

Riwayat Artikel:

Masuk: 07-12-2023

Diterima: 08-05-2024

Dipublikasi: 13-05-2024

Cara Mengutip:

Novita Simanjuntak,
Familia. 2024. "Sepiring Makanan Sebagai Acuan Produksi Dan Konsumsi Pangan Berkelanjutan".
Jurnal Ekologi, Masyarakat Dan Sains 5 (1): 152-58.
<https://doi.org/10.55448/zbs4xa11>.

Lisensi:

Hak Cipta (c) 2024 Jurnal Ekologi, Masyarakat dan Sains



Artikel ini berlisensi
Creative Commons
Attribution-Non
Commercial 4.0
International License.

Artikel Ulasan

Sepiring Makanan Sebagai Acuan Produksi dan Konsumsi Pangan Berkelanjutan

Familia Novita Simanjuntak¹ 

¹ Program Studi Pendidikan Kimia, Universitas Kristen Indonesia, Cawang, Jakarta Timur, Indonesia.

 familia.simanjuntak@uki.ac.id

Abstrak: Sepiring makanan sebagai acuan produksi dan konsumsi berkelanjutan yang dimaksud dalam artikel ini adalah simbol kebutuhan pada saat manusia membuat keputusan mulai dari pilihan konsumsi pangan sampai dengan tahap produksi limbah yang akan dibuang ke lingkungan. Artikel ini adalah sebuah kajian literatur yang bertujuan untuk menjelaskan secara mendalam mengenai dimensi kebutuhan yang disimbolkan dalam sepiring makanan. Berdasarkan hasil kajian, dapat disimpulkan bahwa terdapat lima dimensi kebutuhan yang dapat disimbolkan dalam sepiring makanan yaitu: (1) hak asasi manusia atas lingkungan hidup yang berkualitas menjadi upaya untuk mengusahakan kebutuhan fisiologis sesuai dengan kondisi fisik dan non fisik. Cakupan kebutuhan fisiologis meliputi konsumsi pangan yang beragam, bergizi, berimbang, dan aman; (2) ketersediaan pangan merupakan pondasi kehidupan sehat dan sejahtera; (3) pangan menjadi alat harmonisasi pilihan yang berbeda, sehingga aktifitas makan merupakan momen silaturahmi lintas manusia dan lintas kehidupan; (4) akses terhadap pangan tetap menghormati keberadaan makhluk hidup lain; dan (5) pilihan pangan yang menyelamatkan bumi melalui "Think Globally, Act Locally".

Kata Kunci: sepiring makanan; hak asasi manusia; produksi dan konsumsi berkelanjutan

Abstract: A plate of food as a reference for sustainable production and consumption referred to in this article is a symbol of needs when humans make decisions starting from food consumption choices to the stage of producing waste that will be disposed of into the environment. This article is a literature study that aims to explain in depth the dimensions of needs symbolized in a plate of food. Based on the results of the study, it can be concluded that five dimensions of needs can be symbolized in a plate of food: (1) human rights to a living environment that has the quality of being an effort to ensure physiological needs are by physical and non-physical conditions. Coverage of physiological needs includes consumption of food that is diverse, nutritious, balanced, and safe; (2) food availability is the foundation of a healthy and prosperous life; (3) food becomes a tool for harmonizing different choices so that the activity of eating is a moment of friendship between people and across life; (4) access to food still respects the existence of other living creatures; and (5) food choices that save the earth through "Think Globally, Act Locally."

Keywords: a plate of food; human rights; sustainable production and consumption

1 PENDAHULUAN

Simanjuntak, *et al.* (2023, 1-10) memanfaatkan sepiring makanan sebagai media belajar kimia yang mendorong siswa dapat menjelaskan *ecological citizenship* berkaitan dengan keberlanjutan lingkungan. Kajian literatur ini akan menjelaskan sepiring makanan sebagai simbol kebutuhan pada saat manusia membuat keputusan mulai dari pilihan konsumsi pangan sampai dengan tahap produksi limbah yang akan dibuang ke lingkungan. Lidwina (2020, 1-2) dalam liputannya menyatakan bahwa Indonesia adalah negara produsen limbah makanan terbanyak kedua di dunia yaitu mencapai 300 kg per orang per tahun. Limbah makanan yang dimaksud adalah sisa makanan yang tidak dikonsumsi atau dibuang dengan alasan tertentu sebagai akibat dari pemenuhan kebutuhan manusia untuk bertahan hidup (Lutviyani, 2022, 1). Jika produksi limbah makanan tersebut stabil setiap tahun, maka Indonesia mempunyai potensi besar penghasil (1) bahan bakar alternatif ramah lingkungan Apip, *et al* (2015, 1-6). Selain itu, limbah makanan dalam kategori tertentu masih dapat diolah lebih lanjut menjadi pangan alternatif sebagai upaya diversifikasi pangan, misalnya pengolahan limbah ampas kelapa menjadi kue kering dengan nilai jual yang lebih tinggi Riskita (2022, 1-122).

Tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs) menempatkan produksi dan konsumsi berkelanjutan di sasaran ke-12 dengan target pada tahun 2030 antara lain: (1) Melaksanakan the 10-Year Framework of Programmes on Sustainable Consumption and Production Patterns, dengan semua negara mengambil tindakan, dipimpin negara maju, dengan mempertimbangkan pembangunan dan kapasitas negara berkembang. (2) mencapai pengelolaan berkelanjutan dan pemanfaatan sumber daya alam secara efisien; (3) mengurangi hingga setengahnya limbah pangan per kapita global di tingkat ritel dan konsumen dan mengurangi kehilangan makanan sepanjang rantai produksi dan pasokan termasuk kehilangan saat pasca panen; (4) mencapai pengelolaan bahan kimia serta semua jenis limbah, di sepanjang siklus hidupnya, sesuai kerangka kerja internasional (*The United Nations*) yang disepakati dengan cara signifikan mengurangi pencemaran bahan kimia beserta limbah tersebut ke lingkungan untuk meminimalkan dampak buruk terhadap kesehatan manusia dan lingkungan. Di sisi lain, berdasarkan liputan Annur (2023, 1), populasi di Indonesia pada pertengahan tahun 2023 telah mencapai 278,69 juta jiwa. Kajian literatur yang menjelaskan sepiring makanan sebagai acuan dalam produksi dan konsumsi berkelanjutan menjadi sangat rasional,

mengingat pola konsumsi pangan masyarakat Indonesia umumnya sebanyak 2-3 kali dalam sehari.

Kendati, meski produksi limbah makanan menjadi peringkat kedua di Indonesia, berdasarkan liputan Deviana (2023, 1), prevalensi stunting di Indonesia pada tahun 2022 ternyata mencapai 31,8%. Salah satu penyebab stunting pada anak adalah status gizi yang rendah, selain tingkat pengetahuan ibu yang rendah terutama pengetahuan ibu terkait asupan gizi bagi dalam porsi yang tepat sesuai usia, kondisi fisik, dan aktifitasnya (Yanti, *et al*, 2020, 1-10). Kondisi ini membutuhkan intervensi pengetahuan menggunakan aktifitas sang ibu yang mempunyai peranan penting terhadap asupan gizi anak-anak di rumah. Sepiring makanan adalah salah satu aktifitas yang paling dekat dengan kehidupan sehari-hari para ibu di rumah, sehingga pemanfaatan sepiring makanan dalam intervensi pengetahuan ibu menjadi sangat ideal. Apalagi, intervensi pengetahuan ini berlanjut juga dalam pendidikan dasar dan menengah, maka pembelajaran yang terjadi dapat bersifat sinergi dalam interaksi anak-anak dengan ibunya di rumah, terutama dalam aktifitas makan.

Semangat yang mendasari kajian literatur ini berupa dorongan supaya keputusan pilihan konsumsi pangan manusia, baik secara individu maupun berkelompok, merujuk pada hak asasinya atas lingkungan hidup yang berkualitas. Menurut Ashri (2018, 1-92), hak asasi manusia bersifat universal dan melekat sehingga mengandung lima prinsip dasar untuk menegakkan nilai-nilainya yaitu: (1) equality; (2) non-discrimination; (3) indivisibility (tak terbagi); (4) interdependence (saling bergantung); (5) responsibility. Dengan demikian, ketika sepiring makanan mampu memfasilitasi setiap manusia mengakses hak asasinya atas lingkungan hidup yang berkualitas, maka perwujudan produksi dan konsumsi berkelanjutan dapat bersinergi. Oleh karena itu, rumusan masalah yang akan dibahas secara mendalam yaitu kebutuhan yang bagaimanakah yang dapat disimbolkan oleh sepiring makanan sebagai acuan produksi dan konsumsi pangan berkelanjutan. Tujuan penulisan artikel ini adalah untuk menjelaskan secara mendalam mengenai dimensi kebutuhan yang disimbolkan dalam sepiring makanan.

