



IPB Today

Volume 364 Tahun 2020

Dosen IPB University: Susu Sapi Terbagi Menjadi Dua Tipe



Dalam memenuhi kebutuhan akan kalsium dan menjaga stamina tubuh, masyarakat cenderung mengonsumsi susu sapi. Susu juga bermanfaat untuk mendorong pertumbuhan anak-anak dan remaja. Susu juga dinilai dapat melengkapi kebutuhan gizi selain buah dan sayur. Terlebih di masa pandemi ini, kebutuhan susu lebih kepada untuk menjaga stamina dan daya tahan tubuh.

Tapi tahukah anda bahwa susu terbagi menjadi dua tipe? Meski semua susu terlihat sama secara kasat mata tetapi di dalamnya memiliki kandungan yang berbeda. Dari kandungan dan asal produksi sapi perahnya, susu pun terbagi menjadi dua yaitu susu A1 dan susu A2. Dosen IPB University yang merupakan Guru Besar Divisi

Pemuliaan dan Genetika Ternak Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Prof Dr Ir Ronny Rachman Noor, MRurSc berikan penjelasan tentang cara tepat dalam memilih susu sapi yang memiliki kandungan kalsium dan memiliki kandungan nilai gizi.

Menurutnya, susu A1 dan susu A2 dihasilkan dari jenis sapi yang berbeda. Berdasarkan Swarna Kapila, susu biasa (A1) umumnya dihasilkan oleh bangsa sapi Bos Taurus sedangkan susu A2 dihasilkan oleh Bos Indicus. Susu A2 merupakan susu yang diproduksi dari sapi perah hasil seleksi secara genetik yang dilakukan oleh pakar dan pelaku peternakan untuk kepentingan kesehatan.

“Susu A2 adalah susu premium yang dihasilkan dari sapi yang telah diseleksi secara genetik, memiliki Genotipe A2/A2 dan telah melalui uji DNA yang hanya mengandung protein beta-casein A2. Protein beta-casein A2 nya mengandung 209 asam amino yang pada urutan ke 67 nya memiliki asam amino Proline. Sedangkan susu sapi biasa pada posisi ini asam aminonya Histidine. Susu superfood A2 sangat bagus untuk pencernaan karena mengurangi kembung, diare dan sembelit karena tidak mengandung peptida opinoid BMC-7. Susu A2 juga mengandung kalsium susu yang tinggi yang sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Selain kandungan gizinya yang lengkap, susu A2 juga mudah diserap dan sangat bermanfaat dalam membantu menjaga kebugaran tubuh,” ujarnya.

Penanggung Jawab: Yatri Indah Kusumastuti **Pimpinan Redaksi:** Siti Nuryati **Redaktur Pelaksana:** Rio Fatahillah CP
Editor : Siti Zulaedah, Rosyid Amrulloh **Reporter :** Dedeh H, Awaluddin, Rizki Mahaputra **Fotografer:** Cecep AW, Bambang A, Rifqi Wahyudi **Layout :** Dimas R, M Rifki Ihsan **Alamat Redaksi:** Biro Komunikasi IPB Gd. Andi Hakim Nasoetion, Rektorat Lt. 1, Kampus IPB Dramaga Telp. : (0251) 8425635, **Email:** humas@apps.ipb.ac.id



@ipbofficial



@ipbofficial



@ipbuniversity

LINE@ @ipbuniversity

www.ipb.ac.id

Prof Sudarsono: Kurma Ruthob Indonesia Bisa Jadi Peluang Bisnis Baru



Siapa tidak mengenal buah kurma. Kurma banyak di konsumsi masyarakat terutama saat Ramadhan tiba. Kurma diyakini masyarakat muslim sebagai sunnah apabila memakannya sebagai makanan berbuka puasa. Namun apakah masyarakat sudah mengenal persis darimana kurma yang mereka sajikan di meja makan? Dosen IPB University punya jawabannya.

