

Pangan Tradisional : Potensi dan Prospek Pengembangannya

Traditional food : Potential and Prospects for Development

I Ketut Suter^{1) 2)*}

¹⁾Pusat Penelitian Makanan Tradisional Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Udayana, ²⁾Program Studi Magister (S2) Ilmu dan Teknologi Pangan Program Pascasarjana Universitas Udayana, Jl.PB.Sudirma, Denpasar, Bali.

Diterima 26 Agustus 2014 / Disetujui 2 September 2014

ABSTRAK

Pangan tradisional adalah pangan yang sudah turun temurun dihasilkan atau dikonsumsi, menggunakan bahan yang dihasilkan lokal, diolah secara khas di suatu daerah di wilayah Indonesia. Pangan tradisional Bali jumlahnya banyak, jenis dan kandungan gizinya beragam, bahan baku yang digunakan dalam pengolahan tersedia secara lokal dan memiliki citarasa yang disukai oleh sebagian besar masyarakat di Bali. Potensi yang dimiliki pangan tradisional ini dapat dijadikan dasar pengembangannya saat ini dan dimasa mendatang, sudah tentu dengan tetap memperhatikan dan memperbaiki kelemahan pangan tradisional terutama dari aspek kebersihan dan higienis personal yang menangani pangan tradisional. Saat ini keamanan pangan yang ada dipasar tidak terjamin sebagai akibat intensifnya penggunaan pestisida saat produksi bahan pangan dan tidak terkendalinya penggunaan bahan kimia terlarang saat pengolahan pangan, serta meningkatnya kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan hal tersebut maka dapat diprediksi bahwa permintaan pangan fungsional akan meningkat di masa yang akan datang. Mengacu pada potensi yang ada pada pangan tradisional Bali dan prospek pengembangan pangan fungsional yang baik dimasa yang akan datang, maka pengembangan pangan tradisional Bali dapat diarahkan menjadi pangan fungsional dengan prioritas pengembangannya untuk dijadikan pangan oleh-oleh khas Bali. Pengembangan industri pangan fungsional berbasis pangan tradisional tidak hanya menguntungkan bagi industri, tapi juga bagi masyarakat dan pemerintah.

Kata kunci : *Pangan tradisional Bali*

*Korespondensi Penulis :

Email : suter_ketut@yahoo.co.id

PENDAHULUAN

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk Bahan Tambah Pangan (BTP), bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Undang-undang RI No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Berdasarkan pada cara pengolahan dan bahan yang digunakan maka dikenal ada istilah pangan tradisional dan pangan lokal. Yang dimaksud dengan pangan tradisional adalah pangan yang sudah turun temurun dihasilkan atau dikonsumsi, menggunakan bahan yang dihasilkan lokal, diolah secara khas di suatu daerah di wilayah Indonesia, sedangkan pangan lokal adalah pangan yang secara khas berkembang di suatu daerah dan diproduksi berbasis bahan lokal (bukan impor), dengan cara pengolahan modern (bukan secara tradisi di suatu daerah). Seiring dengan kemajuan dibidang budidaya pertanian, penanganan pascapanen dan teknologi pengolahan pangan, disatu sisi, dipasaran saat ini cukup tersedia bahan pangan dan hasil olahannya yang beragam baik jenis maupun mutunya, sedangkan di sisi lainnya, aspek keamanan bahan pangan dan hasil olahannya sangat mengkhawatirkan masyarakat konsumen. Hal ini disebabkan karena masih intensifnya penggunaan pestisida dalam mengendalikan hama dan penyakit

tanaman pangan dan penggunaan bahan kimia yang terlarang serta penggunaan dosis bahan tambahan pangan (BTP) yang melebihi ambang batas yang diijinkan sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku pada saat proses pengolahan pangan. Masalah kurang terjaminnya keamanan pangan inilah menjadi salah satu penyebab yang mendorong masyarakat konsumen lebih memilih makanan alamiah (*natural food*) dan pangan tradisional untuk dikonsumsi agar memperoleh kesehatan yang lebih baik dimasa mendatang.

