



TREND DESAIN PANGAN FUNGSIONAL

Oleh:

Dimas Rahadian AM, S.TP. M.Sc

Email: rahadiandimas@yahoo.com

**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

...FAKTA KESEHATAN DUNIA



...PENGERTIAN



PERATURAN KEPALA BPOM RI NO HK.03.1.23.11.11.09909 TAHUN 2011
TENTANG PENGAWASAN KLAIM DALAM LABEL DAN IKLAN PANGAN
OLAHAN:

Pangan Fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu diluar fungsi dasarnya, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan

...KRITERIA



- Harus merupakan produk makanan (bukan kapsul, tablet atau serbuk) yang berasal dari bahan yang terdapat secara alami
- Dapat dan selayaknya dikonsumsi sebagai bagian dari pangan sehari-hari.
- Mempunyai fungsi tertentu saat dicerna, serta memberikan peran tertentu dalam proses metabolisme

PASAL 14 PERATURAN KEPALA BPOM RI NO HK.03.1.23.11.11.09909 TAHUN 2011 TENTANG PENGAWASAN KLAIM DALAM LABEL DAN IKLAN PANGAN OLAHAN

Pangan fungsional harus memenuhi persyaratan berikut:

- a. mengandung jenis komponen pangan dalam jumlah yang sesuai dengan batasan yang ditetapkan sebagaimana tercantum dalam Lampiran IV dan Lampiran V yang merupakan bagian tidak terpisahkan dalam Peraturan ini;
- b. memiliki karakteristik sensori seperti penampakan, warna, tekstur atau konsistensi dan cita rasa yang dapat diterima konsumen; dan
- c. disajikan dan dikonsumsi sebagaimana layaknya makanan atau minuman.

...KLAIM KESEHATAN

1. **Type A: “meningkatkan fungsi”:**

memberikan efek fisiologis dan aktivitas biologis disamping perannya untuk pertumbuhan, perkembangan dan fungsi-fungsi normal yang lain terhadap tubuh

2. **Type B : “mengurangi resiko penyakit”:**

membantu mengurangi resiko thd penyakit khusus atau kondisi karena nutrien khusus yang ada di dalamnya

CONTOH LAMPIRAN V PERATURAN KEPALA BPOM RI NO HK.03.1.23.11.11.09909 TAHUN 2011 TENTANG PENGAWASAN KLAIM DALAM LABEL DAN IKLAN PANGAN OLAHAN

7.	Isoflavon Kedelai	“Isoflavon kedelai (daidzein, daidzin, genistein, genistin) dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dalam darah, sehingga dapat membantu mengurangi risiko timbulnya aterosklerosis dan penyakit jantung koroner.” Persyaratan : • Pangan harus mengandung protein atau peptida kedelai (sebagai komponen non-isoflavon) dan bukan merupakan isoflavon murni; • Pangan harus mengandung sedikitnya 5 mg isoflavon per sajian; • Memenuhi persyaratan sebagai berikut : a. lemak total sebanyak-banyaknya 3 g per sajian, atau jika sajian kurang dari 50 g maka kandungan lemak total sebanyak-banyaknya 3 g per 50 g; b. lemak jenuh sebanyak-banyaknya 1 g per sajian dan kalori yang berasal dari lemak jenuh sebanyak-banyaknya 15%, apabila jumlah per saji kurang dari 100 gram, maka kandungan lemak jenuh sebanyak-banyaknya 1 gram per 100 gram dan kalori yang berasal dari lemak jenuh sebanyak-banyaknya 10%; c. kolesterol sebanyak-banyaknya 20 mg per sajian, atau jika sajian kurang dari 50 g maka kandungan kolesterol sebanyak-banyaknya 20 mg per 50 g.
----	-------------------	--



TEMPE.....???

...PASAR TERBESAR PANGAN FUNGSIONAL



- **ANAK-ANAK**

- **LANZIA**

- **WANITA**

**Menentukan
desain produk**



...CONTOH PANGAN FUNGSIONAL



- **Produk karbohidrat yang dimodifikasi dengan IG rendah untuk penerima diabetes**
- **Produk rendah lemak untuk mengurangi resiko obesitas**
- **Produk tinggi kalsium untuk mengurangi resiko pengeroposan tulang**
- **Produk-produk yang diperkaya antioksidan**
- **Probiotik, prebiotik dan sinbiotik**

**CONTOH PANGAN FUNGSIONAL
YANG BEREDAR DI PASARAN...???**

...MENINGKATKAN SIFAT FUNGSIONAL MAKANAN



- Mengurangi komponen yg berefek fisiologis negatif (alergi, racun, mutagenik)
- Menaikkan komponen yg berefek positif (serat pangan, antioksidan, probiotik, prebiotik)
- Menambahkan ingridien aktif (vit & mineral)
- Menggantikan sebagian komponen yg negatif dg komponen lain yg positif

...INGREDIENT FUNGSIONAL

Kalsium (Ca)	: Menjaga kesehatan tulang dan gigi, mencegah osteoporosis, mencegah tekanan darah tinggi
Asam folat	: Mencegah anemia, mencegah kerusakan saraf
Vitamin E	: Mencegah penyakit jantung dan kanker
Iodium	: Mencegah gondok dan kretinisme
Immuno-peptida	: Mencegah kanker
Kalsein fosfopeptida	: Meningkatkan penyerapan kalsium
Laktoperoksidase	: Mencegah caries gigi
Laktoferin	: Mencegah caries gigi, Mencegah infeksi pd saluran pencernaan, Terapi leukemia
Immunoglobulin	: Mencegah infeksi saluran pencernaan, Mencegah caries gigi, Menurunkan kadar kolesterol darah
Bakteri asam laktat	: Memperbaiki mikroflora dlm usus
Serat pangan	: Mencegah sembelit, divertikulosis, kanker kolon, Menurunkan kadar kolesterol dan gula darah
Oligosakarida	: Membantu pertumbuhan mikroflora

TERIMA KASIH