

ISSN 2828-285x



POLICY BRIEF

**PERTANIAN, KELAUTAN, DAN
BIOSAINS TROPIKA**
Vol. 5 No. 2 Tahun 2023

**Diplomasi Permen, Cara Praktis
Mengenalkan Potensi Citarasa Lokal
Indonesia**

Penulis

C. Hanny Wijaya¹ Tim Penulis²

¹ Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University

² Pusat Studi Biofarmaka Tropika, IPB University

Ringkasan

Permen atau gula-gula atau *candy* dalam bahasa Inggris merupakan produk pangan yang telah dikenal berabad yang lalu. Produk pangan ini dikenal sebagai pangan yang praktis, dapat dinikmati kapan saja, dimana saja bahkan pada masa darurat sekalipun, mudah diproduksi, mudah dalam penyimpanan; tahan lama dan saat ini merupakan produk pangan pemberi energi murah meriah dengan palatabilitas yang banyak disukai. Pemanfaatan permen sebagai pembawa citarasa Nusantara dapat dikaji lebih mendalam dan patut dicoba untuk lebih mengenalkan citarasa Nusantara Indonesia ke masyarakat global dengan cara mudah, aman, murah dan efektif dalam jangkauan. Dibandingkan dengan penjelasan verbal yang kadang kurang dapat menggambarkan keutuhan dari eksotisme citarasa Indonesia, penyajiannya dalam bentuk permen akan menjadi alat diplomasi yang canggih dan sah. Diplomasi permen, diplomasi manis yang mengurangi stress kiranya layak dicoba.

Isu Kunci

- (a) Banyak kekayaan citarasa Nusantara yang belum terdokumentasi dengan baik, dan sangat disayangkan apabila terkubur bersama dengan bergantinya generasi
- (b) Pemanfaatan permen sebagai pembawa citarasa Nusantara dapat dikaji lebih mendalam dan patut dicoba untuk lebih mengenalkan citarasa Nusantara Indonesia ke masyarakat global
- (c) Permen yang sering dianggap “produk pangan bermasalah” dapat berperan lebih dari sekedar penghilang stress. Banyak peran positif yang dapat disandang permen termasuk sebagai “diplomat citarasa”

Rekomendasi

Pemanfaatan permen sebagai pembawa citarasa Nusantara dapat dikaji lebih mendalam dan patut dicoba untuk lebih mengenalkan citarasa Nusantara Indonesia ke masyarakat global dengan cara mudah, aman, murah dan efektif dalam jangkauan. Dibandingkan dengan penjelasan verbal yang kadang kurang dapat menggambarkan keutuhan dari eksotisme citarasa Indonesia, penyajiannya dalam bentuk permen akan menjadi alat diplomasi yang canggih dan sah. Diplomasi permen, diplomasi manis yang mengurangi stress kiranya layak diimplementasikan.

Diplomasi Permen, Cara Praktis Mengenalkan Potensi Citarasa Lokal Indonesia

Pendahuluan

Pernahkah mendengar pesan Charlie Chaplin, seorang seniman dan komedian ternama di zamannya? Saya baru mendengarnya, dan tergelitik untuk menulis *policy brief* ini. Salah satu pesan beliau adalah: "Kalau kamu merasa *stressed*, istirahatlah sejenak. Nikmati es krim, **permen**, coklat dan kue-kue. Tahu alasannya? Kata *stressed* kalau dibaca dari belakang akan terbaca sebagai *dessert*, hidangan penutup manis dan lezat. Nikmati hidup." Pesan yang menggugah saya untuk berpikir mengapa tidak memanfaatkan permen lebih dari sekedar penghilang stress yang bahkan sering dianggap sebagai "produk pangan bermasalah", padahal banyak sekali peran positif yang dapat disandangnya.

Permen atau gula-gula atau *candy* dalam bahasa Inggris merupakan produk pangan yang telah dikenal berabad yang lalu. Produk pangan yang praktis, dapat dinikmati kapan saja, dimana saja bahkan pada masa darurat sekalipun, mudah dalam teknologi, tahan lama, dan saat ini merupakan produk pangan pemberi energi yang murah meriah dengan palatabilitas yang disukai. Permen dapat diberi citarasa (*flavour*) beragam bahkan yang unik sekali pun seperti halnya pada Cajuputs® *candy* (Wijaya et al, 2000). Permen juga sangat praktis untuk dibawa sebagai oleh-oleh karena ringan, higienis, ekonomis dan mudah dibagikan dan tidak perlu penanganan khusus dalam penyimpanan.

Indonesia adalah negara dengan biodiversitas alam yang kaya-raya, ditambah dengan keragaman budaya dan kearifan lokal yang tak banyak dimiliki negara lain, Indonesia dapat dikategorikan dengan terkaya akan varian citarasa di dunia ini. Sayang kekayaan tersebut belum dikenal dunia. Pemanfaatan permen sebagai "kendaraan pembawa" untuk mengenalkan citarasa Nusantara kepada dunia mungkin dapat menjadi salah satu gebrakan baru dalam kita berdiplomasi mengenalkan potensi Indonesia pada tataran global. Dengan "diplomasi permen", kita bawa citarasa Indonesia ke dunia internasional dengan bermartabat.