Dalam kehidupan modern ini, filosofi makan telah mengalami pergeseran, di mana makan bukanlah sekadar untuk kenyang, tetapi yang lebih utama adalah untuk mencapai tingkat kesehatan dan kebugaran yang optimal. Menurut Winarno, dkk.(1995) dan Astawan (2011) fungsi pangan dikelompokkan menjadi tiga fungsi yaitu fungsi primer (*primary function*), fungsi sekunder (*secondary function*) dan fungsi tertier (*tertiary function*). Fungsi primer adalah fungsi pangan yang utama bagi manusia yaitu untuk memenuhi kebutuhan zat-zat gizi tubuh, sesuai dengan jenis kelamin, usia, aktivitas fisik, dan bobot tubuh. Selain memiliki fungsi primer, pangan sebaiknya juga memenuhi fungsi sekunder yaitu memiliki penampakan dan cita rasa yang baik. Sebab, bagaimanapun tingginya kandungan gizi suatu pangan akan ditolak oleh konsumen bila penampakan dan cita rasanya tidak menarik dan memenuhi selera konsumennya. Itulah sebabnya kemasan dan cita rasa menjadi faktor penting dalam menentukan apakah suatu pangan akan diterima atau tidak oleh

masyarakat konsumen. Dengan makin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, maka tuntutan konsumen terhadap pangan juga bergeser. Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen bukan saja yang mempunyai komposisi gizi yang baik serta penampakan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Fungsi yang demikian dikenal sebagai fungsi tertier. Semakin tinggi tingkat kemakmuran dan kesadaran seseorang terhadap kesehatan, maka tuntutan terhadap ketiga fungsi bahan pangan tersebut akan semakin tinggi pula.

Pangan tradisional Bali karena jenisnya banyak dan kandungan zat gizi dan komponen kimia lainnya sangat beragam tergantung pada bahan baku dan bumbu yang digunakan, serta memiliki citarasa yang disukai oleh masyarakat Bali. Adanya serat pangan dan senyawa yang bersifat sebagai antioksidan pada pangan tradisional, menyebabkan pangan tradisional juga memiliki fungsi tertier. Dengan demikian pangan tradisional Bali berpotensi untuk dikembangkan menjadi pangan fungsional.

POTENSI PANGAN TRADISIONAL

Pangan tradisional mempunyai beberapa kelebihan bila dibandingkan dengan pangan modern. Adapun kelebihan pangan tradisional antara lain : menggunakan bahan-bahan lokal atau dihasilkan di daerah sendiri. Pangan tradisional secara umum ada tiga golongan yaitu makanan, lauk pauk dan minuman, dan tiap golongan ada beberapa jenis. Kadungan zat gizi bervariasi jumlah dan

jenisnya. Harga relatif murah dan mudah didapat karena hampir setiap pasar tradisional dan warung menjual pangan tradisional. Citarasa enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat. Pangan tradisional mempunyai peranan strategis dalam upaya pengembangan penganekaragaman (diversifikasi) pangan di daerah, karena bahan baku pangan tersebut tersedia secara spesifik lokasi. Disamping itu resep makanan yang beraneka ragam macamnya telah diwariskan secara turun temurun. Dengan demikian, pangan tradisional yang memiliki beranekaragam unsur pangan lokal dapat dijadikan sarana untuk mewujudkan penganekaragaman pangan dalam memantapkan ketahanan pangan nasional.

Jenis-jenis Pangan Tradisional Bali

Menurut Suter, *et al.* (1999), pangan tradisional Bali hasil survei tahun 1999 berjumlah 528 jenis dengan rincian sebagai berikut: makanan dan lauk pauk 281 jenis, camilan 174 jenis dan minuman 73 jenis dengan rincian dimasing-masing kabupaten dan kota disajikan pada Tabel 1.

Dari 528 jenis makanan, camilan dan minuman yang diketahui sebanyak 50 (9,47 %) jenis makanan, camilan dan minuman yang sudah dilaporkan tentang bahan baku, cara pengolahan, manfaat dan kandungan zat gizinya, sedangkan masalah keamanannya masih sangat terbatas pengkajiannya. Makanan tradisional Bali yang telah dikaji tersebut adalah terdiri dari 25 jenis makanan dan lauk pauk, 15 jenis camilan dan 10 jenis minuman.

Tabel 1. Jumlah jenis makanan, camilan dan minuman di masing-masing kabupaten dan kota di Bali (Suter, *et al.*, 1999)

Kabupaten dan Kota	Makanan	Camilan	Minuman
Denpasar	10	5	4
Badung	27	30	7
Gianyar	21	20	9
Klungkung	25	7	5
Bangli	31	30	4
Karangasem	31	20	7
Buleleng	53	26	12
Tabanan	53	19	14
Jembrana	30	17	11
Sub total	281	174	73
Total		528	

Jenis makanan dan lauk pauknya adalah : *nasi kuning Bali, nasi yasa, bubuh mengguh, belayag, entil, babi guling, betutu ayam, serapah, urutan, oret, tum isi, timbungan candung, bebean, lepet, pesan telengis, sate lembat, sate languan, komoh, lawar nangka, lawar klungah, pecak, serobotan, jukut ares, jukut rambanan dan jukut gonda*. Jenis camilan adalah : *laklak, jaja uli, iwel, jaja sabun, sirat, cerorot, layah sampi, kaliadrem, jaja reta, tape, bendu, sengait, bantal, abug, dan s a g a*, sedangkan jenis minumannya adalah : *brem, tuak, daluman, cendol, rujak tibah, loloh temu, loloh beluntas, arak, pernyak dan jamur*. Sebagian besar (478 jenis atau 90,53 %) dari jenis-jenis makanan tradisional Bali yang telah dilaporkan belum dikaji tentang formula, cara pengolahan, kandungan zat gizi, dan keamanannya. Pengkajian tersebut sangat diperlukan dan menjadi sangat penting sebagai informasi bagi masyarakat untuk menentukan pilihannya dalam melakukan.

diversifikasi konsumsi pangan.