Menurut pakar kurma IPB University, Prof Dr Ir Sudarsono, MSc, ada beberapa tipe kurma yang bisa tumbuh dan berkembang di Indonesia. Kurma merupakan tumbuhan khas yang berasal dari Timur Tengah. Namun, bukan berarti pohon ini tidak ada di belahan dunia lain. Kurma juga bisa ditemukan di berbagai daerah lain di dunia salah satunya Indonesia. Kurma atau dikenal sebagai *date palm* memiliki banyak sekali varietas pohon.

Prof Sudarsono mengatakan bahwa kurma yang tumbuh di daerah Timur Tengah adalah jenis-jenis kurma yang memang berkembang di daerah kering (arid). "Salah satu ciri utama dari tanaman kurma di daerah Timur Tengah adalah untuk bisa berbunga, menghasilkan buah dan berkembang menjadi kurma, diperlukan kondisi kering (lengas udara yang rendah) dan suhu yang tinggi pada periode pertumbuhan tertentu. Meski demikian untuk bisa menghasilkan buah kurma yang baik, tetap diperlukan kebutuhan air dan nutrisi tanaman," jelas dosen IPB dari Departemen Agronomi dan Hortikultura ini.

Perbedaan lingkungan dan cuaca jadi masalah bagi pohon kurma dari Timur Tengah untuk bisa ditanam di daerah lain yang beriklim tropis termasuk Indonesia. Indonesia punya curah hujan yang tinggi dan iklim yang cukup lembab. Hal itu berdampak jika kurma Timur Tengah ditanam di Indonesia, ia tidak bisa berbunga atau menghasilkan buah sebaik di daerah asalnya. Pohon kurma di Indonesia tidak bisa menghasilkan buah yang berada pada tahap perkembangan tamr atau kurma kering, karena kondisi cuaca yang cenderung lembab.

Kurma asal Timur Tengah tetap bisa tumbuh di negara lain seperti di Pakistan, India, Australia, dan Amerika Serikat. Daerah tersebut memiliki iklim yang tergolong arid sehingga bisa mendukung pertumbuhan kurma.

Di Indonesia, beberapa daerah yang punya potensi untuk jadi tempat pertumbuhan kurma adalah di Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur yang punya iklim relatif kering serta tidak banyak hujan.

Ada tiga cara kenapa kurma bisa ada di Indonesia. Pertama, berasal dari berbagai jenis buah kurma tamr yang diimpor ke Indonesia lalu bijinya tertanam dan tumbuh secara alami maupun sengaja ditanam. Namun tanaman kurma di Indonesia yang tumbuh dengan cara ini secara genetik dan fisiologis tidak otomatis cocok dengan kondisi cuaca di Indonesia. "Kalau hanya untuk tumbuh dan berkembang tanamannya bisa. Namun tidak semua tanaman kurma dari kelompok ini dapat berbunga dan berbuah dengan kualitas baik," ujarnya.

Kedua, kurma yang berasal bibit dari berbagai laboratorium di dunia. Jenis-jenis kurma yang didatangkan dalam bentuk bibit punya jenis yang sangat beragam. Jenis pohon kurma seperti ini sangat bagus bagi orang-orang yang mau mengembangkan perkebunan kurma secara komersial karena bisa memilih mau mendatangkan bibit kurma tipe betina atau jantan, peluang bisnis besar.

Biasanya pemilik kebun akan menanam tanaman kurma tipe betina dalam proporsi yang lebih besar daripada tanaman kurma tipe jantan. Tujuannya adalah agar produktivitas buah kurma per satuan luasnya meningkat. Namun masalahnya sama dengan kurma yang

ditumbuhkan dari biji, yakni kesesuaian tanaman untuk bisa tumbuh dan berkembang di Indonesia.

Walaupun ada beberapa laporan di berbagai daerah bahwa ada kurma yang berhasil tumbuh, tetapi pohon tersebut masih berumur kurang dari lima tahun sehingga diperlukan evaluasi lebih lanjut soal perkembangan tanaman kurma dan kemampuan berbuahnya.

