



# TRILOGI

Etnogastronomi, Eko-gastronomi dan  
Gastro economics

## EKO-GASTRONOMI

CETAK BIRU PANGAN MASA DEPAN

DR. DHIAN TYAS UNTARI, SE.,SH.,MM.,MBA



# **EKO-GASTRONOMI**

## **Cetak Biru Pangan Masa Depan**

**Dr. Dhian Tyas Untari, S.E., S.H., M.M., MBA.**



**PENERBIT PT TRIBUDHI PELITA INDONESIA**

**EKO-GASTRONOMI**  
**Cetak Biru Pangan Masa Depan**

**Penulis**

Dr. Dhian Tyas Untari, S.E., S.H.,M.M.,MBA  
**ISBN : 978-623-88968-4-4**

**Desain Sampul**

Endhita Shafa Anargya

**Publikasi Online**

Joant Ramadhan Fernando

**Penerbit PT TRIBUDHI PELITA INDONESIA**

**Redaksi**

Grand Slipi Tower, Lantai 5 Unit F,

Jalan S. Parman Kav 22-24

Jakarta Barat

Website : <https://tribudhipelitaindonesia.kesug.com/>

Cetakan Pertama : 2025

Hak Cipta dilindungi oleh Undang-undang.

Dilarang memperbanyak karya tulisan ini dalam bentuk dan cara apapun tanpa izin dari penerbit.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan karunia -Nya, buku “EKO-GASTRONOMI ; Cetak Biru Pangan Masa Depan” dapat disusun dan hadir sebagai kontribusi kecil dalam upaya pelestarian dan pemahaman terhadap kekayaan budaya kuliner Nusantara.

Dalam lanskap global yang terus berevolusi, keberlanjutan pangan telah muncul sebagai salah satu tantangan paling mendesak pada era ini. Buku ini, “EKO-GASTRONOMI ; Cetak Biru Pangan Masa Depan” hadir sebagai eksplorasi komprehensif mengenai transformasi fundamental dalam cara kita memahami, memproduksi, dan mengonsumsi makanan.

Melalui pendekatan multidisiplin, kami mengkaji teknologi pangan berkelanjutan mutakhir, termasuk pengembangan protein alternatif dan sistem pertanian vertikal yang inovatif. Buku ini juga membahas secara mendalam kemajuan dalam pengemasan dan pengolahan makanan yang efisien energi dan ramah lingkungan, serta menyoroti peran esensial ilmu pengetahuan dalam memperkuat ketahanan pangan global. Lebih lanjut, kami menyajikan narasi tentang bagaimana dapur, baik di tingkat profesional maupun personal, telah berevolusi menjadi laboratorium inovasi bagi para pionir eko-gastronomi. Kami berharap pembahasan mengenai potensi dan hambatan dalam adopsi teknologi baru ini dapat memberikan wawasan berharga bagi praktisi, akademisi, dan masyarakat umum dalam mewujudkan sistem pangan yang lebih tangguh dan berkelanjutan di masa depan.

Bekasi, Juli 2025  
Penulis

## DAFTAR ISI

<b>BAGIAN 1</b> EKOLOGI LINGKUNGAN DAN EKOLOGI MANUSIA; KOMPONEN PENTING DALAM GASTRONOMI	1
<b>BAGIAN 2</b> EKO-GASTRONOMI; LEBIH DARI SEKEDAR MAKANAN	8
<b>BAGIAN 3</b> KETERSEDIAAN ALAMIAH DAN SIMFONI KULINER	16
<b>BAGIAN 4</b> KEKAYAAN EKOLOGI INDONESIA DAN DAMPAKNYA PADA KERAGAMAN KULINER	23
<b>BAGIAN 5</b> DARI HULU KE HILIR RANTAI PANGAN BERKELANJUTAN	29
<b>BAGIAN 6</b> MENGELOLA RASA, MENJAGA BUDAYA; WARISAN KULINER DAN IDENTITAS	38
<b>BAGIAN 7</b> TEKNOLOGI DAN KREATIVITAS EKO-GASTRONOMI	44
<b>BAGIAN 8</b> KEBIJAKAN DAN AKSI KOLEKTIF MENUJU SISTEM PANGAN YANG LEBIH BAIK	51
<b>BAGIAN 9</b> MENJADI AGEN PERUBAHAN EKO-GASTRONOMI	59
DAFTAR PUSTAKA	66



# **BAGIAN 1**

## **EKOLOGI LINGKUNGAN DAN EKOLOGI MANUSIA; KOMPONEN PENTING DALAM GASTRONOMI**

---

Hubungan antara ekologi dan ketersediaan sumber bahan pangan adalah salah satu fundamental dalam keberlangsungan hidup manusia. Ekologi, sebagai ilmu yang mempelajari interaksi timbal balik antara organisme hidup dan lingkungannya (Haeckel, 1866), memberikan kerangka kerja untuk memahami bagaimana sistem alam mendukung produksi makanan kita. Keterkaitan ini tidak hanya terbatas pada lingkungan fisik semata, tetapi juga mencakup dimensi manusiawi yang kompleks, yang dipelajari dalam ekologi manusia.

### **Konsep Ekologi Lingkungan: Fondasi Ketersediaan Pangan**

Ekologi lingkungan adalah cabang ekologi yang secara spesifik mengkaji hubungan organisme, termasuk manusia, dengan lingkungan biotik (makhluk hidup lain) dan abiotik (non-hidup seperti tanah, air, udara, suhu, cahaya matahari). Ini adalah fondasi biologis dari seluruh sistem pangan kita. Ketersediaan bahan pangan secara langsung bergantung pada kesehatan dan fungsi ekosistem alami.

1. **Produktifitas Ekosistem.** Setiap ekosistem, baik hutan, padang rumput, lahan basah, maupun laut, memiliki kapasitas intrinsik untuk menghasilkan biomassa. Dalam ekosistem darat, tumbuhan melalui fotosintesis adalah produsen utama, mengubah energi matahari menjadi energi kimia yang dapat dimakan. Kesehatan tanah, ketersediaan air, dan nutrisi esensial (nitrogen, fosfor, kalium) adalah faktor penentu utama produktivitas ini. Tanah yang subur, kaya bahan organik, dan memiliki struktur yang baik akan mendukung pertumbuhan tanaman pangan yang optimal. Sebaliknya, degradasi tanah akibat erosi, salinisasi, atau kehilangan

bahan organik akan mengurangi kemampuan tanah untuk menopang produksi pangan.

Di ekosistem akuatik, fitoplankton dan alga menjadi produsen primer. Kesehatan terumbu karang, hutan mangrove, dan ekosistem pesisir lainnya sangat penting untuk keberlanjutan perikanan, karena area ini berfungsi sebagai tempat pemijahan dan pembesaran bagi banyak spesies ikan dan hasil laut. Pencemaran air, penangkapan ikan berlebihan, atau kerusakan habitat laut dapat secara drastis mengurangi ketersediaan sumber protein hewani dari laut.

2. Siklus Nutrien dan Energi. Ekosistem berfungsi melalui siklus nutrien (seperti siklus nitrogen, fosfor, dan karbon) dan aliran energi. Tumbuhan menyerap nutrien dari tanah, hewan mengonsumsi tumbuhan, dan dekomposer menguraikan materi organik mati untuk mengembalikan nutrien ke tanah. Ketersediaan pangan sangat bergantung pada keberlanjutan siklus-siklus ini. Misalnya, siklus nitrogen yang terganggu (misalnya, akibat penggunaan pupuk sintetis berlebihan yang menyebabkan eutrophication di perairan) dapat merusak ekosistem dan pada akhirnya mengurangi ketersediaan pangan. Aliran energi, yang dimulai dari matahari dan mengalir melalui rantai makanan, menentukan seberapa banyak biomassa yang dapat dihasilkan pada setiap tingkatan trofik (Odum & Barrett, 2005).
3. Keanekaragaman Hayati (Biodiversitas). Biodiversitas adalah aset tak ternilai bagi ketersediaan pangan. Keanekaragaman genetik dalam spesies (misalnya, ribuan varietas padi), keanekaragaman spesies (berbagai jenis tanaman dan hewan yang dapat dimakan), dan keanekaragaman ekosistem (hutan, sawah, rawa) semuanya berkontribusi pada sistem pangan yang tangguh. Keanekaragaman hayati menyediakan bank genetik untuk adaptasi terhadap perubahan iklim dan penyakit, menyediakan jasa ekosistem penting seperti penyerbukan (oleh lebah dan serangga lain), pengendalian hama alami, dan menjaga kesuburan tanah. Hilangnya keanekaragaman hayati, seperti kepunahan spesies penyerbuk atau varietas tanaman tahan penyakit, secara langsung mengancam ketersediaan dan stabilitas pasokan pangan (CBD, 2010).



4. Jasa Ekosistem. Lingkungan menyediakan berbagai "jasa ekosistem" yang sangat vital bagi produksi pangan, di luar sekadar menyediakan bahan mentah. Ini termasuk:
- Regulasi Iklim: Hutan mengatur pola hujan dan suhu, mendukung pertanian.
  - Regulasi Air: Daerah aliran sungai, hutan, dan lahan basah menyaring air, mengisi kembali akuifer, dan mencegah banjir, memastikan pasokan air bersih untuk irigasi.
  - Pembentukan Tanah: Proses alami seperti pelapukan batuan dan dekomposisi bahan organik membentuk tanah subur.
  - Penyerbukan: Serangga, burung, dan kelelawar menyerbuki tanaman pangan, yang esensial untuk produksi buah dan biji.
  - Pengendalian Hama Alami: Predator alami dan parasitoid menjaga populasi hama di bawah ambang batas yang merusak, mengurangi kebutuhan pestisida kimia.
  - Mengganggu jasa-jasa ini, seperti deforestasi atau pencemaran air, akan secara langsung berdampak negatif pada kemampuan ekosistem untuk menghasilkan pangan (MEA, 2005).

### **Konsep Ekologi Manusia: Manusia dalam Sistem Pangan**

Sementara ekologi lingkungan berfokus pada dinamika ekosistem, ekologi manusia adalah studi tentang hubungan timbal balik antara manusia dengan lingkungan hidupnya (Hawley, 1950). Ini mengakui bahwa manusia bukan sekadar pengamat ekosistem, melainkan aktor kunci yang berinteraksi, memodifikasi, dan dipengaruhi oleh lingkungan. Dalam konteks ketersediaan pangan, ekologi manusia mengkaji bagaimana praktik sosial, budaya, ekonomi, dan politik manusia membentuk dan dibentuk oleh sistem pangan.

1. Adaptasi Manusia terhadap Lingkungan Pangan. Sepanjang sejarah, masyarakat manusia telah mengembangkan strategi adaptasi yang kompleks terhadap ketersediaan pangan di lingkungan mereka. Ini mencakup pengembangan sistem pertanian yang beragam (dari pertanian subsisten

hingga pertanian industri), teknik berburu dan meramu, serta strategi pengembalaan. Pola pemukiman, struktur sosial, dan sistem nilai seringkali mencerminkan cara masyarakat mengorganisir diri untuk mendapatkan dan mengelola sumber daya pangan mereka (Netting, 1986). Misalnya, masyarakat yang bergantung pada perikanan akan memiliki desa-desa pesisir dan mengembangkan pengetahuan tentang musim ikan, pasang surut, dan jenis alat tangkap.

2. Dampak Antropogenik pada Lingkungan Pangan. Manusia memiliki kemampuan luar biasa untuk memodifikasi lingkungan, dan modifikasi ini seringkali memiliki dampak signifikan pada ketersediaan pangan.
3. Perubahan Penggunaan Lahan. Konversi hutan menjadi lahan pertanian, urbanisasi, dan pembangunan infrastruktur mengurangi luas lahan produktif untuk pangan dan fragmentasi habitat alami.
4. Pencemaran, aktivitas industri, pertanian intensif (penggunaan pestisida dan pupuk), dan limbah domestik dapat mencemari tanah dan air, mengurangi kesuburan lahan dan membuat sumber pangan tidak aman untuk dikonsumsi.
5. Perubahan Iklim, emisi gas rumah kaca akibat aktivitas manusia (termasuk dari sistem pangan itu sendiri) menyebabkan perubahan iklim, yang berdampak pada suhu, curah hujan, dan kejadian ekstrem, sehingga mengganggu produksi pangan di berbagai wilayah (IPCC, 2019).
6. Penangkapan Ikan Berlebihan dan Degradasi Sumber Daya. Eksploitasi sumber daya alam yang tidak berkelanjutan, seperti penangkapan ikan berlebihan atau penebangan hutan tanpa reforestasi, mengurangi persediaan bahan pangan alami.

### **Sistem Sosial-Ekologi Pangan**

Ekologi manusia melihat sistem pangan sebagai sistem sosial-ekologi, di mana komponen manusia dan lingkungan saling terkait erat. Ini berarti bahwa masalah ketersediaan pangan seringkali bukan hanya masalah produksi teknis, tetapi juga masalah distribusi, akses, keadilan, dan tata kelola. Kebijakan pemerintah, struktur

ekonomi (misalnya, pasar global), norma budaya (misalnya, preferensi diet), dan perilaku individu (misalnya, limbah makanan) semuanya memengaruhi bagaimana pangan diproduksi, didistribusikan, dan dikonsumsi (Lang & Marsden, 2018).

### **Ketahanan Pangan sebagai Isu Ekologi Manusia**

Konsep ketahanan pangan (food security), yaitu kondisi di mana semua orang, setiap saat, memiliki akses fisik, sosial, dan ekonomi terhadap makanan yang cukup, aman, dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan diet dan preferensi makanan mereka untuk kehidupan yang aktif dan sehat (FAO, 1996), adalah inti dari ekologi manusia dalam konteks pangan. Ketahanan pangan tidak hanya bergantung pada produksi yang memadai (aspek ekologi lingkungan), tetapi juga pada kemampuan masyarakat untuk mengakses makanan tersebut, keberlanjutan sistem produksinya, dan stabilitas pasokan di tengah perubahan lingkungan dan sosial (HLPE, 2020).

### **Kaitan Ekologi dengan Ketersediaan Sumber Bahan Pangan**

Ketersediaan sumber bahan pangan adalah hasil dari interaksi kompleks antara ekologi lingkungan dan ekologi manusia. Produktivitas Alami vs. Intervensi Manusia: Lingkungan menyediakan potensi bahan pangan, tetapi seberapa besar potensi itu dimanfaatkan atau bahkan ditingkatkan (atau justru dirusak) sangat bergantung pada intervensi manusia. Pertanian adalah bentuk intervensi ekologis yang paling signifikan, mengubah ekosistem alami menjadi agroekosistem untuk meningkatkan produksi pangan. Ekologi lingkungan memberikan batasan dan peluang, sementara ekologi manusia menentukan bagaimana manusia merespons dan memanfaatkan itu.

Ketersediaan pangan jangka panjang tidak mungkin tercapai tanpa mempertimbangkan keberlanjutan ekologis. Jika kita terus merusak tanah, mencemari air, mengurangi biodiversitas, dan mengubah iklim melalui praktik pangan yang tidak bertanggung jawab, maka kapasitas lingkungan untuk menyediakan pangan akan semakin berkurang. Ekologi manusia menunjukkan bahwa praktik konsumsi yang berlebihan, limbah pangan, dan ketidakadilan distribusi semuanya memperburuk tekanan pada ekosistem.

Sistem Pangan sebagai Ekosistem yang Lebih Besar, dari perspektif ekologi, sistem pangan modern dapat dilihat sebagai sebuah ekosistem buatan manusia yang sangat besar, dengan input (energi, air, pupuk), output (makanan, limbah), dan interaksi yang kompleks. Memahami ekologi dari sistem ini adalah kunci untuk merancangnya agar lebih efisien, tangguh, dan adil.

Peran Kearifan Lokal melalui optimalisasi peranan masyarakat adat dan tradisional telah mengembangkan sistem pangan yang sangat selaras dengan ekologi lingkungan mereka, berdasarkan pengetahuan ekologi 6esta yang mendalam. Mereka seringkali mempraktikkan bentuk-bentuk pertanian 6estari 6tive, mengelola sumber daya alam secara berkelanjutan, dan memiliki diet yang beragam berdasarkan ketersediaan musiman. Ini adalah contoh nyata bagaimana ekologi manusia yang positif dapat menjaga ketersediaan pangan secara 6estari (Gadgil & Berkes, 1991).

#### **Studi Kasus: Degradasi Ekologis dan Ancaman Pangan**

1. Degradasi Lahan Gambut di Indonesia: Pembukaan lahan gambut untuk pertanian (terutama kelapa sawit dan akasia) di Indonesia telah menyebabkan pelepasan karbon yang masif, kebakaran hutan, dan hilangnya keanekaragaman hayati. Secara ekologi lingkungan, ini merusak siklus air dan tanah, sementara secara ekologi manusia, ini berdampak pada kualitas udara, kesehatan masyarakat, dan ketahanan pangan lokal karena hilangnya sumber daya hutan dan air tradisional.
2. Krisis Air di California: Pertanian intensif di California, AS, yang menghasilkan sebagian besar buah dan sayuran untuk negara tersebut, sangat bergantung pada irigasi. Kekeringan yang berkepanjangan dan penarikan air tanah yang berlebihan telah menyebabkan penurunan permukaan air tanah yang drastis, mengancam keberlanjutan produksi pangan di salah satu lumbung pangan utama. Ini adalah ilustrasi langsung bagaimana keterbatasan sumber daya lingkungan (air) membatasi ketersediaan pangan, dan bagaimana keputusan manusia (ekstraksi berlebihan) memperparah krisis tersebut.

3. Penangkapan Ikan Berlebihan di Laut Utara: Selama beberapa dekade, penangkapan ikan komersial yang intensif di Laut Utara telah mengurangi stok ikan secara drastis. Ini bukan hanya masalah ekologi lingkungan (berkurangnya populasi spesies ikan), tetapi juga masalah ekologi manusia yang berdampak pada mata pencarian nelayan, ketersediaan protein bagi konsumen, dan perubahan dalam budaya kuliner regional (Pauly & Maclean, 2003).

