



Jurnal Kajian Sosial Interdisipliner

BINA DARMA



KRISIS PANGAN: AZAB BARU BAGI INDONESIA?

- ✦ Teologia Pangan (Suatu Refleksi tentang Hak Hidup Manusia dan Non-Manusia Secara Berkelanjutan dari Perspektif Kristen), **Novembri Choeldahono**
- ✦ Konsumsi Sumber Daya Alam dan Visi Kedaulatan Pangan: Perspektif Islam, **Zakiyuddin Baidhawi**
- ✦ Perempuan di Balik Krisis Pangan, **Sri Suwartiningsih**
- ✦ Perempuan Dalam Mempertahankan Hak-hak Keamanan Pangan, **Bagong Suyoto**
- ✦ Kebijakan Sains dan Teknologi Di Nusa Tenggara Timur, **Ferry F. Karwur**
- ✦ Budaya Makan Bangsa Indonesia dan Krisis Pangan, **Lindayani**
- ✦ Romantisme Swasembada Pangan dan Realitasnya Kini, **Tungkot Sipayung**
- ✦ Tantangan dan Peluang Industri Makanan Menghadapi Globalisasi: Memperkuat Jejaring Pasokan Makanan, **Probo Nugrahedhi**
- ✦ Mencari Format Manajemen Pangan Kita, **Sony Heru Priyanto**

- ✦ Paradigma Plato Tentang Realitas (Sebuah Telaah Historis) **Gusti A.B. Menoh,**
- ✦ The Effects Of Globalization On International Security, **Yafet Y.W. Rissy**

- ✦ Sangkan Paran Revitalisasi Pertanian Indonesia, **Mianto N. Agung**
- ✦ Filsafat Sebagai Suatu Teori (dan Sebagai Suatu) Intervensi, **Dominggus Saekoko**

BINA DARMA

- Diterbitkan oleh Yayasan Bina Darma dan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik (FISIPOL) Universitas Kristen Satya Wacana (UKSW), sebagai Media pencerah dan pemberdaya masyarakat atas dasar kasih dan perdamaian. Terbit pada bulan Januari, Mei, dan September.
- *Bina Darma* menerima sumbangan tulisan (karangan) dari siapa saja yang bersedia menyumbangkan gagasan pemberdaya masyarakat secara bebas dan kreatif. Naskah karangan yang dimuat akan diberi imbalan, dan bagi karangan yang diminta secara khusus akan disediakan honorarium.
- Naskah tulisan diketik dalam MS Word dengan jarak satu setengah spasi di kertas A4 sebanyak-banyaknya 15 halaman dan sekurang-kurangnya 8 halaman. Diserahkan dalam bentuk cetak dan disket atau CD.
- Catatan penjelas dan atau sumber kutipan ditulis dalam *endnote*.
- Setiap tulisan, disertai Abstrak dan Kata Kunci.
- Seluruh sumber yang digunakan mohon diinformasikan dalam Daftar Pustaka.
- Mohon berkenan menyertakan CV (maksimal 5 kalimat), *Bank account*, alamat rumah atau alamat (nomor) kontak paling mudah.
- Redaksi berhak menyingkat dan memperbaiki karangan yang akan dimuat tanpa mengubah maksud isinya.
- Tulisan dalam Jurnal Kajian Sosial Interdisipliner Bina Darma tidak selalu selaras atau mencerminkan pendapat Yayasan Bina Darma dan FISIPOL UKSW.

Pemimpin Umum/Penanggung Jawab:

Semuel S. Lusi
John Lahade

Dewan Redaksi:

Ketua: Izak Y.M. Lattu

Anggota:

Mianto N. Agung, Pamerdi Giriwiloso,
Neil S. Rupidara, Rini Darmastuti,
Sri Suwartiningsih

Dewan Redaksi Tamu:

June Salvatore Lalisang (St Scholastica
College, Philipiness)
Puspa Joseph (Madrash University, India)
Nico Schulte-Nordholt (University Of Twente,
Enschede)
Liek Wilardjo (Universitas Kristen Satya
Wacana, Salatiga)
Kutut Suwondo (Universitas Kristen Satya
Wacana, Salatiga)

Redaktur Pelaksana:

Mianto Nugroho Agung

Artistik dan Lay out:

Sukrisna

Administrasi:

Sirkulasi: Liliek E. Missy
Keuangan: Purwatiningsih

Alamat Redaksi:

Yayasan Bina Darma, Ds. Sawo, Bugel, Kec.
Sidorejo, Salatiga, JATENG
PO Box 155 Salatiga 50701
Telp./Fax.: (0298) 321875, 322082
E-mail: bdf@indo.net.id atau
yysbinadarma@yahoo.com
Rekening: BNI 46 Salatiga
No. 137.000583812.901