Berdasarkan hasil Pertemuan Pengembangan Pangan Lokal dan Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) di Manado tanggal 25 – 27 Mei 2011, ancaman perubahan iklim global terhadap ketahanan pangan adalah penduduk dunia mengalami kelaparan kronis dan malnutrisi sudah mencapai 925 juta orang, alih fungsi lahan rata-rata 200 ha/tahun, gandum digunakan sebagai biofuel, dan dipicu oleh produksi gandum di Rusia menurun, mengakibatkan harga gandum naik. Hal ini di Indonesia diharapkan menjadi peluang untuk meningkatkan pemanfaatan dan konsumsi pangan tradisional dan pangan lokal. Kendala penganeekaragaman pangan di Indonesia adalah budaya makan masyarakat masih didominasi sumber pangan karohidrat berasal dari beras, walaupun konsumsi beras tahun 2010 menurun menjadi 100,76 kg/kapita/tahun dari 102,22 kg/kapita/tahun (1,4 %) pada tahun 2009,

penurunan konsumsi beras tersebut justru diikuti dengan peningkatan konsumsi terigu, sedangkan konsumsi singkong, ubi jalar dan sagu menurun. Produk pangan lokal dan pangan tradisional masih merupakan pangan inferior, perlu diangkat citranya untuk substitusi beras dan terigu. Salah satu potensi pengembangan pangan tradisional dan pangan lokal adalah untuk mengantisipasi terjadinya *Food Trap* terutama ketergantungan terhadap gandum atau terigu yang merupakan produk impor. Dalam hal ini teknologi pengembangan tepung dari umbi-umbian merupakan alternatif yang dapat dikembangkan untuk mensubstitusi ketergantungan terhadap terigu (Suter, 2011 a).

Kandungan Zat Gizi Pangan Tradisional Bali

Kandungan zat gizi utama yaitu karbohidrat, protein dan lemak dari 50 jenis makanan tradisional yang telah dianalisis sangat bervariasi jumlahnya yaitu karbohidrat berkisar antara 0,70 – 54,25 g, protein 0,30 – 25,66 g dan lemak 0,22 – 35,48 g untuk setiap 100 g makanan. Pada Tabel 2 disajikan kandungan zat gizi dan energi dari beberapa jenis makanan tradisional Bali yang mencakup makanan, jajanan dan minuman.

Selanjutnya Yusa dan Suter (2013), melaporkan kandungan zat gizi dari 27 pangan tradisional (makanan, jajanan dan minuman) di kabupaten Gianyar seperti yang disajikan pada Tabel 3, sedangkan kandungan vitamin C, total asam dan total gula dari beberapa jenis minuman disajikan pada Tabel 4. Dari Tabel 3 tampak bahwa kandungan zat gizi utama yaitu protein, lemak dan karbohidrat dari

pangan tradisional yang dihasilkan di kabupaten Gianyar sangat bervariasi sesuai jenis makanan, jajanan dan minuman.

Aspek Budaya Pangan Tradisional Bali

Aspek nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional dapat diklasifikasikan sebagai berikut (Sirtha, 1998) :

1. Nilai religius, yaitu makanan tradisional yang dibuat sebagai sesajen, yang diperuntukkan bagi persembahan dalam kegiatan upacara keagamaan.
2. Nilai seni, yaitu makanan tradisional dibuat sebagai pajangan pada kegiatan upacara adat dan agama, guna menambah keindahan.
3. Nilai kolektif, yaitu proses pembuatan makanan tradisional dilakukan bersama-sama, yang diperuntukkan bagi tamu maupun anggota komunitas itu sendiri..
4. Nilai ekonomis, yaitu makanan tradisional yang dibuat untuk kepentingan perdagangan.
5. Nilai kesehatan, yaitu makanan tradisional yang dibuat dengan maksud untuk memenuhi pertumbuhan dan kesehatan dan
6. Nilai kenikmatan, yaitu pembuatan makanan tradisional berkaitan dengan rasa enak dan selera.