Ekologi, dengan kedua cabangnya yaitu ekologi lingkungan dan ekologi manusia, menyediakan lensa kritis untuk memahami ketersediaan sumber bahan pangan. Ekologi lingkungan menjelaskan batasan dan potensi alam dalam menghasilkan makanan, menekankan pentingnya kesehatan ekosistem, siklus nutrisi, keanekaragaman hayati, dan jasa ekosistem. Sementara itu, ekologi manusia menyoroti peran sentral manusia sebagai agen yang berinteraksi dengan lingkungan ini, baik secara adaptif maupun destruktif, serta bagaimana sistem sosial, ekonomi, dan budaya memengaruhi akses dan keberlanjutan pangan.

Untuk mencapai masa depan pangan yang tangguh dan berkelanjutan, kita harus mengadopsi pendekatan ekologis yang terintegrasi. Ini berarti menghargai dan melestarikan ekosistem alami, mempromosikan praktik pertanian yang regeneratif, mengurangi dampak antropogenik, dan merancang sistem pangan yang adil serta memastikan bahwa setiap individu memiliki akses terhadap pangan yang cukup, aman, dan bergizi, selaras dengan kapasitas daya dukung Bumi.

## BAGIAN 2

# EKO-GASTRONOMI; LEBIH DARI SEKEDAR MAKANAN

---

### Menguak Jejak Eko-Gastronomi

Eko-gastronomi bukanlah sekadar tren kuliner atau label gaya hidup; ia adalah sebuah filosofi holistik yang mengintegrasikan kenikmatan bersantap dengan kesadaran akan dampak lingkungan, kekayaan budaya, dan tanggung jawab sosial. Lebih dari sekadar hidangan lezat di atas piring, eko-gastronomi mengajak kita untuk melihat setiap sajian sebagai simpul kompleks dari sebuah jaringan yang menghubungkan produsen, lingkungan, tradisi, dan kesehatan manusia. Ini adalah sebuah panggilan untuk kembali memahami esensi makanan sebagai jembatan antara manusia dan alam, sekaligus sebagai penopang kehidupan dan identitas. Untuk memahami eko-gastronomi secara utuh, penting untuk membedakannya dari terminologi serupa yang mungkin sering kita dengar, seperti "makanan berkelanjutan" atau "kuliner hijau." Meskipun memiliki irisan, eko-gastronomi menawarkan kerangka kerja yang lebih komprehensif dan mendalam.

Makanan berkelanjutan (*sustainable food*) umumnya merujuk pada sistem pangan yang ramah lingkungan, efisien dalam penggunaan sumber daya, dan tidak menguras kapasitas alam untuk generasi mendatang. Fokusnya seringkali pada aspek ekologis seperti jejak karbon rendah, penggunaan air yang efisien, dan praktik pertanian yang tidak merusak tanah. Sementara itu, kuliner hijau (*green cuisine*) lebih condong pada praktik dapur dan restoran yang berorientasi lingkungan, seperti mengurangi limbah makanan, menggunakan bahan organik, dan hemat energi.

Eko-gastronomi merangkum kedua konsep tersebut dan melampauinya dengan menambahkan dimensi budaya, sosial, dan hedonistik. Istilah "eko" tidak hanya merujuk pada ekologi, tetapi juga pada "oikos" yang berarti rumah atau lingkungan, menekankan pada keterhubungan sistem. Sementara "gastronomi" tidak



hanya berarti seni memasak, melainkan ilmu tentang makanan, budaya makanan, dan bagaimana makanan memengaruhi manusia (*Slow Food International*, n.d.). Dengan demikian, eko-gastronomi dapat didefinisikan sebagai pendekatan holistik terhadap makanan yang mengakui interkoneksi mendalam antara produksi, persiapan, konsumsi, dan dampak sosial, budaya, lingkungan, serta kesehatan. Ini melibatkan penghargaan terhadap bahan baku lokal dan musiman, pelestarian tradisi kuliner, dukungan terhadap produsen yang bertanggung jawab, serta penikmatan makanan dengan penuh kesadaran dan etika.

Ruang lingkup eko-gastronomi sangat luas, mencakup seluruh mata rantai pangan dari hulu ke hilir: dari praktik pertanian dan peternakan yang lestari, proses pengolahan yang minim dampak, sistem distribusi yang efisien dan adil, hingga pada akhirnya cara kita memilih, memasak, dan menikmati makanan di meja makan. Ia juga mencakup aspek edukasi, advokasi kebijakan, dan pemberdayaan komunitas untuk menciptakan sistem pangan yang lebih baik (Miele & Murdoch, 2018).

### **Sejarah dan Evolusi Konsep**

Pemikiran tentang hubungan antara makanan, manusia, dan lingkungan sebenarnya telah ada sejak peradaban kuno, di mana masyarakat hidup sangat tergantung pada alam dan memahami siklus alamiah. Namun, konsep eko-gastronomi sebagai sebuah gerakan atau disiplin ilmu yang terdefinisi relatif baru, berakar kuat dari munculnya kesadaran lingkungan global dan respons terhadap industrialisasi pangan pasca Revolusi Hijau.

Salah satu titik balik penting adalah pendirian gerakan *Slow Food* pada tahun 1980-an oleh Carlo Petrini di Italia. *Slow Food* muncul sebagai protes terhadap maraknya *fast food* dan homogenisasi rasa, sekaligus kekhawatiran akan hilangnya keanekaragaman pangan dan tradisi kuliner. Filosofi *Slow Food*, yang diringkas dalam slogan "baik, bersih, dan adil" (*good, clean, fair*), menjadi fondasi kuat bagi eko-gastronomi (Petrini, 2012).

- Baik (*Good*): Makanan harus enak, berkualitas tinggi, dan menyenangkan indra. Ini menekankan pada cita rasa otentik dan kepuasan kuliner.

- Bersih (*Clean*): Produksi makanan harus ramah lingkungan, tanpa merusak ekosistem atau membahayakan kesehatan produsen dan konsumen. Ini mencakup pertanian berkelanjutan, praktik etis, dan minimnya penggunaan bahan kimia berbahaya.
- Adil (*Fair*): Seluruh rantai pasok makanan harus memastikan keadilan sosial dan ekonomi bagi semua pihak, mulai dari petani yang mendapatkan upah layak, konsumen yang mampu mengakses makanan berkualitas, hingga masyarakat lokal yang tidak terpinggirkan.

Dari sana, konsep ini terus berevolusi, diperkaya oleh berbagai disiplin ilmu seperti ekologi, sosiologi pangan, antropologi, dan ilmu gizi. Diskusi tentang kedaulatan pangan, ketahanan pangan, dan etika konsumsi semakin memperkuat landasan eko-gastronomi. Para akademisi dan praktisi mulai melihat makanan bukan hanya sebagai komoditas, tetapi sebagai penentu kesehatan planet dan manusia (Kneafsey et al., 2013).

### **Pilar-Pilar Eko-Gastronomi**

Eko-gastronomi berdiri kokoh di atas empat pilar utama yang saling terkait dan mendukung, membentuk sebuah kerangka kerja yang komprehensif untuk sistem pangan masa depan:

1. Keberlanjutan Lingkungan (*Environmental Sustainability*): Pilar ini menekankan pentingnya praktik produksi dan konsumsi makanan yang tidak merusak ekosistem. Ini mencakup penggunaan sumber daya secara efisien (air, tanah, energi), pelestarian keanekaragaman hayati (tanaman lokal, hewan asli), pengurangan emisi gas rumah kaca, serta pengelolaan limbah yang bertanggung jawab. Tujuannya adalah memastikan bahwa sistem pangan kita dapat terus beroperasi tanpa mengorbankan kemampuan generasi mendatang untuk memenuhi kebutuhan mereka (UNEP, 2021).
2. Keadilan Sosial (*Social Justice*): Pilar ini berfokus pada memastikan bahwa seluruh individu dalam sistem pangan diperlakukan secara adil dan

bermartabat. Ini mencakup hak-hak petani dan pekerja pangan untuk mendapatkan upah yang layak dan kondisi kerja yang aman, akses yang setara terhadap makanan bergizi bagi semua lapisan masyarakat, serta penghargaan terhadap pengetahuan tradisional dan hak-hak masyarakat adat. Keadilan sosial juga berarti memerangi ketidaksetaraan dalam akses dan kontrol atas sumber daya pangan (Lang & Heasman, 2004).

3. Pelestarian Budaya (*Cultural Preservation*): Makanan adalah cerminan identitas budaya. Pilar ini menekankan pentingnya melestarikan warisan kuliner, resep tradisional, teknik memasak yang diwariskan turun-temurun, dan keanekaragaman pangan lokal yang menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas suatu komunitas. Ini juga berarti menghargai cerita di balik makanan dan bagaimana makanan membentuk ikatan sosial serta perayaan budaya. Hilangnya keanekaragaman pangan seringkali beriringan dengan hilangnya keanekaragaman budaya (Montanari, 2006).
4. Kesehatan (*Health*): Pilar ini menggarisbawahi dampak makanan terhadap kesehatan manusia, baik secara fisik maupun mental. Eko-gastronomi mempromosikan konsumsi makanan utuh, segar, minim proses, dan beragam, yang diproduksi dengan cara yang aman dan bebas dari bahan kimia berbahaya. Ini juga mencakup pemahaman tentang bagaimana pilihan makanan dapat mencegah penyakit dan mendukung kesejahteraan secara keseluruhan, sekaligus memperhatikan kesehatan ekosistem yang pada akhirnya memengaruhi kesehatan kita (WHO, 2015).

Keempat pilar ini saling berinteraksi. Sistem pangan yang berkelanjutan secara lingkungan tidak akan adil jika petani tidak mendapatkan imbalan yang layak. Pelestarian budaya kuliner akan sulit jika keanekaragaman hayati yang menjadi bahan baku utamanya musnah. Dan pada akhirnya, kesehatan manusia sangat tergantung pada kesehatan lingkungan dan keadilan dalam akses pangan.

## **Mengapa Eko-Gastronomi Penting Hari Ini?**

Di tengah berbagai tantangan global yang semakin mendesak, eko-gastronomi muncul bukan hanya sebagai sebuah pilihan, tetapi sebagai sebuah keharusan. Sistem pangan global saat ini menghadapi tekanan luar biasa dari berbagai sisi, menuntut perubahan paradigma yang radikal.

1. **Perubahan Iklim:** Industri pangan adalah kontributor signifikan terhadap emisi gas rumah kaca, dari deforestasi untuk lahan pertanian, penggunaan pupuk sintetis, hingga transportasi makanan jarak jauh. Perubahan iklim sendiri mengancam produktivitas pertanian melalui kekeringan, banjir, dan perubahan pola musim. Eko-gastronomi menawarkan jalan untuk mitigasi dan adaptasi, misalnya melalui praktik pertanian regeneratif yang menangkap karbon di tanah, mengurangi jejak karbon transportasi, dan mempromosikan pola makan rendah karbon (IPCC, 2019).
2. **Krisis Air:** Pertanian adalah konsumen air terbesar di dunia, seringkali menggunakan praktik irigasi yang boros dan mencemari sumber daya air dengan limbah pertanian. Eko-gastronomi mendorong metode pertanian hemat air, pemilihan tanaman yang sesuai dengan iklim lokal, dan pengelolaan air yang bijaksana untuk menjaga ketersediaan air bersih (FAO, 2020).
3. **Ketahanan Pangan dan Kerawanan Pangan:** Meskipun produksi pangan global cukup untuk memberi makan semua orang, jutaan orang masih menderita kelaparan atau kekurangan gizi. Ini sering disebabkan oleh masalah distribusi, akses yang tidak merata, kemiskinan, dan sistem pangan yang rentan terhadap guncangan. Eko-gastronomi memperkuat sistem pangan lokal, mengurangi ketergantungan pada rantai pasok global yang panjang, dan memberdayakan komunitas untuk memenuhi kebutuhan pangan mereka sendiri, sehingga meningkatkan ketahanan pangan di tingkat lokal dan regional (HLPE, 2020).
4. **Kehilangan Keanekaragaman Hayati:** Monokultur dan penggunaan pestisida kimia telah menyebabkan hilangnya keanekaragaman spesies

tanaman dan hewan yang krusial bagi ekosistem dan ketahanan pangan jangka panjang. Eko-gastronomi aktif mempromosikan pelestarian varietas lokal dan spesies langka, mendukung sistem pertanian yang memelihara keanekaragaman hayati (CBD, 2010).

5. Dampak Kesehatan Publik: Pola makan modern yang didominasi oleh makanan olahan tinggi gula, garam, dan lemak telah berkontribusi pada epidemi penyakit tidak menular seperti diabetes, penyakit jantung, dan obesitas. Eko-gastronomi mendorong kembali ke makanan alami, utuh, dan beragam, yang mendukung kesehatan optimal dan kesejahteraan (WHO, 2015).

Dengan mengatasi akar masalah dari tantangan-tantangan ini, eko-gastronomi menawarkan sebuah cetak biru yang komprehensif dan visioner untuk sistem pangan masa depan yang lebih sehat, adil, dan berkelanjutan.

### **Studi Kasus Awal**

Konsep eko-gastronomi, meskipun belum dikenal dengan nama itu, telah dipraktikkan dalam berbagai bentuk di seluruh dunia, mencerminkan kearifan lokal dan adaptasi terhadap lingkungan. Berikut adalah beberapa contoh awal yang menginspirasi:

- Gerakan *Slow Food* (Italia): Seperti yang telah disebutkan, *Slow Food* adalah pelopor utama eko-gastronomi. Dimulai dengan upaya melestarikan keju Parmigiano-Reggiano tradisional yang terancam punah oleh produksi massal, gerakan ini berkembang menjadi sebuah jaringan global yang mempromosikan makanan "baik, bersih, dan adil." Mereka membangun "*Ark of Taste*" untuk mengkatalogkan dan melindungi makanan yang terancam punah, serta "*Presidia*" untuk mendukung produsen kecil yang mempertahankan metode tradisional dan berkelanjutan (*Slow Food International*, n.d.).

- Sistem Pertanian Tradisional Jepang (Satoyama dan Satoumi): Konsep Satoyama (lanskap pedesaan yang harmonis antara manusia dan alam) dan Satoumi (lanskap pesisir yang dikelola secara berkelanjutan) adalah contoh nyata eko-gastronomi yang telah ada berabad-abad. Masyarakat Jepang secara turun-temurun mengelola hutan, sawah, dan perairan pesisir mereka dengan cara yang memastikan produktivitas pertanian dan perikanan sambil menjaga keanekaragaman hayati dan menyediakan ruang bagi masyarakat untuk hidup secara harmonis dengan alam. Ini bukan hanya tentang produksi makanan, tetapi juga tentang gaya hidup dan filosofi yang menghargai keseimbangan ekologis (MAFF, 2014).
- Pertanian Ladang Berpindah (*Shifting Cultivation*) oleh Masyarakat Adat di Amazon: Meskipun sering disalahpahami sebagai praktik destruktif, bentuk-bentuk pertanian ladang berpindah tradisional oleh masyarakat adat di Amazon, seperti Kayapo di Brasil, adalah contoh canggih dari eko-gastronomi. Mereka mempraktikkan siklus penanaman, panen, dan pengistirahatan lahan yang memungkinkan regenerasi hutan, mempertahankan keanekaragaman tanaman pangan lokal, dan mendukung sistem pangan yang tangguh dalam jangka panjang, menunjukkan pemahaman mendalam tentang ekologi lokal dan pelestarian budaya (Posey, 1985).
- Permakultur Aborigin Australia: Masyarakat Aborigin Australia telah mempraktikkan bentuk permakultur yang berkelanjutan selama puluhan ribu tahun, mengelola lanskap untuk produksi makanan yang melimpah tanpa merusak lingkungan. Ini termasuk penggunaan api terkontrol untuk mendorong pertumbuhan tanaman pangan tertentu, menanam "kebun" liar dengan spesies asli, dan memahami siklus air serta tanah secara mendalam, mencerminkan hubungan mendalam antara budaya, lingkungan, dan makanan (Gammage, 2011).



Contoh-contoh ini menunjukkan bahwa prinsip-prinsip eko-gastronomi bukanlah sesuatu yang baru atau asing, melainkan merupakan perpanjangan dari kearifan lokal yang telah lama ada, kini dikemas dalam konteks tantangan modern. Mereka memberikan bukti nyata bahwa sistem pangan yang selaras dengan alam dan budaya itu mungkin dan bahkan telah beroperasi selama berabad-abad.

## **BAGIAN 3**

# **KETERSEDIAAN ALAMIAH DAN SIMFONI KULINER**

---

Hubungan antara ketersediaan bahan pangan yang disediakan oleh lingkungan alam dengan variasi jenis kuliner yang dikonsumsi masyarakat adalah sebuah simfoni kompleks yang telah dimainkan selama ribuan tahun. Lingkungan geografis, iklim, topografi, dan biodiversitas suatu wilayah secara fundamental menentukan apa yang dapat tumbuh, hidup, dan pada akhirnya, apa yang dapat dimakan oleh penduduknya. Ini bukan sekadar hubungan sebab-akibat, melainkan sebuah tarian interaktif di mana alam menyediakan panggung dan sumber daya, sementara manusia dengan kearifan, inovasi, dan adaptasinya, menciptakan mahakarya kuliner yang unik dan beragam. Memahami kaitan ini membuka wawasan tentang keanekaragaman budaya, ketahanan pangan, dan pentingnya menjaga keseimbangan ekologis.

### **Lingkungan sebagai Sumber Utama Bahan Pangan**

Secara historis, sebelum era globalisasi dan sistem pangan industri, masyarakat sangat bergantung pada apa yang dapat mereka peroleh dari lingkungan sekitar. Lingkungan alam adalah supermarket utama dan satu-satunya bagi nenek moyang kita.

