

TELADAN BIJAK



**Kelola Susut &
Sisa Pangan**



Teladan Bijak **Kelola Susut dan Sisa Pangan**

PENYUSUN

Syamdidi
Hasta Octavini
Flora Chrisantie
Lindawati Lumban Raja
Amran Manalu

EDITOR

Vergina Andini Putri

**JEJARING PASCA PANEN UNTUK GIZI INDONESIA (JP2GI)
dan GLOBAL ALLIANCE FOR IMPROVED NUTRITION
2024**

Teladan Bijak

Kelola Susut dan Sisa Pangan

Copyright 2024

Jejaring Pasca Panen untuk Gizi Indonesia
Global Alliance for Improved Nutrition

Pengarah

Anang Nugroho
Aang Sutrisna
Soen'an Hadi Poernomo

Editor

Vergina Andini Putri

Penulis

Syamdidi
Hasta Octavini
Flora Chrisantie
Lindawati Lumban Raja
Amran Manalu



Hak cipta dilindungi oleh undang-undang
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izi tertulis dari penerbit

Kontributor

- Ibnu Budiman - The Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)
- Eristyana Sari - The Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)
- Febrina – Badan Pangan Nasional (Bapanas)
- Agus Andi – Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
- Wiwik Fitriyaningsih - Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
- Aksata Pangan
- Foodbank of Indonesia
- Garda Pangan
- Ruang Pangan
- Food Cycle Indonesia
- Surplus Indonesia
- Rumoh Pangan Aceh
- Fruyee
- Feeding Hand Indonesia
- Yayasan Gita Pertiwi
- Shaany Collagen
- Nelayan Tegal
- Kampung Lele Boyolali
- PT. Maggot Center Pasuruan
- CV Dua Putri Tavida
- WE-Lab
- Dapur Jawara
- Iftita Aulia Fahfa
- Dapur Yonica
- Hotel Grand Hyatt Yogyakarta
- JW Marriot Medan

Daftar Isi

Kontributor	i
Kata Pengantar	v
Kata Sambutan	vi
Susut dan Sisa Pangan	vii
Apa Itu Susut dan Sisa Pangan?	vii
Produsen Pangan	viii
Distributor Pangan.....	viii
Penjual Makanan	viii
Pemerintah.....	ix
Komunitas Penyelamat Pangan	ix
Kisah Inspiratif	x
Strategi Penanggulangan Susut dan Sisa Pangan	1
Komunitas Peduli Pangan	4
Aksata Pangan	5
Foodbank of Indonesia	13
Garda Pangan	19
Ruang Pangan.....	24
Food Cycle Indonesia.....	28

Surplus Indonesia	31
Rumoh Pangan Aceh.....	37
Fruyee	41
Feeding Hand Indonesia.....	44
Yayasan Gita Pertiwi.....	47
Pelaku Usaha – UMKM & Individu	51
Nelayan Tegal	56
Kampung Lele Boyolali	58
PT. Maggot Center Pasuruan.....	62
CV Dua Putri Tavida.....	66
CV. Tavida Putri.....	67
WE- Lab (Waste to Energy Lab)	69
Dapur Jawara.....	74
Dapur Yonica	78
Sosok: Iftita Aulia Fahfa	82
Olahan nasi.....	87
Atur Pangan Keluarga	90
Horeka (Hotel, Restoran dan Kafe)	93
Hotel Grand Hyatt Yogyakarta.....	94
JW Marriot Medan	99
Kebijakan Pemerintah Daerah	103
Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.....	104

Provinsi Kalimantan Timur	107
Provinsi Jawa Tengah	110
Provinsi Kepulauan Riau	113
Kabupaten Kebumen	116
Kota Semarang.....	118
Kota Balikpapan	121
Kota Kendari.....	123
Desa	126
Desa Adat Bali	127
Desa Banjaran, Jepara	130
Desa Punggul, Bali	133
Penutup.....	136
Appendix	137
Komunitas Peduli Pangan di Sumatra, Jawa, dan Bali.....	137
Pelaku Usaha Peduli SSP di Sumatra dan Jawa	137
Kebijakan dan program daerah dalam penanggulangan SSP	138

Kata Pengantar

Dengan penuh rasa syukur, buku “Teladan Bijak Kelola Susut dan Sisa Pangan” ini akhirnya dapat diterbitkan. Di tengah melimpahnya pangan yang sering kali terbuang, masih banyak saudara kita yang menghadapi kelaparan dan kekurangan gizi.

Buku ini hadir sebagai respons atas keprihatinan terhadap isu susut dan sisa pangan yang semakin mendesak. Buku ini menyajikan praktik-praktik terbaik dalam mengurangi susut dan sisa pangan di Indonesia, yang dihimpun dari berbagai pengalaman dan sumber terpercaya, menggunakan Teknik *The Most Significant Change*. Harapannya, buku ini dapat menjadi panduan praktis yang mudah dipahami dan diterapkan oleh produsen, distributor, penjual, konsumen hingga pemerintah.

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan buku ini, baik dari segi data, pengalaman, hingga dukungan moral dan material. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada tim penyusun dan editor yang telah bekerja keras untuk memastikan buku ini tersusun dengan baik.

Semoga buku ini memberikan manfaat dan menjadi inspirasi bagi kita semua dalam upaya mengurangi susut dan sisa pangan di Indonesia. Selamat membaca!

JP2GI

Kata Sambutan

Kami mengapresiasi peluncuran buku "*Best Practice* Penanggulangan Susut dan Sisa Pangan" ini, sebagai wujud komitmen bersama dalam mengatasi tantangan tata kelola sistem pangan. Penyusunan buku ini sejalan dengan **Peta Jalan Pengelolaan Susut dan Sisa Pangan menuju Indonesia Emas 2045**, yang telah kita luncurkan sebelumnya. Langkah-langkah tersebut diperlukan untuk menciptakan sistem pangan yang lebih berkelanjutan dan efisien.

Buku **Teladan Bijak Penanggulangan Susut dan Sisa Pangan** ini menjadi referensi yang berguna untuk diimplementasikan di berbagai sektor, termasuk pengembangan ekonomi sirkular. Data dan informasi dari buku ini, kami yakin bahwa kolaborasi dan inovasi dapat semakin kembangkan dan bersinergi, dengan pendekatan yang holistik dan inklusif.

Kami berharap, buku ini dapat menjadi sumber inspirasi dalam menyusun strategi dan aksi baik di tingkat nasional, tingkat daerah, maupun tingkat tapak. Melalui contoh-contoh penerapan praktik baik yang diuraikan dalam dokumen ini, kita bisa bersama-sama menciptakan sistem pangan yang lebih tangguh, efisien, dan berkelanjutan, sebagai sebuah pondasi penting untuk mencapai **Indonesia Emas 2045**.

