

akhirnya akan gagal juga (bdk. LS 179-181). Ada kekhawatiran banyak pihak bahwa keanekaragaman pangan atau keanekaragaman hayati yang ada di negeri ini akan punah karena pengrusakan lingkungan yang selama ini terjadi secara masif. Hilangnya keanekaragaman hayati ini memicu eksplorasi hama dan penyakit, berkurangnya ketersediaan air, siklus iklim (kemarau dan hujan yang tak menentu). Langkah dunia untuk mengatasi masalah kerusakan lingkungan ini sungguh luar biasa seperti program perubahan iklim, pembangunan sumber energi terbarukan dst. Namun demikian, Paus Fransiskus juga mengingatkan ancaman ekonomi pasar seringkali mengalahkan tanggung jawab moral. Oleh karena itu pentingnya membangun kesadaran universal bersama untuk meninggalkan masa penghancuran diri dan kembali pada pemahaman keutuhan ciptaan. Untuk sampai pada tingkat kesadaran tersebut dibutuhkan pertobatan ekologis dan terbangunnya spiritualitas ekologis.

#### Aksi Nyata Gerakan HPS Dalam Upaya Mencintai Pangan Lokal

1. Membangun kesadaran masyarakat untuk kembali pada pola konsumsi pangan pokok asalnya melalui penyediaan bahan pangan pokok selain beras. Pentingnya sosialisasi diversifikasi pangan terutama yang ada di daerah masing-masing. Mulai menata kembali pola makan yang beragam, bergizi, sehat, aman dan secukupnya. Promosi makanan berbasis pertanian organik, alami dan setempat (lokal).
2. Mengembangkan berbagai bentuk olahan pangan yang berbahan baku sumber pangan lokal. Misalnya mie dari sagu, mie dari jagung, aneka makanan dari ubi kayu dan lain-lain untuk menjadi makanan yang dikonsumsi sehari-hari supaya tidak hanya tergantung kepada beras, gandum dan makanan impor lainnya yang belum tentu menyehatkan.
3. Mengadakan aksi gerakan bersama Gereja Katolik Indonesia pada Hari Pangan Sedunia, tgl 16 Oktober 2019 dengan mengkonsumsi makanan lokal.

4. Mengadakan aksi solidaritas pangan untuk saudara yang berkekurangan dalam bentuk berbagikan dan mengumpulkan kolekte HPS yang diserahkan ke Keuskupan dan KWI.
5. Mengadakan misa atau ibadat syukur atas aneka ragam pangan yang dianugerahkan oleh Sang Pencipta atau bentuk seremonial lainnya.
6. Menghidupkan dan mengembangkan kearifan lokal dalam melestarikan dan mengolah pangan lokal yang menyehatkan dan mensejahterakan para petani.
7. Mendukung atas pelestarian dan pemurnian bibit-bibit lokal.
8. Mengadakan beragam kegiatan pendidikan masyarakat menyusun menu makanan bergizi yang menggunakan bahan pangan lokal.

#### Penutup

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia karena di dalamnya terdapat zat gizi yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses di dalam tubuh, perkembangbiakan dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupan. Setiap orang memerlukan zat gizi dalam jumlah yang cukup dan tidak berlebihan namun juga tidak berkekurangan agar dapat hidup sehat, aktif dan produktif. Untuk itu dibutuhkan komposisi makanan yang sesuai dengan komposisi beragam, bergizi, berimbang, serta aman atau makanan yang sehat, segar, dan alami. Oleh karena itulah dalam perayaan HPS tahun 2019 ini, Gereja mengajak semua orang untuk mencintai pangan lokal. Ayo! konsumsi pangan sehat, segar dan mensejahterakan.