- Iklim dan Topografi: Iklim, baik tropis, subtropis, sedang, atau kutub, menentukan jenis tanaman yang dapat tumbuh dan hewan yang dapat hidup. Topografi—apakah itu pegunungan, dataran rendah, gurun, atau pesisir—juga memainkan peran krusial. Misalnya, daerah pegunungan yang dingin dan berangin mungkin cocok untuk tanaman seperti kentang atau gandum hitam, sementara dataran rendah tropis subur dengan padi, buah-buahan tropis, dan rempah-rempah.
- Biodiversitas: Keanekaragaman hayati suatu ekosistem menyediakan spektrum bahan pangan yang luas, mulai dari tumbuhan liar yang bisa dipetik (daun, buah, akar), hewan buruan (mamalia, burung), ikan dan hasil laut, hingga serangga dan mikroorganisme. Semakin kaya biodiversitas

suatu wilayah, semakin besar pula potensi variasi bahan pangan yang tersedia.

- Ketersediaan Air: Sumber daya air, baik berupa sungai, danau, atau curah hujan, adalah faktor pembatas utama. Masyarakat yang hidup di tepi sungai besar atau delta mungkin mengembangkan budaya kuliner berbasis ikan air tawar dan tanaman yang membutuhkan banyak air seperti padi. Sebaliknya, komunitas di daerah kering akan fokus pada tanaman tahan kekeringan atau teknik pengumpul air.
- Kualitas Tanah: Kesuburan dan jenis tanah (misalnya, tanah vulkanik yang subur, tanah gambut, atau tanah berpasir) memengaruhi jenis dan kualitas hasil pertanian. Tanah yang kaya mineral akan menghasilkan sayuran dan buah yang berbeda dari tanah yang kurang subur.

Ketergantungan pada lingkungan ini mendorong masyarakat untuk mengembangkan pengetahuan mendalam tentang ekosistem lokal mereka: musim panen, tempat terbaik untuk berburu atau memancing, serta cara mengidentifikasi tanaman beracun dari yang bisa dimakan. Pengetahuan ini adalah dasar dari apa yang kemudian menjadi tradisi kuliner (Montanari, 2006).

### **Adaptasi dan Inovasi Kuliner Berbasis Ketersediaan Lokal**

Ketersediaan bahan pangan dari lingkungan alam memicu berbagai bentuk adaptasi dan inovasi kuliner. Masyarakat tidak hanya mengonsumsi apa yang ada, tetapi juga belajar mengolah, mengawetkan, dan memadukannya dengan cara yang unik.

1. Pengembangan Teknik Pengolahan dan Pengawetan. Ketika bahan pangan melimpah pada musim tertentu, masyarakat mengembangkan teknik untuk mengawetkannya agar dapat dikonsumsi sepanjang tahun.

Contohnya:

- Pengasinan dan Pengeringan: Daerah pesisir dengan melimpahnya ikan akan mengembangkan teknik pengasinan dan pengeringan ikan (misalnya, ikan asin di Indonesia, bacalhau di Portugal).
  - Fermentasi: Untuk mengawetkan sayuran, buah, atau susu. Kimchi Korea (sayuran fermentasi), sauerkraut Jerman (kubis fermentasi), atau yogurt di Timur Tengah adalah contohnya. Fermentasi juga memperkaya rasa dan nutrisi.
  - Pengasapan: Daging, ikan, atau keju diasap untuk pengawetan dan penambahan aroma, umum di daerah dengan hutan yang menyediakan kayu bakar.
  - Penyimpanan dalam Tanah atau Ruang Bawah Tanah: Teknik ini memanfaatkan suhu stabil di bawah tanah untuk menyimpan umbi-umbian atau hasil panen lainnya, seperti yang dilakukan di beberapa budaya agraris.
2. Pembentukan Pola Makan dan Komposisi Masakan Utama. Jenis kuliner inti suatu masyarakat seringkali merefleksikan bahan pangan paling melimpah.
- Contoh :
- Nasi sebagai Makanan Pokok: Di Asia Tenggara dan Asia Timur, ketersediaan air yang melimpah dan iklim tropis mendukung budidaya padi, menjadikan nasi sebagai makanan pokok dan dasar dari hampir semua hidangan (Ishige, 2001). Variasi masakan nasi (nasi goreng, nasi uduk, sushi, paella, risotto) mencerminkan adaptasi lokal.
  - Gandum dan Roti: Di daerah Mediterania dan Timur Tengah yang kering namun cocok untuk gandum, roti menjadi inti hidangan. Variasi roti (pita, naan, baguette) dan hidangan berbasis gandum (pasta, couscous) sangat beragam.
  - Jagung sebagai Dasar Kuliner: Di Mesoamerika, jagung menjadi bahan pokok utama, melahirkan tortilla, tamale, dan berbagai hidangan lain yang menjadi identitas kuliner (Coe & Coe, 1994).
  - Umbi-umbian: Di Pasifik dan beberapa bagian Afrika, umbi-umbian seperti singkong, ubi jalar, atau talas yang tahan terhadap kondisi tanah tertentu

menjadi makanan pokok, membentuk berbagai olahan bubur, panggang, atau rebus.

3. Penggunaan Rempah-rempah dan Bumbu Lokal. Ketersediaan rempah-rempah yang endemik di suatu wilayah (misalnya, cengkeh dan pala di Maluku, lada di Sumatera) tidak hanya memengaruhi cita rasa, tetapi juga berperan sebagai pengawet alami dan agen pengobatan. Hal ini menjelaskan mengapa masakan Indonesia kaya akan rempah, berbeda dengan masakan Eropa yang cenderung lebih sederhana bumbunya karena ketersediaan rempah yang terbatas secara alami. Jalur perdagangan rempah juga menunjukkan betapa berharganya kekayaan alam ini (Turner, 2004).
4. Kuliner Berbasis Hewan. Ketersediaan hewan buruan atau ternak juga membentuk kuliner. Masyarakat nomaden di padang rumput Asia Tengah mungkin memiliki diet berbasis daging dan produk susu. Masyarakat Eskimo (Inuit) di Arktik mengembangkan kuliner yang sangat bergantung pada ikan, anjing laut, dan hewan laut lainnya, dengan teknik pengolahan khusus untuk menghadapi suhu ekstrem (McGhee, 2001).

### **Pengaruh Keanekaragaman Hayati Terhadap Kekayaan Rasa dan Nutrisi**

Semakin beragam bahan pangan yang tersedia dari lingkungan alam, semakin kaya pula variasi jenis kuliner yang dapat diciptakan, baik dari segi rasa, tekstur, maupun nutrisi.

Keanekaragaman Rasa, setiap bahan pangan, baik itu jenis sayuran lokal, buah-buahan liar, atau varietas ikan tertentu, memiliki profil rasa yang unik. Ketersediaan yang melimpah mendorong eksperimen dan kombinasi rasa yang tak terbatas. Misalnya, hutan hujan tropis yang kaya buah-buahan eksotis akan melahirkan kuliner yang penuh dengan nuansa asam, manis, pahit, dan aroma yang kompleks.

Kekayaan Nutrisi, diet yang beragam secara alami cenderung lebih seimbang nutrisinya. Masyarakat yang mengonsumsi berbagai jenis tanaman, hewan, dan hasil laut lokal akan mendapatkan spektrum vitamin, mineral, dan mikronutrien yang lebih lengkap dibandingkan dengan diet yang bergantung pada beberapa komoditas saja

(Kuhnlein & Receveur, 1996). Keanekaragaman pangan lokal adalah asuransi alami terhadap malnutrisi.

Inovasi Kuliner dimana ketersediaan bahan pangan yang beragam mendorong koki dan juru masak untuk berinovasi. Mereka belajar bagaimana memanfaatkan setiap bagian dari tanaman atau hewan, mengembangkan teknik memasak baru, dan menciptakan hidangan-hidangan ikonik yang menjadi ciri khas daerah mereka. Contohnya adalah masakan Prancis yang terkenal dengan penggunaan bahan-bahan lokal musiman dan teknik yang rumit untuk memaksimalkan rasa.

### **Dampak dan Tantangan di Era Modern**

Di era modern, globalisasi dan sistem pangan industri telah mengubah sebagian besar kaitan alami antara lingkungan dan kuliner. Meskipun ada manfaat dalam hal aksesibilitas dan variasi sepanjang tahun, ada pula tantangan besar. Tantangan yang dihadapi diantaranya adalah sebagai berikut;

1. Hilangnya Keanekaragaman Pangan. Fokus pada beberapa komoditas pertanian skala besar (gandum, jagung, beras, kedelai) telah menyebabkan hilangnya ribuan varietas tanaman lokal yang dulunya menjadi tulang punggung kuliner dan ketahanan pangan. Ini mengikis kekayaan rasa dan warisan kuliner (Fischer & Van den Bosch, 2011).
2. Erosi Budaya Kuliner Lokal. Dengan dominasi makanan olahan global dan restoran cepat saji, banyak pengetahuan tradisional tentang pengolahan bahan pangan lokal dan resep-resep warisan mulai memudar, terutama di kalangan generasi muda.
3. Dampak Lingkungan. Sistem pangan global yang sangat bergantung pada transportasi jarak jauh, pertanian monokultur intensif dengan input kimia, dan deforestasi, memiliki jejak karbon dan ekologis yang sangat besar. Ketersediaan "apa saja, kapan saja" datang dengan harga lingkungan yang tinggi.
4. Masalah Kesehatan. Jauhnya masyarakat dari sumber pangan alami dan konsumsi berlebihan makanan olahan tinggi gula, garam, dan lemak telah



berkontribusi pada masalah kesehatan seperti obesitas dan penyakit tidak menular.

### **Menghidupkan Kembali Kaitan dalam Eko-Gastronomi**

Konsep eko-gastronomi yang dibahas dalam buku ini adalah upaya untuk menghidupkan kembali dan memperkuat kaitan fundamental antara lingkungan alam dan kuliner. Ini adalah cetak biru untuk masa depan pangan yang mengakui bahwa:

1. Makanan adalah Cerminan Ekosistem. Hidangan yang kita konsumsi adalah produk langsung dari tanah, air, udara, dan keanekaragaman hayati tempat ia berasal. Menghargai makanan berarti menghargai ekosistemnya.
2. Melestarikan Keanekaragaman Hayati Berarti Melestarikan Keanekaragaman Kuliner. Dengan mendukung pertanian regeneratif, melindungi varietas lokal, dan menjaga habitat alami, kita secara langsung melindungi sumber daya yang memungkinkan berbagai jenis kuliner untuk tetap ada dan berkembang.
3. Mendukung Produsen Lokal. Membeli dari petani dan produsen lokal tidak hanya mengurangi jejak karbon tetapi juga mendorong praktik pertanian yang selaras dengan lingkungan setempat, menjaga kekhasan bahan pangan dan cita rasa lokal.
4. Membangun Kembali Pengetahuan Lokal. Belajar tentang makanan musiman, teknik pengawetan tradisional, dan resep-resep warisan adalah cara untuk kembali terhubung dengan siklus alam dan menghargai kearifan kuliner nenek moyang.
5. Konsumsi Sadar, dimana setiap pilihan makanan adalah suara untuk sistem pangan tertentu. Memilih makanan yang diproduksi secara etis dan berkelanjutan adalah cara untuk berkontribusi pada keseimbangan antara alam dan piring kita.

Dengan demikian, ketersediaan bahan pangan dari lingkungan alam bukan sekadar daftar bahan mentah, melainkan sebuah narasi yang membentuk identitas kuliner suatu bangsa atau komunitas. Variasi jenis kuliner adalah bukti nyata dari adaptasi manusia terhadap alam, inovasi dalam pengolahan, dan kekayaan

biodiversitas yang harus kita jaga. Di tengah tantangan modern, kembali memahami dan menghargai kaitan ini adalah langkah penting menuju sistem pangan yang lebih berkelanjutan, sehat, dan bermakna.

## **BAGIAN 4**

# **KEKAYAAN EKOLOGI INDONESIA DAN DAMPAKNYA PADA KERAGAMAN KULINER**

---

Indonesia, sebuah negara kepulauan yang membentang di garis khatulistiwa, adalah salah satu hotspot keanekaragaman hayati terbesar di dunia. Kekayaan ekologi, yang terwujud dalam keragaman geografis, keadaan alam yang unik, melimpahnya biodiversitas, serta kekayaan budaya masyarakatnya, telah menciptakan sebuah kanvas kuliner yang luar biasa beragam dan kaya rasa. Kondisi alam yang berbeda di setiap wilayah tidak hanya memengaruhi jenis bahan pangan yang tersedia, tetapi juga cara mengolah, bumbu yang digunakan, hingga tradisi makan yang berkembang.

### **Keadaan Geografis: Simfoni Kepulauan dan Lempeng Tektonik**

Secara geografis, Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia, terdiri dari lebih dari 17.000 pulau, meskipun hanya sekitar 6.000 pulau yang berpenghuni. Lokasinya yang strategis di antara dua benua (Asia dan Australia) dan dua samudra (Pasifik dan Hindia) menempatkannya pada jalur persilangan budaya dan perdagangan yang telah berlangsung ribuan tahun. Posisi ini juga menjadikannya sebagai jembatan biogeografis yang memungkinkan migrasi flora dan fauna dari kedua benua tersebut, menghasilkan percampuran spesies yang unik.

Indonesia juga terletak di atas "Cincin Api Pasifik" (*Pacific Ring of Fire*), zona aktif gempa bumi dan gunung berapi. Keberadaan ratusan gunung berapi, baik yang aktif maupun tidak aktif, telah membentuk lanskap yang dinamis dan sangat subur. Tanah vulkanik yang kaya mineral ini menjadi salah satu faktor utama kesuburan lahan pertanian di banyak wilayah, terutama di Jawa, Bali, dan Sumatera. Keberadaan gunung berapi juga menciptakan pegunungan tinggi yang memengaruhi pola curah hujan, suhu, dan variasi iklim mikro, memungkinkan tumbuh suburnya berbagai jenis

tanaman pangan, dari tanaman dataran tinggi seperti teh dan sayuran, hingga tanaman dataran rendah seperti padi dan rempah-rempah.

Selain itu, posisi Indonesia sebagai negara maritim juga sangat signifikan. Garis pantai yang panjang dan wilayah laut yang luas menjadi habitat bagi keanekaragaman hayati laut yang melimpah, mulai dari berbagai jenis ikan, krustasea, moluska, hingga rumput laut. Sumber daya laut ini menjadi tulang punggung perekonomian dan sumber protein utama bagi masyarakat pesisir di seluruh Nusantara. Topografi pulau-pulau yang bervariasi, dari dataran rendah pesisir, rawa-rawa, lembah subur, hingga pegunungan terjal, menciptakan ekosistem yang beragam, masing-masing dengan karakteristik unik yang memengaruhi jenis bahan pangan yang dapat ditanam atau ditemukan secara alami. Sebagai contoh, di pesisir Papua, sagu menjadi makanan pokok karena kondisi rawa yang mendukung pertumbuhannya, sementara di Jawa, padi menjadi primadona karena lahan sawah yang subur.

### **Kedadaan Alam: Iklim Tropis dan Variasi Ekosistem**

Indonesia memiliki iklim tropis basah yang dicirikan oleh suhu tinggi sepanjang tahun, kelembaban udara yang tinggi, dan curah hujan yang melimpah. Iklim ini sangat kondusif bagi pertumbuhan vegetasi yang subur dan beragam. Dua musim utama, yaitu musim hujan dan musim kemarau, memengaruhi siklus tanam dan panen, meskipun di beberapa wilayah, curah hujan cenderung merata sepanjang tahun. Kelembaban dan panas ini mendukung pertumbuhan cepat berbagai tanaman pangan dan rempah-rempah yang sensitif terhadap suhu rendah. Ekosistem di Indonesia sangat bervariasi, mencakup:

1. Hutan Hujan Tropis: Meliputi sebagian besar pulau-pulau besar seperti Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, dan Papua. Hutan ini adalah rumah bagi berbagai tumbuhan liar yang dapat dimakan, seperti buah-buahan hutan, umbi-umbian, dan daun-daunan. Hutan juga berfungsi sebagai habitat bagi hewan buruan liar yang secara tradisional menjadi sumber protein bagi masyarakat adat.

2. Lahan Basah (Rawa dan Mangrove): Tersebar luas di pesisir timur Sumatera, selatan Kalimantan, dan sebagian besar Papua. Ekosistem ini kaya akan ikan, kepiting, udang, dan sagu, yang menjadi makanan pokok di banyak komunitas pesisir dan pedalaman rawa. Hutan mangrove juga berfungsi sebagai "dapur alami" yang menghasilkan berbagai biota laut.
3. Padang Rumput (Savana): Lebih umum ditemukan di wilayah Indonesia Timur, seperti Nusa Tenggara. Ekosistem ini mendukung peternakan, terutama sapi dan kuda, yang menjadi sumber daging dan susu, serta menghasilkan tanaman pangan yang toleran kekeringan.
4. Terumbu Karang dan Laut Dalam: Perairan Indonesia adalah bagian dari "Segitiga Terumbu Karang" (*Coral Triangle*), yang merupakan pusat keanekaragaman hayati laut global. Ini menyediakan pasokan ikan, udang, kepiting, cumi-cumi, dan berbagai jenis seafood lainnya yang melimpah, membentuk basis kuliner pesisir yang kuat.

Variasi ekosistem ini secara langsung memengaruhi jenis bahan pangan lokal yang tersedia dan digunakan dalam masakan sehari-hari. Sebuah hidangan di pedalaman Papua mungkin berpusat pada sagu dan ikan air tawar, sementara di pesisir Jawa, nasi dan seafood menjadi pilihan utama, dan di dataran tinggi Sumatera, sayuran dan rempah-rempah yang tumbuh subur akan mendominasi.