Dari aspek nilai budaya tersebut nilai seni, nilai ekonomis dan nilai kesehatan berpotensi untuk dikembangkan. Nilai seni dikembangkan untuk lebih menarik minat wisatawan datang ke Bali, nilai ekonomis dalam rangka peningkatan pendapatan para produsen pangan tradisional dan nilai kesehatan dikembangkan agar pangan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai

Tabel 2. Kandungan energi dan zat gizi makanan tradisional Bali per 100 g makanan (Suter, *et al.*, 1999).

No.	Jenis Makanan	E n e r g i (kkal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	L e m a k (g)
A	Makanan :				
1	Nasi kuning	173,73	32,81	4,48	2,73
2	Nasi yasa	241,78	47,02	5,01	3,74
3	Bubur mengguh	92,93	13,43	3,66	2,73
4	Belayag	116,96	25,84	2,14	0,56
5	Entil	85,11	16,24	1,73	1,47
6	Babi guling	375,76	5,96	8,15	35,48
7	Betutu	170,98	4,54	20,61	7,82
8	Serapah	111,32	13,96	1,99	5,28
9	Urutan	361,53	1,99	25,66	27,88
10	Oret	204,35	6,57	7,64	16,39
11	Tum	191,37,	4,64	18,25	11,09
12	Timbungan candung	53,50	0,97	5,43	3,10
13	Bebean	148,45	13,31	13,97	4,37
14	Lempet	150,37	13,94	12,65	4,89
15	Pesan celengis	181,31	5,40	13,85	11,59
16	Sate lambat	160,33	1,83	17,53	9,21
17	Sate languan	230,18	12,87	12,50	14,30
18	Komoh	127,15	3,67	4,65	10,43
19	Lawar nangka	105,45	7,01	2,09	7,67
20	Lawar kelungah	196,26	5,24	10,13	14,42
21	Pecak	207,99	3,63	5,37	19,11
22	Srombotan	87,10	8,20	3,90	4,30
23	Jukut ares	28,62	0,70	4,79	0,74
24	Jukut rambanan	37,03	3,54	1,15	2,03
25	Jukut gonde	67,42	5,59	1,32	4,42

Tabel 2. Kandungan energi dan zat gizi makanan tradisional Bali per 100 g makanan (Suter, *et al.*, 1999).(lanjutan).

B	Camilan :				
1	Laklak	149,25	25,78	5,68	2,61
2	Jaja uli	445,29	53,60	8,11	22,05
3	Jaja iwel	217,25	37,68	4,46	5,41
4	Jaja sabun	218,96	45,21	2,33	3,20
5	Jaja sirat	349,91	48,94	3,10	15,75
6	Cerorot	154,00	36,35	1,16	0,44
7	Jaja layah sampi	140,48	30,72	3,60	3,20
8	Kaliadrem	339,89	54,25	3,70	12,01
9	Jaja reta	382,13	46,50	5,00	19,57
10	Tape	126,85	28,86	6,28	0,57
11	Jaja bendu	209,10	43,81	5,70	11,06
12	Jaja sengait	365,03	44,91	10,37	15,99
13	Jaja bantal	189,26	41,58	2,09	1,62
14	Jaja abug	311,61	51,04	11,99	6,61
15	Jaja saga	357,69	49,98	8,82	13,61
C	Minuman				
1	Brem	47,78	9,26	0,30	1,06
2	Tuak *	-	-	-	-
3	Daluman	17,42	1,77	2,09	0,22
4	Cendol	95,80	8,25	1,21	6,44
5	Rujak tibah *	-	-	-	-
6	Loloh temu *	-	-	-	-
7	Loloh beluntas*	-	-	-	-
8	Arak *	-	-	-	-
9	Pernyak	26,72	5,04	0,74	0,40
10	Jamur *	-	-	-	-

Keterangan :

- Tidak dilakukan analisis.

*Tuak mengandung total gula 33,37 %, total asam 0,34 % dan alkohol 5 %.

*Rujak tibah mengandung total gula 26,97 %, total asam 0,34 % dan vitamin C 10,76 mg/100 g.

*Loloh temu mengandung total asam 0,36 %, vitamin C 15,37 mg/100 g

*Loloh beluntas mengandung vitamin C 2,27 mg/100 g

*Arak mengandung alkohol 28 %.

*Jamur mengandung total gula 30,55 % dan total asam 0,13 %

Tabel 3. Kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat 27 jenis pangan tradisional di kabupaten Gianyar (Yusa dan Suter, 2013).