Jakarta, 22 Oktober 2024

Dr. Vivi Yulaswati

Deputi Bidang Kemaritiman dan Sumber Daya Alam Kementerian
Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas



Susut dan Sisa Pangan

Apakah Anda pernah merasa prihatin melihat makanan yang dibuang begitu saja? Padahal, di sisi lain, masih banyak orang yang mengalami kelaparan dan kekurangan gizi. Buku ini akan mengupas secara mendalam bagaimana kita dapat mengurangi susut dan sisa pangan di Indonesia dari hulu hingga hilir. Buku ini tidak hanya ditujukan bagi komunitas peduli pangan, produsen pangan, penjual pangan, atau pemerintah sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan kebijakan, tetapi juga bagi setiap individu yang peduli terhadap penyelamatan pangan. Mari kita bersama-sama mencari inspirasi dan bertindak untuk mengatasi permasalahan ini.



Apa Itu Susut dan Sisa Pangan?

Sebelum kita memulai, mari kita kenali terlebih dahulu istilah susut dan sisa pangan. Susut pangan adalah kehilangan pangan yang terjadi selama proses produksi hingga distribusi. Contohnya adalah sayuran yang rusak akibat penanganan yang kurang hati-hati di kebun atau selama pengiriman. Sementara itu, sisa pangan adalah makanan yang sudah siap konsumsi tetapi akhirnya dibuang. Hal ini bisa terjadi di rumah tangga, restoran, atau pasar karena makanan yang tidak laku atau sudah kedaluwarsa. Namun, ini tidak termasuk sisa pangan di piring.

Pengurangan susut dan sisa pangan ibarat lari estafet yang untuk mencapai tujuan akhir, mesti melibatkan semua pihak. Yaitu, mulai dari produsen pangan, distributor, penjual, hingga pemerintah daerah dan konsumen itu sendiri harus berperan aktif dalam estafet ini.



Produsen Pangan

Cermat dari Ladang

Produsen pangan adalah titik awal perjalanan pangan kita, termasuk petani, peternak, dan nelayan. Mereka memiliki peran penting dalam memastikan kualitas dan kuantitas hasil panen. Penggunaan teknologi canggih sangat dianjurkan untuk memaksimalkan hasil panen dan meminimalkan kerusakan. Misalnya, penggunaan *freezer* di palka kapal penangkap ikan untuk menjaga mutu ikan hingga tiba di tempat pendaratan.



Distributor Pangan

Jaga Kualitas di Jalan

Setelah dari produsen, pangan berpindah ke distributor. Tantangan besar seringkali muncul di tahap ini, terutama di negara yang luas seperti Indonesia. Kendaraan pengangkut harus dilengkapi sistem pendingin yang memadai agar produk tetap segar sampai di tujuan. Teknologi GPS dapat digunakan untuk memantau waktu dan rute pengiriman, membantu meminimalkan waktu perjalanan dan menjaga kualitas produk. Pemilihan kemasan yang melindungi produk dari benturan dan kondisi cuaca juga sangat penting, seperti penggunaan boks *styrofoam* atau kemasan vakum untuk produk tertentu.



Penjual Makanan

Mengelola Stok dengan Bijak

Setibanya di penjual, baik itu pasar, toko, atau *supermarket* (toko swalayan), penting untuk mengelola stok dengan baik. Sistem FIFO (*First In, First Out*) harus diterapkan untuk memastikan

produk yang lebih dulu masuk adalah yang lebih dulu dijual, guna mencegah produk kedaluwarsa di rak. Diskon untuk produk-produk yang mendekati tanggal kedaluwarsa bisa menjadi solusi *win-win* (saling menguntungkan), di mana penjual tetap mendapat keuntungan dan konsumen mendapatkan harga yang lebih murah. Produk yang masih layak konsumsi tetapi tidak laku sebaiknya didonasikan ke bank pangan atau lembaga sosial lainnya.



Pemerintah

Membuat Kebijakan yang Mendukung

Pemerintah daerah juga memiliki peran penting dalam mengurangi susut dan sisa pangan. Regulasi yang mengatur tentang penanganan pangan dan insentif bagi mereka yang menerapkan praktik terbaik dalam pengurangan susut dan sisa pangan perlu dibuat. Kampanye atau program edukasi bagi masyarakat tentang pentingnya mengurangi sisa pangan dapat diadakan melalui media sosial, seminar, atau *workshop*. Pemerintah juga dapat memfasilitasi kerjasama antara produsen, distributor, penjual, dan lembaga sosial untuk menciptakan sistem pangan yang lebih efisien dan ramah lingkungan.



Komunitas Penyelamat Pangan

Pahlawan Pangan Kita

Komunitas penyelamat pangan adalah kelompok-kelompok yang berperan besar dalam menyelamatkan pangan yang masih layak konsumsi tetapi terancam dibuang. Mereka bergerak cepat dan efisien untuk mengumpulkan dan mendistribusikan pangan tersebut kepada yang membutuhkan. Komunitas ini membangun

jaringan dengan restoran, hotel, pasar, dan *supermarket* untuk mengumpulkan sisa pangan yang masih layak konsumsi. Dengan logistik yang baik, mereka dapat mendistribusikan pangan ke panti asuhan, rumah singgah, dan komunitas yang membutuhkan dalam waktu singkat. Selain menyelamatkan pangan, mereka juga mengedukasi masyarakat tentang pentingnya mengurangi sisa pangan dan bagaimana kita bisa berkontribusi.



Kisah Inspiratif

Dari Pangan Jadi Peluang

Buku ini juga menyajikan kisah-kisah inspiratif dari berbagai daerah di Indonesia. Misalnya, kisah nelayan di Jawa Tengah yang berhasil mengurangi susut pangan berkat teknologi pembekuan di atas kapal. Atau kisah kerjasama *food bank* (bank makanan) dan *supermarket* di Jakarta yang memiliki program donasi rutin untuk panti asuhan dengan produk-produk mendekati kedaluwarsa. Juga ada kisah heroik dari komunitas penyelamat pangan di Medan yang berhasil menyelamatkan sejumlah ton pangan setiap bulannya.

Pengurangan susut dan sisa pangan memang bukan hal yang mudah, tetapi bukan berarti tidak mungkin. Dengan kerjasama dan kesadaran dari semua pihak, kita bisa mewujudkan sistem pangan yang lebih baik dan berkelanjutan. Jadi, tunggu apa lagi? Mari kita mulai dari sekarang!