### **Keragaman Biodiversitas: Gudang Bahan Pangan Alami**

Indonesia adalah salah satu dari 17 negara megabiodiversitas di dunia, yang berarti negara ini memiliki tingkat keanekaragaman hayati yang sangat tinggi. Kekayaan ini tidak hanya terbatas pada flora dan fauna langka, tetapi juga pada keanekaragaman genetik tanaman pangan dan hewan ternak yang telah dibudidayakan atau hidup liar selama ribuan tahun. Flora pangan Indonesia meliputi ribuan spesies, termasuk:

1. Tanaman pokok: Padi (berbagai varietas lokal), jagung, sagu, ubi kayu (singkong), ubi jalar, talas, dan pisang. Setiap daerah memiliki preferensi dan cara pengolahan tanaman pokok yang berbeda.
2. Rempah-rempah: Indonesia adalah "pulau rempah-rempah" sejak zaman kuno, menghasilkan lada, cengkeh, pala, kayu manis, jahe, kunyit, lengkuas, serai, daun salam, dan masih banyak lagi. Keberadaan rempah-rempah inilah yang menjadi ciri khas dan jiwa dari masakan Indonesia, memberikan aroma, rasa, dan khasiat obat.
3. Buah-buahan tropis: Durian, mangga, rambutan, manggis, salak, duku, pisang (ratusan varietas), nangka, cempedak, dan lain-lain. Buah-buahan ini tidak hanya dikonsumsi langsung tetapi juga diolah menjadi minuman, manisan, atau bahan dalam hidangan gurih (misalnya, nangka muda untuk gudeg).
4. Sayuran lokal: Daun singkong, kangkung, bayam, genjer, labu siam, terong, dan berbagai jenis kacang-kacangan. Banyak sayuran lokal yang kaya nutrisi dan digunakan dalam berbagai masakan tradisional.

Flora di Indonesia sangat beragam, begitu juga Fauna pangan yang tersedia di Indonesia juga sangat beragam, diantaranya adalah;

1. Ikan: Dari laut dalam hingga air tawar, Indonesia memiliki ribuan spesies ikan. Setiap daerah memiliki teknik penangkapan dan pengolahan ikan yang khas.
2. Hewan ternak: Sapi, kerbau, kambing, ayam (ayam kampung dengan varietas lokal), bebek. Cara beternak dan pengolahan dagingnya bervariasi antar daerah.
3. Serangga dan biota liar: Di beberapa daerah, serangga tertentu (misalnya, belalang) atau hewan liar (misalnya, babi hutan di pedalaman) juga menjadi sumber protein tradisional.

Keanekaragaman biodiversitas ini menyediakan palet bahan baku yang tak terbatas bagi para juru masak Indonesia. Tidak hanya spesiesnya yang beragam, tetapi juga varietas dalam satu spesies (misalnya, berbagai jenis beras dengan karakteristik rasa dan tekstur yang berbeda) turut memperkaya pilihan kuliner. Pengetahuan lokal



tentang penggunaan tanaman liar dan hewan endemik sebagai sumber pangan juga merupakan bagian tak terpisahkan dari kekayaan biodiversitas dan kearifan kuliner.

### **Keragaman Budaya: Akulturasi dan Kearifan Lokal**

Keragaman ekologi dan geografis secara intrinsik terkait dengan keragaman budaya di Indonesia. Lebih dari 1.300 suku bangsa dengan ratusan bahasa daerah dan tradisi yang berbeda telah mengembangkan kearifan lokal dalam mengelola sumber daya alam dan menciptakan identitas kuliner mereka sendiri. Faktor-faktor budaya yang membentuk keragaman kuliner:

1. Pengaruh Sejarah dan Migrasi: Posisi Indonesia sebagai jalur perdagangan kuno telah menyebabkan masuknya pengaruh budaya dari India, Cina, Timur Tengah, dan kemudian Eropa. Rempah-rempah, teknik memasak, dan bahan pangan baru diperkenalkan dan diadaptasi ke dalam masakan lokal, menghasilkan hidangan hibrida yang unik (misalnya, masakan Peranakan Cina-Indonesia).
2. Adat dan Tradisi: Setiap suku memiliki tradisi makan, ritual terkait makanan, dan pantangan makanan yang berbeda. Misalnya, upacara adat di Bali seringkali melibatkan hidangan khusus seperti babi guling atau betutu, sementara di Sumatera Barat, rendang adalah hidangan kebanggaan yang sarat makna.
3. Sistem Pengetahuan Lokal: Masyarakat adat di Indonesia memiliki pengetahuan turun-temurun tentang tumbuhan dan hewan lokal yang dapat dimakan, cara mengolahnya, teknik bercocok tanam yang berkelanjutan, dan bahkan khasiat obat dari bahan-bahan tertentu. Pengetahuan ini seringkali diwariskan secara lisan dan dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari.
4. Agama: Agama juga memainkan peran dalam membentuk pola makan. Misalnya, mayoritas Muslim tidak mengonsumsi babi dan alkohol, sementara sebagian Hindu di Bali vegetarian pada hari-hari tertentu. Ini memicu inovasi dalam penggunaan bahan lain untuk memenuhi kebutuhan kuliner.
5. Interaksi Antarbudaya: Seiring waktu, interaksi antar suku dan daerah melalui perdagangan, perkawinan, atau migrasi, telah menyebabkan difusi kuliner.

Sebuah hidangan khas dari satu daerah bisa diadopsi dan dimodifikasi di daerah lain, menciptakan variasi regional.

Keberagaman tersebut menghasilkan variasi kuliner luar biasa yang tersebar dari Sabang sampai Mauke. Hal ini menjadi salah satu kekayaan sumber daya kuliner Indonesia. Kekayaan sumber daya kuliner tersebut diantaranya adalah;

1. Perbedaan Bumbu dan Teknik Masak: Masakan Padang terkenal dengan kekayaan santan dan rempah-rempah kuat; masakan Sunda dengan kesegaran sayuran lalapan dan sambal; masakan Jawa dengan cita rasa manis dan penggunaan gula merah; masakan Bali dengan bumbu base genep yang kompleks; dan masakan Manado dengan dominasi rasa pedas dan asam.
2. Penggunaan Bahan Pokok yang Berbeda: Nasi adalah makanan pokok utama di sebagian besar Indonesia, tetapi di wilayah timur seperti Maluku dan Papua, sagu dan ubi-umbian adalah dominan. Di beberapa daerah, jagung juga menjadi makanan pokok.
3. Variasi Olahan Ikan dan Daging: Teknik pengasapan ikan di Maluku, pemanggangan babi di Bali, atau rendang daging sapi yang dimasak berjam-jam di Sumatera Barat, menunjukkan adaptasi terhadap bahan baku dan preferensi lokal.

Singkatnya, keragaman ekologi Indonesia—dari geografinya yang dinamis, iklim tropis yang subur, biodiversitas yang melimpah, hingga kekayaan budaya yang berinteraksi—telah menciptakan lanskap kuliner yang tak ada duanya di dunia. Setiap hidangan adalah cerminan dari lingkungan tempat ia berasal, kisah manusia yang mengolahnya, dan jejak sejarah yang membentuknya. Ini adalah warisan yang tak ternilai, yang perlu kita hargai, lestarikan, dan terus kembangkan.

## **BAGIAN 5**

# **DARI HULU KE HILIR RANTAI PANGAN BERKELANJUTAN**

---

Bab ini membawa kita jauh ke dalam esensi eko-gastronomi dengan menyelami rantai pasok pangan, akan membongkar bagaimana filosofi tersebut diterjemahkan ke dalam tindakan nyata di setiap tahapan, mulai dari benih ditanam hingga hidangan tersaji di meja makan. Ini bukan sekadar urutan logistik, melainkan sebuah ekosistem kompleks yang menuntut tanggung jawab di setiap simpulnya. Memahami rantai pasok dari perspektif eko-gastronomi berarti kita tidak hanya melihat produk akhir, tetapi juga perjalanan yang dilaluinya, dampak yang ditimbulkannya, dan nilai-nilai yang melekat di dalamnya. Tujuan utama bab ini adalah memberikan pemahaman mendalam tentang bagaimana setiap mata rantai, dari petani hingga konsumen, dapat berkontribusi pada sistem pangan yang lebih lestari, adil, dan sehat.

### **Pertanian Regeneratif dan Berkelanjutan: Mengembalikan Kesuburan Bumi**

Fondasi utama dari rantai pasok pangan yang bertanggung jawab adalah bagaimana kita menghasilkan makanan itu sendiri. Di sinilah pertanian regeneratif dan berkelanjutan mengambil peran sentral. Berbeda dengan praktik pertanian konvensional yang sering kali berfokus pada hasil panen maksimum dengan mengorbankan kesehatan ekosistem, pertanian regeneratif berupaya memulihkan dan meningkatkan kesehatan tanah, air, serta keanekaragaman hayati. Pendekatan ini mengakui bahwa tanah bukan sekadar media tanam, melainkan ekosistem hidup yang kompleks, penuh dengan mikroorganisme yang esensial.

Salah satu praktik utama adalah pertanian organik, yang melarang penggunaan pupuk kimia sintetis, pestisida, herbisida, dan organisme hasil rekayasa genetik (GMO). Fokusnya adalah pada kesehatan tanah melalui kompos, pupuk kandang, rotasi tanaman, dan penanaman tanaman penutup tanah (*cover crops*). Praktik-praktik ini

memperkaya bahan organik dalam tanah, meningkatkan kapasitas retensi air, dan mendorong aktivitas mikroba yang sehat. Hasilnya adalah tanaman yang lebih kuat dan tahan penyakit secara alami, mengurangi ketergantungan pada intervensi eksternal yang merusak. Penelitian oleh IFOAM *Organics International* (n.d.) secara konsisten menunjukkan bahwa pertanian organik memiliki dampak lingkungan yang lebih rendah dibandingkan pertanian konvensional, terutama dalam hal pencemaran air dan tanah.

Selanjutnya, permakultur menawarkan filosofi desain yang lebih holistik. Ini adalah sistem pertanian yang meniru pola dan fitur alami ekosistem untuk menciptakan sistem yang stabil, mandiri, dan berdaya tahan. Permakultur melibatkan penanaman multikultur (berbagai jenis tanaman bersamaan, sering disebut polikultur), yang meningkatkan keanekaragaman hayati di lahan pertanian dan menekan hama secara alami. Penggunaan tanaman penutup tanah, penanaman pohon untuk naungan dan kesuburan tanah (misalnya, pohon yang memfiksasi nitrogen), serta sistem pengelolaan air yang efisien seperti *swales* dan *rainwater* harvesting adalah inti dari permakultur. David Holmgren (2002), salah satu pendiri permakultur, menekankan bahwa permakultur adalah tentang bekerja dengan alam, bukan melawannya, untuk menciptakan sistem yang produktif dan berkelanjutan tanpa membutuhkan input eksternal yang besar.

Terakhir, agroforestri adalah integrasi pepohonan atau semak belukar dengan tanaman pertanian dan/atau ternak dalam sistem yang sama. Ini bukan sekadar menanam pohon di dekat lahan pertanian, tetapi merancang interaksi sinergis. Agroforestri menawarkan banyak manfaat ekologis dan ekonomis: peningkatan kesuburan tanah melalui fiksasi nitrogen oleh pohon leguminosa, peningkatan keanekaragaman hayati (menyediakan habitat bagi satwa liar), pencegahan erosi tanah, dan diversifikasi pendapatan petani melalui hasil hutan non-kayu. Selain itu, pohon-pohon dalam sistem agroforestri berkontribusi pada penyerapan karbon dioksida dari atmosfer, menjadikannya strategi penting dalam mitigasi perubahan iklim (Garrity, 2004). Praktik-praktik ini menandai pergeseran dari pertanian ekstraktif

menuju pertanian yang restoratif, di mana lahan pertanian menjadi bagian dari solusi untuk tantangan lingkungan global.

### **Peran Petani dan Produsen Lokal: Gardu Depan Keanekaragaman Pangan**

Di jantung setiap sistem pangan berkelanjutan adalah petani dan produsen lokal, terutama mereka yang berskala kecil dan menengah. Mereka adalah garda terdepan dalam menjaga keanekaragaman pangan dan mempraktikkan metode budidaya yang bertanggung jawab. Tanpa dukungan dan keberdayaan mereka, visi eko-gastronomi akan sulit terwujud.

Petani lokal seringkali menjadi penjaga keanekaragaman hayati pangan. Berbeda dengan pertanian skala besar yang cenderung fokus pada monokultur varietas tunggal yang paling menguntungkan secara komersial, petani kecil memelihara dan menanam berbagai varietas tanaman lokal (sering disebut heirloom seeds) serta ras hewan asli yang mungkin tidak ditemukan di pertanian industri. Varietas-varietas ini seringkali lebih tahan terhadap hama dan penyakit lokal, serta beradaptasi lebih baik dengan kondisi iklim setempat, menjadikannya kunci bagi ketahanan pangan global di tengah perubahan iklim. Vandana Shiva (1997) dalam bukunya *Biopiracy* dengan tegas menyatakan bahwa hilangnya keanekaragaman benih adalah ancaman serius bagi kedaulatan pangan, dan petani tradisional adalah pahlawan yang melestarikannya.

Selain itu, petani lokal adalah praktisi pengetahuan lokal yang tak ternilai. Mereka memiliki pemahaman mendalam tentang tanah, iklim, dan ekosistem di daerah mereka yang telah diwariskan secara turun-temurun. Pengetahuan ini memungkinkan mereka untuk bertani secara harmonis dengan alam, menggunakan teknik adaptif yang telah teruji waktu dan sesuai dengan kondisi setempat, seperti sistem irigasi tradisional, rotasi tanaman berbasis musim, atau pengelolaan hama alami. Pengetahuan ini seringkali kontekstual dan sulit direplikasi oleh metode pertanian industri.

Mendukung petani lokal juga berarti membangun koneksi komunitas. Memperpendek rantai pasok dari petani ke konsumen mengurangi jarak tempuh

makanan, sehingga meminimalkan jejak karbon. Lebih dari itu, ini menciptakan hubungan langsung antara produsen dan konsumen, yang membangun kepercayaan, transparansi, dan memungkinkan konsumen untuk mengetahui persis dari mana makanan mereka berasal dan bagaimana diproduksi. Pasar petani, *community-supported agriculture* (CSA), di mana konsumen membayar di muka untuk mendapatkan bagian dari hasil panen petani, dan toko-toko kelontong lokal yang mengutamakan produk dari pemasok terdekat, adalah contoh nyata dukungan ini (Hendrickson & Heffernan, 2002). Interaksi langsung ini tidak hanya menguntungkan ekonomi, tetapi juga memperkuat ikatan sosial dalam komunitas.

Dari segi ekonomi berkeadilan, dengan membeli langsung dari petani lokal atau melalui saluran yang adil, kita membantu memastikan bahwa sebagian besar pendapatan tetap berada di komunitas. Ini mendukung ekonomi lokal dan memberikan petani harga yang adil untuk kerja keras mereka, bukan harga yang ditentukan oleh pasar komoditas global yang fluktuatif dan seringkali tidak menguntungkan petani kecil. Keadilan ekonomi ini merupakan pilar esensial eko-gastronomi.

### **Distribusi dan Logistik yang Bertanggung Jawab: Memperpendek Jejak Karbon**

Setelah makanan diproduksi, tantangan selanjutnya adalah bagaimana mendistribusikannya ke konsumen dengan dampak lingkungan seminimal mungkin. Distribusi dan logistik yang bertanggung jawab dalam eko-gastronomi berfokus pada meminimalkan jejak karbon dari pengangkutan makanan, sekaligus memastikan efisiensi dan aksesibilitas.

Konsep sistem pangan lokal dan regional adalah kunci utama. Semakin pendek jarak tempuh makanan dari ladang ke piring, semakin rendah emisi gas rumah kaca yang dihasilkan dari transportasi. Hal ini mendorong pengembangan hub pangan regional, yaitu fasilitas terpusat di mana produk dari berbagai petani lokal dikumpulkan, diproses (jika perlu), dan didistribusikan ke pasar, restoran, atau konsumen di area tersebut. Model ini meningkatkan efisiensi bagi petani kecil yang mungkin kesulitan mendistribusikan produk mereka sendiri. Selain itu, koperasi petani,

pasar petani langsung ke konsumen, dan toko-toko kelontong yang mengutamakan pemasok terdekat adalah mekanisme penting yang memperpendek rantai pasok.

Ketika transportasi jarak jauh tidak dapat dihindari, pemilihan moda transportasi yang efisien energi menjadi krusial. Penggunaan kereta api dan kapal kargo umumnya menghasilkan emisi karbon per unit barang yang jauh lebih rendah dibandingkan transportasi darat jarak jauh (truk) atau, yang paling parah, pesawat kargo. Optimalisasi rute pengiriman, konsolidasi muatan untuk mengurangi jumlah perjalanan yang kosong, dan pengembangan sistem logistik yang terintegrasi juga berperan penting dalam meminimalkan jejak karbon. Perusahaan logistik yang berinvestasi pada armada kendaraan listrik atau hibrida juga menjadi bagian dari solusi. Selain itu, infrastruktur berkelanjutan dalam distribusi sangat penting. Ini mencakup investasi dalam fasilitas penyimpanan dan pendinginan yang efisien energi, serta penggunaan sumber energi terbarukan (seperti panel surya) untuk menggerakkan fasilitas logistik. Suhu yang terkontrol dengan baik sangat penting untuk menjaga kualitas makanan dan mengurangi pembusukan, sehingga meminimalkan limbah.

Terakhir, teknologi pelacakan dan transparansi dapat memainkan peran signifikan. Penggunaan teknologi seperti blockchain atau sistem pelacakan berbasis GPS memungkinkan seluruh rantai pasok untuk dicatat secara transparan. Konsumen dapat memindai kode QR pada produk untuk mengetahui asal-usulnya, tanggal panen, hingga jejak karbon yang dihasilkan. Transparansi ini tidak hanya membangun kepercayaan, tetapi juga mendorong akuntabilitas di setiap tahap rantai pasok, memastikan praktik yang bertanggung jawab (Accenture, 2019). Tujuan akhirnya adalah menciptakan sistem di mana makanan segar dan bergizi dapat diakses secara efisien, dengan dampak lingkungan yang minimal dan tanpa mengorbankan kualitas.

### **Meminimalkan Limbah Pangan: Dari Ladang hingga Piring**

Salah satu ironi terbesar dan tantangan paling mendesak dalam sistem pangan global adalah jumlah limbah pangan yang sangat besar, padahal jutaan orang masih kelaparan atau kekurangan gizi. Menurut data FAO (2011), sekitar sepertiga dari seluruh makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia di seluruh dunia terbuang

atau hilang. Meminimalkan limbah pangan adalah komponen krusial dari eko-gastronomi, mengatasi pemborosan sumber daya (air, energi, tanah yang digunakan untuk produksi) dan emisi metana (gas rumah kaca yang kuat) dari tempat pembuangan sampah.