Mengapa Permen?

"Image" yang terlanjur tersemat saat ini bahwa permen adalah produk pangan yang perlu dihindari apabila ingin sehat merupakan tantangan yang perlu diklarifikasi. Sering digaungkan bahwa permen mengandung gula yang dapat menyebabkan diabetes, kegemukan dan kerusakan gigi, nampaknya pemahaman yang tidak sepenuhnya benar. Jumlah gula pada permen dengan berat 2.5 gram akan sulit menjadi pemicu masalah diabetes dan kegemukan bila dikonsumsi dalam jumlah normal. Penyediaan gula oleh permen yang cepat dapat digunakan oleh tubuh sebagai sumber energi banyak membantu para pekerja lapang yang tidak bisa mengakses konsumsi pangan lengkap dengan cepat. Penggunaan *flavour*/perisa yang memiliki kemampuan

menghambat pertumbuhan mikroba perusak gigi (Wijaya et al, 2020b) atau penggunaan ingredien non-sukrosa pada permen seperti sukralosa dapat memberikan dampak sebaliknya (Wijaya et al, 2020a). Penggunaan ingredien non-sukrosa juga akan ramah pada orang dengan resiko diabetes atau kegemukan.

Penggunaan permen untuk penyediaan pangan darurat tentunya akan sangat membantu karena dapat dikonsumsi langsung tanpa perlu perlakuan khusus, mudah didistribusikan dan ekonomis selain mempunyai sensori disukai. Di sisi lain kandungan permen dapat didesain sesuai dengan ketentuan pangan darurat.

Penyediaan model permen untuk mengatasi *stunting* mungkin akan lebih cepat diterima oleh anak-anak yang perlu diintervensi. Suka tidak suka, permen adalah salah satu produk pangan yang diminati oleh anak-anak sehingga tentunya lebih mudah diterima untuk dikonsumsi tanpa beban. Sekali lagi, kandungan permen dapat didesain sesuai dengan keperluan intervensi.

Permen Fungsional

Tentu saja upaya saintifik untuk menapis “image negatif” yang terlanjur melekat pada permen perlu terus dilakukan. Salah satunya adalah memberikan peran plus pada permen sebagai pangan fungsional yang ditunjang dengan bukti-bukti ilmiah.

Pengembangan permen fungsional telah banyak dilakukan (Suman et al, 2021; Afriandi et al, 2018; Yadav et al, 2021). Di IPB sendiri pengembangan permen fungsional yang dikenal dengan merek dagang “cajuputs® candy (CC)” telah dirintis sejak 1996 dan telah dikomersialkan sejak tahun 2010 hingga saat ini (Wijaya et al, 2020a). Penelitian pun masih terus bergulir guna menghasilkan varian-varian baru dengan menggali potensi lokal atau tradisional.

Peran nyata dari CC sebagai permen fungsional yang digunakan untuk mengatasi virus Covid-19 telah teruji tanpa terencana pada saat

masa pademi yang baru berlalu. CC terpilih sebagai salah satu dari produk Bakti Inovasi Indonesia yang disebarakan di garda depan penanganan Covid-19. Penggunaan permen sebagai salah satu kendaraan (vehicle) senyawa-senyawa bioaktif dari minyak atsiri herbal terbukti cukup efektif.

Diplomasi Permen Citarasa Nusantara

Tak dapat disangkal bahwa Indonesia memiliki citarasa Nusantara yang unik dan menyehatkan (Wijaya, 2021) Citarasa Indonesia mulai dari buah-buahan tropis yang sangat beragam, seperti halnya mangga yang memiliki kekhasan flavour dari setiap varietasnya, citarasa mangga harum manis tidak sama dengan mangga manalagi, mangga Indramayu berbeda dengan mangga gedong dan pasti berbeda dengan mangga kweni. Demikian juga, walau pisang dikenal di penjuru dunia, namun mungkin tidak banyak yang tahu bedanya citarasa pisang ambon, pisang barangan, pisang susu, pisang tanduk atau pisang kepok.

Apalagi bila kita bicara tentang rempah-rempah dan herbal, juga produk-produk fermentasi yang memiliki citarasa unik yang belum tergalikan dan dikenal bahkan di dalam negeri. Banyak sekali citarasa lokal dan tradisional Indonesia yang sudah banyak tidak dikenal lagi oleh anak negeri karena hanya disampaikan secara lisan dan di lingkungan yang terbatas. Banyak kekayaan citarasa Nusantara yang belum terdokumentasi dengan baik. Sangat disayangkan apabila kekayaan citarasa Indonesia terkubur bersama dengan bergantinya generasi.