No.	Jenis pangan tradisional	Air (%)	Abu (%)	Protein (%)	Lemak (%)	Karbohidrat (%)
A	Makanan					
1	Tipat koples	68,26	1,00	6,20	5,94	18,60
2	Jukut plecing	84,51	1,78	4,77	5,55	3,40
3	Nasi sela	62,74	0,13	6,68	0,50	29,95
4	Krupuk tahu	1,63	4,25	12,17	39,82	42,13
5	Tahu	78,36	1,28	7,39	7,42	5,56
6	Serapah babi	59,84	1,60	10,71	19,41	8,44
7	Jukut kalas don belimbing	70,13	2,45	6,34	7,54	13,53
8	Betutu	60,87	1,84	14,69	1,27	21,33
9	Rempyek	1,15	2,65	3,34	40,76	52,10
10	Babi guling	44,61	3,64	13,04	4,12	34,60
11	Ayam kedewatan	55,22	3,77	24,40	13,65	0,95
12	Sate lilit	41,93	4,15	5,74	23,29	24,89
13	Tum babi	63,21	2,20	11,94	12,17	10,47
B	Jajanan					
14	Jaja dadar	36,50	1,37	4,15	10,48	47,19
15	Jaja buntilan	36,08	0,95	5,01	9,13	48,84
16	Jaja penyon barak	10,21	1,33	5,74	5,35	77,38
17	Jaja kiping	10,38	1,52	7,58	3,57	76,95
18	Jaja kukus	44,02	0,65	5,05	8,04	42,24
19	Jaja gambir	32,68	2,18	6,53	1,24	57,37
20	Jaja matahari	4,61	0,47	2,71	15,61	76,60
21	Jaja karut	7,23	0,87	5,47	5,93	80,50
22	Jaja kemplang	11,32	1,53	5,64	6,81	74,71
23	Jaja pisang rai	69,4	0,89	3,90	2,56	23,24
C	Minuman					
24	Loloh tibah	98,71	1,28	0,39	0,05	
25	Loloh kayu manis	98,25	1,15	0,62	0,09	
26	Loloh temutis	97,04	0,98	0,38	0,13	1,46
27	Loloh tomopoh	97,13	1,07	0,30	0,28	1,22

Tabel 4. Kadar vitamin C, kadar total asam dan kadar total gula dari beberapa minuman dan makanan tradisional Bali di kabupaten Gianyar (Yusa dan Suter, 2013)

No.	Jenis minuman tradisional	VitaminC (mg/100 g)	Total asam (%)	Total gula (%)
1	Loloh tibah	8,36	14,67	2,63
2	Loloh kayu manis	17,88	8,31	5,12
3	Loloh temutis	33,89	7,34	12,08
4	Loloh Temopoh	16,57	11,95	7,90
5	Jukut kalas don belimbing	163,08	-	-

sumber zat gizi, tetapi juga mempunyai peran dalam memperbaiki kesehatan tubuh yaitu dikembangkan menjadi pangan fungsional.

Trisna Eka Putri, *et al.* (2010) menyimpulkan hasil penelitiannya di kabupaten Badung bahwa eksistensi atau keberadaan makanan tradisional Bali masih tetap diakui dan dilestarikan dilihat dari jumlah rumah makan atau restoran yang menjual makanan tradisional Bali. Esensi makanan tradisional Bali sebagai penunjang *culinary tourism* secara langsung dan tidak langsung memberikan dampak positif dalam sektor perekonomian masyarakat. Bagi masyarakat sendiri, dengan adanya restoran dan rumah makan yang menyajikan makanan tradisional Bali merupakan suatu keuntungan karena mereka mendapat manfaat berupa membuka lapangan pekerjaan sehingga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat.

Pemanfaatan makanan tradisional Bali saat ini oleh masyarakat Hidu di Bali adalah untuk dikonsumsi sendiri oleh anggota keluarga sebagai sumber zat gizi,

dijadikan sarana *banten* (sesajen) dalam upacara keagamaan dan dijual kepada masyarakat umum sebagai makanan jajanan seperti *lawar*, *betutu*, *be guling*, *laklak*, *kelepon* dan *brem*.

PERMASALAHAN PANGAN TRADISIONAL

Produk olahan pangan tradisional dewasa ini masih mempunyai beberapa kelemahan antara lain kurang bersih dan higienis, kemasan yang masih sederhana, kurang menarik, tidak informatif, dan pasar terbatas sehingga produk olahan pangan tradisional kurang memiliki nilai jual dan daya saing. Kebersihan pangan merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap keamanan dari pangan tersebut.

Menurut Undang-undang Republik Indonesia No. 18 tahun 2012 tentang Pangan, pasal 1, butir 5 menyebutkan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membaha-

yakan kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Jadi makanan yang aman adalah makanan yang tidak membahayakan kesehatan karena tidak mengandung cemaran baik biologis (termasuk mikroba), kimia maupun benda-benda asing.

