

# KRITIK KONSUMSI MURNI: MAKANAN BUKANLAH SAMPAH

---

## CRITIQUE OF PURE CONSUMPTION: FOOD IS NOT WASTE

Fidelis Regi Waton

Philosophisch-Theologische Hochschule SVD-Sankt Augustin, Jerman  
*pos-el: waton@steyler.eu*

**Abstract:** One crucial problem that has not yet been solved is the eradication of hunger, despite the fact that our world is able to produce sufficient food for each and every inhabitant of the earth. In various parts of the world food is more than abundant, indeed it is so abundant that it is degraded as waste and thrown away. Throwing food away is clearly immoral in a world where hundreds of millions go hungry each day. It is time for such negative behaviour be eliminated. Food is life and everyone has a right to this fundamental need; if we understand that, then food would never be reduced to waste.

**Keywords:** food, foodsharing, critique, consumption, waste.

**Abstrak:** Pemberantasan kelaparan masih dikategorikan sebagai salah satu persoalan krusial, terlepas dari fakta bahwa bumi kita telah mampu menghasilkan pangan untuk mengenyangkan semua penghuninya setiap hari. Di beberapa bagian dunia, terdapat makanan begitu melimpah, dan saking limpanya, makanan didegradasi sebagai sampah dan dibuang. Membuang makanan merupakan sikap tidak bermoral di tengah satu dunia, di mana yang didomisili oleh jutaan yang masih kelaparan. Sudah waktunya tabiat negatif tersebut harus dieliminasi. Makanan itu hidup dan setiap orang berhak untuk memenuhi kebutuhan fundamental yang satu ini. Andaikan kita menyadari, makanan adalah hidup, ia tidak pernah boleh direduksikan sebagai sampah.

**Kata-kata Kunci:** Makanan, berbagi makanan, kritik konsumsi, sampah.

## MENCICIPI LIMBAH

Kita hidup dalam dunia yang ekstrem. Di pelbagai wilayah banyak yang kelaparan, sementara itu di negara-negara industri sekian ton makanan berlabuh di tong sampah.

Dengan lugas sutradara Jerman, Valentin Thurn, memaparkan wajah paradoksal planet hunian kita. Melalui dokumenter *Taste the Waste* (Mencicipi Limbah) tahun 2011 ia menggemparkan dunia kapitalis-konsumtif.<sup>1</sup> Film ini bukan cuma membuka kedok kehilangan penghargaan terhadap bahan pangan, lebih dari itu ia menunjukkan bagaimana bahan makanan didegradasi menjadi sampah. Sinema bernas demikian tampil sebagai kritik pedas terhadap masyarakat dengan mental membuang (*throw-away mentality*). Mentalitas konyol ini melihat pembuangan makanan sebagai normalitas. Petani membuang apa yang tidak diinginkan pedagang. Supermarket membuang apa yang tidak mau dibeli oleh konsumen. Konsumen membuang apa yang terlalu banyak atau salah dibelanja dan tak tuntas dikonsumsi. Rantai makanan tanpa limbah tampaknya mustahil.

Berbasiskan studi sosiologis yang akurat di Asia, Afrika, Eropa dan Amerika dideskripsikan penyebab pemubaziran pangan. Konsekuensi dari penetapan batas penjualan (tanggal kedaluarsa) memaksa salah satu toko serba ada - baik di Perancis maupun di Jepang - untuk melemparkan produk pangan yang dijajak ke tong sampah sekitar 500 ton setiap tahun. Di negara-negara Uni Eropa bahan pangan dibuang sekitar 90 juta ton pertahun. Andaikan sampah ini ditransportasi dengan truk, maka iring-iringan kendaraan bisa mengelilingi katulistiwa.<sup>2</sup>

---

1 Demi mengusik lebih jauh tata pergaulan dengan bahan makanan secara lebih bertanggung jawab, Valentin Thurn bekerja sama dengan jurnalis lingkungan hidup, Stefan Kreuzberger, dan menerbitkan buku berjudul: *Die Essensvernichter – Taste the Waste: Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist.* (Köln: Kippenheuer & Witsch, 2011). Dengan isu yang sama keduanya berkolaborasi dalam penerbitan: *Harte Kost: Wie unser Essen produziert wird. Auf der Suche nach Lösungen für die Ernährung der Welt* (München: Ludwig Verlag, 2014). Studi ini setahun kemudian difilmkan: *10 Milliarden – Wie werden wir alle satt.* Bersama pakar perlindungan konsumen, Gundula Oertel, Thurn menyajikan resep dan gagasan untuk pihak-pihak yang berusaha menyelamatkan makanan. Valentin Thurn/Gundula Oertel, *Taste the Waste: Rezepte und Ideen für Essensretter* (Köln: Kippenheuer & Witsch, 2011).