Tipe ketiga adalah pohon kurma yang didatangkan dari Thailand baik dalam bentuk bibit asal biji atau dari biji kurma Thailand, dari bibit hasil kultur jaringan untuk kurma tropika asal Thailand, serta pohon induk kurma dewasa.

“Jenis kurma ini disebut sebagai kurma tropika. Kurma jenis ini telah dikembangkan di Thailand sejak puluhan

tahun lalu dan sudah beradaptasi baik dengan kondisi cuaca dan iklim di daerah tropis, juga mampu berbunga dan berbuah di daerah tropika, termasuk Indonesia. Sehingga, kurma jenis ini yang sebetulnya lebih cocok untuk dikembangkan di Indonesia. Masalah yang sama juga dihadapi oleh kurma yang berasal dari Thailand ini. Pohon kurma ini juga belum tentu mampu menghasilkan kurma tamr,” ujarnya.

Menurutnya, buah kurma yang dipanen dari pohon kurma di Indonesia hanya bisa mencapai tahapan khalal atau awal dari ruthob karena kondisi cuaca dan iklim. Namun untungnya, menurutnya, permintaan atas kurma khalal dan ruthob diketahui cukup tinggi di pasaran Indonesia. Hal itu membuat kurma khalal dan ruthob bisa jadi peluang bisnis besar.

Ini Langkah-langkah Membangun Kerjasama dalam Kelompok yang Baik Menurut Titania Aulia



Saat ini, kita sedang menjalani Work From Home (WFH) dan Study From Home (SFH) untuk mencegah penyebaran pandemi COVID-19. Namun demikian, tanggung jawab pekerjaan dan aktivitas pembelajaran tetap harus dijalankan dengan sebaik mungkin. Dalam melaksanakan berbagai aktivitas tersebut, kerap kali kita memperoleh beberapa tugas yang harus dilakukan secara berkelompok. Tentu, bekerja dalam kelompok sangat membutuhkan koordinasi dalam pembagian tugas untuk setiap anggota.

Pentingnya pembagian tugas kelompok ini untuk mencapai efektivitas tujuan kelompok yang sudah dirumuskan. Idealnya, dalam pembagian tugas kelompok harus disesuaikan dengan kemampuan bidang atau

keahlian para anggota. Namun, ada kalanya dalam proses koordinasi pembagian tugas ini, kelompok menghadapi beberapa permasalahan atau kendala. Oleh karena itu, perlu ada upaya untuk menghadapi masalah tersebut dan mencari rumusan solusi sebagai jalan keluar untuk menghasilkan keputusan pembagian tugas dalam kelompok yang tepat.

Menurut Titania Aulia, MSi, dosen Divisi Komunikasi dan Penyuluhan, Departemen Sains Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia (Fema) IPB University, ada beberapa cara untuk membangun kerjasama dalam kelompok.

Yakni pilihlah pemimpin yang adaptif terhadap situasi. Gunakan media komunikasi yang tepat yang dapat dijangkau oleh seluruh anggota kelompok untuk memudahkan proses komunikasi yang interaktif antar anggota kelompok. Analisis penyebab yang memicu permasalahan dengan melihat dari berbagai sudut pandang yang berbeda. Lakukan brainstorming atau diskusi kelompok untuk memecahkan masalah agar dapat memperoleh solusi atau keputusan yang terbaik untuk kepentingan bersama. Dan bangun suasana atau “iklim” positif dengan selalu mengedepankan rasa saling percaya dan memberi semangat antar anggota kelompok,” ujarnya. (dh/Zul)

Gigih Budiarto Bagikan Tips Bagi Rekan Sesama Tendik Perguruan Tinggi dalam Hadapi WFH



Gigih Budiarto, SIP, MM, Kepala Bagian Tata Usaha Sekolah Vokasi, IPB University bagikan tips untuk tenaga kependidikan (tendik) perguruan tinggi dalam menjalani dan menyikapi Work From Home (WFH). Yaitu dengan lessons learnt, learning by doing dan be grateful.