a. Landasan Teori

1. Produksi dan konsumsi berkelanjutan terkait pangan

Kajian Camilleri (2021, 1-13) menjelaskan bahwa produksi dan konsumsi berkelanjutan terkait pangan terletak pada tanggung jawab yang tercermin dalam aksi pencegahan

kerugian pangan melalui daur ulang limbah pangan. Sementara kondisi di Indonesia, prevalensi ketidakcukupan konsumsi pangan pada tahun 2022, menurut data laman Badan Pusat Statistik, mencapai 10,21%, dalam arti terdapat sekitar 27.567.000 jiwa penduduk Indonesia mengalami ketidakcukupan konsumsi pangan pada tahun 2022. Padahal pemerintah Indonesia telah memberlakukan Peraturan Presiden (Perpres) No. 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal sebagai acuan untuk mendorong konsumsi pangan beragam, bergizi, berimbang, dan aman. Terkait dengan kondisi ini, Indonesia masih perlu memaksimalkan pelayanan pos pembinaan terpadu (POSBINDU), khususnya kepada masyarakat di wilayah yang prevalensi Penyakit Tidak Menular (PTM) masih tinggi.

Sehubungan dengan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumberdaya lokal, Simanjuntak (2017, 1-5) menjelaskan bahwa terdapat sekitar 77 jenis sumber karbohidrat di Indonesia, namun pilihan konsumsi yang ditemukan dari jawaban siswa kelas 10 berdasarkan jenis karbohidrat yang populer, rasa, dan tampilannya. Pilihan konsumsi berdasarkan jenis karbohidrat yang populer antara lain beras, pisang, dan kentang, jagung, ubi, dan kacang-kacangan. Pilihan konsumsi karbohidrat berdasarkan rasanya meliputi beras, pisang, kentang, jagung, singkong, dan ubi. Pilihan konsumsi karbohidrat berdasarkan tampilannya yaitu beras, pisang, jagung, dan kentang. Oleh karena itu, layanan POSBINDU dapat diprioritaskan pada keragaman pangan sesuai dengan potensi setiap daerah supaya prevalensi ketidakcukupan konsumsi pangan dapat dikendalikan.

Lebih lanjut, Simanjuntak (2020b, 1-6) menjelaskan bahwa konsumsi pangan beragam, bergizi dan berimbang (NUDIBA) dapat mengendalikan prevalensi PTM dan, ketika dibarengi dengan peningkatan kesadaran, maka konsumsi NUDIBA dapat membangun kehidupan yang sehat dan sejahtera (salah satunya akibat berkurangnya biaya perawatan kesehatan). Upaya yang dapat dilakukan untuk mencapai kehidupan sehat dan sejahtera, salah satunya melalui olah tanah berbasis keanekaragaman hayati (Simanjuntak, 2020b, 1-6). Olah tanah berbasis keanekaragaman hayati meningkatkan kualitas kesuburan tanah yang, menurut temuan Barrett, Christopher, & Leah (2015, 907-912), berdampak pada

kondisi ekonomi rumah tangga terkait produktifitas manusia yang bergantung pada kualitas tanah. Kondisi ini sejalan dengan kajian Westra (2008, 1-344) yang menyatakan bahwa hak asasi manusia atas kesehatan menjadi dasar hak asasi manusia atas lingkungan hidup yang berkualitas, dalam arti kesehatan terwujud oleh manifestasi lingkungan hidup yang sehat. Sehingga, ketika manusia sudah sehat melalui konsumsi NUDIBA, maka dia akan mengusahakan lingkungan hidupnya dapat mendukung kualitas kesehatan melalui produksi pangan yang berasal dari olah tanah berbasis keanekaragaman hayati.

Keputusan produksi dan konsumsi berkelanjutan terkait pangan berdasarkan hak asasi manusia, khususnya atas lingkungan hidup yang berkualitas, juga berkaitan erat dengan kebutuhan manusia untuk dapat hidup sehat dan sejahtera (Galtung dan Wirak, 1977, 251-258). Doyal dan Gough (1984, 6-38) menjelaskan bahwa kebutuhan manusia berlaku untuk semua orang yang meliputi dua kategori yaitu kategori yang merujuk pada tujuan hidup dan kategori yang merujuk pada cara manusia mencapai tujuan hidupnya. Salah satu contoh kebutuhan yang kategorinya merujuk pada tujuan hidup yaitu untuk hidup sehat maka si manusia harus mengkonsumsi pangan yang gizinya (karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin) mencukupi kebutuhan fisiologisnya tumbuh sehat dan normal. Berikutnya, salah satu contoh kategori kebutuhan manusia yang merujuk pada cara mencapai tujuan hidupnya yaitu si manusia yang bersangkutan menanam di rumahnya beberapa komoditas pangan (budidaya pangan secara mina kultur) untuk memenuhi kebutuhan fisiologisnya untuk tumbuh sehat dan normal.