2 Lembaga penelitian *Waste & Resources Action Programme* (WRAP) di London yang didirikan tahun 2000 pernah melakukan studi lapangan tentang limbah atau sampah rumah tangga di Britania Raya. Hasilnya sangat mengejutkan: Di sana setiap hari dibuang 13,2 juta buah anggur, 7 juta

Tak terkirakan kentang, sayur-mayur dan buah-buahan yang menjadi korban seleksi atau alasan estetis harus mendarat di tempat sampah. Regulasi bisnis tidak mengenal kompromi: Kentang yang terlalu kecil atau terlampau besar, mentimun yang bengkok atau tomat yang tidak merah akan dibuang. Hasil produk harus sesuai dengan ukuran kemasan. Pelanggan dan konsumen mengharapkan pilihan yang baik dan kualitas yang sempurna. Setiap supermarket berkompetisi untuk memenuhi tagihan dan harapan pembeli. Kiat edan ini telah mengonstruksi lingkaran setan: selalu disajikan yang lebih baik dan lebih segar, akhirnya tak ada lagi yang membelinya.

Pembinaan bahan pangan disajikan sebagai bagian dari politik kalkulasi bisnis yang digiatkan oleh para produsen, industri pangan, jaringan perdagangan dan supermarket. Pemilahan dilakukan dengan tegas dan yang dipasarkan tidak boleh terlalu banyak, agar harga dan keuntungan bisa berganda. Ekstrem lain ditunjukkan melalui produksi massal dengan kualitas yang sekian jelek demi merangsang daya beli konsumen. Manipulasi ini berakibat lanjut bahwa konsumen kehilangan penghargaan terhadap bahan pangan dan mereka akan membuangnya begitu saja.

Organisasi Pangan dan Pertanian Dunia yang dinaungi Perserikatan Bangsa-Bangsa memperkirakan lebih dari 220 juta ton makanan dibuang setiap tahun di negara-negara industri.<sup>3</sup> Penduduk dunia yang kelaparan bisa dikenyangkan tiga kali dengan akumulasi bahan makanan yang dibuang tersebut. Dari 7,32 miliar penduduk dunia saat ini – di antaranya sekitar satu miliar yang kelaparan – padahal kita sudah sanggup memproduksi pangan untuk 12 miliar orang.<sup>4</sup> Sekian banyak rakyat belahan bumi selatan

---

potongan roti, 5,1 juta kentang, 4,4 juta apel, 2,8 juta tomat, 1,6 juta pisang, 1,4 juta jamur, 1,3 juta yogurt yang belum dibuka, 1,2 juta sosis, 1 juta slice ham, 1 juta buah plum, 700 ribu potong coklat, 660 ribu telur dan 440 ribu sisa masakan serta tak terhitung sayur yang dibuang. Berangkat dari fakta pembuangan makanan, pemerintah Inggris mengeluarkan program reduksi sampah bahan makanan dengan judul "*Food 2030*" sebagai masterplan perintis di bidang kebijakan pangan setelah Perang Dunia Kedua. (Stefan Kreuzberger/Valentin Thurn: *Die Essensvernichter*, hlm. 30).

3 Katharina Pauli, "Konsumgesellschaft: Wider den Wegwerf-Wahnsinn!" Spiegel Online, 17 Oktober 2011.

4 Susanne Aigner, "Wohin mit den Essensresten?" Telepolis Online, 11 Juni 2017. Bnd. Susanne Aigner, *Unser Essen. Wie funktioniert die Agrar- und Lebensmittelindustrie*. E-Books. Heise Medien 2015, hlm. 5.

menderita kekurangan pangan, karena produk pangan harus diekspor untuk memenuhi kebutuhan para warga pelbagai negara industri yang kaya. Distribusi dan alokasi makanan tak dipungkiri sebagai masalah global yang tak terselesaikan. Demi kelimpahan yang satu, yang lain harus kelaparan. Kelaparan dalam ranah ini pada prinsipnya adalah persoalan distribusi, keadilan dan lebih dalam sebagai tantangan etis.

Prilaku produksi, distribusi, pemasaran dan konsumsi yang distorsif ini turut membiangi masalah lingkungan secara masif. Gundukan limbah makanan mengirim 15 persen metan ke atmosfer dan justru zat metan 40 kali lebih berbahaya bagi iklim ketimbang karbondioksida. Reduksi sampah atau limbah bahan pangan merupakan suatu partisipasi konkrit demi melindungi iklim. Perlindungan iklim bukan sekedar tawar-menawar politik (*political bargaining*) transnasional, ia bukan pula soal “atau – atau”, melainkan langkah gradual permanen, dimulai dari hal kecil dan sederhana.<sup>5</sup>

Dengan motif politis, ekologis dan ekonomis para “penyelam tong sampah” (*dumpster diving*) di kota-kota besar menggeledah tempat sampah pada malam hari dan mengail bahan makanan dari sana.<sup>6</sup> Di Jerman aksi demikian ditakar ilegal dan secara hukum dikategorikan sebagai pencurian dan gangguan kenyamanan rumah tangga.<sup>7</sup> Banyak pemilik supermarket mengunci wadah sampah. Mereka lebih memilih produk pangan yang dibuang membusuk, daripada diambil oleh oknum-oknum yang membutuhkannya.

Aksi penyelamatan bahan makanan dari tong sampah telah menjadi subkultur warga kota besar. Apa yang sebagai sampah bagi seseorang, untuk yang lain merupakan bahan yang sangat berharga. Menanggapi pandangan umum yang menilai *dumpster diving* sebagai perilaku yang memalukan, seorang aktivis penyelam tong sampah bergumam: “Apa yang

5 Dominic Roser/Christian Seidel, *Ethik des Klimawandels. Eine Einführung* (Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 2015), hlm. 3.

6 Maria Greve, Teilen, Reparieren, Mülltauchen Kulturelle Strategien im Umgang mit Knappheit und Überfluss. Bielefeld: Transcript Verlag 2017, hlm. 72.

7 Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz: Strafgesetzbuch (Paragraf 242 dan 123). München: C.H. Beck 2011, hlm. 125 dan 79.

menjadi hal yang paling memalukan: secara sengaja membuang bahan pangan atau mengambilnya untuk diselamatkan.”<sup>8</sup>

## SYERING MAKANAN DAN DIET BERBELANJA

Menindaklanjuti proyek yang diluncurkan dokumenter “Taste the Waste” sekelompok aktivis merintis “berbagi makanan” (*foodsharing*) di Jerman dan Austria sejak 12 Desember 2012.<sup>9</sup> Para penopang *Foodsharing* yang juga dinamakan sebagai *Foodsaver* (penyelamat makanan) bekerja secara sukarela dan tanpa bayar. Mereka bukanlah kaum idealis dan pengobral gagasan, melainkan praktisi yang giat dan tak kenal lelah menggolkan tujuan penyelamatan pangan di tengah kungkungan aura kapitalisme dan konsumerisme.<sup>10</sup> Dari para relawan ditagih motivasi yang kuat, berkompetensi praksis, pengorbanan waktu dan energi yang banyak khususnya di bidang logistik, karena bahan pangan harus diangkut dari tempat A ke B, dan seterusnya. Ketimbang mengritik dan mengeluh tentang benalu kapitalisme dan pola hidup manusia yang tidak bersahabat dengan pangan, mereka memilih langkah praktis untuk menolong dan menyelamatkan pangan.<sup>11</sup> Lebih dari ribuan orang telah bergabung dengan organisasi online ini. Mereka bersekutu dalam kebaikan dan mengorganisasikan kegiatan penyelamatan dan pembagian bahan makanan. “*Lebensmittel teilen, statt wegwerfen!*” Bahan makanan disyeringkan, daripada dibuang, demikian prinsip etis sekaligus slogan *Foodsharing*.<sup>12</sup>

“Berbagi makanan” pada dasarnya bersasaran untuk menamatkan kebiasaan buruk membuang pangan dan solidaritas sosial dengan cara

8 Marcel Leubecher/Simone Meyer, “Panorama: Container, Lecker, Müll.” *Welt N24 Online*, 19 Maret 2014.

9 Stefan Kreuzberger/Valentin Thurn, *Die Essensvernichter*, hlm. 268.

10 Andrea Beier, Tom Hansing, Christa Müller, Karin Werner (ed.): *Die Welt reparieren. Open Source und Selbstmachen als postkapitalistische Praxis* (Bielefeld: Transcript Verlag 2016), hlm. 185.

11 Kegiatan *Foodsharing* dengan demikian mendapat apresiasi dan kepercayaan yang luar biasa. Hasil kerja mereka sangat nyata misalnya hingga tahun 2015: 2.735.261, 50 kg bahan pangan berhasil diselamatkan dari tong sampah, 2157 perusahaan dan korporasi yang bekerja sama dengan komunitas *Foodsharing* dan 11.501 *Foodsaver* yang aktif sebagai relawan untuk suatu dunia tanpa sampah pangan. (Ibid.).

12 Veronika Bellone dan Thomas Matla, *Green Franchising* (München: Münchener Verlagsgruppe, 2012), hlm. 29.

kolaborasi dalam memasak dan berkonsumsi. Pada situs online *foodsharing.de* tertera impuls introspeksi diri berikut: Apakah engkau pernah pergi berbelanja dalam keadaan lapar dan pernah memiliki lebih banyak dalam kulkas dari kau butuhkan? Jika demikian berbagilah dengan yang lain, apa yang terlalu banyak kau miliki, ketimbang membuangnya. Belajarlah untuk mengenal orang-orang baru dan menarik di sekitarmu. Jika kemasannya atau matamu lebih besar dari perut, mengapa engkau tidak makan bersama dengan orang lain? Lewat makan bersama tentu mungkin terjadi perubahan dari yang asing menjadi teman atau sekurangnya kurangnya tampilnya kebersamaan baru. Andaikan kebiasaan untuk berbelanja berlebihan atau memiliki kulkas yang penuh belum sanggup dikikis, maka *Foodsharing* mengajak konsumen juga untuk membagi atau saling menukar (barter), daripada membuangnya.

Secara implisit *Foodsharing* menantang setiap konsumen untuk melakukan diet atau abstinensi (pantang) berbelanja. Kita tidak harus memiliki segalanya. Mentalitas memiliki (*to have*) segalanya sudah waktunya harus dieliminasi. Psikoanalitikus Erich Fromm menderetkan diri di barisan depan pengkritik sikap memiliki dalam karya monumentalnya "Haben oder Sein" (1976).<sup>13</sup> Modus vivendi "*haben wollen*" (ingin memiliki) melahirkan impulsivitas berbelanja yang tak terkendalikan. Kecenderungan ini lama kelamaan akan bersifat patologis yakni "*shopaholic*" atau "*oniomanie*" (ketagihan berbelanja).<sup>14</sup> Kefoya-foyaan berbelanja dianggap sebagai pengejawantahan eksistensi diri dan ukuran

13 Barangsiapa yang berorientasi "to have", ia berupaya untuk memiliki dan mengontrol semuanya dan menjerumuskan diri ke dalam bahaya kehilangan segalanya. Ia menjadi posesif (segalanya diperlakukan bagaikan materi termasuk pasangan, sesama, status sosial, pangkat dan citra). Paham materiialis yang dianggap bisa membawa kebahagiaan, akhirnya menjauhkan orang dari tujuan hidup tersebut, bahkan mengantarnya ke sikap ketidakpuasan yang tak terbatas yang tentunya sangat merugikan diri sendiri dan yang lain baik human, infrahuman maupun suprahuman. (Bnd. Erich Fromm, *Haben oder Sein. Die seelischen Grundlagen einer neuen Gesellschaft*. Auflage. München: C.H. Beck 2015, hlm. 97). Salah satu tablet mujarab untuk memberantas virus "to have" adalah merasa mandiri dan cukup serta puas atau gembira dengan apa yang ada dan yang dimiliki (autarkeia). Filsuf Epikur sebagai pelopornya, menilai "autarkeia" sebagai salah satu kebajikan. Malte Hossenfelder, *Epikur* (München: C.H. Beck 1998), hlm. 100. Kebajikan ini tentu saja tidak terlepas dari kesederhanaan.

14 Jens Förster, *Was das Haben mit dem Sein macht. Die neue Psychologie von Konsum und Verzicht*. München: Pattloch 2015, hlm. 82-87. Bnd. Astrid Müller, Martina de Zwaan dan James E. Mitchell: *Pathologisches Kaufen. Kognitiv-verhaltenstherapeutisches Manuel* (Köln: Deutscher Ärzte-Verlag 2008), hlm. 3-7.

pengakuan sosial. Patos ini tentu tidak lagi mengindahkan substansi dan nilai intrinsik barang secara keseluruhan, juga martabat pangan.

Komunitas *Foodsharing* hendak memperkuat jaringan penyelamat makanan dan memperjuangkan penegasan sikap menghargai makanan. Alamat tunggal makanan adalah perut, bukan tong limbah.

Aksi penyelamatan makanan demikian kini diperlancar oleh komunitas media sosial *Foodsharing-App* atau *Smartphone*. *Foodsharing* diapresiasi tahun 2013 berupa penghargaan lingkungan hidup “*Green Tec Awards*” sektor komunikasi. Siapa yang memiliki bahan makanan yang berlebihan dan tidak digunakan lagi, dia menginformasikan ke komunitas *Foodsharing* via ponsel atau tablet, agar siapa yang membutuhkannya boleh menjemputnya tanpa bayar.

Konsumsi kolaboratif kini semakin digemari. Melalui berbagai platform orang bisa berbagi dan menukar bukan saja bahan makanan, melainkan juga perkakas lainnya, buku, akomodasi atau mobil (*Carsharing*)<sup>15</sup>. Kebiasaan untuk berbagi dan menukar merupakan bagian dari karakter manusia. Kita sudah terbiasa menukar foto, pakaian, pengetahuan, dan sebagainya. Kita tidak harus membeli semuanya. Tentu saya tidak menggunakan palu atau gergaji setiap saat, makanya saya bisa menyeringkan penggunaannya dengan tetanggaku. Dengan berbagi dan menukar kita bisa menghemat uang. Dari sana muncul dimensi etis: “*Teilen und Tauschen sind das neue Haben*” (Berbagi dan menukar adalah milik baru). Gagasan ini mirip dengan “*Sharing-Economy-Project*”<sup>16</sup>. *Foodsharing*

15 Layanan *Carsharing* kini telah menjadi salah satu bentuk subekonomi yang mapan di pelbagai kota besar. Perlahan-lahan orang berpisah dari pandangan klasik yang melihat kepemilikan mobil sebagai simbol status sosial. Generasi muda dewasa ini lebih berhaluan praktis: Umumnya mobil sekian lama diparkir setiap hari. Jika mobil digunakan bersama, tentu lebih efektif dan efisien. Untuk perjalanan jarak jauh, daripada sendirian ditawarkan “*Mitfahrgelegenheit*” (tawaran atau kemungkinan untuk menumpang). Begitu banyak pengalaman positif yang diberitakan dari perjalanan dengan menumpang. (Bnd. Leo Ludwig, *Mitfahrgelegenheit: Kurze Geschichte für zwischendurch und unterwegs*. München: BookRix GmbH & Co. KG 2012).

16 Istilah “*Sharing Economy*” atau *Shareconomy* merupakan konsep kolektif untuk perusahaan, model bisnis, platform, komunitas online dan offline serta praktisi, yang memungkinkan penggunaan bersama suatu sumber daya entah sepenuhnya maupun sebagian. Konsep padanannya di antaranya “*Collaborative Consumption*” dan “*Collaborative Economy*”. Sebutan “*Sharing Economy*” diperkenalkan pertama kali oleh pakar hukum Amerika Serikat, Lawrence Lessig tahun 2008. Di dalam bukunya *Remix: Making Art and Commerce Thrive in the Hybrid Economy* (2008), Lessig menulis: “*Sharing Economy is the collaborative consumption made by the activities of sharing, exchanging, and rental of resources without owning the good.*” Melalui karyanya, *What’s Mine*

dan proyek *Sharing Economy* dipermudah oleh sistem digital dan mobilitas layanan dalam mencari partner konsumen: Siapa yang memiliki apa yang saya butuhkan? Dengan siapa saya bisa berbagi, menukar dan menjual? Istilah teknisnya “*Peer-to-Peer-Sharing*”. Berbeda dengan *Foodsharing* yang nihil bisnis, praktek *Sharing Economy* sayangnya tidak steril dari unsur komersial.<sup>17</sup>

Konstruksi dan konsolidasi “*culture of trust*” (budaya kepercayaan) berperan strategis dalam implementasi *Foodsharing* dan *Sharing Economy*. Saya hanya bisa berbagi dan menukar dengan yang lain, jika telah ada sikap saling percaya, bukan saja di antara keluarga, kerabat dan teman, melainkan juga terhadap orang-orang yang saya tidak kenal. Hanya dengan aspek ini, tren positif demikian bisa bertahan, berkembang dan memiliki masa depan. Selajur dengan kepercayaan harus diminimalisasikan risiko penyalahgunaan dan penyelewengan, biarpun kepercayaan mengandaikan kesediaan untuk menerima kemungkinan adanya penyalahgunaan dan penyelewengan.

## GERAKAN SLOW-FOOD

“Ketika Tuhan menciptakan waktu, Ia tidak mengenal istilah ketergesaan”, kata pepatah Afrika. Petuah ini dianggap lelucon di hadapan semboyan “waktu adalah uang”. Kultur kolektif-universal kini bertajuk akselerasi dan velositas (kecepatan dan percepatan): Pasangan hidup dicari secara kilat (*Speed Dating*) dengan orientasi paparan dan pajangan online cewek-cowok idaman. Kopi diminum sambil berjalan (*Coffee To Go*). Siesta (istirahat siang) dilarang sampai pulas (*Power Napping*). Hubungan intim

---

*is Yours: How Collaborative Consumption is Changing the Way We Live* (2010), wartawati Amerika Rachel Botsman mempopulerkan konsep “Sharing Economy”. Baginya “The Sharing Economy is an economy built on distributed networks of connected individuals and communities versus centralized institutions, transforming how we can produce, consume, finance, and learn.” Sharing Economy tergolong sebagai salah satu model konkretisasi kiat keberlanjutan (sustainable) dan kesadaran untuk mengakhiri hegemoni dogma pertumbuhan sebagaimana dikumandangkan “Club of Rome” tahun 1972. (Bnd. Donella H. Meadows/Dennis L. Meadows/Jorgen Randers/William W. Behrens III: *The Limits to Growth: A Report for the Club of Rome’s Project On The Predicament Of Mankind* (New York: Universe Books, 1972).

17 Tom Slee, *Deins ist Meins: Die unbequemen Wahrheiten der Sharing Economy* (München: Kunstmann Verlag 2016), hlm. 11.



kejangkitan kuman seks ekspres (*Quickie-Sex*).<sup>18</sup> Kultur konsumsi juga berubah begitu drastis berdasarkan semboyan “*speedy service*” (pelayanan cepat). Kedai cepat saji atau *Fastfood* (di antaranya McDonald, Kentucky Fried Chicken, Burger King, Pizza Hut, Subway) dan pelbagai jenis restoran dengan layanan “To-Go dan Drive-in” sangat digemari.

Restoran cepat saji sesungguhnya sudah mulai dikenal sejak zaman Antik. Pendahulu konsumsi berjalan (*mobile food culture*) modern dihidupkan di Inggris sebagai akibat lanjut Revolusi Industri dengan bercikal bakal pada “*fish and chip shops*”. Di Perancis oleh pasukan Napoleon yang kembali dari Rusia diperkenalkan warung cepat saji dengan nama “*Bistro*” (*bystro* - kata bahasa Rusia yang berarti cepat). Istilah “Fastfood” muncul di Amerika Serikat sekitar tahun 1950 untuk hidangan hasil produksi massal yang disajikan dan dikonsumsi secara cepat.<sup>19</sup> Lazinya jenis makanan ini memiliki kadar nutrisi yang rendah dan taraf higienis yang patut disangsikan. Jangka waktu antara pesanan dan penerimaan produk lazimnya kurang dari sepuluh menit. Globalisasi *fastfood* yang semula sebagai bagian dari *American Way of Life* dimuluskan berkat operasi waralaba (*franchise operations*).<sup>20</sup> Sasaran terselubung ekspansi *Fastfood* adalah uniformitas (penyeragaman) kultur konsumsi.

Perusahaan restoran cepat saji sejagat termasuk dalam daftar pendosa berat di bidang produksi sampah. Limbah yang ditinggalkannya bukan hanya plastik dan kemasan, melainkan juga pangan. BigMac, Cheeseburger dan Happymeal bukan hanya menjadi bom kalori, melainkan juga bom sampah.<sup>21</sup> Tak semua sampah makanan tergolong *Recycling* (daur ulang). Tentu saja ada jenis sampah makanan bisa dikomposkan menjadi pupuk (sampah organik) atau dialihfungsikan sebagai pakan ternak. Meskipun begitu, pertanyaan berikut tidak bisa dibungkam: Mengapa makanan

18 Fidelis Regi Waton, “Fenomen Waktu”, *Pos Kupang*, 6 Januari 2015, hlm. 5.

19 Christoph Wagner, *Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens* (Bergisch Gladbach: Bastei Lübbe 2001), hlm. 23. Acap kali *Fastfood* secara polemis-negatif dikonotasikan dengan “*Junkfood*”, jenis makanan inferior dan tidak sehat; disetarakan dengan sampah. Bdk. Brian J. Ford, *Morgen nur noch Junk Food? Perspektiven unserer Ernährung* (Frankfurt am Main: Haupt Verlag 2001).

20 Eric Schlosser, *Fast Food Gesellschaft. Fette Gewinne, faules System* (München: Riemann Verlag 2001), hlm. 25.

21 Martin Kunz, Simone Varga-Kunz dan Karsten Fehlhaber, *Verwenden statt Verschwenden. Nachhaltig mit Lebensmitteln umgehen* (München: Mosaik Verlag, 2013), hlm. 21.

dibuang atau didistorsi menjadi sampah?

Sesuai dengan namanya *Fastfood* harus disajikan dengan cepat. Jika hamburger atau kentang goreng (*Chips* atau *French fries*) tidak terjual dalam jangka waktu tertentu, maka produk itu akan mendarat di tempat sampah. Fakta ini sangat lumrah, karena tidak setiap saat restoran cepat saji diberondongi konsumen. Jutaan hidangan yang tak terjual dibuang setiap hari. Sumber daya yang berharga mendarat begitu gampang di tong sampah. McDonald – perusahaan *Fastfood* terbesar dan paling bonafit – meninggalkan sampah makanan sekitar 25-30 persen setiap hari; artinya 1/3 dari yang dihasilkan di sana. Ulah demikian bukan sekedar salah dan tidak bermoral, melainkan sungguh tidak manusiawi, tragis dan sadis. *Fastfood* memformat penjual dan konsumen sebagai insan yang tidak tahu berterima kasih dan sembrono dalam pergaulan dengan makanan. Yang sisa, tidak enak dan tidak terjual akan dibuang tanpa kenal kompromi.

Tampaknya mentalitas *fastfood* dan *to go* bertengger kokoh dalam masyarakat dunia kontemporer. Dengan pelbagai alasan yang adekuat, termasuk sampah pangan tak sedikit aktivis yang mengajak dan menantang konsumen untuk menanggalkan kebiasaan mengonsumsi *fastfood*. Tentu tidak selamanya gampang terjadi perubahan “Saulus menjadi Paulus”.

Penetrasi agresif *Fastfood* kini hendak dibendung di antaranya oleh gerakan antonimnya “*Slow-Food-Movement*” (Gerakan sajian lambat).<sup>22</sup> Secara eksplisit gerakan *Slow Food* menentang konsumerisme-hedonistis dan tak bertanggung jawab. *Slow Food* dipelopori sosiolog Italia Carlo Petrini tahun 1986.<sup>23</sup> Aliansi *Slow Food* internasional - dengan logo siput sebagai lambang kelambatan - kini beranggotakan sekitar 100 ribu orang yang datang dari 150 negara. Dengan bertitik berat pada otentisitas produk tradisional, regional dan musiman, *Slow Food* bercorak non-profit dan berkomitmen untuk melestarikan produk dan keragaman kulineris atau hidangan lokal. Menurut Petrini, patokan fundamental untuk gastronomi baru adalah “*buono, pulito e giusto*” (bagus, bersih dan adil atau

22 Roman Büttner, *Das Phänomen Fast Food. Eine sozialgeschichtliche Untersuchung zur Erfindung des schnellen Essens* (Hamburg: Diplomica Verlag, 2014), hlm. 3.

23 Carlo Petrini, *Slow Food. Geniessen mit Verstand* (Zürich: Rotpunktverlag, 2003), hlm. 17.

fair).<sup>24</sup> *Slow Food* hendak mempererat falsafah bahwa makanan adalah bagian yang tak terceraiakan dari kehidupan dan kualitas hidup mesti berkaitan dengan makanan yang sehat, baik, estetik dan beragam. Aspek keragaman menyangkut metabolisme yang sangat penting untuk kualitas hidup.

