

JP2GI Newsletter

Edisi Agustus 2020



JP2GI

Jejaring Pasca Panen untuk Gizi Indonesia

Editorial

Salam JP2GI,

Kami sangat senang dapat kembali menyapa anggota Jejaring Pasca-Panen untuk Gizi Indonesia (JP2GI) dan para pihak yang tertarik berkolaborasi untuk menurunkan susut hasil pascapanen dan meningkatkan status gizi masyarakat. Newsletter ini menyoroti beberapa isu dan kegiatan yang dilakukan JP2GI selama tiga bulan terakhir (Juni-Agustus 2020).

Sudah hampir enam bulan, kehidupan kita dipengaruhi oleh Pandemi Covid19. Pembatasan Sosial Skala Besar (PSBB) untuk memutus rantai penularan Covid19 membuat rantai pasok pangan terganggu dan menyebabkan semakin besarnya susut hasil dan limbah (food loss and waste) pangan bergizi. Meskipun demikian, pandemi ini juga menumbuhkan kebiasaan baru (normal baru) yang membuka peluang bagi pengembangan produk makanan bergizi, khususnya perikanan, pengembangan ekonomi, praktik-praktik berjejaring, dan kegiatan berbagi informasi serta pelatihan.

Mulai Agustus 2020, JP2GI menyelenggarakan webinar bulanan. Memperingati pekan ASI, webinar pertama ini mengangkat peran JP2GI mendukung peningkatan gizi melalui pengurangan susut dan limbah ASI. Kegiatan ini diikuti oleh 3,700 peserta.

Kami mengundang pembaca untuk memberikan masukan perbaikan untuk newsletter ini.

Selamat membaca.

Artikel Utama

1. Tantangan Inovasi Industri Perikanan dalam Era “New Normal”
2. Peranan Strategis ASI
3. Referensi :
 - ASI – Makanan Terbaik Bayi
 - Dampak Covid 19 terhadap UKM yang berperan dalam Sistem Pangan Indonesia: Hasil Survey Online 36 UKM, Juni 2020
4. *Business Innovation Challenge:*
Inspirasi Small Grant untuk Inovasi
5. Kegiatan JP2GI: Webinar “Kusuma (Kurangi Susut Makanan) Bergizi”

Tantangan Inovasi Industri Perikanan dalam Era “New Normal”

Anna Maria, Wakil Sekretaris JP2GI

New Normal saat ini menjadi *trending* topik di masyarakat dimana pemerintah tengah mempersiapkan skenario kenormalan baru untuk menghadapi pandemi Covid-19. Industri pengolahan perikanan merupakan salah satu sektor yang terkena dampak besar dari pandemi ini. Permintaan dalam dan luar negeri terhadap komoditas perikanan Indonesia mengalami penurunan yang berarti. Penurunan sangat drastis terutama terjadi pada penjualan untuk pangsa pasar hotel, restoran, dan kafe (Horeka) yang mencapai 80%. Kondisi ini menuntut industri pengolahan perikanan untuk berinovasi agar dapat bertahan dan keluar dari panceklik ini.

Penerapan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) beberapa bulan ini telah merubah perilaku konsumen. Beberapa skenario kenormalan baru tengah disiapkan

pemerintah, meskipun demikian “tetap di rumah” merupakan perilaku pada masa PSBB dan kenormalan baru yang diminta pemerintah. Perubahan kebiasaan dari konsumsi di hotel, restoran, dan kafe kepada konsumsi di rumah telah menyebabkan pergeseran dalam hal pembelian produk.



Konsumen bergeser dari produk yang sifatnya keinginan (*wants*) ke produk yang sifatnya kebutuhan (*needs*). Oleh karena itu, industri pengolahan perikanan harus bisa terus

merasakan perubahan perilaku konsumennya, termasuk efek *New Normal* kepada pola konsumsi masyarakat. Industri pengolahan perikanan perlu menjual produk yang lebih berdaya fungsi dengan harga realistis.

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/37>

Peran Strategis ASI

Dr. Soen'an Hadi Poernomo, Ketua JP2GI

Masa kehidupan anak sejak dalam kandungan hingga usia dua tahun sangatlah strategis, terhadap kesehatan, juga kecerdasan, bahkan potensi kesejahteraan sang jabang bayi kelak saat dewasa. Kalau dalam skala global terkenal sebagai program “*Scaling Up Nutrition*”, di negeri kita sangat populer mengenai istilah “1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK)”.