Meskipun jajanan tradisional memiliki beberapa keunggulan, ternyata jajanan tradisional masih berisiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak bersih dan tidak higienis, memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba patogen dan/atau mikroba beracun. Disamping itu penggunaan bahan tambahan pangan yang berlebihan atau bahan tambahan kimia yang tidak diijinkan serta tercemar oleh bahan-bahan asing yang tidak diinginkan dapat menyebabkan pangan tersebut menjadi tidak aman untuk dikonsumsi. Seperti yang dilaporkan oleh Anon. (2011) pada Koran Tokoh No.643/Tahun XII, 15-21 Mei 2011, halaman 1, berdasarkan hasil pengujian laboratorium Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) yang dilakukan pada bulan April 2011 di Denpasar menunjukkan bahwa jajanan Bali yang dijual di pasar ada yang mengandung Rhodamin B yaitu zat pewarna merah yang biasa digunakan untuk tekstil. Jajanan Bali yang menggunakan pewarna Rhodamin B tersebut adalah hasil industri rumah tangga, yang justru sering digunakan sebagai *banten* yaitu *jaja uli* warna merah, roti kukus, roti apem, *jaja begina* dan *jaja reta*. Pewarna Rhodamin B ini bersifat karsinogenik yang dapat memicu

pertumbuhan sel kanker. Efeknya kelihatan setelah bertahun-tahun, tidak seperti pangan yang tercemar mikroba yang efeknya langsung seperti diare.

Konsumen pada dasarnya menghendaki pangan yang dikonsumsinya menarik (baik warna, bentuk maupun ukurannya), layak (pangan tersebut keadaannya normal, atau memiliki karakteristik mutu tidak menyimpang), bergizi (pangan cukup mengandung zat-zat gizi yang diperlukan oleh tubuh seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral) dan aman. Oleh karena itu mengingat jajanan tradisional berperan penting dalam pola konsumsi pangan masyarakat, maka upaya peningkatan keamanan jajanan tradisional Bali perlu dilakukan sehingga masyarakat terhindar dari resiko gangguan kesehatana akibat mengkonsumsi makanan jajanan yang tidak aman.

Keamanan pangan tradisional Bali dilihat dari aspek kimia perlu mendapat perhatian serius. Masih ada kasus/kebiasaan masyarakat menggunakan bahan pewarna untuk tekstil, yang oleh masyarakat lebih dikenal dengan nama *wantek*, pada pembuatan *jaja suci* (jenis *jaja/kue* yang khusus dibuat untuk sarana upacara adat/agama) yang berwarna merah, kuning, hitam dengan warna yang sangat menjolok. Pewarna sintesis tersebut dilarang penggunaannya untuk makanan karena berbahaya seperti rhodamin B dan *metanil yellow*. *Jaja suci* tersebut setelah dipersembahkan pada suatu upacara tertentu menjadi *jaja surudan/paridan* dan biasanya dikonsumsi oleh masyarakat, kecuali bila sudah rusak (jamuran dan berbau tengik) langsung dibuang. Oleh

karena itu kebiasaan menggunakan *wantek* sebagai pewarna makanan harus dihilangkan.

PROSPEK PENGEMBANGAN PANGAN TRADISIONAL

Nilai Pangan

Produk pangan harus memiliki daya saing, maka nilainya harus baik. Nilai pangan sangat tergantung kepada beberapa faktor yaitu faktor keamanan dan faktor mutu.

Faktor keamanan terdiri dari dua hal yaitu keamanan rohani yang menyangkut keamanan pangan yang dikaitkan dengan masalah kesesuaian dengan kepercayaan atau keyakinan, agama dan budaya dan keamanan jasmani yaitu keamanan pangan yang dikaitkan dengan ada tidaknya cemaran biologis, cemaran kimia dan cemaran fisik pada pangan. Faktor keamanan ini betul-betul harus mendapat perhatian yang serius agar produk yang dihasilkan dan bila dikonsumsi tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan. Semakin terjamin keamanan produknya maka nilai pangan menjadi makin tinggi dan terjadi hal yang sebaliknya yaitu semakin tidak terjamin keamanan produknya maka produk tersebut semakin kurang nilainya atau dengan kata lain akan tidak bisa bersaing di pasaran.