2. Sepiring makanan sebagai acuan produksi dan konsumsi berkelanjutan terkait pangan.

Merujuk pada temuan Tikkanen (2007, 721-734), kebutuhan pangan dapat menggunakan hirarki kebutuhan Maslow sebagai pondasinya yaitu mencakup pondasi fisiologis, rasa aman, sosial, penghargaan, dan aktualisasi diri. Secara lanjut, Satter (2007, 1-2) membuat sebuah hirarki kebutuhan pangan mengikuti hirarki Maslow meliputi kebutuhan cukup pangan (paling dasar), pangan yang dapat diterima, akses terhadap pangan yang terus menerus, pangan yang rasanya baik (enak dan sesuai selera), pangan jenis baru, dan pangan yang diharapkan/diidamkan. Kedua temuan inilah yang melandasi kajian sepiring makanan

sebagai acuan produksi dan konsumsi berkelanjutan terkait pangan dengan pondasi hirarki kebutuhan Maslow.

Berbeda dengan temuan Simanjuntak, *et al.* (2023, 1-10) yang memanfaatkan sepiring makanan sebagai media pembelajaran kimia yang mendorong siswa dapat menjelaskan *ecological citizenship* berkaitan dengan keberlanjutan lingkungan, pada umumnya penelitian memanfaatkan sepiring makanan antara lain sebagai referensi kesehatan (Cifuentes, *et al.*, 2023, 1-18; Joshua, *et al.*, 2023, 1-18; Astawan, 2008, 1-271), identitas (Saraswati dan Wardhani, 2012, 1-14; Tanjung, 2015, 1-134), alat promosi (Lukitasari, 2019, 1-24), relasi berbasis keagamaan (Badri, 2015, 1-32) dan budaya (Saragih, 2022, 1-17).

Sepiring makanan sebagai referensi kesehatan menjelaskan komposisinya dari segi warna warnanya (Astawan, 2008, 1-271). Komposisi sepiring makanan tersebut lebih lanjut diatur untuk mencapai hidup yang sehat melalui diet berkelanjutan (Cifuentes, *et al.*, 2023, 1-18; Joshua, *et al.*, 2023, 1-18). Lebih lanjut, sepiring makanan sebagai identitas terutama bagi masyarakat peranakan, misalnya sepiring kari sebagai identitas peranakan bangsa Tamil (Tanjung, 2015, 1-134) dan sepiring lontong Cap Go Meh sebagai identitas peranakan bangsa Tiongkok yang ada di Medan, Sumatera Utara (Saraswati dan Wardhani, 2012, 1-14). Di sisi lain, Lukitasari (2019, 1-24) menemukan bahwa sepiring makanan yang mengandung lauk rendang dapat mempromosikan wisata Sumatera Barat melalui film, media sosial, dan media promosi lainnya. Dalam kehidupan sosial, sepiring makanan pun mempunyai peran relasi berbasis keagamaan (Badri, 2015, 1-32) dan budaya (Saragih, 2022, 1-17).

Kendati, sudah ada penelitian yang menggunakan sepiring makanan sebagai media kampanye untuk mengendalikan sampah makanan (Kariymah dan Abidin, 2020, 1-13). Bahkan, sepiring makanan pun dapat menjelaskan perilaku dan norma-norma terkait menghabiskan makanan untuk mengurangi sampah makanan (Wang, *et al.*, 2023, 381-395). Lebih lanjut, sepiring makanan menjadiacuan pemanfaatan energi terbarukan untuk pengolahan dan penyimpanan makanan (Ekka dan Kumar, 2023).

3. Hak asasi atas lingkungan hidup yang berkualitas melalui pangan

Kajian Simanjuntak (2015, 11-18) mendorong sepiring makanan dapat berperan

sebagai media pendidikan kimia bahan makanan untuk membangun kesadaran makan makanan sehat yang berlandaskan atas literasi kimia sehingga kesadaran makan makanan sehat tersebut mendukung gerakan konsumsi pangan beragam, bergizi, berimbang, dan aman (Simanjuntak, 2020a, 65-82). Dengan demikian, secara simultan, konsumsi pangan beragam, bergizi, berimbang, dan aman pun berdampak pada peningkatan kualitas lingkungan hidup terutama yang berkaitan dengan air dan tanah yang menyokong kehidupan yang lebih sehat dan sejahtera (Simanjuntak, 2020b, 1-6; Münzel, 2023, 440-449).

Temuan Mo, Zhao, dan Tang (2023, 665-685) menjelaskan bahwa bila agama memperkuat keimanan para penganutnya dalam konsumsi pangan melalui sepiring makanan mereka, maka perilaku pro-lingkungan hidup menjadi tanggung jawab sosial berbasis agama. Salah satu contohnya adalah dokumen Laudato Si' yang menjelaskan secara detil terkait solidaritas sebagai bagian dari etika konsumsi pangan (Sniegocki, 2023, 172-185). Bahkan, secara lebih mendalam, Laudato Si' menjelaskan bahwa etika konsumsi pangan sejalan dengan wujud pertobatan ekologis (Jedili, 2021).

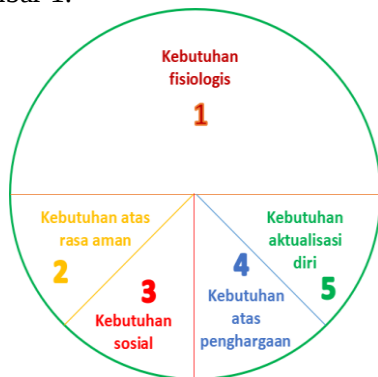
Sesungguhnya, bumi mampu memberi makan semua orang secara cukup, namun akibat kesenjangan pendapatan yang menyebabkan terjadinya kehilangan akses terhadap pangan oleh orang-orang di negara miskin sehingga terjadilah kasus kematian akibat kelaparan (Kent, 2005, 1-225). Oleh karena itu, etika konsumsi pangan selayaknya dirumuskan sebagai adat istiadat atau nilai atau moral atau kebiasaan dalam konsumsi pangan yang melibatkan hak hidup makhluk hidup lain dan dimensi ruang terkait yang menyokong ketersediaan pangan dalam sepiring makanan sebagai wujud relasi yang harmonis antara manusia dengan Allah Sang Pencipta kehidupan (Permana, 2016, 1-29; Kurniawan, 2021, 665-685). Lebih lanjut, Armawi (2013, 1-11) menjelaskan bahwa etika konsumsi pangan yang didukung pemikiran antro-ekologis-filsafati akan mempertimbangkan aspek-aspek kerusakan, pencemaran, dan kelestarian yang menjadi nilai etis yang didasarkan pada kearifan manusia dan kearifan lokal, agar tidak terjadi penolakandan konflik antarunsur ekologi dalam ekosistem, sebagai wujud interaksi yang harmoni dan seimbang antara produksi dan konsumsi pangan.

2 METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan berupa kajian literatur terkait produksi dan konsumsi berkelanjutan atas pangan yang berlandaskan atas pilihan dan keputusan dalam sepiring makanan. Kajian terkait sepiring makanan telah dilakukan secara empiris sejak tahun 2015 dalam rangka membangun pola pikir dan perilaku manusia yang pro lingkungan hidup melalui konsumsi pangan dalam kehidupan sehari-hari. Kajian literatur terkait produksi dan konsumsi berkelanjutan atas pangan mencakup antara lain: (1) kesehatan (prevalensi stunting dan ketercukupan konsumsi pangan); (2) pengetahuan (literatur) kimia terkait pangan; (3) keanekaragaman hayati; (4) etika konsumsi pangan berbasis agama dan budaya; dan (5) hak asasi atas kualitas lingkungan melalui konsumsi pangan. Literatur yang dikaji berasal dari buku dan hasil penelitian terpublikasi jurnal maupun disertasi. Data prevalensi ketidakcukupan konsumsi pangan dan stunting menggunakan data sekunder dari Badan Pusat Statistik dan liputan media massa.