Ia menjelaskan, lessons learnt atau pelajaran yang dapat dipetik dari kondisi pandemi COVID-19 saat ini adalah bagaimana kita sebagai abdi negara menyikapi segala ketentuan dan kebijakan yang telah ditetapkan dari pemerintah, mulai dari presiden, kementerian dan pimpinan perguruan tinggi. Dalam manajerial pendidikan tinggi terutama di aspek manajemen risiko, tidak hanya di bagian administrasi ISO 9001:2015 saja, tapi memang sudah menjadi keharusan pimpinan perguruan tinggi dan pelaksana administrasi untuk membuat kemungkinan-kemungkinan preventif dan kuratif dalam penanganannya.

"Dalam hal ini misalnya segala prosedur pendidikan dan pengajaran, pelayanan terhadap sivitas akademika (dosen dan mahasiswa) dilakukan by online. Dari sebelumnya tidak terbiasa, menjadi wajib tahu dan kita harus up grade kapasitas dan kapabilitas dalam bidang Teknologi dan Informasi (TI)," katanya.

Untuk Learning by Doing, dimana dalam kondisi seperti ini Tenaga Kependidikan (Tendik) dituntut agar dapat beradaptasi dengan pekerjaan yang harus menyesuaikan dengan teknologi yang digunakan. Para Tendik harus sigap mempelajari segala hal terkait Standar Operasional Prosedur (SOP) yang terbiasa dilakukan secara manual, saat ini dilakukan by system dan online. Mau tidak mau, suka ataupun tidak suka, para tendik di bidang administrasi pelayanan akademik, kepegawaian, keuangan, dan bidang administrasi lainnya wajib mengikuti ketentuan Work From Home (WFH) dengan sistem yang sudah disepakati digunakan oleh masing-masing perguruan tinggi.

Sementara itu, untuk Be Grateful yaitu kondisi dimana ada hikmah yang patut disyukuri dalam kondisi wabah pandemi yang terjadi. Saat ini sudah sebulan lebih tendik bisa bekerja sambil bercengkerama dengan keluarga di rumah dengan waktu yang lebih banyak, lebih sering melakukan ibadah bersama, ikut merasakan bagaimana orang tua ikut membantu dan memantau tugas-tugas sekolah anak, serta aktivitas lainnya.

"Kemudian last but not the least dimana masih banyak lagi hikmah yang patut disyukuri di balik pandemi wabah virus COVID-19 yang sedang terjadi. Pandemi seperti ini dilihat dari sejarah hampir terjadi tiap abad. Dari tiap abad tragedi ini terjadi akan menjadi sejarah bagaimana umat manusia dalam menghadapinya, untuk tidak depresi, selalu semangat, berpikir positif dan tetap produktif, khususnya kita sebagai tendik pada perguruan tinggi," ujarnya. **(Awl/Zul)**

Tips Manajemen Bahan Makanan Selama WFH Ala Rosyda Dianah



Untuk memutus mata rantai penularan COVID-19 sekaligus menjaga physical distancing, pemerintah menganjurkan agar perguruan tinggi, sekolah, perusahaan baik swasta maupun milik negara, diharuskan untuk bekerja dari rumah atau Work From Home (WFH). Masa-masa isolasi mandiri di rumah selama pandemi COVID-19 ini memerlukan adaptasi. Semua harus mulai menyesuaikan diri dengan baik, mulai dari pola makan hingga kondisi emosional.

Rosyda Dianah, SKM, MKM, dosen IPB University dari Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi,

Sekolah Vokasi mengatakan selain menjaga efektivitas bekerja dari rumah, menjaga pola makan sehat juga menjadi tantangan selama WFH. Semua itu harus dilakukan dengan cara manajemen bahan makanan yang baik.