PENGANTAR

01. Dari Redaksi	1
02. Topik: Krisis Pangan: Azab Baru Bagi Indonesia	3

KAJIAN TEMA

03. <i>Novembri Choeldahono</i> , Teologia Pangan (Suatu Refleksi tentang Hak Hidup Manusia dan Non-Manusia Secara Berkelanjutan dari Perspektif Kristen)	7
04. <i>Zakiyuddin Baidhawi</i> , Konsumsi Sumber Daya Alam dan Visi Kedaulatan Pangan: Perspektif Islam	21
05. <i>Sri Suwartiningsih</i> , Perempuan di Balik Krisis Pangan	32
06. <i>Bagong Suyoto</i> , Perempuan dalam Mempertahankan Hak-hak Keamanan Pangan	39
07. <i>Ferry F. Karwur</i> , Kebijakan Sains dan Teknologi di Nusa Tenggara Timur	58
08. <i>Lindayani</i> , Budaya Makan Bangsa Indonesia dan Krisis Pangan	69
09. <i>Tungkot Sipayung</i> , Romantisme Swasembada Pangan dan Realitasnya Kini	82
10. <i>Probo Nugrahedhi</i> , Tantangan dan Peluang Industri Makanan Menghadapi Globalisasi: Memerkuat Jejaring Pasokan Makanan	90
11. <i>Sony Heru Priyanto</i> , Mencari Format Manajemen Pangan Kita	101

KAJIAN KHUSUS

12. <i>Gusti A.B. Menoh</i> , Paradigma Plato Tentang Realitas (Sebuah Telaah Historis)	117
13. <i>Yafet Rissy</i> , The Effects of Globalization on International Security	126

PEMBICARAAN BUKU

14. <i>Mianto N. Agung</i> , <i>Sangkan Paran</i> Revitalisasi Pertanian Indonesia	133
15. <i>Dominggus Saekoko</i> , Filsafat Sebagai Suatu Teori (Dan Sebagai Suatu) Intervensi	141
16. Penulis Nomor Ini	147

Ilustrasi Sampul Luar Oleh Mianto N. Agung

Tema Jurnal Kajian Interdisipliner Bina Darma Vol. XXV, No. 74, Desember 2007
Menegaskan Jati Diri Perempuan Indonesia

Tantangan dan Peluang Industri Makanan Menghadapi Globalisasi: Memmerkuat Jejaring Pasokan Makanan

Probo Y. Nugraedi

Abstrak

Local food products must compete in a tougher situation since globalization. Hence, it is a must for local food industries to create a mutualism network along food supply chain involving farmers, workers, traders, retailer, etc., and this must be continuously supported by other stakeholders, i.e. government and reseach institutes. The equal and fair control distribution among actors will produce good, safe, nutritious and healthy food products which bring profits for all actors including the sustainability of ecosystem as well as be able to compete with imported food products.

Kata Kunci: Globalisasi Pangan, Industri Pangan Lokal, Jejaring, Distribusi Kontrol

Pendahuluan

Globalisasi pangan telah menghasilkan dua sisi yang berlawanan. Pada satu sisi, globalisasi pangan telah menghasilkan ketersediaan dan keragaman pangan yang semakin besar, sementara di sisi lain telah menciptakan ketimpangan sehingga negara-negara berkembang cenderung untuk lebih tergantung pada pangan "murah" hasil subsidi pemerintah negara maju¹. Julukan sebagai negara tropis yang kaya dengan sumber hayati dalam jumlah dan jenis yang melimpah tidak serta merta membuat Indonesia mampu mendominasi kompetisi

pangan global. Jumlah populasi yang besar menjadikan Indonesia sebagai pasar yang potensial bagi arus perdagangan pangan dunia. Hal ini menjadi tantangan sekaligus peluang bagi industri makanan lokal untuk mampu menghasilkan produk pangan yang diperlukan dan diharapkan konsumen di dalam negeri. Untuk itu perlu adanya interaksi dan kerja sama yang baik antar semua pelaku dan pemangku kepentingan dalam jejaring pasokan makanan dalam bentuk distribusi kontrol yang adil, untuk bisa menghasilkan produk pangan yang bermutu, sehat dan aman, sekaligus mampu bersaing dengan produk impor dan

memberikan keuntungan bagi semua pelaku.

Tantangan dan Peluang Globalisasi bagi Industri Pangan Lokal

Dengan mengandalkan liberalisasi dan harmonisasi, globalisasi pangan mewujud dalam bentuk keterbukaan pasar, reduksi bahkan eliminasi semua hambatan dalam bentuk tarif dan regulasi dagang serta penyeragaman standar mutu dan keamanan produk pangan². Dampaknya, sebagai contoh dalam hal standarisasi persyaratan keamanan pangan dalam konteks perdagangan global ternyata lebih banyak memberikan peluang bagi produsen di negara maju untuk masuk pasar negara sedang berkembang. Sebaliknya, produk pangan dari negara berkembang tidak bisa memasuki pasar dunia karena tidak memenuhi standar keamanan pangan³. Efisiensi globalisasi pangan juga dipertanyakan⁴ dan globalisasi pangan tidak sepenuhnya terbukti efisien karena telah mengancam keragaman sumber daya hayati, meningkatkan risiko keamanan pangan global, dan ketahanan pangan lokal.

Kesulitan produk pangan lokal dalam mengimbangi derasnya arus globalisasi pangan dicontohkan pada kasus produksi susu sapi di Boyolali, Jawa Tengah. Oleh karena kuatnya himpitan persaingan oleh susu impor ditambah lagi dengan harga susu yang belum layak untuk menutupi biaya produksi menjadikan peternak lokal sangat kesulitan untuk bisa bertahan. Upaya – upaya realistis yang bisa dilakukan untuk menyelamatkan dan meningkatkan produksi susu lokal adalah

dengan menjual produk tersebut untuk konsumsi lokal (dalam negeri) dalam bentuk susu segar, menghilangkan ketergantungan kepada Industri Pengolahan Susu atau Gabungan Koperasi Susu Indonesia, dan juga dengan kemampuannya sendiri melakukan diversifikasi produk susu misalnya menjadi keju, permen susu, susu pasteurisasi, dsb dengan dibarengi fasilitasi dari pemerintah⁵.

