan? Penting bagi industri makanan dan minuman untuk memastikan ketersediaan dan keterjangkauan produk pangan bagi masyarakat. Namun selain itu, industri makanan dan minuman juga berperan dalam menyediakan makanan dan minuman yang berkontribusi menyehatkan masyarakat kita. Prioritas REFORMULASI telah berubah dalam lima tahun terakhir. Sebelumnya, ada fokus pengurangan lemak jenuh, diikuti natrium, lemak, dan gula. Reformulasi masih berlanjut di bidang-bidang ini, tetapi fokusnya sekarang condong ke pengurangan energi, peningkatan protein, diikuti dengan pengurangan natrium dan gula.⁽¹⁾

Perusahaan juga berkomitmen untuk menambahkan serat ke dalam produk mereka, yang mungkin bukan prioritas nutrisi utama bagi konsumen tetapi sangat direkomendasikan oleh para ahli nutrisi. Reformulasi sekarang tersebar di berbagai aspek, dengan memperhatikan adanya peningkatan obesitas dan sekaligus kasus kurang gizi. Jika upaya ini tercermin di seluruh industri, ini menjadi pertanda baik bagi industri dan konsumen, memungkinkan perbaikan dalam pola makan masyarakat Indonesia.⁽¹⁾

Fortifikasi ataupun biofortifikasi juga telah dilakukan oleh industri makanan dan minuman, baik di produk-produk makanan pokok maupun produk komplementer. Hal ini tentunya membantu tercukupinya kebutuhan gizi masyarakat luas. Disamping itu, industri juga aktif menyediakan pangan untuk kebutuhan khusus, seperti pangan untuk diet, pangan untuk olah raga, juga makanan atau minuman yang bebas/urang gula, bebas/kurang lemak dan juga pangan rendah/kurang garam.

Industri makanan dan minuman juga makin menyediakan pilihan produk yang tinggi protein, ataupun nutrisi lainnya seperti vitamin dan mineral, prebiotic, probiotik dan juga serat pangan. Hal lain lagi adalah penyediaan makanan diet khusus seperti nutrisi khusus untuk kondisi diabetes, malnutrisi, masalah lambung, hati ataupun kondisi-kondisi lain yang membutuhkan nutrisi lebih spesifik.

Industri juga dapat mengambil peranan dalam meningkatkan mutu pangan olahan dengan berpartisipasi menciptakan produk berlogo "Pilihan Lebih Sehat" sesuai dengan petunjuk teknis yang telah ditetapkan oleh Peraturan Badan POM No. 26 tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. Untuk dapat mencantumkan logo "Pilihan Lebih Sehat", pangan olahan perlu memenuhi kriteria profil gizi untuk setiap jenis pangan. Umumnya yang menjadi persyaratan kriteria profil gizi adalah kandungan gula, garam atau lemak, namun pada beberapa jenis pangan pengaturan zat non-gizi juga dipersyaratkan seperti serat pangan pada jenis pangan serbuk minuman sereal, outmeal, sereal siap santap, kalsium pada jenis pangan susu bubuk, keju, dan yogurt. Jenis pangan yang dapat mencantumkan logo "Pilihan Lebih Sehat" terus bertambah banyak, dan saat ini mencapai 20 jenis pangan.

Peran lain yang tak kalah penting dari industri makanan dan minuman adalah dengan aktif melakukan edukasi melalui pelabelan produk, iklan ataupun komunikasi langsung ke konsumen serta tidak langsung melalui berbagai media.

SIMPULAN

Industri pangan berperan penting dalam menciptakan produk pangan yang aman, terjangkau dan bernilai gizi (*available, affordable, aspiration*). Industri pangan telah mengambil peran dengan melakukan beberapa hal seperti: (1) Fortifikasi Pangan, terutama kebutuhan Pokok (*staple food*) seperti garam, terigu, minyak goreng,

beras (termasuk bio fortifikasi). (2) Menyediakan produk pangan khusus yang ditujukan untuk kebutuhan diet tertentu, pencapaian target gizi tertentu hingga membantu penyembuhan atau pencegahan penyakit dan kondisi medis tertentu. (3) Melakukan penambahan serat, prebiotik, pro biotik. (4) Berpartisipasi dalam program pemerintah seperti "Pilihan Lebih Sehat". (5) Aktif melakukan edukasi kepada konsumen terkait kebutuhan gizi.

RUJUKAN

1. Food Industry Asia. 2019. Consumer and Company Research on Progress and Priorities.
2. Kohli, S et. al. 2020. How Covid-19 is Changing Consumer Behaviour-Now and Forever.
3. Peraturan Badan POM No. 26 tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan

