

RS Pendidikan UMM Siap Disokong Fakultas Pertaniannya Untuk Penyediaan Makanan Organik

Jum'at, 02-03-2012

Malang- Rumah Sakit Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang (UMM) bakal memiliki kekhasan dalam pelayanan makanan sehat untuk pasien dan pekerjanya. Hal yang sama juga telah diberlakukan pada Hotel Pendidikan UMM Inn. Rektor, Muhadjir Effendy, mengintruksikan agar Fakultas Pertanian dan Peternakan (FPP) UMM mengkaji kemungkinan dipasoknya seluruh bahan pangan untuk RS UMM dari bahan organik yang selama ini dikembangkannya.

Dekan FPP, Dr. Damat, menyatakan kesanggupannya untuk merealisasikan memasok pangan organik itu. Pihaknya kini sedang menambah kapasitas produksi sayur, buah, padi, serta daging ayam, daging sapi dan ikan dari unit produksi di bawah fakultasnya. Sebelumnya, bahan organik itu hanya dipasarkan secara terbatas. Ke depan, FPP akan memaksimalkan lahan 9 hektar di Karang Ploso dan di belakang kampus untuk kepentingan itu.

Damat menambahkan, pihaknya melakukan kolaborasi dengan PT Takiron, sebuah perusahaan Jepang, untuk memproduksi peralatan membangun mini *green house*. Secara teknis upaya untuk memproduksi bahan pangan organik sudah dapat dilakukan. "Disamping itu, FPP UMM juga sudah memproduksi *biofarm*, *decomposer*, yang selama ini sudah banyak diaplikasikan untuk mengembangkan padi organik bekerja sama dengan Gapoktan se -Malang Raya," tuturnya di sela-sela rapat persiapan dan pemantapan FPP dengan rektor, Rabu (29/2).

Pasokan makanan organik ini penting bagi sebuah RS. Sebab, sebagaimana diketahui, dari waktu ke waktu seiring dengan perkembangan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat jumlah penduduk yang menderita penyakit degeneratif terus meningkat yang tidak pernah terjadi di awal tahun 80-an atau sebelumnya. "Salah satu faktor penyebabnya adalah karena konsumsi bahan pangan yang diproduksi dengan menggunakan bahan kimia, baik untuk membunuh mikroorganisme dan jasad pengganggu maupun penggunaan hormone dan zat perangsang tumbuh, serta penggunaan antibiotika secara tidak terkontrol," terang Damat.

Akibatnya, banyak bahan pangan yang sesungguhnya kurang baik untuk dikonsumsi oleh manusia karena tidak bebas dari residu bahan kimia, hormon ataupun bahan-bahan aditif sintetis lainnya. Untuk mengurangi potensi bahaya tersebut, salah satu cara yang dapat ditempuh adalah dengan mengkonsumsi bahan pangan organik.

Damat menjelaskan, pangan organik adalah pangan yang dihasilkan dari Sistem Pertanian Organik, baik

dalam bentuk mentah, setengah jadi, maupun produk jadi. Pertanian organik didefinisikan sebagai usaha budidaya pertanian, termasuk peternakan dan perikanan, yang hanya menggunakan bahan-bahan alami, baik yang diberikan melalui tanah maupun yang langsung kepada tanaman, ternak atau ikan budidaya. Caranya, dengan menyajikan bahan pangan yang terhindar dari residu pestisida kimia, antibiotik, atau bahan pengawet berbahaya lainnya.

“Dengan mengkonsumsi bahan pangan organik secara konsisten diharapkan dapat membantu proses penyembuhan bagi pasien selain obat. Selain itu dengan mengkonsumsi bahan pangan organik juga diyakini dapat menjadi upaya mempertahankan diri dari ancaman beragam penyakit,” lanjut dosen FPP ini. Makanan organik dinilai sehat karena pada saat proses penanaman sampai panen tidak mengalami proses kimiawi atau menggunakan bahan sintetik, seperti pestisida, herbisida, pupuk dengan kandungan kimia, penyuntikan hormon atau antibiotik, serta prosesnya tanpa radiasi ionisasi maupun pemodifikasian genetik. Karena itu, proses yang natural tersebut aman untuk dikonsumsi oleh tubuh. (www.umm.ac.id)