1. Limbah pangan terjadi di setiap tahapan rantai pasok. Di Tingkat Pertanian: Limbah dapat terjadi karena standar estetika yang ketat dari pembeli (misalnya, buah atau sayuran yang dianggap "jelek" atau tidak sempurna dibuang), panen berlebih, atau kurangnya fasilitas penyimpanan dan pendinginan pascapanen yang memadai. Solusinya meliputi penjualan langsung ke konsumen melalui pasar petani (di mana konsumen lebih menerima produk "cacat" secara estetika), pengolahan produk surplus menjadi makanan olahan (jus, saus, manisan), atau donasi ke bank makanan dan program penyelamatan pangan.
2. Dalam Pengolahan dan Distribusi, kerugian dapat terjadi karena kerusakan saat transportasi, kesalahan penyimpanan, pengemasan yang tidak efektif, atau tanggal kedaluwarsa yang ketat oleh regulasi. Inovasi di sini termasuk pengembangan pengemasan yang lebih baik untuk memperpanjang umur simpan produk, penggunaan teknologi pendingin yang lebih efisien, dan perbaikan manajemen inventaris dan rantai dingin untuk mengurangi kerusakan.
3. Di Tingkat Konsumen Akhir (Rumah Tangga dan Restoran). Ini adalah titik di mana sebagian besar limbah pangan terjadi di negara-negara maju (Gunders, 2012). Strategi untuk mengurangi limbah di tingkat ini meliputi:
  - Perencanaan Makanan yang Cermat: Membuat daftar belanja berdasarkan kebutuhan aktual dan merencanakan menu harian untuk menghindari pembelian berlebihan.
  - Penyimpanan yang Tepat: Memahami cara menyimpan berbagai jenis makanan (suhu optimal, kelembaban) agar tahan lebih lama.
  - Memasak Kreatif: Menggunakan sisa bahan makanan atau bagian yang biasanya dibuang (misalnya, batang brokoli, kulit kentang, sisa tulang untuk



kaldu) untuk mengurangi pemborosan. Resep "nol limbah" semakin populer.

- Porsi yang Sesuai: Mengambil atau menyajikan porsi makanan yang sesuai untuk menghindari sisa.
- Komposting: Mengubah sisa makanan organik (kulit buah, sisa sayuran) menjadi pupuk alami untuk kebun atau tanaman.
- Edukasi dan Kesadaran: Kampanye publik dan program edukasi yang meningkatkan pemahaman masyarakat tentang dampak limbah pangan dan cara-caranya untuk menguranginya sangat esensial.

4. Inovasi juga muncul dalam bentuk aplikasi yang menghubungkan toko/restoran dengan sisa makanan yang masih layak konsumsi namun hampir kedaluwarsa, untuk dijual dengan harga diskon. Ada juga perusahaan yang mengubah limbah makanan menjadi energi (biogas), pakan ternak, atau bahan baku baru untuk industri lain, menunjukkan potensi besar untuk perubahan.
5. Sertifikasi dan Standar Eko-Gastronomi: Panduan untuk Pilihan yang Lebih Baik. Dalam lanskap pasar yang kompleks dan serbuan klaim "hijau," konsumen sering kali kesulitan membedakan produk mana yang benar-benar menerapkan prinsip eko-gastronomi secara jujur dan transparan. Di sinilah sertifikasi dan standar memainkan peran penting sebagai panduan untuk membuat pilihan yang lebih baik dan membangun kepercayaan. Fungsi utama sertifikasi adalah memberikan jaminan pihak ketiga yang independen bahwa suatu produk atau praktik telah memenuhi kriteria tertentu terkait lingkungan, sosial, atau etika. Ini membantu menghilangkan praktik greenwashing (klaim palsu tentang keberlanjutan) dan memberikan keunggulan kompetitif bagi produsen yang benar-benar berkomitmen pada praktik yang bertanggung jawab.

Terdapat beberapa jenis sertifikasi umum yang relevan dengan eko-gastronomi, diantaranya adalah;

1. **Organik:** Sertifikasi organik (seperti USDA Organic di Amerika Serikat, EU Organic di Eropa, atau SNI Organik di Indonesia) menjamin bahwa produk telah diproduksi tanpa pestisida sintetis, pupuk kimia, atau organisme hasil rekayasa genetik (GMO), dan mematuhi standar tertentu untuk keberlanjutan tanah dan air. Standar ini umumnya diatur oleh badan pemerintah atau organisasi independen.
2. **Fair Trade (Perdagangan Adil):** Fokus utama dari sertifikasi Fair Trade (misalnya, Fairtrade International) adalah aspek keadilan sosial. Ini memastikan bahwa petani dan pekerja di negara berkembang mendapatkan harga yang adil untuk produk mereka, upah yang layak, kondisi kerja yang aman, dan hak untuk berorganisasi. Sertifikasi ini sangat penting untuk komoditas seperti kopi, kakao, teh, dan pisang, di mana rantai pasok global seringkali menindas produsen kecil (Fairtrade International, n.d.).
3. **Rainforest Alliance:** Sertifikasi ini berfokus pada praktik pertanian yang melestarikan keanekaragaman hayati, melindungi ekosistem hutan, dan mempromosikan mata pencarian berkelanjutan bagi masyarakat yang tinggal di atau dekat area hutan hujan. Mereka memiliki standar ketat untuk penggunaan lahan, pengelolaan limbah, dan kesejahteraan pekerja, terutama untuk komoditas seperti kopi, teh, cokelat, dan pisang.
4. **MSC (Marine Stewardship Council) dan ASC (Aquaculture Stewardship Council):** Untuk produk laut, sertifikasi ini adalah tolok ukur penting. Sertifikasi MSC (biru) menjamin bahwa ikan atau hasil laut tangkapan berasal dari perikanan yang dikelola secara berkelanjutan, meminimalkan dampak lingkungan dan menjaga stok ikan. Sertifikasi ASC (hijau) berlaku untuk produk budidaya (akuakultur), memastikan praktik budidaya yang bertanggung jawab dan meminimalkan dampak terhadap lingkungan dan komunitas sekitar.
5. **Sertifikasi Lokal/Regional:** Selain sertifikasi global, banyak negara atau wilayah memiliki sertifikasi atau label sendiri yang mencerminkan prioritas dan kondisi lokal. Contohnya adalah label "Produk Lokal" yang menjamin jarak tempuh

yang lebih pendek, atau label "Pertanian Berkelanjutan" yang mungkin memiliki kriteria spesifik wilayah.

Peran konsumen dalam sistem sertifikasi ini sangat vital. Dengan memahami dan mencari label sertifikasi ini, konsumen dapat secara sadar mendukung produsen dan praktik yang selaras dengan nilai-nilai eko-gastronomi. Ini memberdayakan konsumen untuk menjadi bagian dari solusi. Namun, penting juga untuk menyadari bahwa tidak semua praktik berkelanjutan memiliki sertifikasi formal, terutama di kalangan petani kecil yang mungkin tidak memiliki sumber daya untuk mendapatkan sertifikasi. Oleh karena itu, riset pribadi, dialog langsung dengan produsen (misalnya di pasar petani), dan membangun hubungan dengan komunitas pangan lokal tetap krusial untuk membuat pilihan yang benar-benar informasi dan bertanggung jawab.

Pada akhirnya, meretas rantai pasok pangan dari perspektif eko-gastronomi adalah sebuah perjalanan transformasi yang melibatkan perubahan bukan hanya dalam cara kita memproduksi dan mendistribusikan makanan, tetapi juga dalam cara kita memandang dan menghargai setiap gigitan. Setiap keputusan yang dibuat di sepanjang rantai ini memiliki dampak yang luas, membentuk bukan hanya hidangan di piring kita, tetapi juga masa depan planet dan kesejahteraan seluruh umat manusia.

## **BAGIAN 6**

# **MENGELOLA RASA, MENJAGA BUDAYA; WARISAN KULINER DAN IDENTITAS**

---

Eko-gastronomi dalam pembahasan buku ini, berfokus pada dimensi budaya dan sosial yang seringkali luput dari perhatian dalam diskusi tentang pangan berkelanjutan. Lebih dari sekadar nutrisi atau komoditas ekonomi, makanan adalah cerminan paling intim dari identitas, warisan, dan ingatan kolektif suatu masyarakat. Setiap hidangan, resep, dan praktik makan adalah benang yang menjalin sejarah, nilai-nilai, dan hubungan sosial. Melalui lensa eko-gastronomi, kita akan melihat bagaimana mempertahankan kekayaan kuliner berarti menjaga jiwa sebuah budaya dan membangun fondasi yang kuat untuk masa depan yang lebih adil dan bermakna.

### **Pentingnya Keanekaragaman Pangan Lokal: Penopang Ketahanan dan Warisan**

Di balik setiap hidangan khas, tersembunyi kekayaan keanekaragaman pangan lokal. Ini merujuk pada ribuan varietas tanaman pangan asli (indigenous crops), ras hewan ternak lokal, dan spesies liar yang telah beradaptasi dengan kondisi geografis dan iklim tertentu, serta menjadi bagian tak terpisahkan dari diet masyarakat setempat selama berabad-abad. Melestarikan keanekaragaman ini krusial untuk dua alasan utama: ketahanan pangan dan warisan budaya.

Dari perspektif ketahanan pangan, keanekaragaman pangan lokal adalah asuransi alami terhadap guncangan lingkungan dan iklim. Ketika pertanian global semakin didominasi oleh beberapa varietas monokultur berdaya hasil tinggi (seperti jagung, gandum, beras, dan kedelai), sistem pangan kita menjadi sangat rentan. Jika satu varietas gagal panen karena serangan hama baru, penyakit, atau perubahan iklim ekstrem, dampaknya bisa sangat besar (Fischer & Van den Bosch, 2011). Sebaliknya, varietas lokal seringkali lebih tahan terhadap kondisi lingkungan setempat, memiliki ketahanan genetik yang lebih luas, dan dapat beradaptasi lebih baik. Masyarakat adat

di seluruh dunia telah menjadi penjaga utama benih-benih warisan ini, yang merupakan bank genetik tak ternilai bagi umat manusia (Shiva, 1997). Misalnya, ribuan varietas padi di Indonesia atau kentang di Andes Peru menunjukkan adaptasi terhadap berbagai ketinggian dan jenis tanah, menawarkan solusi alami terhadap tantangan pangan di masa depan.

Secara budaya, tanaman pangan asli dan varietas lokal tidak hanya menyediakan kalori, tetapi juga membentuk inti dari identitas kuliner. Mereka adalah bahan baku resep tradisional, upacara adat, dan perayaan komunal. Rasa, tekstur, dan aroma unik dari varietas lokal ini tidak dapat digantikan oleh komoditas global. Hilangnya satu varietas pangan lokal berarti hilangnya cerita, tradisi memasak, dan bagian dari identitas sebuah komunitas. Bayangkan hilangnya durian Musang King di Malaysia, mangga Arumanis di Indonesia, atau tomat San Marzano di Italia—masing-masing tidak hanya buah, tetapi simbol budaya. Oleh karena itu, upaya konservasi in-situ (di lokasi asli) oleh petani lokal, yang terus menanam dan menggunakan varietas ini, sangatlah penting (Brush, 1999).

### **Mempertahankan Tradisi Kuliner dan Pengetahuan Lokal: Jantung Identitas Budaya**

Tradisi kuliner adalah ensiklopedia hidup dari sebuah budaya. Ini bukan hanya tentang resep yang tertulis, melainkan juga tentang pengetahuan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi. Eko-gastronomi sangat menekankan pentingnya menjaga tradisi ini sebagai jantung identitas budaya.

Resep Tradisional lebih dari sekadar daftar bahan, resep tradisional adalah kapsul waktu yang merekam sejarah, migrasi, interaksi budaya, dan adaptasi terhadap lingkungan. Resep Nasi Goreng Indonesia, Kimchi Korea, atau Paella Spanyol tidak hanya lezat tetapi juga menceritakan tentang bahan lokal, teknik memasak yang khas, dan seringkali, kisah di balik nama atau perayaannya. Memasak resep tradisional adalah tindakan melestarikan warisan.

Teknik Memasak Warisan dimana di balik setiap resep, ada teknik memasak yang unik, seperti teknik slow cooking pada rendang, fermentasi pada tempe, atau pengasapan pada ikan. Teknik-teknik ini seringkali merupakan respons kreatif

terhadap ketersediaan sumber daya (misalnya, tanpa kulkas, fermentasi dan pengasapan adalah cara mengawetkan makanan) dan mencerminkan kearifan lokal dalam mengolah bahan mentah menjadi sesuatu yang lezat dan aman. Pelestarian teknik-teknik ini, seringkali dilakukan oleh para nenek moyang di dapur, adalah kunci untuk menjaga otentisitas kuliner (Montanari, 2006).

Cerita di Balik Makanan, setiap hidangan memiliki ceritanya sendiri. Cerita tentang asal-usul bahan, legenda tentang penemunya, atau signifikansi makanan dalam ritual dan perayaan (misalnya, makanan wajib saat Lebaran, Imlek, atau Natal). Cerita-cerita ini menghubungkan makanan dengan memori kolektif, emosi, dan ikatan sosial. Ketika kita makan, kita tidak hanya mengonsumsi nutrisi, tetapi juga narasi budaya (Carleton & Rinaldi, 2019). Hilangnya cerita-cerita ini berarti hilangnya jiwa dari kuliner tersebut. Mempertahankan tradisi ini bukan berarti menolak inovasi, melainkan memastikan bahwa inovasi dibangun di atas fondasi yang kokoh dari warisan yang berharga. Ini melibatkan dokumentasi, pewarisan dari orang tua ke anak, dan perayaan melalui festival makanan dan acara budaya.

Koneksi Antara Makanan, Komunitas, dan Keadilan Sosial, dimana sebuah meja untuk semua makanan memiliki kekuatan luar biasa untuk menyatukan komunitas dan menjadi alat untuk mencapai keadilan sosial. Eko-gastronomi melihat makanan sebagai jembatan, bukan tembok, yang dapat mengatasi kesenjangan dan memastikan akses pangan yang adil bagi semua.

Makanan sebagai Perekat Sosial. Dari makan malam keluarga hingga pesta pernikahan, makanan adalah pusat dari banyak interaksi sosial. Berbagi makanan membangun ikatan, memperkuat komunitas, dan menciptakan rasa memiliki. Festival makanan lokal, pasar petani, dan acara makan bersama adalah ruang di mana komunitas dapat berkumpul, bertukar cerita, dan merayakan warisan bersama. Dalam konteks eko-gastronomi, ini juga berarti menghargai kerja keras para petani dan koki yang menyediakan makanan tersebut.

Mengatasi Kesenjangan Sosial, ketidaksetaraan dalam akses pangan (food deserts), ketersediaan makanan bergizi, dan kemampuan untuk membeli makanan yang layak merupakan masalah keadilan sosial yang serius. Eko-gastronomi berupaya

mengatasi kesenjangan ini dengan mempromosikan sistem pangan lokal yang lebih adil dan mudah diakses. Ini termasuk mendukung inisiatif seperti bank makanan, program pendidikan gizi untuk komunitas rentan, dan kebijakan yang memastikan semua orang memiliki hak atas makanan yang cukup dan bergizi (Lang & Heasman, 2004).

Memastikan Akses Pangan yang Adil (*Food Justice*). Konsep keadilan pangan melampaui sekadar ketersediaan makanan; ia menuntut bahwa semua orang memiliki hak untuk menanam, memproses, mendistribusikan, mengakses, dan makan makanan yang sehat, berkualitas tinggi, terjangkau, dan diproduksi secara berkelanjutan dalam komunitas mereka (Gottlieb & Joshi, 2010). Ini juga mencakup hak pekerja pangan untuk mendapatkan upah yang layak dan kondisi kerja yang adil. Makanan menjadi alat untuk pemberdayaan ekonomi dan sosial, bukan sekadar komoditas. Gerakan eko-gastronomi aktif mengadvokasi kebijakan dan praktik yang mendukung kedaulatan pangan, di mana komunitas memiliki kontrol atas sistem pangan mereka sendiri.

### **Etika dalam Konsumsi Makanan; Pilihan yang Mengandung Kesadaran**

Setiap kali kita memilih makanan, kita membuat keputusan etis. Etika dalam konsumsi makanan adalah pilar penting eko-gastronomi, yang mendorong kita untuk mempertimbangkan dampak pilihan kita terhadap lingkungan, hewan, dan masyarakat.

- Konsumsi Daging dan Produk Hewani. Produksi daging, terutama dari peternakan industri, seringkali memiliki jejak lingkungan yang sangat besar (emisi gas rumah kaca, penggunaan lahan dan air yang intensif) dan menimbulkan masalah kesejahteraan hewan. Eko-gastronomi tidak selalu melarang konsumsi daging, tetapi mendorong pendekatan "*less, but better*" (lebih sedikit, tapi lebih baik). Ini berarti memilih daging dari hewan yang dipelihara secara etis (misalnya, pasture-raised, organik), yang diberi pakan alami, dan dari peternak yang menerapkan praktik berkelanjutan. Ini juga berarti mempertimbangkan diet yang lebih berbasis nabati.
- Makanan Laut yang Berkelanjutan. Industri perikanan global menghadapi masalah penangkapan ikan berlebihan dan praktik penangkapan ikan yang

merusak (misalnya, pukut harimau). Memilih makanan laut yang berkelanjutan berarti mengonsumsi spesies yang populasinya sehat dan ditangkap atau dibudidayakan dengan metode yang tidak merusak ekosistem laut (misalnya, dengan sertifikasi *Marine Stewardship Council/MS*C atau *Aquaculture Stewardship Council/AS*C). Mempelajari daftar ikan yang "baik untuk dimakan" (seperti yang sering diterbitkan oleh organisasi konservasi laut) menjadi panduan penting.

- Produk Kontroversial Lainnya, ini mencakup isu-isu seperti minyak kelapa sawit (terkait deforestasi), kedelai (jika ditanam di lahan yang baru dibuka dari hutan hujan), atau produk yang melibatkan pekerja dengan kondisi eksploitatif. Eko-gastronomi mendorong konsumen untuk mendidik diri sendiri tentang asal-usul produk, mencari sertifikasi yang relevan (misalnya, RSPO untuk minyak kelapa sawit berkelanjutan), dan mendukung perusahaan yang berkomitmen pada praktik etis dan transparan.
- Menghargai Makanan dimana aspek etika juga mencakup tidak membuang-buang makanan dan menghargai kerja keras yang telah dilakukan untuk menghasilkan makanan tersebut. Ini adalah bentuk rasa hormat terhadap sumber daya alam dan tenaga manusia.

### **Pendidikan Eko-Gastronomi: Menumbuhkan Kesadaran dan Kebiasaan Bertanggung Jawab**

Perubahan besar tidak akan terjadi tanpa pendidikan. Pendidikan eko-gastronomi adalah kunci untuk menumbuhkan kesadaran, mengubah kebiasaan, dan memberdayakan masyarakat untuk membuat pilihan pangan yang bertanggung jawab. Beberapa hal yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut;

1. Edukasi Sejak Dini, memperkenalkan anak-anak pada konsep dari mana makanan berasal, pentingnya pertanian berkelanjutan, dan nilai gizi makanan utuh. Ini dapat dilakukan melalui kebun sekolah, kunjungan ke pertanian lokal, dan kurikulum yang mengintegrasikan pangan ke dalam mata pelajaran lain.



2. Memperkenalkan Pengetahuan Kuliner Tradisional dengan mengajarkan keterampilan memasak dasar dan resep tradisional kepada generasi muda. Ini tidak hanya melestarikan warisan budaya tetapi juga memberdayakan individu untuk menyiapkan makanan sehat dari bahan-bahan dasar, mengurangi ketergantungan pada makanan olahan.
3. Kampanye Kesadaran Publik, menggunakan media massa, media sosial, dan acara publik untuk menyebarkan informasi tentang isu-isu pangan kritis (limbah pangan, dampak lingkungan dari pilihan makanan, pentingnya mendukung lokal). Kampanye yang efektif dapat mengubah persepsi dan perilaku konsumen.
4. Pelatihan untuk Profesional Pangan dengan melatih koki, manajer restoran, dan profesional industri pangan lainnya tentang praktik pembelian berkelanjutan, pengurangan limbah, dan cara mempromosikan menu yang bertanggung jawab secara etis. Mereka adalah agen perubahan yang kuat di garis depan industri kuliner.
5. Penelitian dan Advokasi. Mendukung penelitian tentang sistem pangan berkelanjutan dan menggunakan temuan tersebut untuk mengadvokasi kebijakan yang mendukung eko-gastronomi, seperti insentif bagi petani organik, regulasi limbah pangan, atau program dukungan untuk pasar petani. Organisasi seperti Slow Food, sebagai contoh, telah lama aktif dalam pendidikan dan advokasi global (Slow Food International, n.d.).

Pendidikan eko-gastronomi bertujuan untuk menciptakan generasi konsumen yang cerdas, juru masak yang beretika, dan warga negara yang aktif dalam membentuk sistem pangan yang lebih baik. Ini adalah investasi jangka panjang dalam kesehatan manusia, keberlanjutan planet, dan kekayaan budaya kita. Dengan memahami dan menerapkan prinsip-prinsip ini, kita dapat memastikan bahwa makanan bukan hanya memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga memperkaya jiwa, memperkuat komunitas, dan melestarikan warisan yang tak ternilai bagi generasi mendatang.

## **BAGIAN 7**

# **TEKNOLOGI DAN KREATIVITAS EKO-GASTRONOMI**

---

Seiring berjalannya waktu, dapur bukan lagi sekadar tempat untuk menyiapkan makanan, melainkan telah bertransformasi menjadi pusat inovasi dan kreativitas. Di masa depan, dapur akan menjadi laboratorium nyata bagi eko-gastronomi, sebuah filosofi yang menggabungkan kenikmatan kuliner dengan tanggung jawaban lingkungan. Perkembangan teknologi yang pesat akan mendorong perubahan radikal dalam cara kita memproduksi, mengolah, dan mengonsumsi makanan, menuju sistem pangan yang lebih berkelanjutan dan tangguh.

### **Teknologi Pangan Berkelanjutan: Merevolusi Sumber Makanan Kita**

Masa depan pangan akan sangat bergantung pada teknologi pangan berkelanjutan. Untuk memenuhi kebutuhan populasi dunia yang terus bertumbuh tanpa merusak planet, kita perlu mencari alternatif yang inovatif untuk sumber protein dan metode pertanian konvensional.

1. **Protein Alternatif: Solusi Pangan Masa Depan.** Salah satu area inovasi terbesar adalah pengembangan protein alternatif. Daging hewani tradisional memiliki jejak karbon yang tinggi dan membutuhkan sumber daya yang besar. Oleh karena itu, penelitian dan pengembangan difokuskan pada;
  - **Daging Nabati (Plant-Based Meat):** Produk-produk ini terbuat dari protein tumbuhan seperti kedelai, kacang polong, atau jamur, yang diproses untuk meniru tekstur, rasa, dan aroma daging asli. Perusahaan seperti Beyond Meat dan Impossible Foods telah berhasil memperkenalkan produk-produk ini ke pasar global, menarik minat konsumen yang peduli lingkungan dan kesehatan. Teknologi ekstrusi dan formulasi bahan baku yang canggih memungkinkan penciptaan produk yang sangat mirip dengan daging giling, sosis, atau bahkan steak.

- Protein Berbasis Serangga: Serangga merupakan sumber protein yang sangat efisien dan berkelanjutan. Mereka membutuhkan lebih sedikit air, pakan, dan lahan dibandingkan ternak tradisional. Meskipun masih menghadapi tantangan penerimaan budaya di beberapa negara, serangga seperti jangkrik dan ulat sagu semakin banyak diolah menjadi tepung protein, bar, atau bahkan makanan ringan. Potensinya sangat besar, terutama di negara-negara yang sudah memiliki tradisi konsumsi serangga.
  - Daging Kultur (*Cultured Meat/Lab-Grown Meat*): Ini adalah inovasi paling revolusioner di bidang protein alternatif. Daging kultur diproduksi dengan mengambil sel induk dari hewan dan membiakkannya dalam bioreaktor. Proses ini tidak memerlukan pemotongan hewan dan dapat mengurangi dampak lingkungan secara signifikan. Meskipun masih dalam tahap awal pengembangan dan menghadapi tantangan biaya produksi yang tinggi, daging kultur menjanjikan masa depan di mana kita bisa menikmati daging tanpa dampak etis dan lingkungan dari peternakan konvensional.
2. Pertanian Vertikal dan Akuaponik: Membawa Pertanian ke Dalam Kota. Keterbatasan lahan dan urbanisasi mendorong inovasi dalam metode pertanian. Pertanian vertikal adalah sistem pertanian di mana tanaman tumbuh dalam lapisan bertumpuk secara vertikal, seringkali di dalam ruangan dengan lingkungan yang terkontrol. Ini memungkinkan produksi tanaman di area perkotaan, mengurangi kebutuhan transportasi, dan menghemat lahan. Keuntungan utamanya meliputi ;
- Penggunaan Lahan yang Efisien: Memungkinkan produksi tanaman di lahan yang kecil.
  - Penghematan Air: Menggunakan sistem irigasi tertutup seperti hidroponik atau aeroponik yang mengurangi konsumsi air hingga 90% dibandingkan pertanian konvensional.
  - Pengendalian Lingkungan: Meminimalkan penggunaan pestisida karena lingkungan yang terkontrol.
  - Produksi Sepanjang Tahun: Tidak terpengaruh oleh cuaca atau musim.

Sementara itu, akuaponik adalah sistem budidaya yang menggabungkan akuakultur (budidaya ikan) dengan hidroponik (budidaya tanaman tanpa tanah). Limbah dari ikan menyediakan nutrisi bagi tanaman, dan tanaman menyaring air untuk ikan. Ini menciptakan ekosistem yang saling menguntungkan dan sangat efisien dalam penggunaan air dan nutrisi. Akuaponik dapat diterapkan dalam skala kecil di rumah hingga skala komersial, menawarkan solusi pangan segar dan berkelanjutan.

3. Inovasi dalam Pengemasan dan Pengolahan Makanan: Menuju Nol Limbah. Selain produksi, pengemasan dan pengolahan makanan juga menjadi fokus inovasi untuk mencapai keberlanjutan. Solusi kemasan ramah lingkungan untuk mengurangi jejak plastik. Plastik sekali pakai telah menjadi masalah lingkungan global. Dapur masa depan akan mengadopsi solusi kemasan ramah lingkungan yang inovatif. Selain itu kemasan yang dapat dimakan (*Edible Packaging*) yang terbuat dari bahan-bahan alami seperti rumput laut, kasein (protein susu), atau polisakarida lainnya. Contohnya termasuk cangkir kopi yang dapat dimakan atau pembungkus sereal yang larut. Solusi berikutnya adalah kemasan kompos (*Compostable Packaging*) yang terbuat dari bahan-bahan yang dapat terurai secara biologis menjadi kompos, seperti PLA (polylactic acid) dari pati jagung atau bahan dari jamur. Ini mengurangi beban pada tempat pembuangan sampah. Berikutnya kemasan isi ulang dan sistem deposit, model bisnis yang mendorong konsumen untuk mengisi ulang wadah mereka sendiri atau mengembalikan kemasan untuk didaur ulang. Ini mengurangi kebutuhan akan produksi kemasan baru.
4. Teknik Pengolahan Makanan Hemat Energi, meminimalkan dampak lingkungan. Efisiensi energi dalam pengolahan makanan juga krusial. Inovasi dalam area ini meliputi:
  - a. Teknologi Pemanasan dan Pendinginan Efisien: Penggunaan oven konveksi yang lebih hemat energi, lemari es pintar yang mengoptimalkan konsumsi daya, dan teknik pendinginan vakum atau *cryo-blasting*.

- b. Pengeringan Lanjutan: Metode pengeringan makanan seperti pengeringan beku (*freeze-drying*) atau pengeringan surya yang mengurangi penggunaan energi.
  - c. Ekstraksi Berkelanjutan: Penggunaan teknik ekstraksi superkritis atau ekstraksi berbantuan enzim untuk mendapatkan bahan-bahan makanan dengan jejak energi yang lebih rendah.
  - d. Otomatisasi dan AI dalam Dapur Komersial: Sistem yang diotomatisasi dan didukung AI dapat mengoptimalkan proses memasak, mengurangi limbah, dan menghemat energi dengan presisi tinggi.
5. Peran Ilmu Pengetahuan dalam Ketahanan Pangan: Membangun Sistem yang Tangguh. Ilmu pengetahuan adalah tulang punggung dari semua inovasi ini, berperan penting dalam menciptakan sistem pangan yang lebih tangguh dan berkelanjutan.

### **Penelitian dan Pengembangan Lanjutan**

Beberapa topik penelitian dan pengembangan yang dapat dilakukan terkait keberlanjutan pangan, diantaranya adalah;

- 1. Genetika dan Bioteknologi merupakan pengembangan varietas tanaman yang lebih tahan terhadap perubahan iklim, hama, dan penyakit, serta memiliki nutrisi yang lebih tinggi. Rekayasa genetika dan pemuliaan tanaman modern memungkinkan kita untuk secara presisi meningkatkan sifat-sifat tanaman.
- 2. Ilmu Data dan Kecerdasan Buatan (AI): Analisis data besar dari pertanian (sensor tanah, data cuaca, citra satelit) untuk mengoptimalkan penanaman, irigasi, dan pemupukan. AI dapat memprediksi hasil panen, mendeteksi penyakit, dan mengelola rantai pasokan dengan lebih efisien, mengurangi pemborosan.
- 3. Nanoteknologi: Potensi aplikasi dalam pelapisan makanan untuk memperpanjang umur simpan, sensor untuk mendeteksi kontaminasi, dan pengiriman nutrisi yang lebih efektif.

4. Ilmu Gizi: Penelitian yang terus-menerus tentang nutrisi dan kesehatan untuk mengembangkan makanan fungsional dan personalisasi nutrisi berdasarkan kebutuhan individu.

### **Pendidikan dan Kolaborasi**

Peran ilmu pengetahuan tidak hanya berhenti pada penelitian. Pendidikan tentang praktik pertanian berkelanjutan, gizi, dan teknologi pangan adalah kunci untuk menciptakan generasi yang sadar lingkungan. Kolaborasi antara akademisi, industri, pemerintah, dan komunitas adalah esensial untuk mempercepat adopsi inovasi dan mengatasi tantangan ketahanan pangan.

Dapur sebagai Laboratorium Inovasi; Kisah-kisah Eko-Gastronomi. Dapur modern, baik di rumah maupun di restoran, semakin menjadi laboratorium inovasi. Para koki dan pengusaha kuliner tidak hanya berkreasi dengan rasa, tetapi juga dengan etika dan keberlanjutan. Mereka adalah agen perubahan yang mempromosikan eko-gastronomi.

Koki dan Pengusaha Kuliner sebagai Pelopor. Memanfaatkan Bahan Lokal dan Musiman: Banyak koki terkenal kini fokus pada penggunaan bahan-bahan lokal dan musiman dari petani kecil. Ini tidak hanya mendukung ekonomi lokal tetapi juga mengurangi jejak karbon yang terkait dengan transportasi makanan. Mereka berinovasi dengan resep yang menonjolkan kekayaan produk regional.

Teknik Memasak Berkelanjutan. Menggunakan setiap bagian dari bahan makanan (*from "root to stem" and "nose to tail"*) untuk meminimalkan limbah. Teknik seperti fermentasi, pengawetan, dan pengeringan digunakan untuk memperpanjang umur simpan bahan dan menciptakan rasa baru. Restoran yang menerapkan konsep "zero-waste" semakin populer, mengubah sisa makanan menjadi kompos atau bahan baku untuk hidangan lain.

Memperkenalkan Protein Alternatif. Beberapa koki bereksperimen dengan daging nabati, serangga, atau bahkan daging kultur dalam menu mereka, memperkenalkan konsumen pada pilihan-pilihan berkelanjutan ini dengan cara yang

menarik dan lezat. Mereka berani mendobrak stigma dan menunjukkan bahwa makanan berkelanjutan bisa sangat menggugah selera.

Mempromosikan Narasi Eko-Gastronomi. Koki-koki ini seringkali menjadi pendidik, berbagi pengetahuan mereka tentang asal-usul makanan, dampak lingkungan dari pilihan makanan, dan pentingnya mendukung sistem pangan yang adil dan berkelanjutan. Mereka menggunakan platform mereka untuk menginspirasi perubahan dalam kebiasaan makan konsumen. Contohnya, restoran Noma di Denmark yang terkenal dengan pendekatan mereka terhadap foraging dan penggunaan bahan-bahan lokal, atau restoran di Asia Tenggara yang secara inovatif mengintegrasikan serangga ke dalam masakan haute cuisine. Ini bukan hanya tentang tren, tetapi tentang pergeseran fundamental dalam nilai-nilai kuliner.

### **Tantangan dan Peluang Teknologi Baru: Menuju Adopsi Skala Luas**

Meskipun potensi teknologi baru sangat besar, ada tantangan dan peluang yang perlu diatasi untuk adopsi skala luas.

#### **Tantangan**

1. Biaya Awal yang Tinggi: Banyak teknologi inovatif seperti pertanian vertikal skala besar atau produksi daging kultur masih memerlukan investasi awal yang signifikan, membuat harganya belum terjangkau bagi sebagian besar konsumen atau produsen kecil.
2. Penerimaan Konsumen: Beberapa inovasi, terutama protein alternatif seperti serangga atau daging kultur, masih menghadapi tantangan penerimaan budaya dan psikologis dari konsumen. Edukasi dan pemasaran yang efektif diperlukan untuk mengatasi stigma ini.
3. Regulasi dan Kebijakan: Kerangka regulasi seringkali tertinggal di belakang laju inovasi. Diperlukan kebijakan yang jelas dan mendukung untuk memastikan keamanan pangan, standar kualitas, dan memfasilitasi pengembangan dan pemasaran produk baru.
4. Kesenjangan Akses: Memastikan bahwa teknologi ini tidak hanya menguntungkan negara-negara maju, tetapi juga dapat diakses dan diterapkan

di negara-negara berkembang untuk mengatasi masalah ketahanan pangan global.

5. Ketergantungan Teknologi: Potensi ketergantungan pada teknologi canggih dapat menimbulkan kerentanan jika terjadi kegagalan sistem atau serangan siber.

### **Peluang**

1. Meningkatkan Ketahanan Pangan Global: Teknologi ini dapat membantu mengatasi kelangkaan pangan, menyediakan nutrisi yang cukup bagi populasi yang terus bertambah, dan mengurangi ketergantungan pada rantai pasokan yang panjang dan rentan.
2. Mengurangi Dampak Lingkungan: Potensi untuk mengurangi emisi gas rumah kaca, penggunaan air, degradasi lahan, dan limbah makanan secara signifikan.
3. Penciptaan Lapangan Kerja Baru: Pengembangan dan adopsi teknologi baru akan menciptakan industri baru dan lapangan kerja yang terkait dengan penelitian, manufaktur, dan distribusi.
4. Inovasi Kuliner: Teknologi memungkinkan eksplorasi rasa, tekstur, dan pengalaman makan yang belum pernah ada sebelumnya, membuka pintu bagi kreativitas kuliner yang tak terbatas.
5. Peningkatan Kesehatan Masyarakat: Makanan yang diproduksi secara berkelanjutan seringkali lebih sehat, dengan kontrol kualitas yang lebih baik dan potensi untuk disesuaikan secara nutrisi.
6. Dapur masa depan adalah simfoni antara teknologi dan kreativitas, di mana setiap hidangan bukan hanya tentang rasa, tetapi juga tentang cerita, keberlanjutan, dan tanggung jawab. Dengan terus berinovasi, berinvestasi dalam ilmu pengetahuan, dan mendukung para pelopor eko-gastronomi, kita dapat membangun sistem pangan yang lebih kuat, lebih adil, dan lebih ramah lingkungan untuk generasi mendatang.