Manifesto *Slow Food* di antaranya berisikan: Pertama, kenikmatan harus menjadi titik utama, karena hal itu menjadi hak setiap manusia. Faktor hedonistis tidak diberi tempat. Kedua, kualitas membutuhkan waktu. Ketiga, kualitas ekologi, regional, sensual dan estetik merupakan prasyarat untuk kenikmatan. Keempat, selera bukanlah fenomena tunggal; ia tak bisa dipisahkan dari dimensi sejarah, budaya, individu, sosial dan ekonomi. Kelima, asosiasi *Slow Food* memahami diri sebagai forum dan badan lobi untuk selera, budidaya produk regional dan ekologi serta pelestarian biodiversitas (keanekaragaman hayati).<sup>25</sup>

*Slow Food* menghubungkan etik dan kenikmatan. Resep, selera, pengetahuan tentang asal-usul produk, kesetiaan pada warisan kulineris dan apresiasi ritme musim menjadi bagian esensial kultur *Slow Food*. Kesadaran dan tanggung jawab berkonsumsi serta pergaulan dengan pangan tak bisa dianggap sekunder. Kebajikan ini sebagai bukti terima kasih kepada alam dan pihak-pihak yang menghasilkan dan menghidangkan makanan. Di sini tabiat membuang makanan tak lebih dari skandal yang harus dielakkan.

Warung makan dibaptis sebagai “Salone del Gusto” (Salon selera atau kenikmatan)<sup>26</sup> dan rasa nikmat yang diperoleh dari makanan yang sehat dan bergizi dikategorikan sebagai hak asasi manusia.<sup>27</sup> Gerakan *Slow Food* mengikhtiarkan agar hak ini digaransi dan disadarkan lewat pendidikan dengan pekik “*slow life and good food*”.<sup>28</sup>

---

24 Carlo Petrini, *Gut, Sauber & Fair: Grundlagen einer neuen Gastronomie* (Wiesbaden: Tre Torri Verlag, 2007), hlm. 6-10.

25 Carlo Petrini, *Slow Food. Geniessen mit Verstand*. hlm. 53.

26 *Ibid.*, hlm. 71.

27 Harald Lemke, *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt* (Bielefeld: Transcript Verlag, 2012), hlm. 271.

28 *Ibid.*, hlm. 274.

## MAKANAN ITU SAKRAL DAN BUKAN SAMPAH

Tak satu pun yang secara paripurna menyatu dengan kita selain makanan dan minuman. Makanan dan minuman yang dikonsumsi akan menjadi bagian dari fisik kita. Segala yang lain, yang seolah-olah sangat penting seperti rumah, pakaian, pangkat, status, kekayaan, partner, dan sebagainya, pada prinsipnya tidak pernah secara total menyatu dengan kita. Apa yang kita makan dan minum dalam waktu singkat menjadi tenaga, darah, kesehatan, penyakit, dan lain-lain. Entah kita mau atau tidak: makanan dan minuman adalah bagian intrinsik hidup kita. Andaikan kita mengonsumsi makanan bergizi, maka jiwa dan raga kita akan sehat. Jika kita mencicipi makanan yang tidak sehat, maka ia akan menjadi racun bagi tubuh dan jiwa. Kata pepatah Jerman: “*Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen*” (makanan dan minuman menjaga keutuhan tubuh dan jiwa). Dokter terkenal dari zaman Antik, Hipokrates menggarisbawahi makanan sebagai obat. Makanan yang sehat dan bergizi berperan sentral dalam proses penyembuhan suatu penyakit.<sup>29</sup>

Makanan dan minuman merupakan hal yang sangat eksistensial. Kata bahasa Jerman untuk makanan adalah “*Lebensmittel*” (bahan hidup). Makanan dengan ini tak bisa dipisahkan dari hidup. Mitos asal usul padi “*Ine Pare*” (Lio) atau “*Tonu wujo*” (Lamaholot) mengisahkan padi sebagai bahan pangan pokok di wilayah dimaksud berasal dari manusia sebagai makhluk hidup. Makanan itu hidup. Logisnya mendapat makanan merupakan hak asasi setiap manusia. Hidup dan pangan tidak bisa diceraikan. Bahan makanan dengan demikian memiliki nilai yang sangat tinggi di antara pelbagai jenis barang lainnya; konsekuensinya makanan harus dicintai. Cinta datang melalui perut dan cinta berarti membagi dan peduli (solider): *Sharing is caring*.

Tanpa tedeng aling-aling film *Taste the Waste* memproklamasikan: “Makanan bukanlah sampah”.<sup>30</sup> Valentin Thurn membuka rahasia pendidikan dasarnya di rumah: Bagi keluarganya, makanan merupakan

29 Harald Lemke, *Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie* (Bielefeld: Transcript Verlag, 2016), hlm. 414.

30 Stefan Kreutzberger dan Valentin Thurn, *Die Essensvernichter*, hlm. 24.

hidup dan dianggap sakral; membuang makanan tak lain dari dosa.<sup>31</sup> Kita tidak harus membuang pangan hanya karena produk itu tidak terlihat seperti dalam iklan atau tidak lezat disajikan.