Buku ini akan menjadi panduan lengkap bagi mereka yang ingin berkontribusi dalam pengurangan susut dan sisa pangan di Indonesia. Mulai dari tips praktis, kisah inspiratif, hingga langkah-langkah konkret yang bisa diambil. Selamat membaca dan mari beraksi bersama-sama!

Strategi Penanggulangan Susut dan Sisa Pangan

Peran negara dalam mengurangi susut dan sisa pangan sangat penting karena berpengaruh besar pada ketahanan pangan, ekonomi, dan lingkungan. Di Indonesia, strategi pengurangan susut dan sisa pangan tentu mempertimbangkan pula realitas Indonesia yang merupakan negeri kepulauan terbesar, memiliki budaya yang beraneka ragam, pulau yang terpencil, serta pedesaan di atas gunung yang sistem logistiknya perlu pengelolaan khusus.

Beberapa kementerian dan lembaga pemerintah aktif mengambil langkah strategis untuk pengurangan susut dan sisa pangan. Misalnya, Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional atau Bappenas telah membuat kajian menghitung berapa banyak makanan yang hilang dan terbuang di Indonesia. Hal ini menjadi acuan bagi pemerintah dan berbagai pihak lain untuk memahami seberapa besar masalah ini dan mencari solusi yang tepat. Selain itu, Bappenas juga sudah menerbitkan buku peta jalan pengelolaan susut dan sisa pangan dalam mendukung pencapaian ketahanan pangan menuju Indonesia Emas 2045. Buku ini berisi panduan dan strategi komprehensif untuk mengurangi jumlah pangan yang hilang atau terbuang di berbagai tahap rantai pasok, mulai dari produksi, distribusi, hingga konsumsi.

Badan Pangan Nasional atau Bapanas juga tidak tinggal diam. Dengan slogan "Stop Boros Pangan", Bapanas menjalankan kampanye nasional yang menyasar pemerintah daerah dan masyarakat. Kampanye ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya mengurangi makanan yang terbuang. Bapanas mengajarkan cara-cara praktis untuk mengurangi pemborosan makanan, seperti merencanakan pembelian bahan makanan

dengan bijak, menyimpan makanan secara benar, dan memanfaatkan sisa makanan.

Kementerian Kelautan dan Perikanan juga berperan aktif. Mereka telah mengevaluasi susut dan sisa pangan di sektor perikanan, mulai dari proses penangkapan ikan hingga sampai ke tangan konsumen. Dari hasil kajian ini, mereka membuat rekomendasi yang bisa diterapkan untuk mengurangi pemborosan ikan. Salah satu contohnya adalah memperbaiki sistem rantai dingin agar ikan tidak cepat busuk. Mereka juga memperkenalkan teknologi pengawetan yang lebih baik dan meningkatkan infrastruktur penyimpanan di pelabuhan dan pusat distribusi.

Kementerian Pertanian juga tidak mau ketinggalan. Mereka melakukan kajian serupa di sektor pertanian dan memberikan rekomendasi praktis bagi petani. Beberapa langkah yang sudah dilakukan termasuk melatih petani tentang teknik panen yang tepat, menggunakan teknologi pasca panen yang lebih efisien, dan mengelola distribusi hasil panen dengan lebih baik. Mereka juga mendorong praktik pertanian berkelanjutan dengan memanfaatkan sisa-sisa panen untuk pakan ternak atau bahan baku kompos.

Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) juga memiliki peran penting dalam menanggulangi susut dan sisa pangan. KLHK mengeluarkan berbagai regulasi dan peraturan daerah terkait pengurangan susut dan sisa pangan. Salah satu upaya KLHK adalah mendorong pemerintah daerah untuk menerapkan kebijakan yang mendukung pengurangan sampah organik, termasuk sisa pangan, melalui program-program pengelolaan sampah yang terpadu. Mereka juga mengkampanyekan pentingnya pengelolaan sampah yang ramah lingkungan dan mendukung inisiatif-inisiatif komunitas yang berfokus pada daur ulang dan pemanfaatan kembali sisa makanan.

Peran pemerintah daerah juga sangat penting dalam mengurangi susut dan sisa pangan. Pemerintah daerah bisa mengeluarkan peraturan daerah (Perda) khusus untuk mengatasi masalah ini. Misalnya, beberapa daerah

telah menerapkan Perda yang mewajibkan pasar dan *supermarket* untuk menyumbangkan makanan yang masih layak konsumsi tetapi tidak terjual kepada bank makanan atau lembaga sosial. Selain itu, pemerintah daerah bisa menetapkan aturan yang mendorong penggunaan teknologi penyimpanan yang lebih baik bagi petani dan nelayan lokal, sehingga hasil panen dan tangkapan mereka tidak cepat rusak.

Pemerintah daerah juga bisa mengadakan program pelatihan bagi masyarakat tentang cara-cara mengurangi pemborosan makanan di rumah. Dengan adanya peraturan yang jelas dan dukungan dari berbagai pihak di daerah, diharapkan upaya pengurangan susut dan sisa pangan bisa berjalan lebih efektif dan memberikan dampak positif yang nyata bagi komunitas lokal.

Langkah-langkah ini menunjukkan komitmen pemerintah Indonesia dalam mengatasi masalah susut dan sisa pangan. Tujuannya adalah meningkatkan ketahanan pangan nasional dan mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Pentingnya kerja sama antar kementerian dan lembaga pemerintah serta pemerintah daerah juga sangat terlihat dalam upaya ini. Dengan bekerja sama, mereka bisa saling berbagi data, strategi, dan sumber daya untuk mencapai tujuan bersama.

Melalui program edukasi dan kampanye kesadaran serta penerapan teknologi dan infrastruktur yang lebih baik, pemerintah berupaya mengurangi jumlah pangan yang terbuang dan memastikan bahwa sumber daya pangan dimanfaatkan secara optimal. Dengan pendekatan yang komprehensif dan terkoordinasi, pemerintah berharap bisa mengatasi tantangan ini dan menciptakan sistem pangan yang lebih efisien dan berkelanjutan di Indonesia. Ini semua menunjukkan bahwa negara punya peran besar dalam mengurangi susut dan sisa pangan, dan langkah-langkah ini diharapkan bisa membawa perubahan positif bagi masyarakat.

Komunitas Peduli Pangan

Komunitas Penyelamat Pangan adalah gerakan yang bertujuan mengurangi pemborosan makanan dan menjaga lingkungan. Mereka bekerja bersama masyarakat, bisnis, dan pemerintah untuk menyelamatkan makanan berlebih masih layak konsumsi dan membagikannya ke yang membutuhkan. Lewat edukasi, kolaborasi, dan aksi nyata, mereka ingin menciptakan dunia yang lebih adil dan berkelanjutan, dimana semua orang bisa punya akses ke makanan sehat dan bergizi.



Aksata Pangan

Berawal dari jumat berkah menjadi setahun berkah



Donasi pangan

Mulanya, Suci Larasati-Pendiri Aksata Pangan hanya berkeinginan mulia untuk bersedekah makanan setiap jumat kepada warga sekitar Kota Medan, Sumatera Utara. Tidak pernah terpikirkan oleh Siti Suci Larasati, untuk mendirikan yayasan penyelamatan pangan agar bisa disalurkan kepada yang membutuhkan.



"Jadi awalnya kita hanya kumpulan anak muda yang bagi-bagi sedekah makanan *gitu*," ujar Laras-sapaan akrabnya. "Sekitaran tahun 2018, saya bersama teman-teman mendirikan komunitas yang kami namakan *food truck* sedekah. Kami rutin membagikan makanan setiap Jumat di Halaman Masjid yang kami sebut sebagai Jumat Berkah," Jelas Laras.

Dari Jumat Berkah yang dilakukan, Laras dan teman-teman akhirnya dilirik oleh pengusaha telur. "Info dari pengusaha telur, banyak telur yang terbuang karena ukurannya kecil-kecil. Kalaupun dijual, telur tak laku karena ukurannya tidak sesuai standar. Dianggap sebagai telur *reject*," terang alumni Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara ini. Gayung pun bersambut. Laras bersama *food truck*-nya rutin menyambangi pengusaha

telur untuk mengambil telur yang akan disumbangkan. Telur-telur itu kemudian diolah menjadi penganan lauk sebelum disalurkan.

Dari donasi telur ini, komunitas *food truck* sedekah terus berkembang. Pembagian makanan mulai menysar kantong-kantong penduduk kekurangan. Mereka hadir di berbagai lokasi, di berbagai pelosok Kota Medan yang padat penduduk.

Setiap minggunya, *food truck* ini berkeliling, membawa harapan dan kebahagiaan. Anak-anak, orang tua, dan seluruh warga menyambut dengan antusias. Bantuan yang diberikan tidak hanya mengisi perut yang lapar, tetapi juga memberikan semangat dan harapan baru. Komunitas ini menunjukkan bahwa dengan gotong royong, kita bisa saling membantu dan meringankan beban sesama.

Seiring berjalannya waktu, Laras menemukan bahwa konsep *food bank* sangat cocok untuk mendukung misi komunitas *food truck* sedekah yang ia kembangkan. Ketika melihat potensi besar dari sisa makanan yang layak konsumsi namun sering terbuang, Laras berpikir keras.

"Mengapa tidak menjadikan *food truck* ini sebagai *food bank*?" pikirnya saat itu. Dari situlah ide untuk mendirikan Aksata Pangan. Nama "Aksata" dipilih karena dalam bahasa Sanskerta berarti "tidak terputus." Aksata Pangan mengandung makna pangan yang tidak terputus, mencerminkan harapan bahwa bantuan makanan akan terus mengalir tanpa henti, memastikan setiap orang mendapatkan kebutuhan pangan yang layak.





Sejak berubah menjadi Aksata Pangan, manajemen penerima manfaat dan pencatatan jumlah pangan yang didistribusikan mengalami perbaikan signifikan. Ketika masih berbentuk komunitas *food truck* sedekah, penyaluran bantuan dilakukan di pinggir jalan dan tempat umum kepada masyarakat yang lewat. Metode ini sangat membantu, namun, memiliki kelemahan dalam pencatatan dan pelacakan bantuan yang

diberikan. Dampak bantuan sulit diukur, dan pencatatan penerima manfaat tidak terstruktur dengan baik. Dan setelah bertransformasi menjadi Aksata Pangan, organisasi ini mengadopsi sistem yang lebih teratur dan efisien dalam mendistribusikan bantuan pangan.

“Sekarang, Aksata Pangan menyalurkan bantuan kepada *Frontline Organizations* (FLO), yaitu lembaga-lembaga yang berada di garis depan dalam membantu masyarakat kurang mampu. Sebanyak 24 lembaga, yang terdiri dari panti asuhan dan komunitas, telah menjalin kerja sama dengan Aksata Pangan. Kerja sama ini memungkinkan Aksata Pangan untuk mendistribusikan bantuan dengan lebih tepat sasaran dan terorganisir. Setiap lembaga yang bekerja sama dapat memastikan bahwa bantuan pangan sampai kepada mereka yang benar-benar membutuhkan, dan dampaknya dapat dicatat dan dievaluasi dengan lebih baik,” jelas Laras.

Dalam sistem baru ini, Aksata Pangan juga melakukan pencatatan lebih rinci mengenai jumlah bantuan yang diterima dari donor dan kepada siapa bantuan tersebut disalurkan. Setiap bantuan yang masuk dicatat dengan teliti, termasuk jenis dan jumlah pangan, serta identitas donor. Penerima manfaat juga dicatat dengan detail, sehingga ketelusuran bantuan dapat dilakukan dengan mudah. Sistem pencatatan ini tidak hanya membantu dalam manajemen internal, tetapi juga memberikan transparansi kepada para donor mengenai bagaimana sumbangan mereka digunakan.

Pada tahun 2022, Aksata Pangan mencatat pencapaian luar biasa dengan berhasil menyelamatkan sebanyak 18 ton makanan. Dari jumlah ini, sekitar 16,8 ton dialokasikan untuk konsumsi manusia dan 1,2 ton untuk hewan. Bantuan makanan tersebut diberikan kepada 4.270 individu, yang setara dengan 56.000 porsi makanan. Ini adalah langkah besar dalam memastikan bahwa pangan yang layak konsumsi tidak terbuang sia-sia dan bisa membantu mereka yang benar-benar membutuhkan.



Distribusi pangan bagi masyarakat yang membutuhkan

Proses pengumpulan dan distribusi pangan ini melibatkan partisipasi aktif dari 84 relawan yang berdedikasi. “Para relawan ini bekerja tanpa pamrih, mengumpulkan makanan dari berbagai sumber, mengemasnya, dan mendistribusikannya kepada yang membutuhkan. Mereka adalah tulang punggung dari keberhasilan Aksata Pangan dalam menjalankan misinya,” terang Laras. Dengan kerjasama yang solid dan koordinasi yang baik, para relawan memastikan bahwa setiap bantuan sampai ke tangan yang tepat dengan efisien dan tepat waktu.