## **BAGIAN 8**

# **KEBIJAKAN DAN AKSI KOLEKTIF MENUJU SISTEM PANGAN YANG LEBIH BAIK**

---

Visi eko-gastronomi, yang mengintegrasikan keberlanjutan lingkungan dengan kenikmatan kuliner dan keadilan sosial, tidak akan terwujud tanpa upaya kolektif. Ini bukan hanya tentang pilihan individu di meja makan, melainkan tentang perubahan sistemik yang didorong oleh kebijakan yang kuat dan tindakan kolaboratif dari pemerintah, industri, dan masyarakat sipil. Kita perlu bergerak bersama untuk menciptakan sistem pangan yang tidak hanya memberi makan populasi global, tetapi juga melindungi planet, mendukung produsen, dan memastikan akses yang adil bagi semua.

### **Peran Pemerintah dalam Mengatur Sistem Pangan**

Pemerintah memegang peran krusial dalam membentuk sistem pangan melalui kerangka kebijakan dan regulasi. Kebijakan yang mendukung pertanian berkelanjutan adalah fondasi utama. Ini termasuk insentif bagi petani yang mengadopsi praktik ramah lingkungan, seperti pertanian organik, agroekologi, dan pertanian regeneratif, yang berfokus pada kesehatan tanah, keanekaragaman hayati, dan penggunaan sumber daya yang efisien. Subsidi dapat dialihkan dari praktik yang merusak lingkungan ke metode yang lebih berkelanjutan, dan program pelatihan serta penelitian dapat membantu petani beralih ke praktik baru.

Selain itu, regulasi limbah pangan sangat penting. Diperkirakan sepertiga dari makanan yang diproduksi secara global terbuang, menyebabkan kerugian ekonomi dan dampak lingkungan yang signifikan. Pemerintah dapat menerapkan kebijakan yang mendorong pengurangan limbah pangan di seluruh rantai pasok, mulai dari produksi hingga konsumsi. Ini bisa berupa standar yang lebih fleksibel untuk produk pertanian yang "tidak sempurna" secara estetika, mendorong donasi makanan berlebih, dan

mengembangkan infrastruktur untuk pengomposan dan daur ulang limbah organik. Pajak atau denda bagi perusahaan yang membuang terlalu banyak makanan juga bisa menjadi insentif yang kuat.

Pemerintah juga dapat berperan dalam mempromosikan rantai pasok pangan lokal dan regional. Ini mengurangi jejak karbon transportasi, mendukung ekonomi lokal, dan meningkatkan ketahanan pangan. Kebijakan pengadaan publik, misalnya, dapat memprioritaskan pembelian produk dari petani lokal untuk sekolah, rumah sakit, dan lembaga pemerintah lainnya. Insentif pajak atau hibah untuk pembangunan pasar petani dan pusat distribusi lokal juga dapat memperkuat rantai pasok ini. Regulasi yang ketat terhadap penggunaan pestisida dan bahan kimia berbahaya lainnya dalam pertanian adalah mutlak. Pemerintah harus memastikan bahwa produk pangan yang beredar aman untuk dikonsumsi dan tidak merusak lingkungan atau kesehatan petani. Ini termasuk menetapkan batas maksimum residu, melarang bahan kimia tertentu, dan mempromosikan alternatif alami untuk pengendalian hama dan penyakit.

### **Tanggung Jawab Korporasi dan Industri Pangan**

Perusahaan besar dan industri pangan memiliki dampak yang sangat besar pada sistem pangan global, dan oleh karena itu, mereka memikul tanggung jawab moral dan etika untuk mengadopsi prinsip eko-gastronomi dalam operasi mereka. Ini bukan hanya tentang citra perusahaan, melainkan tentang transformasi fundamental dalam model bisnis mereka.

Salah satu area utama adalah pengadaan bahan baku yang berkelanjutan. Perusahaan harus berinvestasi dalam sumber bahan baku yang diproduksi secara etis dan berkelanjutan, seperti produk dari pertanian organik atau bersertifikat ramah lingkungan. Ini melibatkan audit rantai pasok yang transparan untuk memastikan bahwa hak-hak pekerja dihormati, praktik pertanian yang merusak tidak digunakan, dan dampak lingkungan diminimalisir.

Pengurangan jejak karbon di seluruh operasi perusahaan adalah prioritas lainnya. Ini mencakup investasi dalam energi terbarukan di pabrik pengolahan, mengoptimalkan logistik transportasi untuk mengurangi emisi, dan mengurangi

penggunaan air dalam proses produksi. Perusahaan juga dapat berinovasi dalam kemasan, beralih ke material yang dapat didaur ulang, kompos, atau dapat digunakan kembali, serta mengurangi kemasan berlebihan. Selain itu, perusahaan harus memikul tanggung jawab atas limbah yang mereka hasilkan. Ini tidak hanya berlaku untuk limbah produksi, tetapi juga untuk produk yang tidak terjual atau mendekati tanggal kedaluwarsa. Strategi yang efektif meliputi donasi makanan berlebih kepada bank makanan, mengubah limbah organik menjadi pakan ternak atau pupuk kompos, dan bahkan berinvestasi dalam teknologi yang mengubah limbah makanan menjadi produk bernilai tambah. Dengan demikian, transparansi dan akuntabilitas sangat penting. Perusahaan harus secara terbuka melaporkan dampak lingkungan dan sosial mereka, dan bersedia bertanggung jawab atas tindakan mereka. Ini dapat mencakup sertifikasi pihak ketiga, laporan keberlanjutan yang terverifikasi, dan keterlibatan aktif dengan pemangku kepentingan.

### **Gerakan Masyarakat Sipil dan Advokasi**

Masyarakat sipil, melalui organisasi non-pemerintah (ORNOP), komunitas lokal, dan gerakan akar rumput, adalah kekuatan pendorong utama untuk perubahan dalam sistem pangan. Mereka berfungsi sebagai penjaga kepentingan publik, mengadvokasi kebijakan yang lebih baik, dan memberdayakan individu untuk mengambil tindakan.

Peran utama gerakan masyarakat sipil adalah advokasi kebijakan. Mereka menekan pemerintah dan korporasi untuk mengadopsi praktik yang lebih berkelanjutan dan adil. Ini dapat dilakukan melalui kampanye publik, petisi, demonstrasi, dan lobi legislatif. Mereka sering kali menjadi suara bagi kelompok yang terpinggirkan, seperti petani kecil, masyarakat adat, dan konsumen berpenghasilan rendah, yang mungkin tidak memiliki akses langsung ke pembuat keputusan. Selain advokasi, masyarakat sipil juga berfokus pada pendidikan dan kesadaran publik. Mereka menginformasikan masyarakat tentang isu-isu pangan, dampak pilihan konsumsi, dan pentingnya sistem pangan yang berkelanjutan. Ini dapat berupa lokakarya, program edukasi di sekolah, atau kampanye media sosial. Dengan

meningkatkan kesadaran, mereka mendorong perubahan perilaku konsumen dan menciptakan permintaan pasar untuk produk yang lebih baik.

Pengembangan komunitas dan proyek akar rumput adalah bentuk tindakan kolektif lainnya. Ini termasuk inisiatif seperti kebun komunitas, pasar petani lokal yang dikelola masyarakat, bank makanan, dan program berbagi makanan. Proyek-proyek ini tidak hanya menyediakan akses ke makanan yang sehat dan berkelanjutan, tetapi juga membangun ketahanan komunitas dan memberdayakan warga untuk mengambil kendali atas sistem pangan mereka sendiri.

Gerakan masyarakat sipil juga memainkan peran penting dalam memantau dan mengawasi praktik pemerintah dan korporasi. Mereka dapat mengungkapkan pelanggaran lingkungan atau sosial, menyoroti praktik yang tidak berkelanjutan, dan menekan untuk akuntabilitas. Tanpa pengawasan ini, insentif untuk perubahan mungkin berkurang.

### **Kerja Sama Internasional untuk Ketahanan Pangan Global**

Tantangan pangan modern—mulai dari kelaparan dan malnutrisi hingga perubahan iklim dan degradasi lahan—bersifat global dan tidak mengenal batas negara. Oleh karena itu, kerja sama internasional adalah keharusan mutlak untuk membangun ketahanan pangan global dan mewujudkan visi eko-gastronomi dalam skala besar.

Organisasi internasional seperti PBB (melalui FAO dan WFP), serta lembaga-lembaga regional, memainkan peran sentral dalam memfasilitasi dialog, berbagi pengetahuan, dan mengkoordinasikan upaya. Mereka dapat menetapkan standar global untuk praktik pertanian berkelanjutan, mempromosikan perdagangan yang adil, dan menyediakan bantuan teknis serta keuangan kepada negara-negara berkembang untuk meningkatkan sistem pangan mereka.

Perjanjian dan konvensi internasional terkait perubahan iklim, keanekaragaman hayati, dan pengelolaan sumber daya air juga memiliki implikasi langsung terhadap sistem pangan. Negara-negara harus bekerja sama untuk memenuhi komitmen ini, yang pada gilirannya akan mendukung produksi pangan yang

lebih berkelanjutan. Misalnya, mengurangi emisi gas rumah kaca membantu memitigasi dampak perubahan iklim terhadap pertanian.

Penelitian dan pengembangan kolaboratif lintas negara sangat penting untuk menemukan solusi inovatif terhadap tantangan pangan. Ini termasuk pengembangan varietas tanaman yang lebih tahan iklim, teknologi irigasi yang efisien, dan praktik pertanian yang adaptif. Berbagi pengetahuan dan teknologi antarnegara dapat mempercepat kemajuan di seluruh dunia.

Respons kemanusiaan terkoordinasi sangat penting dalam menghadapi krisis pangan yang disebabkan oleh konflik, bencana alam, atau guncangan ekonomi. Kerja sama internasional memastikan bahwa bantuan menjangkau mereka yang paling membutuhkan secara efisien dan efektif, mencegah kelaparan dan menjaga stabilitas regional.

### **Membangun Kota Pangan Berkelanjutan: Studi Kasus**

Konsep kota pangan berkelanjutan adalah contoh nyata bagaimana kebijakan dan tindakan kolektif dapat mengubah sistem pangan dari tingkat lokal. Kota-kota ini berupaya mengintegrasikan produksi, distribusi, dan konsumsi pangan dalam kerangka yang adil dan berkelanjutan. Salah satu contoh sukses adalah Vancouver, Kanada. Kota ini telah mengembangkan Strategi Pangan Vancouver yang komprehensif, bertujuan untuk membangun sistem pangan yang sehat, adil, dan berkelanjutan. Inisiatif kunci meliputi:

- Meningkatkan produksi pangan lokal: Mendorong pertanian perkotaan, kebun komunitas, dan kebun rumah.
- Mendukung pasar petani dan program pembelian langsung dari petani: Membangun hubungan langsung antara produsen dan konsumen.
- Mengurangi limbah pangan: Kampanye edukasi, program pengomposan kota, dan insentif untuk mendonasikan makanan berlebih.
- Mempromosikan akses pangan yang adil: Program makanan bersubsidi dan bantuan pangan bagi warga berpenghasilan rendah.

- Edukasi dan kesadaran publik: Lokakarya tentang keterampilan memasak, pengawetan makanan, dan berkebun.

Contoh lain adalah Milan, Italia, yang telah menjadi pemimpin global dalam kebijakan pangan perkotaan. Pada tahun 2015, Milan menjadi tuan rumah Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), sebuah komitmen yang ditandatangani oleh lebih dari 200 kota di seluruh dunia untuk mengembangkan sistem pangan berkelanjutan. Milan sendiri telah mengimplementasikan:

- Program pendidikan pangan di sekolah: Mengajarkan anak-anak tentang asal-usul makanan, gizi, dan keberlanjutan.
- Pengadaan pangan berkelanjutan untuk layanan publik: Memprioritaskan makanan organik dan lokal di kantin sekolah dan rumah sakit.
- Inisiatif pengurangan limbah pangan: Kolaborasi dengan supermarket dan restoran untuk menyumbangkan makanan yang tidak terjual.
- Mendukung start-up pangan inovatif: Mendorong pengembangan teknologi dan model bisnis yang berfokus pada keberlanjutan.

Studi kasus seperti Vancouver dan Milan menunjukkan bahwa visi eko-gastronomi dapat diterjemahkan menjadi tindakan nyata pada tingkat kota. Keberhasilan mereka bergantung pada kemauan politik, keterlibatan aktif masyarakat, dan kemitraan antara sektor publik, swasta, dan masyarakat sipil.

Mewujudkan sistem pangan yang lebih baik, yang sejalan dengan visi eko-gastronomi, adalah tugas yang kompleks tetapi sangat penting. Ini membutuhkan pendekatan multi-pihak di mana pemerintah menetapkan kerangka kerja, industri bertransformasi secara fundamental, dan masyarakat sipil mendorong perubahan serta memberdayakan individu. Dari pertanian berkelanjutan hingga pengurangan limbah pangan, dari rantai pasok lokal hingga kerja sama internasional, setiap aspek memerlukan kebijakan yang tepat dan tindakan kolektif yang terkoordinasi. Kota-kota yang telah mengambil langkah berani menuju keberlanjutan pangan menunjukkan bahwa perubahan itu mungkin.

Pada akhirnya, masa depan pangan kita, dan planet kita, bergantung pada kemampuan kita untuk bekerja sama—melintasi batas-batas sektor dan negara—untuk membangun sistem pangan yang tidak hanya memberi makan kita hari ini, tetapi juga melestarikan sumber daya untuk generasi mendatang.

### **Mendanai Transisi Menuju Sistem Pangan Berkelanjutan**

Transformasi sistem pangan yang ambisius membutuhkan investasi finansial yang signifikan. Mendanai transisi menuju pertanian berkelanjutan, rantai pasok yang efisien, dan praktik konsumen yang bertanggung jawab adalah tantangan besar yang memerlukan pendekatan multi-sumber.

Pemerintah dapat mengalokasikan anggaran yang lebih besar untuk program pertanian berkelanjutan, riset dan pengembangan inovasi pangan, serta subsidi untuk petani yang mengadopsi praktik ramah lingkungan. Reformasi subsidi pertanian yang ada, yang seringkali mendukung praktik tidak berkelanjutan, adalah langkah kritis. Dana publik juga dapat digunakan untuk mengembangkan infrastruktur yang mendukung sistem pangan lokal, seperti fasilitas pengolahan skala kecil atau pusat distribusi regional.

Sektor swasta, termasuk institusi keuangan dan investor, memiliki peran penting dalam menyediakan modal. Bank dapat mengembangkan produk pinjaman hijau untuk bisnis pangan yang berkelanjutan, dan investor dapat mencari peluang di perusahaan yang berkomitmen pada prinsip-prinsip eko-gastronomi. Kebijakan pemerintah yang memberikan insentif pajak atau mitigasi risiko bagi investasi berkelanjutan dapat mendorong partisipasi swasta.

Mekanisme pendanaan inovatif, seperti obligasi hijau, pendanaan kerumunan (*crowdfunding*) untuk proyek-proyek pangan komunitas, atau dana investasi berdampak sosial, juga dapat dieksplorasi. Organisasi masyarakat sipil dapat memfasilitasi program hibah kecil untuk inisiatif akar rumput dan proyek pangan lokal.

Berikutnya, konsumen juga dapat berkontribusi secara finansial melalui kesediaan mereka untuk membayar harga yang adil untuk produk pangan yang diproduksi secara berkelanjutan dan etis. Ini bukan hanya tentang premium harga,

tetapi tentang nilai intrinsik dari makanan yang diproduksi dengan menghormati lingkungan dan masyarakat. Edukasi tentang "nilai sejati" dari makanan dapat membantu mengubah persepsi ini.

Mendanai transisi ini adalah investasi jangka panjang untuk masa depan planet dan kesejahteraan manusia. Dengan mengalokasikan sumber daya secara strategis dan berkolaborasi antara semua pemangku kepentingan, kita dapat memastikan bahwa visi eko-gastronomi tidak hanya menjadi cita-cita, tetapi kenyataan yang dapat dicapai.



## **BAGIAN 9**

# **MENJADI AGEN PERUBAHAN EKO-GASTRONOMI**

---

Visi eko-gastronomi mungkin terdengar seperti konsep besar yang hanya bisa diwujudkan oleh pemerintah atau korporasi raksasa. Namun, inti dari gerakan ini sebenarnya terletak pada pilihan individu yang kita buat setiap hari. Setiap piring yang kita siapkan, setiap belanjaan yang kita masukkan ke troli, dan setiap percakapan tentang makanan yang kita lakukan, adalah kesempatan untuk menjadi agen perubahan dalam menciptakan sistem pangan yang lebih baik—sistem yang menghargai planet, budaya, dan kesejahteraan semua. Kita punya kekuatan untuk mengubah narasi dan praktik pangan, mulai dari dapur kita sendiri.

### **Panduan Konsumsi Sadar: Memilih Makanan Bertanggung Jawab**

Langkah pertama menjadi agen perubahan eko-gastronomi dimulai dengan konsumsi yang sadar. Ini bukan hanya tentang makan sehat, tapi juga makan dengan pengetahuan dan tujuan.

Pertama, pahami asal-usul makanan Anda. Di mana makanan ini ditanam atau diproduksi? Siapa yang menanamnya? Bagaimana dampaknya terhadap lingkungan dan komunitas lokal? Carilah informasi ini. Banyak produsen yang bertanggung jawab akan dengan bangga membagikan cerita mereka.

Kedua, pelajari cara membaca label makanan dengan cermat. Jangan hanya terpaku pada tanggal kedaluwarsa atau daftar bahan. Perhatikan:

- Sertifikasi: Apakah ada label organik, fair trade, bebas GMO (Organisme Hasil Modifikasi Genetik), atau sertifikasi keberlanjutan lainnya? Label-label ini seringkali menunjukkan bahwa produk tersebut memenuhi standar tertentu dalam hal praktik lingkungan atau sosial.
- Daftar bahan: Semakin sedikit bahan tambahan, pengawet, atau pemanis buatan, semakin baik. Prioritaskan makanan utuh daripada produk olahan.