SELAMAT MERAYAKAN  
HARI PANGAN SEDUNIA 2019



# Mencintai Pangan Lokal

Ayo ! Konsumsi Pangan Sehat, Segar, dan Sejahtera



**HARI PANGAN SEDUNIA (HPS)  
KONFERENSI WALIGEREJA INDONESIA**

**16 OKTOBER 2019**

**world food day** INDONESIA



## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keanekaragaman hayati. Apabila kekayaan tersebut dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan pangan lokal, maka dapat berkontribusi terhadap pencapaian kedaulatan pangan. Indonesia memiliki kekayaan biodiversitas pangan nabati dan hewani yang cukup besar dan beragam. Beberapa komoditas yang sudah dikembangkan budayanya antara lain sagu, jagung, ubi kayu, ubi jalar, shorgum, dan talas jepang. Makanan tradisional pun dapat dikembangkan ke arah yang lebih komersial, seperti tiwul, embal, jagung bose, oyek, dan sebagainya. Namun sampai saat ini hal tersebut masih belum dikembangkan maksimal oleh karena itu promosi, animasi dan usaha mencintai pangan lokal yang beraneka ragam patut mendapat perhatian semua pihak, termasuk kita umat beriman (Gereja). Bukankah Allah sendiri sejak semula telah menciptakan aneka ragam makanan untuk dikonsumsi oleh manusia supaya ia dapat hidup sehat dan sejahtera?

Kurang gizi di Indonesia masih 13,8% dan gizi buruk 3,9% (Risksesdas, 2018). Permasalahan pola konsumsi pangan masyarakat Indonesia masih jauh dari kata ideal. Saat ini konsumsi karbohidrat didominasi padi-padian, terutama beras. Sementara potensi sumber daya pangan Indonesia cukup berlimpah. Terdapat sekitar 100 jenis pangan sumber karbohidrat, 100 jenis kacang-kacangan, 250 jenis sayuran, dan 450 jenis buah-buahan, dst. Kita meyakini jika bisa dikelola dengan baik, keanekaragaman pangan lokal yang kita miliki pasti cukup untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Jika konsumsi pangan masyarakat lebih beragam, dampak positif lainnya adalah petani akan menganekaragamkan usaha taninya, pengolahan pangan lokal di pedesaan akan tumbuh berkembang, dan bisnis kuliner berbahan baku pangan lokal juga semakin banyak dan digemari. Upaya mengedukasi masyarakat agar mengurangi konsumsi beras dan mengalihkannya ke konsumsi pangan yang lebih beragam ini sangatlah penting untuk dilakukan. Salah satu jalannya adalah mengembalikan pangan lokal khususnya daerah-daerah Indonesia Timur dan daerah lain yang awalnya konsumsi utamanya adalah pangan lokal.



## Aneka Ragam Pangan Lokal Sehat Dalam Kitab Suci

Komunitas-komunitas di Indonesia telah mengembangkan berbagai makanan pokok seperti sagu, jagung, ketela pohon, dan ubi jalar. Berbagai jenis tanaman itu tumbuh dan tersedia sepanjang tahun di berbagai keadaan lahan dan musim. Sejak dulu secara turun-temurun masyarakat desa terbiasa memanfaatkan sumber-sumber pangan yang beragam itu sebagai basis pemenuhan kebutuhan pangan pokok sehari-hari maupun sebagai camilan. Keragaman pangan juga mengandung keragaman nutrisi, bahkan diantara tanaman pangan itu berkhasiat obat. Sistem pangan lokal inilah yang menjadi andalan untuk menjamin pemenuhan kebutuhan pangan dan mengatasi ancaman dari bahaya kelaparan atau krisis pangan. Oleh karena itu komunitas memiliki peran penting dalam menjamin pemenuhan kebutuhan pangannya.

Makanan merupakan hal pokok yang direncanakan sejak awal oleh Tuhan Allah. Makanan sebagai esensi dari kehidupan juga salah satu hak bagi manusia. Sebelum manusia diciptakan Tuhan terlebih dahulu menciptakan sumber makanan. Makanan merupakan sumber energi bagi tubuh manusia. Baik Perjanjian Lama maupun Perjanjian Baru menyebutkan beraneka ragam jenis makanan yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Berbagai jenis makanan tersebut dapat digolongkan seperti biji-bijian, sayur mayur, buah-buahan, minyak nabati, bumbu-bumbu, ikan, dan daging. Makanan tersebut mereka usahakan dan diperoleh dari daerah di mana mereka tinggal.

Dalam Perjanjian lama dikatakan pertama-tama Tuhan menyediakan tumbuhan yang berbiji dan pohon-pohon buah-buahan bagi manusia (Kej. 1:29). Kemudian menu makanan konsumsi manusia ditambah lagi dengan sayur-sayuran (Kej. 1:30). Tuhan Allah tahu bahwa manusia tidak dapat lagi memenuhi kebutuhan hidupnya hanya dari jenis bijian dan buah (Kej.3:18). Kemudian Tuhan mengijinkan manusia mengkonsumsi daging (Kej 9:3), namun tidak semua boleh dikonsumsi (Kej.9:4). Tuhan mengatur dengan baik mana daging yang boleh dimakan dan mana yang tidak boleh dimakan (Im. 11:47).

Sedangkan dalam Perjanjian Baru, disebut makanan pokok adalah roti dibuat dari tepung terigu (Mat 13:33; Luk 13:21) atau jelai makanan bagi rakyat biasa sehari-hari (Yoh 6:9,13). Kemudian disebut buah anggur (Mat 7:16, dll.), minyak zaitun (Rm.11:17). Kecap (kharoset) dibuat dari kurma, ara, kismis dan cuka yang dipakai khusus pada pesta Paskah (Mrk 14:20; Yoh 13:26). Ada juga buah ara (Mat. 7:16). Buah ara maupun buah anggur sangat digemari di Palestina. Ada daging seperti anak kambing (Luk 15:29) dan anak lembu tambun (Luk 15:23) termasuk pada kelompok binatang yang boleh dimakan (asal disembelih sehingga darahnya tercurah habis). Ikan (Luk.11:11; Mrk 6:41), makanan dari hutan seperti belalang dan madu hutan. (Mat. 3:4; Mrk 1:6), aneka ragam bumbu dan segala jenis sayuran (Mat 22:23; Luk 11:42). Kiranya apa yang dikatakan oleh Markus (Mrk. 7:19) soal makanan halal dan haram dapat dibaca dalam konteks kesehatan. Jelas bahwa semua makanan boleh dimakan oleh manusia, namun tak semuanya itu menyehatkan alias berguna bagi tubuh. Halal dalam Firman Tuhan itu lebih artinya makanan yang sehat kalau dimakan dan bukan menimbulkan dosa jika dimakan.



## Keterlibatan Gereja dalam Gerakan HPS

Sejak tahun 1987 Konferensi Waligereja Indonesia melibatkan Gereja Katolik Indonesia dalam Gerakan Hari pangan sedunia. Tahun 1990 dalam AISA V, para Uskup se Asia mendukung Deklarasi Ganjuran yang mempromosikan gerakan tani dan nelayan organik. Paus Fransiskus mengajak kita semua untuk mengangkat potensi lokal termasuk pangan. Ia berbicara tentang diversifikasi pertanian dengan program rotasi tanaman. Menurutnya ada banyak hal yang dapat dilakukan di tingkat lokal untuk meningkatkan pertanian sebagai sumber pangan seperti membangun infrastruktur, perbaikan pasar lokal, pengembangan teknik pertanian yang berkelanjutan, memberi kemudahan modal, dan yang paling penting adalah keberpihakan kebijakan Pemerintah dalam pembangunan pangan dan mewujudnya. Paus Fransiskus juga mengingatkan apa pun yang dilakukan dengan baik ketika tidak ada tujuan agung, nilai dan pemahaman yang humanis