Bantuan Aksata Pangan disalurkan melalui beberapa program. Salah satu program andalannya adalah “Food Stamps”, yang memberikan kupon kepada masyarakat penerima manfaat. Kupon ini bisa ditukar dengan makanan layak konsumsi, sehingga penerima manfaat mendapatkan bantuan yang sesuai dengan kebutuhan mereka. Selain itu, program “Food Heroes” menyelamatkan makanan dari acara besar, toko roti, dan *buffet* hotel, yang kemudian disalurkan kepada FLO. Program ini memastikan bahwa makanan yang hampir terbuang dapat dimanfaatkan untuk membantu mereka yang membutuhkan. Terakhir, “Food Pantry” mengolah surplus makanan menjadi hidangan baru sebelum didistribusikan, memastikan tidak ada pangan yang terbuang sia-sia.

Aksata Pangan telah mencatat berbagai pencapaian signifikan dalam misinya mengurangi susut dan sisa pangan, tetapi perjalanan ini tidak tanpa tantangan. Salah satu tantangan terbesar yang dihadapi adalah keengganan produsen makanan, hotel, restoran, dan toko roti untuk berbagi makanan layak konsumsi dengan mereka yang membutuhkan. Meskipun banyak usaha telah dilakukan, termasuk pendekatan langsung kepada berbagai penyedia makanan, hasilnya sering kali tidak sesuai harapan.

Pendekatan ini sering kali menemui kendala, seperti kekhawatiran penyedia makanan terhadap kualitas dan keamanan makanan yang disumbangkan, serta kompleksitas logistik dalam pengumpulan dan distribusi makanan. Banyak penyedia makanan yang enggan berpartisipasi karena khawatir

terhadap potensi masalah hukum atau reputasi jika makanan yang disumbangkan ternyata tidak layak konsumsi. Selain itu, ada juga tantangan dalam hal logistik dan penyimpanan makanan agar tetap segar sampai ke tangan penerima manfaat.

Saat ini, hotel JW Marriott Medan sudah menjalin kerja sama dengan Aksata Pangan. Kolaborasi ini menjadi contoh baik bagaimana lembaga dan industri bisa bekerja sama untuk mengurangi *food waste* (sisa pangan) dan membantu masyarakat yang membutuhkan. Hotel JW Marriott menunjukkan komitmen nyata dengan secara rutin menyumbangkan surplus makanan mereka yang masih layak konsumsi. Kolaborasi ini tidak hanya membantu mengurangi sampah makanan, tetapi juga memberikan dampak positif bagi komunitas yang membutuhkan bantuan pangan.

Laras sering kali menyuarakan pentingnya kolaborasi dalam mengatasi tantangan ini. "Kami berusaha keras mengajak produsen makanan untuk melihat bahwa berbagi surplus makanan adalah langkah kecil dengan dampak besar," katanya. Ia juga menekankan pentingnya kepercayaan dan transparansi dalam membangun kemitraan. "Kami ingin memastikan bahwa semua donasi makanan dikelola dengan baik dan aman sehingga tidak ada pihak yang dirugikan," tambah Laras.

Kendati demikian, Aksata Pangan terus berupaya mengatasi tantangan ini dengan berbagai strategi. Mereka aktif mengedukasi dan menyosialisasikan pentingnya berbagi makanan layak konsumsi kepada para produsen



makanan dan pelaku industri kuliner. Aksata Pangan juga terus mencari cara untuk membuat proses donasi makanan menjadi lebih mudah dan aman, baik dari segi hukum maupun logistik. Mereka berusaha membangun kepercayaan dengan calon mitra melalui transparansi dan praktik manajemen yang baik.

Selain itu, Aksata Pangan mencoba meningkatkan keterlibatan komunitas dan masyarakat umum untuk menyuarakan pentingnya kolaborasi dalam mengurangi susut dan sisa pangan. Dengan mengajak lebih banyak pihak untuk terlibat, Aksata Pangan berharap dapat memperluas jaringan donatur dan mitra kerja sama, sehingga lebih banyak makanan layak konsumsi yang bisa diselamatkan dan didistribusikan kepada mereka yang membutuhkan.

Laras juga menekankan, "Kami percaya bahwa dengan dukungan dari masyarakat dan kemitraan yang kuat, kita bisa membuat perubahan nyata dalam mengurangi kelaparan dan food waste." Di tengah berbagai tantangan ini, Aksata Pangan tetap optimis dan berkomitmen untuk terus mencari solusi yang efektif. Dengan terus menggalang dukungan dan membangun kemitraan yang kuat, mereka yakin bahwa upaya ini pada akhirnya akan membuahkan hasil yang lebih besar, menjadikan dunia tempat yang lebih baik dengan mengurangi kelaparan serta susut dan sisa pangan secara bersamaan.

Foodbank of Indonesia

Gudang pangan untuk jaminan pangan



FOI NETWORK



Relawan dan Bidan Puskesmas untuk program Sayap dari Ibu" (SADARI)

Tidak pernah terpikirkan oleh Muhammad Hendro Utomo, pendiri Foodbank of Indonesia (FOI), bahwa organisasi ini akan berkembang pesat seperti sekarang. Awalnya, Hendro bersama Wida Septarina mendirikan FOI pada 20 Mei 2015 dengan tujuan untuk mengatasi ketidakadilan pangan dan memanfaatkan makanan berlebih yang layak konsumsi untuk diberikan

kepada mereka yang membutuhkan. Hendro, yang memiliki latar belakang dalam bidang teknologi informasi, terinspirasi mendirikan FOI setelah menyadari banyaknya sisa makanan yang terbuang percuma setiap harinya di Indonesia. "Saya melihat banyak makanan yang terbuang sia-sia di restoran dan *supermarket*, sementara di sisi lain banyak orang yang kelaparan. Hal ini mendorong saya untuk melakukan sesuatu," ujar Hendro.

Pada awalnya, Hendro dan timnya memulai dengan mendistribusikan makanan berlebih dari restoran dan *supermarket* kepada masyarakat yang rentan, termasuk anak-anak, lansia (lanjut usia), dan pekerja informal. "Kami hanya ingin membantu masyarakat, terutama anak-anak dan lansia, agar mereka mendapatkan makanan yang layak," tambah Hendro. FOI pun tumbuh dengan cepat dan mulai mengembangkan berbagai program untuk memastikan makanan berlebih tersebut dapat didistribusikan dengan lebih efisien dan tepat sasaran.

Salah satu program unggulan FOI adalah "Sayap dari Ibu" (SADARI), yang fokus pada pemenuhan gizi anak-anak dalam 1000 hari pertama kehidupan mereka melalui intervensi pangan. Program ini menargetkan anak-anak yang berada dalam kondisi rawan gizi, memberikan mereka makanan yang kaya nutrisi untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan optimal. "Setiap anak berhak untuk mempunyai sayap agar bisa terbang tinggi," kata Hendro.