Faktor mutu yang perlu ditingkatkan diantaranya adalah penampilan produk, citarasa, kandungan zat gizi dan sifat fungsionalnya. Penampilan produk dibuat sedemikian rupa sehingga konsumen dibuat menjadi lebih tertarik terhadap produk. Peningkatan penampilan produk

ini dapat dilakukan dengan mengatur atau memberi warna pada produk dan kemasan. Citarasa disesuaikan dengan selera konsumen, sedangkan kandungan zat gizinya disesuaikan dengan jenis pangannya yaitu apakah pangan tradisional itu sebagai sumber zat gizi karbohidrat, sumber zat gizi protein atau sumber zat gizi lemak. Keberadaan komponen bioaktif tertentu seperti adanya serat pangan dan senyawa yang bersifat sebagai antioksidan pada produk pangan tradisional menjadikan produk pangan tradisional tersebut lebih unggul, karena disamping berfungsi sebagai sumber zat gizi (menghasilkan energi) juga dapat berfungsi untuk mencegah, menghambat bahkan menghilangkan penyakit tertentu (berfungsi sebagai pangan fungsional). Dengan demikian maka nilai pangan akan menjadi lebih tinggi. Disamping adanya faktor mutu yang harus ditingkatkan, ada juga faktor mutu yang diminimalkan karena dapat menurunkan nilai pangan seperti faktor harga, waktu persiapan dan cara pengolahannya. Harga produk pangan dibuat agar terjangkau oleh konsumen, waktu persiapan singkat dan cara pengolahannya sederhana. Selanjutnya nilai pangan dapat disajikan secara lebih sederhana sebagai berikut :

$$Q = (a.b).\{X/Y\}$$

Q = nilai pangan

(a.b) = faktor keamanan

a = keamanan rohani (kesesuaian dengan agama, keyakinan dan budaya);

b = keamanan jasmani (tidak tercemar oleh cemaran biologis, cemaran kimia dan cemaran fisik)

{X/Y} = faktor mutu

X = faktor mutu yang perlu ditingkatkan seperti penampilan, citarasa, zat gizi produk dan sifat fungsionalnya)

Y = faktor mutu yang perlu diminimalkan seperti harga, waktu persiapan dan cara pengolahan.

Pengembangan Pangan Tradisional

Di banyak negara pangan fungsional telah berkembang sangat pesat. Hal tersebut dilandasi oleh beberapa alasan yaitu: (i) meningkatnya kesadaran akan pentingnya makanan dalam pencegahan atau penyembuhan penyakit (ii) tuntutan konsumen akan adanya makanan yang memiliki sifat lebih, yaitu memiliki kandungan ingridien fungsional, (iii) pengalaman masyarakat mengenai *alternative medicine*, (iv) studi epidemiologi mengenai prevalensi penyakit tertentu yang ternyata dipengaruhi oleh kebiasaan makan dan bahan yang dimakan oleh suatu populasi (Marsono, 2007).

Di Indonesia belum ada data tentang besarnya produksi dan perdagangan pangan fungsional. Tetapi, di pasar banyak terlihat minuman fungsional telah banyak ditawarkan. Produk-produk tersebut umumnya mengandung taurin, kholin, madu, kafein, ginseng dan sebagainya yang diharapkan memberi efek fisiologis pada tubuh. Minuman isotonik yang memiliki kandungan elektrolit lebih komplit dari pada air biasa juga menjadi trend akhir-akhir ini. Produk makanan/susu bayi telah banyak yang diperkaya dengan prebiotik sedangkan susu untuk lansia diperkaya dengan Ca.

Berdasarkan jenis-jenis penyakit degeneratif (obesitas, diabetes, jantung koroner, hipertensi dan kanker) yang

prevalensinya meningkat saat ini dan keinginan masyarakat untuk hidup lebih sehat dan bugar melalui pengaturan pola makan, maka permintaan terhadap pangan fungsional diprediksi akan meningkat. Dengan demikian peranan pangan fungsional menjadi sangat penting. Pangan fungsional yang akan berkembang pesat dimasa mendatang adalah yang erat kaitannya dengan pangan yang mampu menghambat proses penuaan, meningkatkan daya immunitas tubuh, meningkatkan kebugaran, kecantikan wajah dan penampilan, mendukung relaxasi tidur dan istirahat, serta “*good for mood*” (Suter, 2011 b).

Pengembangan pangan fungsional di suatu negara tidak saja menguntungkan bagi konsumen karena manfaat yang dapat diambil, tetapi juga merupakan peluang bagi industri pangan dan menguntungkan pemerintah. Keuntungan dari konsumen bisa dilihat dari manfaat pangan fungsional bagi kesehatan. Pangan fungsional dapat digunakan sebagai pangan untuk mencegah berbagai penyakit misalnya obesitas, diabetes, hipertensi, jantung koroner dan kanker. Dampak lain yang tidak langsung antara lain dapat meningkatkan imunitas, memperlambat penuaan dan meningkatkan penampilan fisik (“awet muda”). Bagi industri pangan, permintaan yang tinggi akan pangan fungsional berarti sebuah peluang untuk meningkatkan keuntungan dengan melakukan inovasi pengembangan produk dan formulasi makanan sesuai dengan permintaan pasar. Beragamnya masalah kesehatan yang dihadapi oleh masyarakat juga berarti semakin luas segmen pasar dengan kebutuhan pangan fungsional

tertentu. Pemerintah juga diuntungkan oleh perkembangan pangan fungsional. Paling tidak ada tiga komponen yang memungkinkan timbulnya keuntungan bagi pemerintah menurut Marsono (2007) yaitu: (i) kesempatan kerja dengan berkembangnya industri pangan fungsional, (ii) pengurangan biaya pemeliharaan kesehatan masyarakat dan (iii) peningkatan pendapatan (pajak) dari industri pangan fungsional.

