

FOODREVIEW

I N D O N E S I A

**“PANGAN SEHAT”
ATAU “PANGAN
MENYEHATKAN”:
Apa yang Perlu
Dipahami?**

**PANGAN DINGIN
DAN BEKU DI INDONESIA:
Peluang dan Tantangan**

**MENGOPTIMALKAN
POTENSI PANGAN
DINGIN DAN BEKU
UNTUK PENGEMBANGAN
PANGAN SIAP SAJI**

***CHILLED &
FROZEN FOODS ARE HOT:***
Menjaga Mutu, Memperluas Peluang



CHILLED & FROZEN FOODS ARE HOT: Menjaga Mutu, Memperluas Peluang

Produk pangan dingin dan beku semakin akrab dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia. Susu pasteurisasi, yogurt, sayuran potong, aneka bahan pangan beku, hingga makanan siap masak dan siap dipanaskan menawarkan kemudahan penyimpanan serta penyiapannya. Perkembangan ini membuka ruang inovasi bagi industri pangan untuk meningkatkan nilai tambah bahan lokal, memperluas jangkauan pasar, dan menghadirkan pilihan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Salah satu lembaga riset pasar internasional, IMARC Group, memperkirakan nilai pasar pangan beku Indonesia mencapai USD3,6 miliar pada 2025 dan memproyeksikan pertumbuhan nilai pasar sekitar 6% per tahun selama 2026–2034. Untuk pangan dingin, lembaga riset pasar internasional lainnya, Euromonitor, juga memperkirakan nilai penjualan ritel produk olahan hasil perikanan dingin di Indonesia tumbuh rata-rata 8,2% per tahun selama 2020–2024, sebagaimana dipublikasikan *Agriculture and Agri-Food Canada*. Angka ini menggambarkan pertumbuhan salah satu segmen pangan dingin.

Pendinginan dan pembekuan merupakan teknologi perpanjangan masa simpan pangan yang memanfaatkan penurunan suhu untuk memperlambat laju kerusakan pangan. Pada pembekuan, pembentukan es juga menurunkan aktivitas air sehingga turut menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan berbagai reaksi kerusakan. Pemilihan teknologi perlu mempertimbangkan karakteristik bahan, tujuan penggunaan, mutu yang ditargetkan, serta kesiapan rantai pasok.

Laju pembekuan menjadi salah satu faktor penting penentu mutu. Pembekuan cepat umumnya menghasilkan kristal es lebih kecil sehingga membantu mengurangi kerusakan jaringan dan kehilangan cairan saat pencairan. Lama pembekuan dipengaruhi ukuran dan bentuk produk, sifat termal bahan, kondisi perpindahan panas, serta kemasan. Karena itu, pemilihan alat perlu mempertimbangkan laju pembekuan yang dibutuhkan, karakteristik produk, dan sistem produksi. Perancangan yang tepat dapat mendukung mutu sekaligus produktivitas.

Pemahaman tersebut penting untuk mengembangkan bahan pangan dan kuliner lokal.

lkan, ayam, sayuran, umbi-umbian, serta kacang-kacangan dapat diolah menjadi berbagai pilihan hidangan. Rendang, rawon, opor, pempek, dan siomay menawarkan identitas yang telah dikenal konsumen. Pengembangannya memerlukan pengaturan formulasi, proses, dan kemasan agar tekstur, cita rasa, serta stabilitas produk tetap sesuai harapan setelah penyimpanan dan penyiapan.

Keamanan pangan harus dirancang sejak pemilihan bahan baku dan proses produksi. Sebagian mikroorganisme masih dapat tumbuh pada suhu dingin. Pembekuan menghambat pertumbuhannya selama produk tetap beku, tetapi tidak menginaktivkannya. Praktik higiene yang baik, pengendalian proses, dan penetapan masa simpan tetap perlu dilakukan industri secara bertanggungjawab. Petunjuk penyimpanan serta penyiapan juga harus jelas; apakah produk perlu dimasak, cukup dipanaskan, atau dapat langsung dikonsumsi.

Rantai dingin menentukan apakah mutu pangan dingin dan beku dapat dipertahankan hingga ke konsumen. Standar, pemantauan waktu dan suhu, serta pencatatan membantu pelaku usaha mengenali penyimpangan dan melakukan perbaikan. Akses fasilitas dan pendampingan teknis penting bagi usaha mikro dan kecil.