Menurut Rosyda, ada beberapa cara untuk mengatur bahan makanan selama WFH. Yakni menyusun menu bahan makanan selama siklus tertentu. Jika selama ini kita menyusun menu hanya untuk tujuh hari, dalam masa pandemi ini bisa dibuat untuk 30 hari. Rencanakan jumlah dan jenis bahan makanan sesuai menu.

“Bedakan bahan makanan basah seperti hewani, sayur sayuran, buah dan makanan kering tepung dan pasta. Tentukan periode pembelian bahan makanan. Periode pembelian bisa disesuaikan tergantung sifat bahan makanan. Pembelian juga harus sesuai perencanaan pada periode yang sudah ditentukan. Bahan makanan kering bisa dibeli untuk seminggu sedangkan untuk bahan makanan basah 1-3 kali per minggu,” ujarnya.

Simpanlah bahan makanan kering dengan meletakkannya pada rak atau lemari penyimpanan. Ruang harus kering dan sejuk dengan suhu 20-24 derajat celsius. Simpan bahan makanan basah dengan suhu sekitar 10 derajat celsius untuk sayuran dan 4 derajat celsius untuk bahan hewani. Sebelum disimpan, bahan harus sudah bersih.

“Selain itu, kita juga harus tertib dalam penggunaan bahan makanan. Yaitu bila memasak makanan harus sesuai dengan menu. Jika mau diubah tetap usahakan harus memakai bahan yang sama,” imbuhnya. **(Awl/Zul)**

Kepala Unit Arsip IPB University Bagikan Tips Mengelola Arsip Vital



Setiap individu pasti memiliki arsip. Dokumen yang suatu saat bisa dibutuhkan pemilikinya, baik itu ijazah, sertifikat dan sebagainya. Demikian juga sebuah institusi. Setiap institusi memiliki arsip vital yang tidak tergantikan.

Arsip mempunyai peran penting dalam kelangsungan hidup organisasi, baik organisasi pemerintah maupun swasta. Arsip sangat berguna bagi suatu institusi antara lain berisi informasi untuk pengambilan keputusan, juga dapat dijadikan sebagai alat bukti bila terjadi masalah.

Arsip juga dapat menjadi pertanggungjawaban

manajemen serta dapat dijadikan alat transparansi birokrasi.

Menurut UU No 43/2009 tentang Kearsipan, pasal 1, ayat 4, Arsip Vital adalah arsip yang keberadaannya merupakan persyaratan dasar bagi kelangsungan operasional pencipta arsip, tidak dapat diperbarui dan tidak tergantung apabila rusak atau hilang. Untuk itu, Kepala Unit Arsip IPB University, Drs B Mustafa, MLib berikan tips mengelola arsip vital kantor.

Menurutnya, kita harus bisa mengenali apa itu arsip vital. Identifikasi jenis arsip vital yang dimiliki. Misalnya SK pendirian departemen, struktur organisasi, susunan pengelola dan lain-lain. "Setelah itu buatlah daftar arsip vitalnya dan simpan di tempat aman yang mudah terjangkau," jelasnya.

Lebih lanjut dikatakannya, "Tentukan siapa yang punya hak akses ke arsip vital tersebut (yang mengetahui tempat penyimpanannya, isinya dan memegang kuncinya). Untuk pengamanannya, bisa disimpan di dalam tas, dalam lemari dan dalam map plastik, agar tidak diserang rayap. Namun agar arsip tidak lengket ke plastik jika disimpan lama maka antara arsip dan plastik diberi lapisan kertas. Kalau terjadi bencana (kebakaran, banjir, gempa bumi dan lain-lain) siapa saja yang bertanggungjawab mengamankan arsip tersebut. Setelah bencana, siapkan program/tindakan perbaikan arsip kalau ada yang rusak."

