

## Hari Pangan Sedunia

Pada Tanggal 16 Oktober akan diperingati hari Pangan Sedunia. Global Food Sustainability Index melaporkan, Indonesia tercatat menduduki posisi 21 dari 133 negara. Peringkat Indonesia naik sangat signifikan dibandingkan posisi tahun lalu, yakni 71. Indeks ini terbagi dalam tiga kategori, yaitu limbah dan bahan makanan yang terbuang (Food Loss and Waste), keberlangsungan pertanian (Sustainable Agriculture), dan tantangan nutrisi (Nutritional Challenges). Dalam indikator Food Loss and Waste Indonesia berada di posisi 24, dengan skor 32,53. Sustainable Agriculture, Indonesia mendapat skor 53,87 dan berada pada peringkat 16. Sedangkan Nutritional Challenges berada di peringkat 18 dengan skor 56,79 (<http://katadata.co.id/berita/2017/07/03/lompat-50-tingkat-ketahanan-pangan-indonesia-posisi-21-di-dunia>). Loncatan 50 tingkat peringkat Indonesia membawa angin segar bagi pelaku bisnis dan tentunya sejalan dengan perkembangan dunia pendidikan di bidang pangan. Untuk itu bagaimana pendapat Ruth Chrisnasari, S.TP., M.P. selaku dosen Fakultas Teknobiologi Universitas Surabaya yang banyak bergerak di bidang pangan.

Q : Bagaimana tanggapan anda tentang locatan 50 tingkat Indonesia dalam Global Food Sustainability Index ?

A : Hal ini tentunya menjadi prestasi yang membanggakan sekaligus menjadi tantangan di tahun-tahun mendatang, tantangan bagi pemerintah, pelaku usaha sekaligus bagi dunia pendidikan untuk terus berinovasi mengembangkan pangan bernutrisi dan berkelanjutan. Tantangan sekarang ini adalah perubahan iklim dunia yang mempengaruhi keberlanjutan produk pertanian. Kondisi ini mendorong kita sebagai tenaga ahli di bidang pangan untuk memanfaatkan segala sumber daya yang ada termasuk limbah-limbah pertanian untuk menghasilkan makanan yang bernutrisi tinggi.

Q : Sejalan dengan hal di atas, untuk mengurang limbah dan bahan makanan yang terbuang membutuhkan inovasi dan kreatifitas dalam mengolah kembali, bagaimana pendapat anda tentang ini?

A: Betul sekali, kuncinya adalah di inovasi dan kreatifitas untuk memanfaatkan limbah pertanian. Banyak sekali limbah pertanian di negara kita yang belum termanfaatkan, padahal masih banyak nutrisi yang terkandung di dalamnya. Misalnya, dalam setahun terakhir Program Bionutrisi dan Inovasi Pangan UBAYA telah mengembangkan produk pangan berserat tinggi yang dibuat dari pemanfaatan limbah batang pohon buah naga, limbah pertanian yang selama ini belum termanfaatkan sebagai bahan pangan.

Q : Ubaya melalui Fakultas Teknobiologi membuka program baru Bionutrisi dan Inovasi Pangan, secara garis besar bentuk dan teknis pembelajaran yang akan diperoleh mahasiswa seperti apa?

A: Ya benar sekali, UBAYA baru saja membuka program baru Bionutrisi dan Inovasi Pangan dalam rangka menjawab kebutuhan global, khususnya Indonesia, akan tenaga ahli dalam inovasi pangan bernutrisi. Mahasiswa pada program ini akan dibekali dengan kompetensi teknologi pengolahan pangan, pengembangan pangan inovatif, pangan fungsional dan nutraceuticals, serta kompetensi softskill lain seperti entrepreneurship untuk mendukung karir mereka nantinya.

Q: Lulusan dari program ini diharapkan dapat berkiprah di bidang kerja apa saja?

A: Lulusan program ini dapat berkarir dalam industri pangan baik sebagai staff research & development, quality control dan production. Selain itu, karena mereka juga dibekali tentang entrepreneurship, mereka juga dapat menjadi pengusaha di bidang pangan inovatif dan kuliner.

Q : Jika berbicara pangan, ini menyangkut seluruh hajat hidup orang banyak, apakah anda memiliki tips yang jitu untuk memanfaatkan bahan yang sudah ada menjadi bahan baru?

A: Intinya adalah inovasi, dengan inovasi kita bisa menciptakan produk baru ataupun meningkatkan utilitas produk yang sudah ada.



Inovasi dapat dilakukan mulai dari eksplorasi bahan baku baru yang belum termanfaatkan, introduksi teknologi pengolahan pangan yang baru serta peningkatan nilai nutrisi dari bahan pangan.

Demikian wawancara singkat dengan Ibu dua anak yang selalu semangat dalam mendidik mahasiswa untuk terus berinovasi dengan bahan pangan yang dimiliki Indonesia saat ini.