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dapat dirumuskan berdasarkan kajian literatur merujuk pada temuan Tikkanen (2007, 721-734) dan kajian Satter (2007, 1-2) yang menjelaskan sepiring makanan dapat memfasilitasi kebutuhan manusia atas pangan sesuai dengan hirarki kebutuhan Maslow. Ilustrasinya disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Ilustrasi Sepiring Makanan sebagai Acuan Produksi dan Konsumsi Berkelanjutan Terkait Pangan

Sepiring makanan sebagai acuan produksi dan konsumsi berkelanjutan terkait pangan, pertama kali berkaitan dengan pemenuhan hak asasi manusia atas pangan (Westra, 2008, 381-395). Hak asasi manusia tersebut selayaknya menjadi tanggung jawab untuk mewujudkan hidup sehat melalui upaya mencukupi kebutuhan fisiologis sesuai dengan kondisi fisik dan non fisik (Astawan, 2008, 1-271; Simanjuntak, 2015, 11-18; Cifuentes, et al., 2023, 1-18; Joshua, et al., 2023, 1-18). Cakupan

kebutuhan fisiologis tersebut dapat terwujud melalui konsumsi pangan bergizi, berimbang, beragam, dan aman (Simanjuntak, 2020a, 65-82).

Ketika hak asasi manusia atas pangan terpenuhi, maka sepiring makanan dapat memfasilitasi kebutuhan atas rasa aman dengan cara mendorong manusia menyadari bahwa ketersediaan pangan merupakan pondasi kehidupan sehat dan sejahtera (Galtung & Wirak, 1977, 251-258; Simanjuntak 2020b, 1-6; Münzel, 2023, 440-449) supaya tetap dapat hidup produktif (Satter 2007, 1-2). Salah satu contoh kebutuhan atas rasa aman yang terfasilitasi yaitu yang merujuk pada tujuan hidup sehat dan cara mencapai tujuan hidupnya ketika si manusia yang bersangkutan menanam di rumahnya beberapa komoditas pangan (budidaya pangan secara mina kultur) untuk memenuhi kebutuhan fisiologisnya untuk tumbuh sehat dan normal (Doyal & Gough, 1984, 6-38).

Berikutnya, sepiring makanan memfasilitasi kebutuhan sosial ketika di dalamnya tercakup pangan yang menjadi media harmonisasi pilihan yang berbeda, sehingga pada suatu waktu, sepiring makanan mampu menjelaskan identitas tertentu (Saraswati & Wardhani, 2012, 1-14; Tanjung, 2015, 1-134), yang dapat dikembangkan menjadi alat promosi (Lukitasari, 2019, 1-24). Situasi harmonis tersebut tergambar dalam aktifitas makan sebagai momen silaturahmi lintas manusia dan lintas kehidupan melalui kegiatan budaya (Saragih, 2022, 1-17) dan keagamaan (Badri, 2015, 1-32).

Secara lebih mendalam, keadaan dimana sepiring makanan dapat memfasilitasi kebutuhan atas penghargaan yaitu ketika manusia mengakses pangan dengan tetap menghormati keberadaan makhluk hidup lain, salah satunya melalui olah tanah berbasis keanekaragaman hayati (Simanjuntak, 2020b, 1-6) yang meningkatkan kualitas kesuburan tanah. Temuan Barrett, Christopher, & Leah (2015, 907-912), kualitas kesuburan tanah berdampak pada kondisi ekonomi rumah tangga, terkait produktifitas manusia yang bergantung pada kualitas tanah.

Pada akhirnya, secara utuh, sepiring makanan pun dapat memfasilitasi kebutuhan aktualisasi diri manusia dengan membuat pilihan pangan yang menyelamatkan bumi melalui "Think Globally, Act Locally" yang berlandaskan atas etika konsumsi pangan (Armawi, 2013, 1-11; Permana, 2016, 1-29; Kurniawan, 2021, 165-175). Etika konsumsi pangan dapat terwujud atas dorongan dari keimanan (Jedili, 2021; Sniegocki, 2023, 172-185) supaya menjadi bentuk pertobatan ekologis, yang diperkuat dengan pemikiran antro-ekologis-filsafati (Armawi, 2013, 1-11) untuk menghindari penolakandan konflik antarunsur ekologi dalam ekosistem. Pilihan yang dimaksud tentunya mencakup produksi dan

konsumsi berkelanjutan terkait pangan yang berasaskan pada kearifan manusia (Apip, *et al.*, 2015, 1-6; Kariymah&Abidin, 2020, 1-13; Ekka dan Kumar, 2023; Wang, *et al.*, 2023, 381-395), dan kearifan lokal (Riskita, 2022, 1-122).