Selain itu, FOI juga memiliki program tanggap darurat bencana, "Response in Emergency Disaster" (RED), yang memberikan bantuan makanan dan kebutuhan logistik pasca bencana. Program ini bertujuan untuk memberikan harapan dan semangat kepada para korban bencana agar dapat segera pulih dan bangkit kembali. Misalnya, selama beberapa tahun terakhir, program RED telah membantu ribuan korban bencana di berbagai daerah di Indonesia.

Tidak berhenti di situ, FOI juga mengembangkan program "Kebun Pangan Komunitas" (KEPAK) yang mendorong ketahanan pangan keluarga berbasis komunitas. Dalam program ini, komunitas keluarga didorong untuk memproduksi sendiri pangan lokal berupa tumbuhan dan hewan ternak.

Tujuannya, akses pangan dapat terpenuhi dengan baik, khususnya untuk anak-anak yang menjadi kelompok rentan dalam keluarga. “Kami ingin memberdayakan masyarakat untuk bisa memenuhi kebutuhan pangan mereka sendiri,” jelas Hendro.

Dalam perjalanannya, FOI menghadapi berbagai tantangan, salah satunya adalah keengganan produsen makanan untuk berbagi makanan layak konsumsi. Banyak produsen makanan yang khawatir terhadap potensi masalah hukum atau reputasi jika makanan yang disumbangkan ternyata tidak layak konsumsi. “Kami berusaha keras mengajak produsen makanan untuk melihat bahwa berbagi surplus makanan adalah langkah kecil dengan dampak besar,” kata Hendro.





Distribusi makanan kepada masyarakat yang membutuhkan

Namun, melalui pendekatan yang transparan dan kerjasama yang baik, FOI berhasil menjalin kemitraan dengan berbagai perusahaan besar seperti Super Indo, Triputra Group, dan Indika Foundation. Kolaborasi ini berhasil menyelamatkan ribuan ton makanan yang kemudian didistribusikan kepada kelompok-kelompok rentan di berbagai daerah.

Pada tahun 2022, FOI aktif di 47 Kabupaten/Kota di 17 Provinsi, melibatkan sekitar 9.302 sukarelawan. Mereka berhasil menyelamatkan 225 ton pangan berlebih, yang disalurkan kepada 523 lembaga peduli anak, 237 sekolah dasar, 57 posyandu (pos pelayanan terpadu), serta memberikan manfaat bagi 78.840 anak-anak, 345 ibu hamil dan menyusui, 6.304 lansia, dan 57.905 pekerja informal.

Salah satu inisiatif FOI yang mendapat banyak dukungan adalah program #BagiAsa. Hingga saat ini, donasi publik yang terkumpul melalui program ini mencapai lebih dari satu miliar rupiah. Dana tersebut digunakan untuk menyalurkan ribuan paket sembako dan porsi makanan siap saji kepada kelompok lansia, kaum duafa, masyarakat pra-sejahtera, dan pekerja informal di berbagai wilayah. Program ini berhasil menyelamatkan ribuan ton makanan dan mendistribusikannya kepada kelompok-kelompok rentan di berbagai daerah.



Donasi pangan bergizi bagi anak PAUD

Atas kontribusinya, Hendro Utomo dan Wida Septarina telah menerima berbagai penghargaan. Pada tahun 2017, mereka dinobatkan sebagai Tokoh Metro oleh Koran Tempo. Penghargaan ini diberikan sebagai apresiasi atas gerakan sosial yang telah dilakukan FOI dalam membagikan makanan kepada mereka yang kurang beruntung di Jakarta dan kota-kota sekitarnya. Selain itu, mereka juga menerima penghargaan People and Inspirations Kategori Kepedulian Sosial oleh Berita Satu TV pada tahun 2020 dan People of the Year kategori Person in Social Media Movement oleh Metro TV pada tahun 2019.

Dengan semangat kolaborasi dan gotong royong, FOI terus berupaya mengatasi masalah ketidakadilan pangan di Indonesia. Mereka berencana untuk memperluas jaringan donatur dan mitra kerja sama sehingga lebih

banyak makanan layak konsumsi yang bisa diselamatkan dan didistribusikan kepada mereka yang membutuhkan. “Kami percaya bahwa dengan dukungan masyarakat dan kemitraan yang kuat, kita bisa membuat perubahan nyata dalam mengurangi kelaparan dan *food waste*,” ujar Hendro.

Hingga kini, FOI telah berhasil mendistribusikan ribuan paket makanan dan sembako kepada mereka yang membutuhkan, terutama selama masa pandemi COVID-19 yang memperparah akses pangan bagi banyak keluarga prasejahtera di Indonesia. Dengan adanya berbagai program dan inisiatif, FOI berharap dapat terus memberikan kontribusi nyata dalam mengatasi masalah ketidakadilan pangan di Indonesia, serta memastikan tidak ada lagi makanan yang terbuang sia-sia dan lebih banyak perut yang terisi.

Foodbank of Indonesia (FOI) adalah contoh nyata bagaimana upaya individu dapat membawa perubahan besar dalam masyarakat. Melalui berbagai program dan kolaborasi, FOI telah berhasil menyelamatkan ribuan ton makanan yang layak konsumsi dan mendistribusikannya kepada mereka yang membutuhkan. Dengan semangat gotong royong dan kolaborasi, FOI terus berupaya mengatasi masalah ketidakadilan pangan di Indonesia, memastikan setiap orang mendapatkan akses pangan yang layak.

Sumber gambar: <https://foodbankindonesia.org/>

Garda Pangan

Benteng pangan Kota Surabaya



Program *food rescue* di panti asuhan

Dedhy Trunoyudho, seorang pengusaha catering, bersama istrinya, Indah Audivtia, dan Eva Bachtiar, mendirikan Yayasan Garda Pangan pada Juni 2017. Berawal dari keprihatinan terhadap tumpukan makanan yang terbuang sia-sia setiap hari di Surabaya, mereka bertekad untuk mengurangi

pemborosan makanan dan membantu masyarakat prasejahtera yang membutuhkan. "Kami melihat banyak makanan yang masih layak konsumsi dibuang begitu saja, sementara di luar sana masih banyak yang kelaparan. Ini adalah ironi yang tidak bisa kami biarkan," ujar Eva Bachtiar.