FoodReview Indonesia edisi ini mengulas peluang pasar pangan dingin dan beku, teknologi pengawetan, pengembangan produk bernilai tambah, serta peran standar dalam menjaga mutu dan keamanan pangan. Pembahasan tersebut diharapkan membantu industri menghubungkan inovasi dengan kesiapan rantai pasok. Dengan dukungan sains, teknologi, dan kolaborasi, peluang dapat diwujudkan menjadi produk yang aman, bermutu, praktis, disukai konsumen, dan berdaya saing.

Selamat membaca,

Purwiyatno Hariyadi

<https://phariyadi.foodreview.co.id/>

6 FORUM

7 FOOD INFO

OVERVIEW

34 Pangan Dingin dan Beku di Indonesia: Peluang dan Tantangan

Produk pangan dingin dan beku (*chilled and frozen food*) semakin mendapat perhatian di Indonesia seiring dengan perubahan gaya hidup, pola konsumsi, dan perkembangan sistem distribusi pangan modern.

42 Mengoptimalkan Potensi Pangan Dingin dan Beku untuk Pengembangan Pangan Siap Saji

PERSPEKTIF

28 "Pangan Sehat" atau "Pangan Menyehatkan": Apa yang Perlu Dipahami?

Istilah "pangan sehat" telah menjadi bagian dari percakapan sehari-hari. Istilah ini digunakan dalam kampanye kesehatan masyarakat, promosi produk pangan, kebijakan pemerintah, hingga program edukasi gizi.



28

Pemimpin Umum: **Suseno Hadi Purnomo** | Pemimpin Redaksi: **Purwiyatno Hariyadi** | Wakil Pemimpin Redaksi: **Nuri Andarwulan**
Redaktur Pelaksana: **Himma Ellisa** | Pemimpin Perusahaan: **Pratomodjati** | Wakil Pemimpin Perusahaan: **Hindah Muaris**
Staf Redaksi: **Fitria Bunga Yunita** | Sales, Advertising & Activities: **Tissa Eritha**
Digital Marketing: **Fetty Fatimah** | Business Development: **Andang Setiadi** | Desain & layout: **Yanu Indaryanto**
IT dan Website: **Gugun Hendi Gunawan** | Keuangan: **Kartini, Padmawati Zainab**

FOODREVIEW
I N D O N E S I A

Penerbit: PT Media Pangan Indonesia
Alamat PT Media Pangan Indonesia: Jl Binamarga II No. 23, Baranangsiang, Bogor Timur 16143
Telepon: (0251) 8372333, (0251) 8322732 | +62 811 1190 039 | Fax: (0251) 8375754
Website: www.foodreview.co.id | E-mail: redaksi@foodreview.co.id, marketing@foodreview.co.id
ISSN: 1907-1280



42

ASOSIASI

54 **TEI Ke-41 Perkuat Jalan Produk Indonesia ke Pasar Global**



56

REGULASI

56 **Rantai Pangan Dingin dan Beku: Peran Standar dalam Menjaga Mutu dan Keamanan Pangan**

Pandemi COVID-19 turut mendorong perubahan perilaku masyarakat dalam penyediaan pangan di rumah tangga. Produk seperti nugget, sosis, bakso, dimsum, dan aneka lauk beku menjadi pilihan utama karena kepraktisan dalam penyimpanan dan pengolahannya. Pascapandemi, pola konsumsi ini tetap bertahan, pangan beku semakin menjadi bagian dari keseharian, khususnya masyarakat urban dengan waktu luang yang terbatas (IMARC Group, 2025; Ken Research, 2024).

APA & SIAPA

ARPI.....	59
BSN	62
Clean label	19
Cold chain	36
Food loss	50
Food waste	35
FoodReview+	6
GMP	52
Hurdle technology.....	38
IQF	37
Krimer	20
MAP	38
Nabati	19
NDC	20
Pangan beku	56
Pangan dingin	56
Pangan menyehatkan.....	26
Pewarna	19
RTC	35
RTH	35
Rumput laut	16
Seminar	6
Snack	66
SNI	60
TEI	54
Thermal	48
Webinar	6
WHO	29

Redaksi menerima tulisan atau berita seputar teknologi dan industri pangan. Artikel sebaiknya disertai dengan foto pendukungnya dikirim via email redaksi atau pos. Redaksi berhak menyunting naskah sejauh tidak mengubah isinya. Tulisan yang dimuat akan mendapat imbalan menarik.