4 KESIMPULAN

Berdasarkan kajian literatur dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa sepiring makanan sebagai acuan produksi dan konsumsi berkelanjutan terkait pangan mencakup:

1. Hak asasi manusia atas lingkungan hidup yang berkualitas menjadi upaya untuk mengusahakan kebutuhan fisiologis sesuai dengan kondisi fisik dan non fisik. Cakupan kebutuhan fisiologis yang dimaksud adalah konsumsi pangan yang bergizi, berimbang, dan beragam;
2. Ketersediaan pangan merupakan pondasi kehidupan sehat dan sejahtera;
3. Pangan menjadi alat harmonisasi pilihan yang berbeda, sehingga aktifitas makan merupakan momen silaturahmi lintas manusia dan lintas kehidupan;
4. Akses terhadap pangan tetap menghormati keberadaan makhluk hidup lain;
5. Pilihan pangan yang menyelamatkan bumi melalui "Think Globally, Act Locally."

DAFTAR PUSTAKA

- Annur, C. M. 2023. Penduduk Indonesia Tembus 278 Juta Jiwa hingga Pertengahan 2023. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/07/13/penduduk-indonesia-tembus-278-juta-jiwa-hingga-pertengahan2023#:~:text=Menurut%20data%20Badan%20Pusat%20Statistik,sebanyak%2075%2C77%20juta%20jiwa.13/07/2023 19:01 WIB>.
- Apip, A., Yuli, R., Abu Bakar, T., & Chairul, A. 2015. Potensi Limbah Sisa Makanan Sebagai Bahan Bakar Alternatif Yang Ramah Lingkungan. Proseding Seminar Nasional.
- Armawi, A. 2013. Kajian filosofis terhadap pemikiran human-ekologi dalam pemanfaatan sumberdaya alam (philosophical studies of human ecology thinking on natural resource use). *Jurnal Manusia dan Lingkungan*, 20(1), 57-67.
- Ashri, M. 2018. *Hak Asasi Manusia: Filosofi, Teori & Instrumen Dasar*. CV. Social Politic Genius (SIGn).
- Astawan, M. 2008. *Khasiat warna-warni makanan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Susenas Prevalensi Ketidacukupan Konsumsi Pangan (Persen). https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data/0000/data/1473/sdgs_2/106 06 Juli 2023 19:55 WIB.
- Badri, M. A. 2015. Hakikat Cemburu Dalam Rumah Tangga (Studi Deskriptif Tentang Kehidupan Nabi dengan Istri-istrinya). *Al-Majaalis*, 2(2), 99-130.
- Barrett, Christopher B., and Leah EM Bevis. 2015. "The self-reinforcing feedback between low soil fertility and chronic poverty." *Nature Geoscience* 8, no. 12: 907-912.
- Camilleri, M. A. 2021. Sustainable production and consumption of food. Mise-en-place circular economy policies and waste management practices in tourism cities. *Sustainability*, 13(17), 9986.
- Cifuentes, M. L., Penker, M., Kaufmann, L., Wittmann, F., Fiala, V., Gugerell, C., ... & Freyer, B. 2023. Diverse types of knowledge on a plate: a multi-perspective and multi-method approach for the transformation of urban food systems towards sustainable diets. *Sustainability Science*, 1.
- Doyal, L., & Gough, I. 1984. A theory of human needs. *Critical Social Policy*, 4(10), 6-38.
- Deviana, J. 2023. Permasalahan Stunting di Indonesia dan Penyelesaiannya. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpknlpontianak/baca-artikel/16261/Permasalahan-Stunting-di-Indonesia-danPenyelesaiannya.html#:~:text=Selanjutnya%20pada%20tahun%202022%2C%20berdasarkan,turun%20menjadi%2021%2C6%20persen.30 Juni 2023 18:21 WIB>.
- Ekka, J. P., & Kumar, D. 2023. A review of industrial food processing using solar dryers with heat storage systems. *Journal of Stored Products Research*, 101, 102090.
- Galtung, J., & Wirak, A. H. 1977. Human Needs and Human Rights- A Theoretical Approach. *Bulletin of Peace Proposals*, 8(3), 251-258.
- Jedili, R. S. V. 2021. *Pertobatan Ekologis Menurut Paus Fransiskus dalam Ensiklik Laudato Si'dan Korelasinya dengan Konsep Ekosentrisme* (Doctoral dissertation, IFTK Ledalero).
- Joshua, S. R., Shin, S., Lee, J. H., & Kim, S. K. 2023. Health to Eat: A Smart Plate with Food Recognition, Classification, and Weight Measurement for Type-2 Diabetic Mellitus Patients' Nutrition Control. *Sensors*, 23(3), 1656.