(foto cr: WHO)

Dalam Al-Qurán, di surat Al-Baqarah, Lukman dan Al-Al-Ahqaaf, disebutkan peran ibu hingga anak berusia dua tahun atau 1.000 hari pertama kehidupan teramat penting, termasuk di kala menyusui.

Sebagai tindak lanjut “*Innocent Declaration*” tahun 1990, Badan Kesehatan Dunia (WHO—World Health Organization) dan Badan PBB untuk Anak-anak (UNICEF—United Nations Children’s Fund), serta beberapa organisasi lainnya pada tahun 1992, mulai memperingati yang kini dikenal sebagai Minggu Air Susu Ibu (ASI) Se-Dunia (World Breastfeeding Week), tanggal 1 – 7 Agustus. Peringatan yang kini dilakukan oleh sekitar 100 negara tersebut, tahun ini mengangkat tema “*Support Breastfeeding for a Healthier Planet*”.

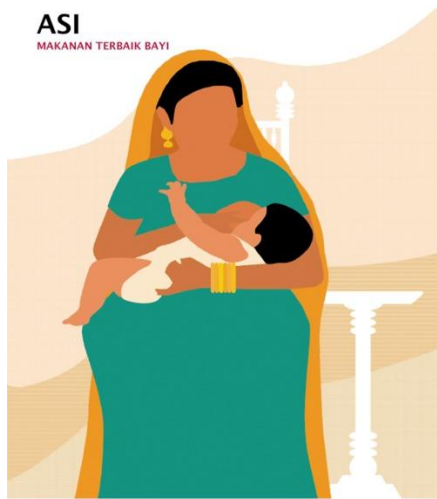
Air Susu Ibu memberikan manfaat ganda, baik kepada ibu maupun bayi. Pertama, banyak ahli medis berpendapat, ibu yang menyusui dapat mengurangi resiko kanker payudara, sakit gula, dan sakit jantung. Saat ini diperkirakan 20.000 wanita di dunia, meninggal karena kanker payudara.

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/41>

Referensi:

ASI – Makanan Terbaik Bayi

Sekretariat JP2GI



Arahan Singkat



Kegiatan menyusui di seluruh dunia

Para ahli memperkirakan bahwa di negara - negara berpenghasilan rendah dan menengah, pemberian ASI maksimal berpotensi mencegah lebih dari 800.000 kematian pada anak - anak di bawah usia 5 tahun dan 20.000 kematian wanita setiap tahun. Terlepas dari hal tersebut, pemberian ASI masih kurang diterapkan secara global. Walaupun perkembangannya terlihat positif, namun masih ada banyak hal yang perlu dilakukan guna mencapai target nutrisi global.

“Pemasaran makanan pengganti ASI yang cukup agresif, terutama melalui tenaga kesehatan yang dipercaya oleh orangtua dalam hal saran nutrisi dan kesehatan, merupakan penghalang utama dalam meningkatkan kesehatan bayi baru lahir dan anak-anak di seluruh dunia. Sistem pelayanan kesehatan harus bertindak untuk meyakinkan orangtua agar mereka memberikan ASI tanpa gangguan pihak industri sehingga anak-anak tidak kehilangan manfaat ASI yang penting bagi keselamatan hidup mereka.” - Dr Francesco Branca, Direktur, Departemen Nutrisi dan Keamanan Makanan, Organisasi Kesehatan Dunia (WHO). Anggota Dewan Kemitraan GAIN.

*sumber: GAIN

Referensi dapat dilihat dan diunduh pada artikel berikut ini: <http://jp2gi.org/web/report>

Referensi:

Dampak COVID - 19 terhadap UKM yang Berperan dalam Sistem Pangan Indonesia: Hasil Survey Online 36 UKM Juni 2020

Sekretariat JP2GI

GAIN, World Food Programme (WFP), dan para mitranya, termasuk Jaringan Bisnis Scaling Up Nutrition (SUN) melakukan survei terhadap sistem pangan UMKM di 17 negara pada awal Mei 2020. Survei ini bertujuan untuk menilai dampak dari Pandemi COVID-19 dan tindakan pengendalian terkait bisnis UKM di sektor pangan, serta dukungan yang mereka butuhkan. Laporan ini menyajikan hasil survei untuk bisnis yang berbasis di Indonesia secara khusus (10% dari total responden survei global).