Garda Pangan memulai operasinya dengan program "Food Rescue", yang menyelamatkan makanan berlebih dari hotel, restoran, kafe, dan bakery. Makanan yang diselamatkan diperiksa kualitasnya, diolah kembali jika perlu, dan didistribusikan kepada masyarakat prasejahtera di Surabaya. "Kami ingin memastikan bahwa makanan yang layak tidak terbuang percuma dan dapat membantu mereka yang membutuhkan," jelas Dedhy Trunoyudho.

Selain Food Rescue, Garda Pangan juga menjalankan program "Gleaning", yaitu mengumpulkan sisa-sisa panen yang ditinggalkan petani. Sisa panen ini biasanya tidak memenuhi standar pasar, tetapi masih layak untuk dikonsumsi. Program lain yang dijalankan adalah "Food Drive", yang mengadakan pengumpulan donasi makanan berlebih pada momen-momen spesial seperti hari raya atau bencana alam. Garda Pangan bekerja sama dengan berbagai pihak, termasuk BEM universitas dan *wedding organizer* (perencana pernikahan), untuk mengumpulkan dan mendistribusikan makanan dari acara-acara kampus dan pernikahan.

Garda Pangan juga aktif dalam menyebarkan kesadaran untuk mengurangi sampah makanan kepada masyarakat lewat kampanye-kampanye kreatif di media sosial dan *Car Free Day* (CFD). Mereka menyediakan tips-tips praktis untuk meminimalisasi potensi sampah makanan dan mengajak sebanyak mungkin orang untuk terlibat.

Edukasi terhadap isu sampah makanan juga dilakukan untuk anak-anak melalui gamifikasi atau permainan yang menyenangkan, sehingga pesan-pesan edukatif dapat diterima dengan lebih mudah. "Edukasi sejak dini sangat penting untuk menciptakan generasi yang sadar dan peduli terhadap masalah sampah makanan," kata Indah Audivtia.

Dalam operasionalnya, Garda Pangan telah bekerja sama dengan berbagai restoran, tenant makanan, *wedding organizer*, distributor buah, bakeri, dan pasar organik di wilayah Surabaya. Hingga kini, Garda Pangan telah berhasil menyelamatkan 425.016 porsi makanan, setara dengan 113 ton, yang telah dibagikan kepada 26.264 penerima manfaat.

Selain itu, Garda Pangan juga berhasil mengubah 120 ton sampah makanan menjadi pakan ternak, memberikan kontribusi signifikan dalam mengurangi limbah sekaligus mendukung keberlanjutan. "Setiap porsi makanan yang berhasil diselamatkan adalah langkah kecil menuju tujuan besar kami: mengurangi kelaparan dan pemborosan makanan di Surabaya," ujar Eva Bachtiar.



Pengumpulan sisa hasil panen pada program *gleaning*

Garda Pangan terus berupaya untuk mengembangkan model bisnisnya dan menarik lebih banyak klien dari industri *hospitality* dan industri makanan. Mereka juga berusaha melakukan advokasi kepada pemerintah kota Surabaya untuk ikut peduli dengan isu susut dan sisa pangan. Eva Bachtiar dan tim Garda Pangan percaya bahwa keterlibatan pemerintah akan mendorong iklim yang lebih kondusif bagi bisnis makanan untuk bergabung dalam gerakan ini. "Kami yakin bahwa dengan dukungan dari pemerintah, kami bisa menciptakan perubahan yang lebih besar dan signifikan," tambah Eva.

Dengan inovasi dan semangat yang tak kenal lelah, Garda Pangan berharap dapat menginspirasi lebih banyak orang untuk bergabung dalam gerakan penyelamatan makanan ini. Mereka percaya bahwa setiap langkah kecil dapat membawa perubahan besar dalam memerangi kelaparan dan pemborosan makanan di Indonesia.

Melalui kemitraan yang kokoh dan edukasi yang berkelanjutan, mereka berharap dapat mewujudkan Indonesia yang lebih makmur, adil, dan berkelanjutan. "Kami ingin melihat hari di mana tidak ada lagi makanan yang terbuang sia-sia dan setiap orang bisa mendapatkan akses pangan yang layak," pungkas Dedhy Trunoyudho.

Garda Pangan juga mengembangkan teknologi untuk mendukung operasionalnya. Mereka memanfaatkan situs sebagai *one stop service* (pelayanan satu pintu), yang memungkinkan mitra untuk mengajukan permintaan penjemputan makanan, rekomendasi penerima, pendaftaran mitra, hingga laporan lokasi distribusi. Untuk memaksimalkan proses bisnis, Garda Pangan tengah mengembangkan aplikasi *mobile* (seluler) untuk para penjemput makanan. "Teknologi adalah alat yang sangat efektif untuk mengoptimalkan operasional kami dan menjangkau lebih banyak penerima manfaat," kata Eva.

Salah satu tantangan terbesar yang dihadapi Garda Pangan adalah mengubah pola pikir masyarakat tentang makanan berlebih. Banyak orang masih berpikir bahwa makanan yang tidak habis lebih baik dibuang daripada

didonasikan. "Mengubah pola pikir ini memerlukan waktu dan usaha, tetapi kami percaya bahwa dengan edukasi yang tepat, kita bisa membuat perbedaan," ujar Indah Audivtia.

Garda Pangan telah menerima berbagai penghargaan atas kontribusinya dalam mengurangi pemborosan makanan dan membantu masyarakat pra-sejahtera. Mereka menerima penghargaan Go Startup Indonesia 2018 (Juara 1), Best of the Best Talent Scouting NextDev 2018, dan Startup with Best Social Impact oleh Tempo tahun 2017. "Penghargaan ini adalah pengakuan atas kerja keras kami dan motivasi untuk terus berbuat lebih banyak," kata Eva.

Melihat ke depan, Garda Pangan berencana untuk memperluas operasinya ke kota-kota lain di Indonesia. "Kami ingin membawa manfaat Garda Pangan ke lebih banyak orang di seluruh Indonesia. Namun, kami juga sadar bahwa ekspansi ini harus dilakukan dengan hati-hati dan perencanaan yang matang," jelas Dedhy Trunoyudho. Mereka berencana untuk terus mengumpulkan *best practice* (praktik terbaik) dari operasional di Surabaya sebelum membuka cabang di kota lain.

Dengan semangat dan komitmen yang tinggi, Garda Pangan terus berupaya untuk mewujudkan visinya, yaitu: Indonesia bebas kelaparan dan bebas dari pemborosan makanan. "Kami percaya bahwa setiap orang bisa berkontribusi dalam gerakan ini. Bersama-sama, kita bisa membuat perbedaan yang nyata," pungkas Eva Bachtiar.