- Kariyah, A. N., & Abidin, M. R. I. 2020. Perancangan Media Kampanye Diet Planet Sebagai Upaya Pengurangan Sampah Makanan. *BARIK*, 1(2), 184-196.
- Kent, G. 2005. *Freedom from want: The human right to adequate food*. Georgetown University Press.
- Kurniawan, M. F. 2021. Sapi, antara Hewan Suci dan Konsumsi! (Melihat Keberadaan Hewan Sapi dalam Perspektif Ajaran Saiva Siddhanta, Veda Manu Samhita, Lontar Devi Bhagavatam, Pantheisme dan Teori Ekologi Agama). *Pasupati*, 7(2), 165-175.
- Lidwina, A. 2020. Indonesia Hasilkan Limbah Makanan Kedua Terbanyak di Dunia. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2020/10/23/indonesia-hasilkan-limbah-makanan-kedua-terbanyak-di-dunia>. 23/10/2020 10:30WIB
- Lukitasari, R. 2019. Penguatan Reputasi Masakan Padang: Simbol Promosi Pariwisata Gastronomi Dalam Film Tabula Rasa. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 1-24.
- Mo, Y., Zhao, J., & Tang, T. L. P. 2023. Religious beliefs inspire sustainable HOPE (Help Ourselves Protect the Environment): Culture, religion, dogma, and liturgy—The Matthew Effect in religious social responsibility. *Journal of Business Ethics*, 184(3), 665-685.
- Münzel, T., Hahad, O., Daiber, A., & Landrigan, P. J. 2023. Soil and water pollution and human health: what should cardiologists worry about? *Cardiovascular research*, 119(2), 440-449.
- Permana, D. A. 2016. Etika ekologi panenteisme islam.
- Riskita, A. 2022. *Proses Produksi Limbah Ampas Kelapa Menjadi Kukis Untuk Meningkatkan Kreativitas Dan Perekonomian Masyarakat* (Doctoral dissertation, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu).
- Saragih, J. 2022. Relevansi Makanan Dan Jamuan Makan Tradisional Simalungun Dengan Perjamuan Kudus. *Jurnal Sabda Penelitian*, 2(1).
- Saraswati, L. A., & Wardhani, A. I. 2012. Perjalanan multikultural dalam sepiring ketupat Cap Go Meh. In *Prosiding Seminar Internasional Multikultural & Globalisasi*.
- Satter, E. 2007. Hierarchy of food needs. *Journal of nutrition education and behavior*, 39(5), S187-S188.
- Simanjuntak, F. N. 2015. Pendidikan kimia bahan makanan untuk membangun kesadaran makan makanan sehat. *Jurnal Dinamika Pendidikan*, 8(1), 11-18.
- Simanjuntak, F. N. 2017. Teenagers' Knowledge and Perception about The Staple Food Diversity to Describe Daily Eating Habit.
- Simanjuntak, F. N. 2020a. Literasi kimia dalam konsumsi pangan bergizi, beragam dan berimbang menuju kehidupan sehat dan sejahtera. *EduMatSains: Jurnal Pendidikan, Matematika dan Sains*, 5(1), 65-82.
- Simanjuntak, F. N. 2020b. Kehidupan Sehat dan Sejahtera Melalui Olah Tanah Berbasis Keanekaragaman Hayati. *Jurnal Ekologi, Masyarakat & Sains*, 1(2).
- Simanjuntak, F. N., Utomo, S. W., Sika Ery Seda, F. S., Budhi Soesilo, T. E., & Sumiyati, S. 2023. Learning Chemistry, Connecting Ecological Citizenship and Environmental Sustainability: "A Plate of Food" as a Learning Medium. *ECNU Review of Education*, 20965311231179737.
- Sniegocki, J. 2023. The Implications of Solidarity for Food Ethics. *The Journal of Social Encounters*, 7(2), 172-185.
- Tanjung, Y. P. 2015. *Makanan tradisional etnis tamil di kota Medan* (Doctoral dissertation, UNIMED).
- Tikkanen, I. 2007. Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British food journal*, 109(9), 721-734.
- Wang, H., Ma, B., Cudjoe, D., Farrukh, M., & Bai, R. 2023. What influences students' food waste behaviour in campus canteens? *British Food Journal*, 125(2), 381-395.
- Westra, L. 2008. *Environmental justice and the rights of unborn and future generations: law, environmental harm and the right to health*. Routledge.
- Yanti, N. D., Betriana, F., & Kartika, I. R. 2020. Faktor Penyebab Stunting Pada Anak: Tinjauan Literatur. *Real In Nursing Journal*, 3(1), 1-10.