Oleh karena itu, ia menyarankan sebaiknya semua arsip vital dibuatkan softcopynya yang sudah dilegalisasi dan diauthentikasi. "Tentu saja arsip vital dapat pula dititipkan dengan menggunakan jasa penitipan dokumen di bank," jelasnya. **(dh/Zul)**

Guruh Ramdani Berikan Tips Memaksimalkan Memotret Menggunakan HP



Di masa pandemi COVID-19 ini, banyak orang mengubah teknik dalam menjalankan aktivitas hariannya menjadi bersifat online. Misalnya, dosen yang harus mengajar secara online, pebisnis kuliner atau fashion yang biasa dilakukan on the spot harus beralih ke media sosial, dan sebagainya.

Tampilan online tentu membutuhkan tampilan foto yang informatif, komunikatif, cantik serta menarik untuk memikat calon konsumen atau audiensnya. Akan tetapi memotret objek sesuai kaidah-kaidah di atas ternyata tidak mudah, seringkali gambar yang diambil tidak sesuai dengan keinginan. Lalu adakah cara agar dapat gambar maksimal dari HP?

Guruh Ramdani, dosen Program Studi Komunikasi, Sekolah Vokasi IPB University bagikan tips memaksimalkan memotret menggunakan handphone (HP).

Menurutnya, memotret objek sebaiknya menggunakan cahaya alamiah (matahari) daripada cahaya buatan (lampu). Perhatikan nilai kontras antara objek dan

background. Jika objek berwarna terang maka cari background yang gelap, demikian juga sebaliknya. Hindari memotret dengan cahaya di belakang objek, kecuali hendak membuat efek siluet.

“Jangan tergesa-gesa memotret, amati lingkungan dan lakukan pemilihan background yang relatif satu nada atau tidak terlalu banyak warna. Karena background yang terlalu banyak warna akan menghilangkan fokus dari objek. Waktu yang paling baik untuk pemotretan adalah pada pagi hari antara jam 6.30 sampai dengan jam 9.30. Atau sore hari antara jam 15.00 sampai dengan jam 17.00. Komposisi ukuran objek sebaiknya menempati sepertiga dari luas ruang, tidak terlalu atas, juga tidak terlalu bawah,” ujarnya.



Dr Yuni Cahya Endrawati: Tetap Cantik di Masa Pandemi COVID-19 dengan Kokon Ulat Sutera



Tidak banyak yang tahu bahwa kokon ulat sutera dapat membuat kulit wajah wanita tetap cantik. Pemanfaatan kokon ulat sutera untuk kecantikan wajah ternyata sudah banyak diterapkan oleh perempuan Asia.

Saat ini, kaum hawa sulit melakukan perawatan wajah ke salon karena akses yang sangat terbatas untuk keluar rumah akibat pandemi COVID-19. Kokon ulat sutera bisa menjadi solusi agar kulit tetap cantik. Hal tersebut disampaikan Dr Yuni Cahya Endrawati, SPt, MSi dari Divisi Produksi Ternak Daging, Kerja dan Aneka Ternak, Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan IPB University.

Menurutnya, kokon ulat sutera mengandung protein fibroin atau protein serat (70-80 persen) yang bermanfaat untuk melindungi jaringan kulit. Selain itu kandungan protein serisin (20-30 persen) yang ada dalam kokon ulat sutera juga sangat bermanfaat sebagai skin moisturizer, meningkatkan collagen UV protection dan tightening anti-wrinkle effect.

“Pemakaian kokon ulat sutera sebagai bahan untuk kecantikan ternyata mudah. Pertama, kokon kepompong direndam dengan air panas selama 5 sampai 10 menit. Letakan kepompong pada ujung jari, lalu pijat wajah secara perlahan selama 10 sampai 15 menit,” ujarnya. (dh/Zul)

Prof Hanny Wijaya Bicara Potensi Minyak Kayu Putih untuk Cegah COVID-19



Minyak kayu putih merupakan salah satu minyak atsiri asli Indonesia yang dilaporkan mengandung senyawa aktif 1,8 sineol dengan kadar yang cukup tinggi yakni sebesar 47.61 persen. Senyawa 1,8 sineol atau yang dikenal juga dengan nama cajuputol adalah senyawa monoterpen yang sering dilaporkan memiliki kemampuan anti-inflamasi dan kemampuan antioksidan yang terbukti dapat berperan sebagai co-medication pada penyakit-penyakit inflamasi saluran pernafasan seperti asma dan Chronic Obstructive Pulmonary Disease (COPD). Senyawa ini juga dilaporkan dapat mencegah infeksi virus influenza yang dapat menyebabkan pneumonia serta mampu menambah kemampuan proteksi terhadap infeksi virus influenza pada mencit melalui pelemahan respon inflamasi paru-paru.