Setiap orang wajib mempertimbangkan kembali pola konsumsinya dan apa yang diharapkannya dari produk. Pola hidup dan kesadaran untuk menghargai bahan makanan dalam konteks ini sebagai imperatif kategoris. Akar dari semuanya adalah perubahan cara berpikir. Sastrawan Rusia, Leo Tolstói mengatakan: “*Kekuatan pemikiran itu tidak kelihatan, bagaikan benih, yang darinya bertumbuh pohon yang raksasa. Ia merupakan sumber perubahan dalam kehidupan manusia.*”

## DAFTAR RUJUKAN

- Aigner, Susanne. *Unser Essen. Wie funktioniert die Agrar- und Lebensmittelindustrie*. E-Books. Heise Medien 2015.
- \_\_\_\_\_. “Wohin mit den Essensresten?” Telepolis Online, 11 Juni 2017.
- Beier, Andrea, Tom Hansing, Christa Müller dan Karin Werner (ed.). *Die Welt reparieren. Open Source und Selbstmachen als postkapitalistische Praxis*. Bielefeld: Transcript Verlag, 2016.
- Bellone, Veronika dan Thomas Matla. *Green Franchising*. München: Münchener Verlagsgruppe, 2012.
- Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz: Strafgesetzbuch (Paragraf 242 dan 123). München: C.H. Beck 2011.
- Büttner, Roman. *Das Phänomen Fast Food. Eine sozialgeschichtliche Untersuchung zur Erfindung des schnellen Essens*. Hamburg: Diplomica Verlag, 2014.
- Ford, Brian J. *Morgen nur noch Junk Food? Perspektiven unserer Ernährung*. Frankfurt am Main: Haupt Verlag, 2001.
- Förster, Jens. *Was das Haben mit dem Sein macht. Die neue Psychologie von Konsum und Verzicht*. München: Pattloch, 2015.
- Fromm, Erich. *Haben oder Sein. Die seelischen Grundlagen einer neuen Gesellschaft*. München: C.H. Beck, 2015.
- Greve, Maria. *Teilen, Reparieren, Mülltauchen. Kulturelle Strategien im Umgang mit Knappheit und Überfluss*. Bielefeld: Transcript Verlag, 2017.

31 *Ibid.*, hlm. 20-21.

- Hossenfelder, Malte. *Epikur*. München: C.H. Beck 1998.
- Kreutzberger, Stefan dan Valentin Thurn. *Die Essensvernichter*.
- Lemke, Harald. *Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie*. Bielefeld: Transcript Verlag, 2016.
- Lemke, Harald. *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt*. Bielefeld: Transcript Verlag, 2012.
- Lessig, Lawrence. *What`s Mine is Yours: How Collaborative Consumption is Changing the Way We Live*. 2010.
- Lessig, Lawrence. *Remix: Making Art and Commerce Thrive in the Hybrid Economy*, 2008.
- Leubecher, Marcel dan Simone Meyer. "Panorama: Container, Lecker, Müll.: Welt N24 Online, 19 Maret 2014.
- Ludwig, Leo. *Mitfahrgelegenheit: Kurze Geschichte für zwischendurch und unterwegs*. München: BookRix GmbH & Co. KG 2012.
- Meadows, Donella H., Dennis L. Meadows, Jorgen Randers dan William W. Behrens III: *The Limits to Growth: A Report for the Club of Rome`s Project on The Predicament of Mankind*. New York: Universe Books, 1972.
- Müller, Astrid, Martina de Zwaan dan James E. Mitchell. *Pathologisches Kaufen. Kognitiv-verhaltenstherapeutisches Manuel*. Köln: Deutscher Ärzte-Verlag, 2008.
- Pauli, Katharina. "Konsumgesellschaft: Wider den Wegwerf-Wahnsinn!" Spiegel Online, 17 Oktober, 2011.
- Petrini, Carlo. *Gut, Sauber & Fair. Grundlagen einer neuen Gastronomie*. Wiesbaden: Tre Torri Verlag, 2007.
- Petrini, Carlo. *Slow Food. Geniessen mit Verstand*. Zürich: Rotpunktverlag, 2003.
- Thurn, Valentin dan Stefan Kreutzberger. *Harte Kost: Wie unser Essen produziert wird. Auf der Suche nach Lösungen für die Ernährung der Welt*. München: Ludwig Verlag, 2014.
- Thurn, Valentin dan Stefan Kreutzberger. *Die Essensvernichter – Taste the Waste: Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist*. Köln: Kippenheuer & Witsch, 2011.
- Thurn, Valentin dan Gundula Oertel. *Taste the Waste: Rezepte und Ideen für Essensretter*. Köln: Kippenheuer & Witsch, 2011.
- Roser, Dominic dan Christian Seidel. *Ethik des Klimawandels. Eine Einführung*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 2015.

- Schlosser, Eric. *Fast Food Gesellschaft. Fette Gewinne, faules System*. München: Riemann Verlag, 2001.
- Simone, Martin, Varga-Kunz dan Karsten Fehlhaber. *Verwenden statt Verschwenden. Nachhaltig mit Lebensmitteln umgehen*. München: Mosaik Verlag, 2013.
- Slee, Thom. *Deins ist Meins: Die unbequemen Wahrheiten der Sharing Economy*. München: Kunstmann Verlag, 2016.
- Wagner, Christoph. *Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens*. Bergisch Gladbach: Bastei Lübbe, 2001.
- Waton, Fidelis Regi. "Fenomen Waktu". *Pos Kupang*, 6 Januari 2015, hlm. 5.
- Film: *10 Milliarden – Wie werden wir alle satt*.