



Dikalengkan, Gudeg

Tahan Setahun

LIPI Dorong Pemanfaatan Teknologi Pangan

JOGIA - Dengan pemanfaatan teknologi, panganan tradisional bisa awet lebih lama. Bahkan bisa dikirim ke luar negeri saat dikalengkan. Itu yang ditunjukkan Balai Penelitian Teknologi Bahan Alam - Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (BPTBA-LIPI) di Taman Pintar Jogja dengan berbagai olahan teknologi pangan.

Kepala BPTBA-LIPI Hardi Julendra menjelaskan, teknologi pangan dalam hal pengemasan masih menjadi fokus pada tahun ini. Khususnya pengalengan makanan tradisional.

Dengan teknik pengalengan yang membuat makanan menjadi lebih tahan lama, Hardi berharap makanan tradisional Indonesia bisa bersaing di pasar global. "Ini bisa *go International*," jelas Hardi sesuai pembukaan acara kemarin (15/11).

Menurut dia riset teknologi pengalengan ini sudah dimulai sejak 2003 lalu dan mulai bisa dimanfaatkan pada 2009. Hardi menambahkan meski dikemas dalam bentuk kaleng, rasa makanan tradisional tersebut diklaim tidak berubah. Bahkan dirinya menggaransi makanan tradisional yang dikalengkan tersebut bisa bertahan setaun tanpa bahan pengawet.

Sedang Deputi Ilmu Pengetahuan Teknik LIPI Yan Rianto mengaku dengan konten teknologi yang diterapkan pada makanan tradisional, ada peningkatan

Berita	Sifat	Tindak L
--------	-------	----------



LEBIH AWET: Pengunjung membeli kuliner olahan UMKM dalam pameran teknologi pangan di Taman Pintar, Jogja kemarin (15/11). LIPI mendorong pemanfaatan.

GUNTUR AGA/RADAR JOGJA

perekonomian daerah. Itu karena makanan tradisional menjadi salah satu faktor dalam meningkatkan promosi suatu daerah.

"Misalkan makanan khas Jogja gudeg, sekarang bisa dikalengkan dan awet sampai satu tahun. *Kan* ini bisa dijadikan oleh-oleh ke luar Negeri," kata Yan.

Salah satu peserta UMKM dengan produk gudeg kaleng, Khoirunnisa menuturkan bahwa gudeg kaleng miliknya mampu bertahan sampai satu tahun lamanya. Dengan proses penghampaan udara, mampu mencegah bakteri masuk ke dalam makanan kaleng.

Nisa menambahkan, cara memasak

gudeg kaleng sama halnya dengan pembuatan gudeg pada umumnya. Hanya saja, memasak gudeg kaleng harus menggunakan bumbu dua kali lipat lebih banyak dibanding bumbu gudeg yang *fresh* untuk makan di tempat. "Dan itu tidak akan mengurangi rasa gudeg kaleng," jelas Nisa. (cr7/pra/zi)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 28 November 2024
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005