- Informasi nutrisi: Pahami apa yang Anda masukkan ke dalam tubuh Anda. Namun, ingatlah bahwa makanan sehat juga bisa memiliki dampak lingkungan yang signifikan, jadi keseimbangan antara nutrisi dan keberlanjutan adalah kuncinya.
- Informasi produsen: Beberapa label memberikan rincian tentang perusahaan atau petani, termasuk komitmen mereka terhadap keberlanjutan.

Ketiga, dukung produsen lokal dan etis. Ini adalah salah satu cara paling efektif untuk membuat dampak langsung. Dengan membeli dari petani lokal atau perusahaan yang berkomitmen pada praktik berkelanjutan dan adil:

- Mengurangi jejak karbon karena makanan tidak perlu menempuh jarak jauh.
- Mendukung ekonomi lokal dan membantu komunitas berkembang.
- Mendapatkan produk yang lebih segar dan musiman.
- Membangun hubungan dengan orang-orang yang menanam makanan, memahami prosesnya, dan bahkan memberikan umpan balik langsung.

Cari pasar petani di sekitar kita, toko kelontong lokal yang berfokus pada produk lokal, atau layanan pengiriman *Community Supported Agriculture* (CSA) di mana Anda berlangganan panen langsung dari pertanian. Tanyakan kepada staf toko atau petani tentang praktik mereka. Jangan takut untuk bertanya "Bagaimana ini ditanam?" atau "Dari mana asalnya?". Pertanyaan Anda bisa menjadi sinyal bagi penjual untuk semakin memprioritaskan keberlanjutan.

Terakhir, kurangi konsumsi daging, terutama daging merah, dan pilih sumber protein nabati. Produksi daging, khususnya dari peternakan industri, memiliki jejak lingkungan yang sangat besar, termasuk emisi gas rumah kaca, penggunaan lahan dan air yang intensif, serta masalah etika hewan. Mengurangi konsumsi daging, atau beralih ke sumber protein yang lebih berkelanjutan seperti kacang-kacangan, lentil, tahu, atau tempe, bisa jadi salah satu tindakan individu paling berdampak yang dapat

dilakukan. Memilih makan daging, carilah daging yang diproduksi secara etis dan berkelanjutan, seperti daging dari hewan yang diberi makan rumput atau yang berasal dari peternakan kecil dengan praktik regeneratif.

### **Memasak dengan Kesadaran Eko-Gastronomi**

Dapur adalah medan perang utama untuk eko-gastronomi pribadi. Cara kita memasak dapat secara signifikan mengurangi limbah dan memaksimalkan nilai dari setiap bahan makanan. Salah satu prinsip utama adalah mengurangi limbah makanan. Ini berarti:

- Rencanakan menu, sebelum berbelanja, buatlah daftar belanjaan berdasarkan rencana makan untuk seminggu. Ini akan membantu membeli hanya apa yang dibutuhkan dan menghindari pembelian impulsif yang berakhir di tempat sampah.
- Gunakan setiap bagian makanan, batang brokoli, daun lobak, kulit kentang, atau tulang ayam seringkali dibuang, padahal bisa diolah menjadi kaldu, smoothie, atau chips renyah. Misalnya, kulit sayuran bisa menjadi kaldu sayuran lezat, dan sisa roti bisa diubah menjadi crouton.
- Penyimpanan yang tepat, pelajari cara menyimpan buah dan sayuran agar tahan lebih lama. Kulkas yang tertata rapi dan pengetahuan tentang kapan harus menyimpan di suhu ruangan versus di kulkas bisa membuat perbedaan besar.
- Kreatif dengan sisa makanan, ubah sisa makan malam menjadi hidangan baru yang menarik untuk makan siang berikutnya. Ini tidak hanya mengurangi limbah tetapi juga menghemat waktu dan uang.
- Untuk sisa makanan yang tidak dapat dimakan, mulailah mengompos. Ini mengembalikan nutrisi ke tanah dan mengurangi beban tempat pembuangan sampah. Bahkan di apartemen kecil, ada pilihan komposter dalam ruangan.
- Prinsip berikutnya adalah menggunakan bahan-bahan musiman dan lokal. Makanan musiman tidak hanya lebih segar, lebih lezat, dan lebih bernutrisi,

tetapi juga lebih berkelanjutan karena tidak perlu diangkut dari jauh atau ditanam di rumah kaca yang boros energi. Ini juga mendorong keanekaragaman dalam pola konsumsi makanan. Kunjungi pasar petani atau toko kelontong terdekat dan tanyakan apa yang sedang musim. Biarkan bahan-bahan musiman menginspirasi variasi makanan, bukan sebaliknya.

Hargai setiap komponen makanan. Ini adalah inti dari "gastronomi" dalam eko-gastronomi. Nikmati tekstur, aroma, dan rasa. Latih indra Anda untuk menghargai makanan yang berkualitas. Ini juga berarti menghargai usaha petani, koki, dan semua orang di sepanjang rantai pasok. Ketika kita menghargai makanan, kita cenderung tidak membuangnya. Contoh resep eko-gastronomi:

- Sup sayuran dari sisa, kumpulkan semua sisa sayuran (wortel layu, batang seledri, kulit bawang, dll.) dan masak dengan sedikit kaldu. Anda akan mendapatkan sup lezat yang tidak hanya sehat tapi juga bebas limbah.
- Pesto dari daun bit atau wortel. Daun-daun ini sering dibuang, padahal bisa diolah menjadi pesto yang kaya nutrisi.
- Keripik kulit kentang atau wortel. Buang kulitnya, taburi dengan minyak zaitun, garam, dan bumbu, lalu panggang hingga renyah. Camilan sehat dan bebas limbah.

### **Berkebun di Rumah**

Tidak ada cara yang lebih baik untuk memahami sistem pangan daripada menumbuhkan sebagian makanan sendiri, tidak perlu lahan luas; bahkan di perkotaan, ada banyak cara untuk berkebun. Beberapa yang dapat dilakukan dalam konsep berkebun di rumah adalah;

- Pot dan container, dapat menanam herba, sayuran daun seperti selada atau bayam, atau bahkan beberapa jenis tomat kecil di pot di balkon atau di ambang jendela yang terkena sinar matahari.

- Berkebun vertical, menggunakan dinding vertikal untuk menanam lebih banyak dalam ruang yang terbatas. Ada banyak sistem hidroponik atau aeroponik kecil yang tersedia untuk penggunaan di rumah.
- Menanam dari biji lebih murah dan memungkinkan memilih varietas yang lebih unik. Ini juga merupakan pengalaman edukasi yang luar biasa.
- Kompos cacing (*vermicomposting*), mengompos di dalam ruangan, vermicomposting adalah cara yang efisien untuk mengubah sisa makanan menjadi pupuk kaya nutrisi menggunakan cacing.

### **Berkebun di komunitas**

Banyak kota memiliki kebun komunitas di mana kita dapat menyewa sebidang tanah kecil untuk menanam makanan sendiri. Ini adalah cara yang bagus untuk belajar dari pekebun lain dan membangun komunitas. Inisiatif kebun umum memulai kebun di ruang publik yang terbuka untuk siapa saja untuk memanen. Ini adalah cara yang bagus untuk meningkatkan akses pangan segar di lingkungan yang padat.

Berkebun, bahkan dalam skala kecil, menghubungkan Anda kembali dengan siklus alami makanan. Anda akan menghargai kerja keras petani, memahami tantangan produksi pangan, dan merasakan kepuasan yang luar biasa saat memanen hasil jerih payah Anda sendiri. Ini juga merupakan cara yang bagus untuk mengurangi ketergantungan pada rantai pasok global dan meningkatkan ketahanan pangan pribadi Anda.

### **Terlibat dalam Komunitas Eko-Gastronomi**

Menjadi agen perubahan tidak harus dilakukan sendirian. Bergabung dengan gerakan eko-gastronomi yang lebih besar akan memperkuat dampak dan memungkinkan untuk belajar serta berkolaborasi dengan orang lain yang berpikiran sama. Ada banyak cara untuk terlibat:

- Dukung pasar petani. Ini adalah cara paling langsung untuk mendukung petani lokal. Pergilah ke pasar petani secara teratur, berinteraksi dengan petani, dan beli produk mereka.

- Bergabunglah dengan organisasi pangan local. Cari organisasi nirlaba atau kelompok advokasi di komunitas yang berfokus pada keberlanjutan pangan, keadilan pangan, atau pertanian lokal. Tawarkan waktu atau keahlian sebagai sukarelawan.
- Berpartisipasi dalam inisiatif makanan local. Ini bisa berupa bank makanan komunitas, program berbagi makanan, atau proyek kebun komunitas. Donasikan waktu atau sumber daya.
- Menyebarkan informasi, jadilah duta eko-gastronomi. Bagikan pengetahuan dengan teman, keluarga, dan kolega. Ajak mereka untuk membuat pilihan yang lebih sadar. Media sosial bisa menjadi alat yang ampuh untuk ini, tapi juga percakapan tatap muka yang tulus.
- Hadiri lokakarya atau seminar. Banyak kelompok atau lembaga menawarkan acara edukatif tentang memasak berkelanjutan, berkebun organik, atau isu-isu pangan lainnya. Ini adalah kesempatan bagus untuk belajar dan berjejaring.
- Dukung restoran yang bertanggung jawab. Pilihlah restoran yang memprioritaskan bahan-bahan lokal, musiman, dan etis, serta memiliki komitmen terhadap pengurangan limbah.

Setiap tindakan kolektif, sekecil apa pun, akan memperkuat gerakan ini. Ketika semakin banyak individu yang menunjukkan komitmen terhadap eko-gastronomi, semakin besar tekanan pada pemerintah dan industri untuk mengikuti jejak tersebut.

### **Masa Depan Pangan di Tangan Kita: Ajakan Bertindak Kolektif**

Eko-gastronomi bukan sekadar tren; ini adalah cetak biru yang esensial untuk masa depan yang lebih baik. Ini adalah filosofi yang mengakui bahwa makanan bukan hanya nutrisi bagi tubuh, tetapi juga jembatan yang menghubungkan kita dengan tanah, budaya, dan satu sama lain. Dengan mempraktikkan eko-gastronomi, kita tidak hanya makan lebih baik, tetapi juga berkontribusi pada:

- Planet yang lebih sehat. Mengurangi emisi karbon, melestarikan keanekaragaman hayati, dan menjaga kesuburan tanah.
- Komunitas yang lebih kuat. Mendukung ekonomi lokal, menciptakan lapangan kerja, dan membangun ketahanan pangan.
- Kesehatan yang lebih baik. Mengonsumsi makanan utuh, segar, dan berkualitas tinggi yang bebas dari bahan kimia berbahaya.
- Keadilan social. Memastikan bahwa semua orang memiliki akses terhadap makanan yang sehat dan layak, serta bahwa pekerja pangan diperlakukan secara adil.
- Pengayaan budaya. Melestarikan tradisi kuliner lokal dan pengetahuan tentang makanan.

Perjalanan menuju sistem pangan yang berkelanjutan dan adil memang panjang dan kompleks. Tantangannya besar, mulai dari perubahan iklim hingga ketidakadilan ekonomi. Namun, kita semua memiliki peran dalam membangun masa depan ini. Dari setiap pilihan di toko kelontong, setiap biji yang kita tanam di kebun, hingga setiap percakapan yang kita mulai, kita adalah agen perubahan.

## DAFTAR PUSTAKA

---

- Accenture. (2019). Blockchain for Food Traceability: From Farm to Fork.
- Brush, S. B. (1999). The Role of Indigenous Agricultural Systems in Maintaining Biodiversity. *World Development*, 27(1), 1545-1554.
- Carleton, B. E., & Rinaldi, F. (2019). The Role of Narrative in Shaping Food Perception. *Journal of Culinary Science & Technology*, 17(4), 312-328.
- CBD (Convention on Biological Diversity). (2010). Strategic Plan for Biodiversity 2011-2020. Montreal: Secretariat of the Convention on Biological Diversity.
- Coe, S. D., & Coe, M. D. (1994). *The True History of Chocolate*. Thames and Hudson.
- Fairtrade International. (n.d.). Fairtrade Standards. Retrieved from <https://www.fairtrade.net/standard>
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). (1996). *Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action*. Rome: FAO.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). (2011). *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rome: FAO.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). (2020). *The State of Food and Agriculture 2020: Overcoming water challenges in agriculture*. Rome: FAO.
- Fischer, J., & Van den Bosch, F. (2011). Loss of Genetic Diversity and the Erosion of Food Culture. In *Food and the Public Good* (pp. 147-160). Springer.
- Gadgil, M., & Berkes, F. (1991). Traditional Resource Management Systems. *Resource Management and Optimization*, 8(3-4), 127-142.
- Gammage, B. (2011). *The Biggest Estate on Earth: How Aborigines Made Australia*. Allen & Unwin.
- Garrity, D. P. (2004). Agroforestry and the Achievement of the Millennium Development Goals. *Agroforestry Systems*, 61(1-3), 5-17.
- Gottlieb, R., & Joshi, A. (2010). *Food Justice*. MIT Press.



- Gunders, D. (2012). Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill. Natural Resources Defense Council.
- Haeckel, E. (1866). *Generelle Morphologie der Organismen*. Georg Reimer.
- Hawley, A. H. (1950). *Human Ecology: A Theory of Community Structure*. The Ronald Press Company.
- Hendrickson, M., & Heffernan, W. (2002). Opening Spaces for Sustainable Food Systems: Local Food Systems and the Environment. *Agriculture and Human Values*, 19(4), 285-296.
- HLPE (High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition). (2020). *Food security and nutrition in the world: Addressing the global challenges of food systems transformation*. Rome: FAO.
- Holmgren, D. (2002). *Permaculture: Principles & Pathways Beyond Sustainability*. Melliodora.
- IFOAM Organics International. (n.d.). What is Organic?. Retrieved from <https://www.ifoam.bio/organic-landmarks/what-organic>
- IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change). (2019). *Climate Change and Land: An IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems*. Geneva: IPCC.
- Ishige, N. (2001). *The History and Culture of Japanese Food*. Kegan Paul.
- Kneafsey, M., Dowler, L., Lambie, H., Murdoch, J., & Van Asperen, E. (2013). *The New Food Activism: From the Global to the Local*. Routledge.
- Kuhnlein, H. V., & Receveur, N. (1996). Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. *Annual Review of Nutrition*, 16(1), 417-442.
- Lang, T., & Heasman, M. (2004). *Food Wars: The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*. Earthscan.
- Lang, T., & Marsden, T. (2018). *Sustainable Food Systems: The Environmental, Social and Economic Implications of Food*. Routledge.

- MAFF (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries). (2014). *Satoyama Initiative: A new approach for the conservation and sustainable use of biodiversity*. Tokyo: MAFF.
- McGhee, R. (2001). *The Arctic Voyages of Martin Frobisher: An Elizabethan Adventure*. McGill-Queen's University Press.
- MEA (Millennium Ecosystem Assessment). (2005). *Ecosystems and Human Well-being: Synthesis*. Island Press.
- Miele, M., & Murdoch, J. (2018). *Ecogastronomy: Food, Environment, and Culture*. Routledge.
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture*. Columbia University Press.
- Netting, R. M. (1986). *Cultural Ecology*. Waveland Press.
- Odum, E. P., & Barrett, G. W. (2005). *Fundamentals of Ecology* (5th ed.). Brooks Cole.
- Pauly, D., & Maclean, J. (2003). In a Perfect Ocean: The State of Fisheries and Ecosystems in the North Atlantic Ocean. Island Press.
- Petrini, C. C. (2012). *Terra Madre: Forging a New Global Network of Sustainable Food Communities*. Chelsea Green Publishing.
- Posey, D. A. (1985). Indigenous Management of Tropical Forest Ecosystems: The Case of the Kayapó Indians of the Brazilian Amazon. *Agroforestry Systems*, 3(2), 139-158.
- Shiva, V. (1997). *Biopiracy: The Plunder of Nature and Knowledge*. South End Press.
- Slow Food International. (n.d.). Our Philosophy. Retrieved from <https://www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/>
- Turner, J. (2004). *Spice: The History of a Temptation*. Vintage.
- UNEP (United Nations Environment Programme). (2021). *Food Systems at Risk: Trends and Challenges for SDG 2*. Nairobi: UNEP.
- WHO (World Health Organization). (2015). *Global Action Plan for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases 2013-2020*. Geneva

# PROFILE PENULIS



Dr. Dhian Tyas Untari,SE.,SH.,MM.,MBA merupakan Dosen Universitas Bhayangkara Jakarta Raya dan aktif sebagai Dosen Tamu di beberapa Perguruan Tinggi di Jakarta.

Penulis, menyelesaikan kuliah S3 di Institut Pertanian Bogor dibidang Manajemen Ekowisata, dan telah menghasilkan ratusan publikasi terkait pemasaran, ekowisata, dan pengembangan kuliner baik dari sisi budaya, hukum, pemasaran dan produksi. Saat ini penulis aktif dalam kegiatan penelitian dengan tema Pemasaran Ekowisata Kuliner dan menginventarisir variasi kuliner dari berbagai suku di Nusantara dan menggali sisi nilai budayanya.

Buku yang merupakan hasil elaborasi dari berbagai teori dan temuan dilapangan, menjadi sebuah warisan pengetahuan bagi generasi muda Indonesia bahwa Indonesia memiliki kekayaan sumber daya kuliner yang sangat besar. Buku ini juga merupakan sebuah warisan karya untuk anak-anak Penulis; Endhita Shafa Anargya, Mharwa Youneal Satria dan Early Vhanaya Martien Satria. Buku Trilogi; Etnogastronomi, Eko-gastronomi dan Gastro economics ini juga penulis persembahkan sebagai masterpeace untuk suami tercinta Budi Satria,ST.,MM yan selalu memberikan support dan motivasi bagi penulis.

