



DEPARTEMEN PERTANIAN

liptan
LEMBAR INFORMASI PERTANIAN

INPPTP YOGYAKARTA

A.C.M.I Aku Cinta Makanan Indonesia

Oktober 1995

Agdex : 070

I. PENDAHULUAN

ACMI adalah singkatan dari Aku Cinta Makanan Indonesia, yang ditekankan pada Pangan Tradisional yaitu makanan yang digali, dikembangkan, diperdagangkan dan dikonsumsi oleh suatu golongan etnik dan wilayah spesifik. Jenis makanan ini diolah berdasarkan resep secara turun menurun dengan menggunakan bahan baku yang berasal dari daerah setempat. Makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat sebagai salah satu produk budaya masyarakat.

Dalam era globalisasi ini makanan impor (Fast Food) membanjiri pasar kota-kota besar di Indonesia dengan sasaran utama generasi muda. Dengan kekuatan teknologi, kecanggihan pelayanan dan kepiawian promosi makanan import tersebut telah berkembang dengan sangat cepat. Padahal makanan tersebut justru dimusuhi oleh ahli-ahli gizi mereka, dengan menyebutkannya sebagai makanan sampah.

Tujuan yang hendak dicapai adalah untuk mewujudkan makanan tradisional yang berkualitas tinggi dilihat dari aspek gizi, ekonomi dan sosial serta dicintai oleh masyarakat. Juga untuk mendorong berkembangnya makanan Indonesia secara meluas ditingkat nasional maupun internasional. Selain itu untuk mendorong kecintaan terhadap makanan Indonesia, baik di daerah perkotaan, pedesaan antar generasi.

Adapun sasaran pemasyarakatan dan pembudayaan ACMI adalah terwujudnya produk pangan Indonesia dan semakin memasyarakat

produk-produk makanan khas Indonesia baik dipasaran dalam negeri maupun pasaran luar negeri. Dalam rangka mencapai sasaran yang dimaksud secara lebih efektif, maka sasaran pembinaan ditujukan pada kelompok masyarakat yang memilih posisi strategis.

II. ACMI DAN KETAHANAN PANGAN

Kebijakan pemerintah dalam ketahanan pangan bertujuan untuk menjamin tersedianya pangan yang adil dan merata ditingkat masyarakat, rumah tangga dan perorangan sesuai dengan kemampuan daya beli sehingga terpenuhi kebutuhan gizinya. Dengan memasyarakatkan ACMI melalui penyediaan makanan tradisional berarti ikut pula menyediakan pangan sampai ke tingkat pangan yang paling kecil yaitu tingkat rumah tangga.

Penyediaan sampai ke tingkat paling kecil tersebut dimungkinkan bahwa makanan tradisional yang biasanya dibuat atas dasar permintaan kebutuhan masyarakat daerahnya. Demikian juga dalam rangka diversifikasi (penganekaragaman) konsumsi pangan, ACMI juga mempunyai program yang mengarah pada tujuan tersebut. ACMI telah lama ikut menggali segala macam bentuk makan tradisional yang terdapat di masing-masing daerah di seluruh Indonesia. Hal ini merupakan salah satu strategi dalam rangka mempromosikan makan tradisional untuk lebih luas diketahui oleh masyarakat dunia pada umumnya, sehingga lebih banyak jenis makanan yang telah tergalikan akan dapat lebih menganeekaragamkan konsumsi pangan dalam masyarakat.

Peranan ACMI dalam rangka mengembangkan pangan tradisional, akan dapat memantapkan program swasembada pangan, khususnya pangan tradisional yang umumnya dibuat dari berbagai jenis bahan baku dari daerah setempat. Diharapkan dengan semakin berkembangnya pangan tradisional akan dapat lebih memperkuat ketahanan pangan diseluruh pelosok tanah air.

III. ACMI DAN KEAMANAN PANGAN

ACMI yang menunjang program keamanan pangan adalah antara lain :

1. Melakukan pembinaan terhadap industri makanan jajanan.
2. Pendidikan dan penyuluhan kepada produsen, industri dan konsumen.
3. Pembinaan terhadap kelembagaan pangan dan melakukan standarisasi citra seni kuliner, mutu dan keamanan pangan.

Pembinaan terhadap industri makanan jajanan ditekankan pada pembinaan dalam penyediaan makanan yang sehat, artinya makanan jajanan selain mengandung kecukupan nilai gizinya juga harus aman bagi kesehatan manusia, tidak mengandung bahan tambahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan serta dapat diterima masyarakat dari segi keyakinan agamanya. Pembinaan dilakukan sejak proses penyediaan bahan baku, pengolahan sampai pada penyajiannya. Tujuan pendidikan dan penyuluhan adalah untuk mendapatkan sumberdaya masyarakat yang mampu lebih mengembangkan makanan tradisional maupun makanan jajanan.

Pembinaan standarisasi citra seni kuliner pada industri makanan jajanan diadakan melalui berbagai lomba makanan tradisional dan juga penyediaan pusat-pusat makan tradisional. Secara bertahap akan didapatkan standarisasi dari setiap makanan tradisional dan jajanan khas Indonesia yang akan dapat menyediakan jenis makanan yang tertentu dengan citra rasa yang sama ditempat manapun.

Masih banyak pemikiran yang diperlukan dalam rangka pengembangan makanan tradisional Indonesia untuk dapat disejajarkan dengan makanan import. Dengan mengembangkan teknologi produksi serta pembinaan dalam kesadaran akan mutu pangan diharapkan makanan tradisional Indonesia akan menjadi makanan tradisional yang menarik dan dapat dijamin segi keamanannya, sehingga makanan tersebut selain lebih populer di bumi Indonesia juga dapat dipromosikan kemana negara.