Prof Dr Hanny Wijaya, dosen IPB University dari Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian mengatakan, "Kaitan langsung dengan COVID-19, baru ditemukan laporan Sharma dan Kaur (2020) yang berjudul: "Eucalyptol (1,8-cineole) from Eucalyptus Essential Oil a Potensial Inhibitor of COVID-19 Corona Virus Infection by Molecular Docking Studies". Penelitian tersebut menunjukkan bahwa senyawa 1,8 sineol berpotensi menjadi senyawa yang dapat menghambat infeksi COVID-19. Meskipun penelitian dengan metode penambatan molekuler (molecular docking) hasilnya memang masih merupakan prediksi yang lazim digunakan untuk tahap awal pencarian kandidat obat. Hasil penelitian ini menguatkan potensi minyak atsiri kayu putih sebagai pencegah virus COVID-19, walau studi ini masih perlu dilanjutkan dengan pembuktian empiris.

"Penelitian terhadap minyak ekaliptus, yang komposisi senyawa terkandungnya mirip dengan minyak kayu putih, seperti yang dilaporkan baru-baru ini oleh Balitbang Pertanian memiliki kemampuan untuk membunuh 80-100 persen virus corona model. Menurut Dewan Atsiri Indonesia, minyak kayuputih dan minyak ekaliptus didefinisikan serupa, yaitu sebagai minyak yang mengandung 1,8 cineole (sineol). Minyak kayu putih, seperti halnya minyak eukaliptus, memang kaya akan 1,8-sineol," katanya.

Lebih lanjut dikatakan, minyak kayu putih secara tradisional dikonsumsi dalam bentuk infused water (tetesan minyak dilarutkan ke dalam air) yang dikonsumsi untuk pengobatan, seperti mengobati sakit perut, cacingan, batuk dan masuk angin (inflamasi). Minyak kayu putih yang aman dikonsumsi adalah minyak kayu putih murni dan dalam kadar yang rendah karena minyak kayu putih dalam konsentrasi tinggi dikhawatirkan dapat berbahaya bila dikonsumsi, bahkan dapat menyebabkan gatal dan iritasi terhadap kulit.

"Belum banyak produk pengolahan minyak kayu putih untuk dikonsumsi di dunia maupun di Indonesia, salah satu produk pengolahan minyak kayu putih sebagai

produk pangan ialah permen minyak kayu putih," tuturnya. Prof Hanny menambahkan, Cajuputs® Candy (CC) merupakan salah satu produk pangan fungsional dengan flavour utama kayu putih, yang dikembangkan berbasis penelitian sejak tahun 1997 hingga saat ini di IPB University. Penelitian produk konfeksioneri berbasis bahan herbal berupa minyak atsiri minyak kayu putih asli Indonesia ini diawali dengan optimasi formulasi flavor dan pendugaan umur simpan permen yang dilanjutkan dengan optimasi suhu pemrosesan. CC telah hadir sebagai permen keras fungsional (lozenges hard candy) komersial dengan sensasi menyegarkan pernafasan, melegakan tenggorokan dan menghangatkan sejak 2010.

"Hasil penelitian lanjutan menunjukkan bahwa permen ini juga mempunyai potensi untuk menjaga homeostasis mikroflora mulut. Selain itu potensinya sebagai penyegar bau mulut (pencegah halitosis) juga telah dibuktikan. Paten yang telah diperoleh saat ini adalah ID 0 000 385 S dan IDP000040695, sedangkan dua paten lainnya masih dalam proses dan pengajuan. Berbagai testimoni positif tentang keunggulan CC diperoleh dari pihak konsumen menjadi landasan komersialisasi produk," ujarnya.