Tidak hanya bagi produk susu sapi dan para peternaknya, kemandirian dan ketahanan pangan ini juga terutama ditujukan untuk komoditas pokok seperti beras dan tanaman pangan lainnya berikut para pelaku utamanya yaitu para petani serta buruh tani⁶, produk perikanan, maupun perkebunan. Namun nyatanya ketahanan pangan (*food security*)⁷ yang ingin dituju belum bisa betul – betul diwujudkan dan menyentuh semua lapisan masyarakat⁸. Pengertian ketahanan pangan belum cukup untuk memberikan jaminan karena masih menyisakan pertanyaan seperti misalnya bagaimana supaya kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga dapat terwujud, darimana makanan tersebut diperoleh, siapa yang memproduksinya, pada kondisi seperti apa bahan pangan tersebut dihasilkan⁹. Untuk itu muncul gerakan sebagai sebuah reaksi atas perkembangan kesalahan konsep ketahanan pangan yaitu kedaulatan pangan¹⁰.

Konsep Kedaulatan Pangan (*Food Sovereignty*) pertama kali disampaikan oleh Via Campesina dalam *World Food Summit* di Roma tahun 1996. Disebutkan bahwa

*Food Sovereignty is the right of peoples, communities, and countries to define their own agricultural, labor, fishing, food and land policies which are ecologically, socially, economically and culturally appropriate to their unique circumstances. It includes the true right to food and to produce food, which means that all people have the right to safe, nutritious and culturally appropriate food and to food-producing resources and the ability to sustain themselves and their societies*¹¹

Disebutkan bahwa konsep ini menjadi sebuah alternatif yang kuat terhadap pola pikir utama yang ada saat ini tentang produksi pangan. Perjuangan terhadap kedaulatan pangan mencakup berbagai aspek seperti reformasi pertanahan, penguasaan atas wilayah, pasar – pasar lokal, keragaman hayati, otonomi, kerjasama, hutang, kesehatan, dan bidang lain yang memiliki kepentingan utama untuk dapat menghasilkan pangan secara lokal. Secara global, kedaulatan pangan juga mampu menyatukan para petani dari utara hingga selatan¹².

Pergulatan dan penerapan atas konsep ketahanan pangan maupun kedaulatan pangan banyak mengarah pada komoditas pangan utama seperti misalnya beras dan petani sebagai pelaku utama¹³. Namun demikian, pada kondisi yang semakin global saat ini penting juga untuk melihat bagaimana makanan (hasil olahan) juga sudah dan sedang mengglobal sehingga terjadi juga pertarungan yang kuat pada industri – industri pangan lokal. Disebutkan bahwa globalisasi pangan sebenarnya sudah terjadi sejak dulu, bahkan ketika istilah tersebut belum ada¹⁴.

Selain karena pergerakan manusia dalam konteks perdagangan, globalisasi pangan juga berjalan berbarengan dengan kolonialisasi¹⁵. Dalam konteks kekinian, makanan olahan hasil produksi massal industri pangan dapat ditemukan di hampir semua tempat di berbagai negara. Bahkan tidak hanya makanan produk “barat” seperti misalnya kentang goreng (*french fries*), burger, sosis, dll., tetapi juga produk “timur” juga semakin mudah ditemui di berbagai belahan dunia¹⁶. Akibatnya, terjadi kompetisi yang semakin ketat antar produk makanan dan antar produsen pangan.

Sebagai sebuah negara dengan jumlah populasi sekitar 230 juta jiwa, besarnya uang yang dikeluarkan (*expenditure*) penduduk Indonesia untuk memenuhi semua kebutuhannya tentu juga tidak sedikit. Data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia mengeluarkan lebih 54% dari total pengeluaran mereka untuk makanan. Meskipun hanya 11% pengeluaran tersebut untuk konsumsi makanan dan minuman olahan namun memiliki nilai sekitar 8,7 milyar dolar AS¹⁷. Perkembangan ekonomi dan populasi Indonesia yang semakin urban diperkirakan juga akan meningkatkan konsumsi makanan olahan¹⁸ (lihat tabel 1).

Pertumbuhan sektor industri pengolahan makanan dapat dihubungkan antara lain pada semakin banyaknya introduksi produk – produk makanan baru, aktivitas promosi yang gencar, pertumbuhan outlet – outlet ritel modern, kepuasan pelanggan, dan kesadaran akan kesehatan yang bertumbuh. Data penjualan

Tabel 1. Pengeluaran penduduk Indonesia untuk makanan

	1999	2002	2003	2004	2005	2006
Pengeluaran konsumen (juta dolar AS)*	Tidak tersedia	Tidak tersedia	146.966,13	154.551,41	157.576,26	164.173,62
Pengeluaran konsumen untuk makanan (juta dolar AS)*	Tidak tersedia	Tidak tersedia	73.326	75.997,7	76.660,7	80.108,4
Pengeluaran rumah tangga untuk makanan (%) **	62,94	58,47	56,89	54,59	Tidak tersedia	Tidak tersedia

Sumber: *www.euromonitor.com
 ** Badan Pusat Statistik (www.bps.go.id)

makanan dalam kemasan baik pada pasar ritel maupun jasa makanan (*food service*) di bawah ini menunjukkan volume penjualan yang besar terutama untuk produk makanan olahan kering, produk *bakery*, mi, susu, dan juga es krim¹⁹ (lihat tabel 2).