Survei ini memperoleh 36 respon, yang sebagian besar berasal dari perusahaan mikro dan kecil; responden utama kami adalah distributor dan pengolah produk perikanan yang merupakan anggota Jejaring Pasca Panen untuk Gizi Indonesia.

Seluruh perusahaan yang berpartisipasi dalam survei kami mencatat bahwa pandemi berdampak langsung pada bisnis mereka, terutama dengan adanya penurunan penjualan (97%) dan juga melaporkan adanya perubahan volume produksi sebagai akibat dari pandemi. Pada umumnya, penjualan mereka menurun. 89% responden telah mengubah harga jual produk mereka.

*sumber: GAIN

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/39>



INOVASI: Solusi Untuk Menjaga Status Gizi, Menurunkan NFLW, dan Menggerakkan Ekonomi

Rahmi Kasri, GAIN



Produk pangan, seperti ikan, merupakan salah satu produk yang banyak rusak selama pandemi Covid19, terutama karena kurangnya permintaan, hambatan transportasi, keterbatasan teknologi penyimpanan, dan keterbatasan inovasi pengolahan.

Untuk mengurangi kerusakan, susut hasil, limbah, dan nutrisi pangan (nutritious food loss and waste- NFLW), diperlukan inovasi-inovasi yang mencakup keseluruhan proses pengadaan dan pengiriman produk atau dalam istilah bisnis makanan from farm (area tangkapan atau budidaya) to fork (area konsumen akhir). Inovasi-inovasi yang diperlukan mencakup inovasi teknologi penyimpanan dan distribusi pangan, inovasi pengolahan produk pangan, dan inovasi untuk merubah perilaku masyarakat agar mau mengkonsumsi makanan yang bergizi tinggi.

Tantangan Bisnis Inovasi

Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) bersama Kementerian Kesehatan, Kementerian Kelautan dan Perikanan, JP2GI, dan Innovation Factory menyelenggarakan Tantangan Bisnis Inovasi untuk menemukan inovasi produk makanan lokal berbasis ikan yang bergizi tinggi.

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/42>

Webinar JP2GI: “Kusuma (Kurangi Susut Makanan) Bergizi”

Caprina Runggu, Koordinator JP2GI/ GAIN



Setiap tahun, hampir sepertiga pangan yang diproduksi atau sekitar 1.3 miliar ton susut dan menjadi limbah (lost and wasted). Namun demikian, pemahaman dan kesadaran tentang masalah ini masih rendah meskipun Food Sustainability Index 2017 menyebut setiap orang Indonesia membuang 300 kg makanan/tahunnya dan menetapkan Indonesia sebagai penyampah makanan terbesar kedua di dunia. Kondisi ini semakin parah di masa pandemi Covid19 ini. Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) membuat rantai pasok makanan terganggu akibat pembatasan-pembatasan logistik, transportasi, teknologi, serta adanya kekhawatiran berkurangnya pasokan yang menyebabkan orang membeli makanan dalam jumlah besar yang kemudian terbuang sia-sia.

Mulai Agustus 2020, JP2GI melaksanakan webinar yang diikuti oleh siapa saja yang tertarik dengan isu gizi dan pangan. Webinar pertama mengangkat tema “Pengetahuan Mutakhir dan Praktik Baik Pemberian ASI: Ibu Sehat-Kuat, Bayi Sehat-Kuat-Cerdas”. Tema ini sejalan dengan diperingatinya Pekan Menyusui Sedunia. Webinar ini diikuti secara langsung oleh 800 peserta melalui Zoom dan Live Stream Youtube dan sudah ditonton oleh lebih dari 3.700 penonton di kanal Youtube JP2GI Official. Peserta yang mengikuti kegiatan secara penuh (absen di awal dan di akhir sesi) mendapatkan sertifikat 1 SKP dari Persagi.

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/43>