Prof Hanny menegaskan, permen kayu putih CC yang kaya akan 1,8 sineol diharapkan dapat menjadi alternatif "konsumsi" minyak kayu putih yang menyenangkan selain memberikan kontribusi positif bagi pencegahan virus corona yang efektif mengingat pelepasan senyawa 1,8-sineol akan langsung pada saluran hidung dan tenggorokan (saluran pernafasan), pelepasan terjadi secara bertahap dan lama, yaitu selama penguluman permen.

"Selain itu bentuk permen yang praktis, mudah dibawa, dapat dimanfaatkan langsung kapan saja, selain murah dan cepat dan mudah untuk diproduksi massal. Kandungan gula permen juga diharapkan dapat memberikan asupan energi cepat bagi metabolisme tubuh di saat darurat atau sibuk sehingga belum sempat memberikan asupan tubuh dengan pola konsumsi yang normal," tandasnya. **(Awi/Zul)**

Masa Pandemi COVID-19, Dr Roza Yusfiandayani Berikan Tips Ketahanan Pangan di Pekarangan Rumah



Menjaga ketahanan pangan di saat pandemi COVID-19 menjadi salah satu hal penting. Masa pandemi COVID-19 memaksa setiap orang untuk tinggal di rumah demi memutus mata rantai penyebaran virus COVID-19. Kondisi ini tidak serta merta membuat kita menjadi tidak produktif. Beragam aktivitas bisa dilakukan, khususnya yang bisa menopang kebutuhan pangan rumah tangga. Salah satu yang bisa dilakukan adalah berkebun sayuran organik di pekarangan rumah.

Dr Roza Yusfiandayani, dosen IPB University dari Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (PSP FPIK) IPB University punya tips tersendiri. Yaitu Tips Ketahanan Pangan di Pekarangan Rumah di Masa Pandemi COVID-19.

Di masa pandemi ini Dr Roza membuat pekarangan rumahnya menjadi lebih produktif dengan menanam beberapa macam sayuran dan membuat kolam ikan air tawar.

“Yang saya lakukan adalah mulai menyiapkan benih sayuran yang akan ditanami, menyiapkan anak dan induk ikan nila yang sudah dibeli. Menyiapkan media tanam, peralatan yang digunakan untuk menanam dan kolam fibre untuk memelihara ikan,” ujarnya.

Sebagai bagian dari edukasi, Dr Roza melibatkan anak-anaknya untuk mempersiapkan semua keperluan dan proses menanam sayur serta memelihara ikan di pekarangan rumah.

“Saya melakukan pembenihan tanaman dengan masa tanam yang berbeda dan jenis tanaman yang berbeda. Yakni bayam, kangkung, pokcoy, kacang panjang, terong ungu. Saya letakkan tanaman yang sudah tumbuh tiga daun pertama di gully/paralon. Dan meletakkan anak ikan nila ukuran lima sentimeter dan induk ikan nila ke dalam kolam fibre yang sudah diisi air dan dilengkapi dengan aerator. Setelah tiga minggu baru bisa dipanen. Saat panen saya juga bisa mengajarkan kepada anak-anak untuk memilah sayuran dan ikan yang sudah siap dipanen untuk dikonsumsi. Dengan cara ini, setiap hari kami dapat memilih sayur apa yang akan dikonsumsi. Kami tinggal melengkapi dengan membeli daging, tahu, tempe, cumi-cumi, udang dan ikan lain untuk lauk pauk,” ujarnya.

Melihat keberhasilan yang dirasakannya, Dr Roza mengajak warga sekitar rumahnya untuk memanfaatkan pekarangan rumah. “Manfaatkan lahan tidur untuk menanam kebutuhan pangan sehari-hari sebagai upaya ketahanan pangan di masa pandemi virus COVID-19,” ujarnya. **(Awl/Zul)**