Besarnya nilai penjualan makanan dalam kemasan tersebut tentu saja dapat dipandang sebagai sebuah peluang yang besar bagi para produsen (industri) makanan di Indonesia. Laporan yang dikeluarkan oleh USDA Foreign Agricultural Service²⁰ menunjukkan

Tabel 2. Penjualan ritel dan jasa makanan dalam kemasan tahun 2005 (nilai dalam trilyun rupiah)

Produk	Jasa makanan Volume	Ritel Volume	Nilai
Makanan olahan kering (000 ton)	1.700	4.700	24.800
Produk <i>bakery</i> (000 ton)	600	800	13.400
Produk susu (000 ton)	200	600	12.700
Mie (000 ton)	200	1.000	10.400
<i>Confectionery</i> (100 ton)	6	160	8.800
Makanan ringan/ Snack (100 ton)	66	240	5.900
Minyak dan lemak (100 ton)	600	500	5.400
Makanan bayi (100 ton)	0	70	4.600
Saus, <i>dressing</i> & bumbu – bumbu (kondimen) (100 ton)	200	230	3.500
Es krim (000 liter)	38.600	73.500	1.800
Makanan olahan beku (000 ton)	4	32	1.600
Makanan awetan & makanan dalam kaleng (000 ton)	3	40	1.200
Lain – lain (produk pengganti makanan pokok, sup, pasta, makanan olahan dingin, <i>spreads</i>) (100 ton)	6	23	1.100

Sumber: Euromonitor dalam Anonim (2006)

bahwa industri pengolahan makanan dan minuman di Indonesia terdiri dari sekitar 4700 unit usaha (bisnis) dan lebih dari 900.000 produsen berbasis rumah tangga yang menjual produk di warung tradisional atau sebagai warung pinggir jalan. Dengan

kecil.

Besarnya potensi pasar seperti yang ditunjukkan dengan nilai impor di atas juga memperlihatkan kecenderungan untuk terus mengalami pertumbuhan. Hampir semua jenis makanan yang diimpor

Tabel 3. Impor beberapa makanan (dalam juta dolar AS)

Jenis	2003	2004	2005
Snack kecuali kacang (<i>nuts</i>)	34	54	49
Sereal sarapan & <i>Pancake mix</i>	6	7	10
Daging merah, segar/ dingin/ beku	44	54	77
Daging merah, hasil olahan (<i>prepared</i>)/ awetan	4	5	8
Daging unggas	1	1	4
Produk susu (kecuali keju)	269	417	508
Keju	15	28	28
Telur & Produk telur	3	3	3
Buah segar	185	211	212
Sayuran segar	70	79	100
Jus buah & sayur	4	7	-
Produk yang berorientasi konsumen lainnya	219	298	328
Ikan & hasil – hasil laut	33	87	35

Sumber: Global Trade Atlas dalam Anonim 2006 (data dipilih)

dukungan perkembangan ilmu dan teknologi serta banyaknya ragam bahan pangan lokal sebagai bahan baku, semestinya tidak sulit bagi para produsen (baik industri besar maupun kecil & menengah) untuk bisa menghasilkan makanan – makanan olahan tersebut. Namun demikian, penguasaan atas pengetahuan proses pembuatan makanan (olahan) tidak begitu saja menjamin terjadinya peningkatan produksi makanan oleh para produsen lokal. Ditambah lagi kompetisi dari produk – produk makanan luar yang mampu bersaing dari segi mutu dan harga serta jaringan pemasaran yang kuat. Seperti dapat dilihat pada Tabel 3 di bawah ini, impor beberapa makanan juga menunjukkan angka – angka yang tidak

tersebut menunjukkan peningkatan nilai dari tahun ke tahun yang bisa jadi juga mengindikasikan peningkatan jumlah (kuantitas). Baik nilai penjualan maupun nilai impor makanan di atas sekaligus menunjukkan bahwa pasar dalam negeri begitu besarnya. Namun, impor makanan yang telah terjadi juga sekaligus dapat dipandang sebagai ancaman terutama bagi para produsen makanan lokal skala kecil dan menengah, seperti yang dialami para produsen susu sapi di Boyolali di depan.

Tidak sekedar itu, pertarungan juga terjadi pada rantai distribusi (*market*). Di wilayah perkotaan utama di Indonesia pasar – pasar tradisional banyak tergantikan dengan hypermarket,

supermarket, dan minimarket modern. Hingga saat ini banyak ritel raksasa seperti Carrefour, Giant, Makro, dan Lion Superindo (grup Delhaize), yang bersaing dengan jaringan ritel nasional dan lokal. Meskipun demikian pasar – pasar tradisional, kios – kios sederhana, dan warung pinggir jalan masih bertahan, bahkan di wilayah perkotaan utama, dengan produk umumnya yang dijual adalah produk buatan rumah tangga. Warung makan pinggir jalan misalnya, ternyata memberikan kontribusi sekitar 80% dari penjualan produk minuman ringan²¹.

Beberapa jenis makanan yang diimpor semestinya juga mampu dipasok oleh para produsen dalam negeri dengan mengandalkan sumber bahan baku lokal. Sebagai contoh, besarnya impor buah dan sayuran segar serta produk olahannya, semestinya juga mampu dikompertisikan dengan produk – produk buah dan sayur lokal yang memiliki potensi besar²². Demikian juga dengan produk makanan ringan (*snack*) mengingat potensi sumber daya hayati berupa biji – bijian, umbi, buah dan sayur, coklat, serta kacang – kacang. Hal yang sama juga semestinya bisa terjadi untuk produk daging serta telur. Sayangnya, potensi itu tidak bisa sekedar dijawab dengan ketersediaan dan peningkatan produksi pangan (bahan baku) ataupun kemampuan pengolahan pasca panen.

Interaksi dan Distribusi Kontrol Para Pelaku dalam Jaringan Pasokan Makanan

Sebagai salah satu pelaku (aktor) dari

rantai pasokan makanan (*food supply chain*), produsen makanan (baik skala kecil, menengah ataupun besar) tidak bisa melepaskan diri dan justru harus saling bersinergi secara saling menguntungkan dengan aktor – aktor lainnya, seperti petani penghasil bahan pangan, para pekerja industri (buruh), pedagang dan distributor, ataupun *retailer*, dll²³. Dengan mengibaratkan masing – masing sebagai sebuah organisme yang hidup dan membentuk satu jejaring²⁴, mereka kemudian berintegrasi secara menyeluruh sehingga interaksi dan interdependensi antar organisme akan memunculkan keuntungan bagi semua. Masing – masing organisme itu sendiri juga memiliki sub jejaring yang juga hidup dan saling berinteraksi satu sama lain.

Sebagai sebuah ilustrasi sederhana, kebutuhan konsumen akan makanan ringan (*snack*) dapat dipenuhi oleh industri pembuatan makanan ringan, seperti misalnya yang berbasis buah dan sayur, biji – bijian, umbi, ataupun kacang – kacang. Bahkan dengan teknologi yang sederhana, seperti misalnya teknologi pengeringan, penggorengan bertekanan rendah, dipadu dengan pengemasan, produk ini mampu dihasilkan oleh industri makanan skala kecil dan menengah. Untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan makanan ringan yang bermutu dan aman, industri pangan dapat menerapkan cara – cara pengolahan yang sederhana tetapi sekaligus memperhatikan aspek pengolahan makanan yang baik dan aman (*good manufacturing practices*) tanpa harus menggunakan bahan tambahan seperti pengawet dan pewarna sintesis. Selain itu,

mutu produk yang baik juga ditentukan oleh mutu bahan baku yang baik. Oleh karena itu, interaksi dan kerjasama yang saling menguntungkan dengan petani sebagai pemasok bahan mentah untuk bisa mendapatkan bahan baku yang bermutu baik tentu saja harus dilakukan. Setelah dihasilkan produk yang diinginkan, kerjasama dengan para pelaku di bidang distribusi dan pemasaran mutlak dilakukan sehingga produk tersebut mampu menjangkau seluruh konsumen. Jejaring yang menghubungkan masing – masing organisme ini tentu saja membutuhkan dukungan dari pemerintah dalam berbagai bentuk seperti misalnya permodalan, pelatihan, regulasi mutu dan keamanan pangan serta perdagangan, ataupun kebijakan dan kemudahan lain yang memungkinkan produk makanan olahan lokal mampu bersaing dengan produk impor. Ditambah lagi dukungan hasil – hasil penelitian dan pengembangan baik dari para aktor dalam jejaring itu sendiri ataupun dukungan lembaga penelitian dan institusi pendidikan. Sayangnya, masih banyak faktor lain yang belum bisa banyak mendukung tercapainya produksi makanan lokal yang baik dan kuat, seperti misalnya pasokan energi (listrik dan BBM) serta lemahnya infrastruktur pendukung distribusi terutama di daerah – daerah seperti di luar pulau Jawa²⁵.

Mungkin terdengar terlalu menyederhanakan, tetapi jika sebuah produk makanan dipandang sebagai hasil interaksi dan kerja sama dari berbagai macam pelaku yang membentuk jejaring yang hidup, maka masing – masing pelaku tersebut juga seharusnya juga dipandang

sebagai pihak yang berdaulat, memiliki hak untuk ikut mengontrol sistem yang menjadi bagian dari dirinya, dengan ditunjang oleh kebijakan dan regulasi dari pemerintah. Oleh karenanya, dalam sebuah rantai pasokan makanan dari lahan hingga ke konsumen (*from farm to fork*) masing – masing peran juga mendapatkan keuntungan (*profit*). Suatu jejaring/rantai pasokan makanan menjadi timpang tatkala distribusi kontrol juga mengalami ketimpangan, bahkan mungkin yang terjadi adalah kerugian pada salah satu pelaku sedangkan yang lain mungkin malah mendapatkan keuntungan berlipat ganda²⁶.

Dalam suatu industri makanan, konsep produktivitas dan efisiensi yang tinggi untuk memenuhi peningkatan kebutuhan konsumen sehingga didapatkan keuntungan yang sebesar – besarnya tidak bisa semata – merta dianut begitu saja. Patokan yang membabi buta pada produksi sebanyak – banyaknya pada gilirannya akan menghasilkan produk pangan dengan kuantitas yang berlimpah tetapi bisa jadi mengorbankan aspek – aspek lainnya. Hal ini dapat dianalogikan dengan apa yang diungkapkan oleh Capra terkait masalah kelaparan dan produksi pertanian²⁷. Argumentasi bahwa hanya peningkatan produksi akan memecahkan permasalahan kelaparan, dan hanya agrobisnis skala besar yang dapat menghasilkan lebih banyak makanan tidaklah tepat. Seperti misalnya pada “modernisasi” pertanian yang berdampak pada ketimpangan sosial, menghasilkan keuntungan yang tinggi hanya untuk sebagian kecil elit, beberapa

petani “korporat” baru, dan menjadikan jutaan orang keluar dari lahan²⁸. Banyak aspek lain yang harus ikut dipertimbangkan dari mulai kepentingan konsumen (mutu, keamanan dan kesehatan) hingga pengaruhnya ke ekosistem. Harus selalu ada pertanyaan, apakah produktivitas dan efisiensi dari sebuah industri pengolahan makanan yang menghasilkan keuntungan bagi industri tersebut justru meningkatkan biaya pada publik, misalnya kerusakan ekosistem akibat penanganan limbah yang tidak benar, meningkatnya risiko kesehatan karena penggunaan bahan tambahan sintetik pada makanan, atau bahkan semakin berkurangnya keanekaragaman hayati sebagai akibat sistem monokultur yang dianggap lebih memberikan keuntungan besar?²⁹ Meskipun mungkin jumlahnya belum cukup signifikan, tetapi pada tahun – tahun belakangan ini semakin banyak konsumen yang cenderung memilih makanan – makanan yang alami ataupun diolah dari bahan dasar hasil budidaya organik tanpa melibatkan pupuk dan pestisida kimia. Selain itu juga pilihan atas makanan – makanan yang tidak menggunakan bahan tambahan seperti misalnya pengawet dan pewarna cenderung semakin meningkat. Bahkan

tren konsumsi makanan juga mengarah pada produk – produk yang dipercaya mampu memberikan efek pada kesehatan, seperti misalnya makanan yang banyak mengandung antioksidan, kaya vitamin, serat, dan asam lemak tak jenuh jamak³⁰.

Kecenderungan untuk kembali ke makanan yang alami serta memiliki manfaat untuk kesehatan mungkin dipengaruhi oleh kejenuhan sekaligus kesadaran dan kekuatiran akan dampak negatif konsumsi makanan yang banyak mengandung bahan tambahan artifisial sekaligus rendah kandungan nutrisi.

Penutup

Globalisasi pangan telah menimbulkan tantangan sekaligus peluang bagi industri pangan lokal. Melalui distribusi kontrol yang adil di antara semua aktor pelaku dalam rantai pasokan makanan dan dukungan penuh dari pemerintah diharapkan akan menghasilkan produk – produk makanan yang mampu bersaing dengan produk impor, sekaligus memberikan keuntungan bagi seluruh pelaku termasuk konsumen serta menjamin keberlangsungan sistem pangan yang tidak merusak ekosistem dan kesehatan manusia.

Daftar Pustaka

- Ananingsih, Kristina. **Mendongkrak Potensi Buah Lokal di Pasar Global**. Renai VI (2) 2006.
 Anonim^a. *Food Sovereignty: A Right For All*. Political Statement of the NGO/CSO Forum for Food Sovereignty. NGO/CSO Forum for Food Sovereignty. Rome, June 8 – 13, 2002. (www.poptel.org.uk/panap/latest/wfs7.htm)
 Anonim^b. **Indonesia Exporter Guide Update 2006**. USDA Foreign Agricultural Service. GAIN

- Report. 2006
- Capra, Fritjof. *The Turning Point*. Flamingo. London. 1983
- . *The Web of Life. A New Scientific Understanding of Living Systems*. Anchor Books. New York. 1996
- GRAIN. *Food Sovereignty: Turning the Global Food System Upside Down*. http://www.grain.org/seedling_files/seed-05-04-01.pdf. 2005
- Ismantoro, Heru & H. Saptaningtyas. *Susu Boyolali: Bertahan di Tengah Himpitan Globalisasi*. Renai VI (2) 2006.
- Nugrahedi, Probo Y. *Petani dan Beras: Di Balik Sukses Pembangunan Pertanian*. Dalam *Mengurai Belitan Krisis – Renungan dari Bendan Dhuwur*. Penerbit Kanisius & Unika Soegijapranata. 2002
- Raharjo, Sri. *Perdagangan Global, Standarisasi Produk, dan Implikasinya Pada Kemandirian Pangan: Studi kasus cemaran aflatoksin pada jagung dan kacang tanah*. Renai VI (2) 2006.
- Sulistiyawati, Ita. *Menggugat Efisiensi Globalisasi Pangan*. Renai VI (2) 2006.
- Tansey, Geoff & T. Worsley. *The Food System. A Guide*. Earthscan Publ. London. 1995.
- Wahono, Francis. *Hak – hak Asasi Petani: Sebuah Perumusan dari Bawah*. Jurnal Wacana 8 (II). Insist Press. 2001
- Widianarko, Budi. *Keragaman Pangan: Globalisasi Sedari Dulu*. SUAR 1 (1). 2005
- Widianarko, Budi. *Dua Wajah Globalisasi Pangan*. Renai VI (2) 2006.

Endnotes

- ¹ Budi Widianarko. *Dua Wajah Globalisasi Pangan*. Renai VI (2) 2006.
- ² Ibid.
- ³ Ibid. Lihat juga Sri Raharjo. *Perdagangan Global, Standarisasi Produk, dan Implikasinya Pada Kemandirian Pangan*. Renai VI (2) 2006
- ⁴ Sulistiyawati, Ita. *Menggugat Efisiensi Globalisasi Pangan*. Renai VI (2) 2006.
- ⁵ Ismantoro, Heru & H. Saptaningtyas. *Susu Boyolali: Bertahan di Tengah Himpitan Globalisasi*. Renai VI (2) 2006.
- ⁶ Misalnya Probo Y. Nugrahedi. *Petani dan Beras: Di Balik Sukses Pembangunan Pertanian*. Dalam *Mengurai Belitan Krisis – Renungan dari Bendan Dhuwur*. Penerbit Kanisius & Unika Soegijapranata. 2002; dan Francis Wahono. *Hak – hak Asasi Petani: Sebuah Perumusan dari Bawah*. Jurnal Wacana 8 (II). Insist Press. 2001
- ⁷ Ketahanan pangan dalam Undang-undang Pangan RI No. 7 Tahun 1996 didefinisikan sebagai kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercemar dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau.
- ⁸ Pemerintah memprioritaskan peningkatan ketahanan pangan terutama kecukupan beras. Kompas, Minggu 29 April 2007
- ⁹ GRAIN. *Food Sovereignty: Turning the Global Food System Upside Down*. http://www.grain.org/seedling_files/seed-05-04-01.pdf. 2005
- ¹⁰ Ibid.

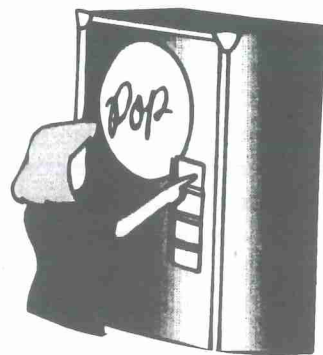
- ¹¹ Anonim
- ¹² *Food Sovereignty: A Right For All*. Political Statement of the NGO/CSO Forum for Food Sovereignty. NGO/CSO Forum for Food Sovereignty. Rome, June 8-13, 2002.
- ¹³ GRAIN, op.cit
- ¹⁴ Lihat misalnya Federasi Serikat Petani Indonesia. *Rice Farming in Indonesia and the Urgency of Agrarian Reform* dalam *Rice and Food Sovereignty in Asia Pasific*. 2006.
- ¹⁵ Lihat Budi Widianarko. *Keragaman Pangan: Globalisasi Sedari Dulu*. SUAR 1 (1). 2005
- ¹⁶ Ibid. Lihat juga Geoff Tansey & T. Worsley. *The Food System. A Guide*. Earthscan Publ. London. 1995.
- ¹⁷ Sebuah berita berjudul *Indonesian, Chinese Food Gaining Ground in The Netherlands*, dalam *Asia Food Journal* (<http://www.asiafoodjournal.com/article.asp?articleid=4097>) pada 8 Maret 2007 dituliskan bahwa suatu laporan berjudul '*Ethnic Foods in the Netherlands*', menyebutkan bahwa makanan khas Indonesia menempati urutan kedua terbesar *market share* dari 3,5 milyar dolar AS nilai pasar makanan etnis. Makanan Indonesia sekarang ini dijual dengan beberapa merk, seperti Improba, Knorr, Honig, Wijko, dan Conimex. Baca juga Jarrett Paschel. *Globalization of Food Preferences*. dalam *Food Technology* (www.ift.org). Februari 2007, tentang bagaimana banyak konsumen AS yang semakin memilih makanan khas dari negara-negara lain termasuk Asia.
- ¹⁸ Anonim
- ¹⁹ Indonesia Exporter Guide Update 2006. USDA Foreign Agricultural Service. GAIN Report. 2006
- ²⁰ Ibid
- ²¹ Ibid. Lebih lanjut juga dilaporkan bahwa *market share* pasar tradisional (*wet market*) terhadap ritel modern mengalami penurunan setiap tahunnya dari 78,1% pada tahun 2000 hingga 67,6% pada tahun 2005.
- ²² Kristina Ananingsih. *Mendongkrak Potensi Buah Lokal di Pasar Global*. Renai VI (2) 2006.
- ²³ Geoff Tansey & T. Worsley. Op.cit.
- ²⁴ Capra, Fritjof. *The Web of Life. A New Scientific Understanding of Living Systems*. Anchor Books. New York. 1996 ²⁵ Anonim ^b, op.cit
- ²⁶ Sebuah berita foto di harian Kompas, Sabtu 28 April 2007 memperlihatkan sejumlah petani cabai di Brebes yang merasa kecewa dengan anjloknya harga cabai, membuang hasil panen mereka di jalan raya. Harga cabai anjlok hingga Rp 1.500 per kilogram dari harga normal sekitar Rp 6.000 per kilogram. Petani seringkali menjadi pihak yang kalah dalam sebuah rantai pasokan makanan.
- ²⁷ Fritjof Capra. *The Turning Point*. Flamingo. London. 1983. Menurut Lappe dan Collins yang dikutip oleh Capra, masalah kelaparan dunia bukanlah sekedar masalah teknis, tetapi juga sosial dan politis. Kelangkaan pangan adalah mitos dan bahwa agribisnis tidak dapat memecahkan masalah kelaparan tetapi sebaliknya bahkan memperparahnya. Dikatakan bahwa pertanyaan utamanya bukanlah bagaimana produksi dapat ditingkatkan, tetapi lebih pada (tanaman) apa yang dibudidayakan dan siapa yang memakannya, dan jawabannya ditentukan oleh mereka yang mengontrol sumber- sumber produksi pangan. Hanya dengan