Keunggulan citarasa Indonesia sangat memerlukan ‘branding’ agar dikenal secara global, seperti yang telah dilakukan oleh beberapa negara lain. Membangun *branding* untuk keragaman citarasa Nusantara memang bukan hal yang mudah. Perlu terobosan awal untuk mengenalkannya kepada khalayak. Untuk mengeksplorasi penerimaan dari citarasa Nusantara unggul harus dilakukan dengan penggunaan produk pangan yang

praktis, terjangkau murah meriah dan tampil estetik tersaji untuk bisa dinikmati setiap ada kesempatan.

Penggunaan produk pangan praktis seperti permen dengan citarasa khas sebagai bagian dari *hospitality* akan sangat mudah mengingat sudah ada contohnya, di antaranya penyediaan permen pada bagian resepsionis pelayanan jasa seperti hotel, penerbangan, juga disajikan pada rapat-rapat, atau bahkan sebagai souvenir. Tidak jarang dengan kemasan berlogo dari institusi atau perusahaan bahkan dengan pesan-pesan yang unik, permen tersaji mewakili sebagai bagian dari pelayanan. Permen produk mungil yang bisa sarat makna dan berperan dalam komunikasi diplomasi yang efektif.

Rekomendasi

Pemanfaatan permen sebagai pembawa citarasa Nusantara dapat dikaji lebih mendalam dan patut dicoba untuk lebih mengenalkan citarasa Nusantara Indonesia ke masyarakat global dengan cara mudah, aman, murah dan efektif dalam jangkauan. Dibandingkan dengan penjelasan verbal yang kadang kurang dapat menggambarkan keutuhan dari eksotisme citarasa Indonesia, penyajiannya dalam bentuk permen akan menjadi alat diplomasi yang canggih dan sah. Diplomasi permen, diplomasi manis yang mengurangi stress kiranya layak diimplementasikan.

Daftar Pustaka

- C. Hanny Wijaya, Halimah, Kindly, Fahim M. Taqi (2000). Komposisi Permen Kayu Putih Pelega Tenggorokan, Paten ID 0000385 S, 13 November 2000
- C. Hanny Wijaya, Boy M. Bachtiar, Winny Iftari, Bernadetta Ratna, Christie, Edwin Tan, Susi Indariani (2020a). Komposisi dan Proses Pembuatan Permen Kayu Putih (Melaleuca cajuputi L.) Non Sukrosa sebagai Perawatan Kesehatan Mulut. Paten IDP000073070. 24 November 2020
- Suman, Manisha Kaushal, Anil Gupta, Devina Vaidya and Ranjan Kaushik (2021) Standardization of formulation for the preparation of ginger supplemented jelly candies. *The Pharma Innovation Journal*. 10(2): 608-613.
- Afriandi, Lahming, Subari Yanto (2018) Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn). dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4 : : 119-125
- Neha Yadav, Aparna Kumari, Anil Kumar Chauhan* and Tarun Verma. (2021) Development of Functional Candy with Banana, Ginger and Skim Milk Powder as a source of Phenolics. and Antioxidants. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 09(3):1-11
- Wijaya, Christofora Hanny (2021) Inovasi Produk Pangan dengan Flavor Eksotis. *Food Review*.16 (5): 38-43
- Wijaya, C.H., Sari, B.R.E, Bachtiar, B.M. (2020b). The potency of cajuputs candy in maintaining the competitive capacity of Streptococcus sanguinis upon Streptococcus mutans. *J. Functional Food. & Nutraceutical*, 1(2): 25-37.



Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika merupakan upaya mengantarmukakan sains dan kebijakan (science-policy interface) untuk mendukung pembangunan berkelanjutan yang inklusif. Media ini dikelola oleh Direktorat Kajian Strategis dan Reputasi Akademik (D-KASRA) IPB University. Substansi policy brief menjadi tanggung jawab penulis sepenuhnya dan tidak mewakili pandangan IPB University.

Author Profile



C. Hanny Wijaya, Guru Besar di departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fateta, IPB, berkiprah sebagai dosen tamu nasional maupun internasional. Aktif sebagai presiden Asosiasi Flavor dan Fragan Indonesia (AFFI), ketua Perhimpunan Pegiat Pangan Fungsional dan Nutrasetikal Indonesia (P3FNI), dan anggota IAFoST, AIPG-AIPI, Sigma-Xie, ISNFF, PATPI, MABBI dll. Lebih dari 200 publikasi nasional maupun internasional (H-index 30, Scopus 15) serta 16 paten yang 3 diantaranya telah dikomersialkan. Penghargaan yang diraih: BRIN-Sarwono Award, Merit Award, JAAI Award, Adibrata, 100+s In(Corresponding Author donesian Innovations Awards, Dosen Berprestasi Nasional 3, Anugerah Kekayaan Intelektual Luar Biasa (AKIL). Penulis saat ini adalah peneliti aktif di Pusat Unggulan IPTEKS Biofarmaka LPPM, IPB University.
(Corresponding Author)
channywijaya@apps.ipb.ac.id

ISSN 2828-285X



Telepon

+62 813 8875 4005



Email

dkasra@apps.ipb.ac.id



Alamat

Gedung LSI Lt. 1
Jl. Kamper Kampus IPB Dramaga
Bogor - Indonesia 16680