Berdasarkan potensi yang dimiliki pangan tradisional Bali seperti yang diuraikan diatas dan perhatian serta kebutuhan masyarakat terhadap pangan fungsional yang cenderung meningkat saat ini, maka pangan tradisional berpotensi dapat dikembangkan menjadi pangan fungsional. Prioritas pengembangan pertama adalah pangan tradisional dijadikan pangan oleh-oleh khas daerah Bali (Kencana Putra, *et al.*, 2013) terutama jajanan tradisional.

PENUTUP

Pangan tradisional Bali jenisnya sangat beragam, demikian juga kandungan zat gizinya bervariasi antara jenis pangan tradisional. Pangan tradisional memiliki citarasa yang disukai oleh sebagian besar masyarakat Bali, bahan baku cukup tersedia secara lokal. Potensi inilah dijadikan sebagai dasar pengembangan pangan tradisional Bali saat ini dan di masa mendatang. Adanya masalah keraguan konsumen terhadap keamanan makanan dan minuman tertentu yang masih beredar dipasaran saat ini dan peningkatan prevalensi penyakit

degeneratif serta besarnya biaya perawatan sakit merupakan faktor yang sangat mendukung dikembangkannya pangan fungsional. Pangan fungsional yang akan berkembang pesat dimasa mendatang adalah yang erat kaitannya dengan pangan yang mampu menghambat proses penuaan, meningkatkan daya immunitas tubuh, meningkatkan kebugaran, kecantikan wajah dan penampilan. Berdasarkan potensi yang ada pada pangan tradisional Bali dan prospek pengembangan pangan fungsional yang baik dimasa yang akan datang, maka pengembangan pangan tradisional Bali dapat diarahkan menjadi pangan fungsional dengan prioritas pengembangan pada kelompok jajanan tradisional untuk dijadikan pangan oleh-oleh khas Bali. Pengembangan industri pangan fungsional berbasis pangan tradisional tidak hanya menguntungkan bagi industri, tapi juga bagi masyarakat dan pemerintah.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2011. Jajanan Bali Mengandung Rhodamin B. Koran Tokoh. No. 643/Tahun XII, 15-21 Mei 2011, halaman 1, Denpasar.
- Astawan M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Marsono Y. 2007. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional dalam rangka "National Food Technology Competation (NFTC)"

- Sirtha, I N. 1998. Aspek Budaya Makanan Tradisional Dalam Menunjang Program Pariwisata di Bali. Makalah disajikan pada Seminar Makanan Tradisional Bali, tanggal 28 Desember 1998..Pusat Kajian Makanan Tradisional Madya Lembaga Penelitian Universitas Udayana, Denpasar.
- Suter, I K., I W. Arga, I N. Kencana Putra, I N. Semadi Antara, A. A. M. Sudira Jelantik, M. Hartawan dan I K. Setiawan. 1999. Inventarisasi 50 Jenis Makanan dan Minuman Daerah. Pusat Kajian Makanan Tradisional Madya Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.
- Suter, I K., 2011 a. Laporan Pertemuan Pengembangan Pangan Lokal dan Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) di Manado tanggal 25 – 27 Mei 2011. Pusat Penelitian Makanan Tradisional Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Udayana, Denpasar, Bali.
- Suter IK. 2011 b. Pangan Fungsional dalam Kesehatan Ayurveda. Makalah disajikan pada Seminar Sehari dalam rangka Hari Ibu di Universitas Hindu Indonesia.
- Trisna Eka Putri, I.A., A. S.Sulistiyawati, F. M. Suarka dan Y. Indrawati. 2010. Eksistensi dan Esensi Makanan Tradisional Bali Sebagai Penunjang *Culinary Tourism* di Kabupaten Badung. Analisis Pariwisata, Vol.10, No. 1.hal.97 – 104.
- Undang-Undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Winarno FG, Puspitasari NL dan Kusnandar F. 1995. *Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*, Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI, Jakarta.
- Yusa, I M. dan I K. Suter. 2013. *Pangan Tradisional Khas Gianyar*. Udayana Press. Denpasar.