memperkenalkan teknologi-teknologi baru ke dalam sebuah sistem diperparah oleh ketimpangan sosial tidak akan pernah memecahkan permasalahan pangan, sebaliknya malah akan memperburuknya.

²⁸ Ibid. Lebih jauh dikatakan bahwa korporasi agribisnis multinasional sekarang dalam proses menciptakan sistem pertanian dunia tunggal di mana mereka dapat mengontrol semua tahap produksi pangan dan untuk memanipulasi baik pasokan pangan maupun harga melalui praktik-praktik monopoli. Kontrol korporasi tingkat dunia terhadap produksi pangan akan menciptakan supermarket global di mana yang miskin akan berkompetisi secara langsung dengan yang kaya. Efek ini dapat diamati secara langsung pada dunia ketiga di mana masyarakat kelaparan meskipun pangan tumbuh secara melimpah di mana mereka tinggal. Pemerintah mungkin mensubsidi produksi dan mereka sendiri mungkin menanam dan memanennya. Namun mereka tidak akan pernah mengkonsumsinya karena mereka tidak dapat membayar harga yang diakibatkan dari kompetisi internasional.

²⁹ Ibid. Untuk meningkatkan keuntungan di pasar yang jenuh, manufaktur harus menghasilkan produk yang lebih murah, dan salah satu cara untuk mengatasinya adalah dengan menurunkan mutu produk. Untuk memuaskan konsumen, sejumlah besar uang dikeluarkan untuk mengkondisikan opini dan cita rasa konsumen melalui iklan. Untuk meningkatkan bisnisnya pabrikan pangan menambahkan pengawet ke dalam bahan pangan untuk meningkatkan umur simpannya dan mencoba untuk *me-make up* kekurangan kandungan gizi dengan menambahkan agensia flavor dan pewarna artifisial.

³⁰ Contohnya ditunjukkan oleh, Made Astawan. Tren Makanan 2005. (www.kompas.co.id.) Minggu, 16 Januari 2005, Milo L. Ohr. *A Healthy Snackfest*. (www.ift.org.), dan A. Elizabeth Sloan. *Top 10 Functional Food Trends*. (www.ift.org.) Seperti misalnya pada tren konsumsi bijian yang memiliki kelebihan sebagai sumber senyawa fitokimia, serat, mineral dan vitamin, yang tidak hanya menguntungkan bagi kesehatan jantung tetapi juga dalam pengelolaan berat badan serta mengurangi risiko penyakit seperti kanker dan diabetes.



Mencari Format Manajemen Pangan Kita

Sony Heru Priyanto

Abstrak

Food is one of the most basic objects of consumption and production. As such, it offers a valuable entry point in exploring the challenge of achieving sustainable production and consumption patterns throughout society. This challenge is essentially the task of establishing sustainable development as the world's method of providing "a higher quality of life for everyone," for both current and future generations.

For many people, the topic of sustainable consumption tends to refer mostly to the over-consumption by affluent populations of limited natural resources, and the over-production of wastes and pollution resulting from that consumption. Too often the discussion of "sustainable consumption" surrenders to a reductionism narrowing the focus to separate topics such as ecoefficiency or personal lifestyles without linking these as parts of a broader system of production and consumption. In the Programme for the Further Implementation of Agenda 21, the UN General Assembly agreed that "the need for integration is important in all sectors and proceeded to identify poverty/production and consumption patterns as "overriding" cross-cutting issues to be highlighted in each year of the planned five-year program. Making consumption of food, water, shelter and other basic needs sustainable requires not simply changing individual behavior and preferences, but also the system of investment, production and distribution for meeting those.

Kata Kunci: Produksi, Konsumsi, Distribusi Pangan, Manajemen Pangan, Faktor Lingkungan, Kerusakan Lingkungan, Pemanasan Global, Bulog, Kelembagaan Pangan.

Pengantar

Pangan merupakan obyek yang penting dari sisi produksi dan konsumsi dunia. Dinamika produksinya tidak kalah rumit dengan persoalan konsumsinya. Masih ditambah lagi ada daerah yang surplus

pangan di satu sisi, namun ada daerah yang sangat kekurangan pangan karena aspek iklim dan teknologi dan kesalahan kebijakan. Trend ke depan, persoalan ini akan tambah rumit manakala terjadi pemanasan global (*global warming*