Ruang Pangan

Komunitas Penyelamat Pangan Lampung



Program *food drive* donasi makanan

Ruang Pangan adalah komunitas sosial di Lampung yang didirikan di tengah pandemi COVID-19, yaitu pada September 2020. Ruang Pangan berfokus pada pencegahan sampah makanan dan redistribusi makanan berlebih kepada mereka yang membutuhkan. Komunitas ini dibentuk oleh Reza Latansya, bersama dengan Ahyarudin dan Elci Oktarina sebagai *co-founders*.

Mereka semua memiliki tujuan yang sama, yaitu: mengurangi pemborosan makanan dan memastikan bahwa makanan yang layak konsumsi tidak terbuang sia-sia.

Dedikasi Ruang Pangan dalam menjalankan misinya terlihat dari berbagai program yang mereka jalankan. Program "Food Rescue" adalah salah satu inisiatif utama mereka, di mana mereka menyelamatkan makanan berlebih dari restoran, hotel, kafe, bakeri, dan acara-acara besar seperti pernikahan dan seminar. Makanan yang diselamatkan diperiksa kualitasnya dan didistribusikan kepada masyarakat prasejahtera di Lampung. "Kami ingin memastikan bahwa setiap porsi makanan yang masih layak bisa memberikan manfaat bagi mereka yang membutuhkan," ujar Elci Oktarina.

Selain Food Rescue, Ruang Pangan juga aktif dalam program "Gleaning", yaitu mengumpulkan sisa-sisa panen yang ditinggalkan petani karena tidak memenuhi standar pasar. Sisa panen ini, meskipun tampak kurang menarik, masih sangat layak konsumsi dan bergizi.

Program "Food Drive" juga diadakan pada momen-momen spesial seperti hari raya dan saat terjadi bencana alam, di mana mereka mengumpulkan donasi makanan berlebih dari masyarakat dan menyalurkannya kepada yang membutuhkan. "Kami ingin mengajak semua lapisan masyarakat untuk berpartisipasi dalam gerakan ini, karena setiap tindakan kecil memiliki dampak besar," kata Ahyarudin.

Ruang Pangan juga aktif dalam menyebarkan kesadaran untuk mengurangi sampah makanan kepada masyarakat lewat kampanye-kampanye kreatif di media sosial dan acara *Car Free Day* (CFD). Mereka menyediakan tips-tips praktis untuk meminimalisir sampah makanan dan mengajak sebanyak mungkin orang untuk terlibat. Edukasi terhadap isu sampah makanan juga diberikan kepada anak-anak dengan metode gamifikasi, sehingga mereka dapat memahami pentingnya menghargai makanan sejak dini. "Edukasi



Program *gleaning* pengumpulan sisaan panen petani

sejak dini adalah kunci untuk menciptakan generasi yang sadar dan peduli terhadap isu sampah makanan," ujar Reza Latansya.

Hingga saat ini, Ruang Pangan telah berhasil menyelamatkan 8.200 porsi makanan melalui 1.749 aksi yang melibatkan lebih dari 400 relawan. Dengan nilai makanan yang diselamatkan mencapai sekitar 102 juta rupiah, upaya ini telah memberikan manfaat bagi 5.100 orang, menunjukkan dampak luar biasa dari kolaborasi dan kepedulian sosial. "Setiap porsi makanan yang kami salurkan adalah bukti nyata dari upaya kolektif kita untuk mengurangi kelaparan dan pemborosan makanan di Lampung," tambah Reza Latansya.

Ruang Pangan juga mengembangkan teknologi untuk mendukung operasionalnya. Mereka memanfaatkan situs (*web*) di internet sebagai

platform untuk mengajukan permintaan penjemputan makanan, merekomendasikan penerima, dan mendaftarkan mitra.

"Teknologi mempermudah proses kami dan membantu menjangkau lebih banyak orang yang membutuhkan," jelas Ahyarudin. Mereka juga tengah mengembangkan aplikasi *mobile* untuk memaksimalkan efisiensi dalam proses penjemputan dan distribusi makanan.

Seperti komunitas *food bank* lainnya, Ruang Pangan menghadapi tantangan besar dalam mengubah pola pikir masyarakat mengenai makanan berlebih. Banyak orang masih berpikir bahwa lebih baik membuang makanan yang tidak habis daripada mendonasikannya. "Mengubah pola pikir ini memerlukan waktu dan usaha, tetapi kami percaya bahwa dengan edukasi yang tepat, kita bisa membuat perbedaan," ujar Elci Oktarina.

Selain itu, masalah hukum menjadi kendala bagi para penyedia makanan karena belum ada regulasi yang jelas. Penyedia makanan seringkali ragu untuk berbagi sisa pangan mereka. Alasannya, mereka khawatir makanan yang dibagikan bisa menyebabkan penyakit akibat penanganan kurang baik, yang bisa berujung pada tuntutan hukum.

Ruang Pangan telah menerima pengakuan atas upaya dan kontribusinya. Mereka terus berupaya untuk memperluas jangkauan operasional mereka dan menginspirasi lebih banyak orang untuk bergabung dalam gerakan penyelamatan makanan ini. "Kami percaya bahwa setiap langkah kecil dapat membawa perubahan besar dalam memerangi kelaparan dan pemborosan makanan di Indonesia," ujar Reza Latansya.

Dengan semangat dan komitmen yang tinggi, Ruang Pangan berharap dapat mewujudkan visinya, yaitu: Lampung bebas dari sampah makanan dan setiap orang mendapatkan akses pangan yang layak. "Bersama-sama, kita bisa membuat perbedaan yang nyata," pungkas Ahyarudin.

Sumber gambar: <https://ruangpangan.id/>

Food Cycle Indonesia

Manfaatkan Teknologi Putus
Siklus Kelaparan

foodcycle



Program penyediaan makan bergizi untuk anak-anak sekolah

Pada November 2017 Astrid Paramita dan Herman Andryanto mendirikan Food Cycle Indonesia. Tujuan mereka, untuk memutus siklus kelaparan di Indonesia melalui redistribusi makanan surplus, pengolahan kembali produk yang tidak sempurna, dan daur ulang limbah makanan memanfaatkan peran penting teknologi. Organisasi ini beroperasi dengan semangat melayani mereka yang membutuhkan, menghubungkan surplus makanan dari

berbagai sumber seperti pesta pernikahan, toko roti, makan siang perusahaan, *supermarket*, dan industri FMCG (*Fast Moving Consumer Goods*) kepada masyarakat yang kurang mampu.

Salah satu program utama Food Cycle Indonesia adalah "Food Rescue". Dalam program ini, makanan berlebih yang layak konsumsi diselamatkan dari berbagai sumber dan diperiksa kualitasnya sebelum didistribusikan kepada masyarakat prasejahtera melalui organisasi garis depan. "Kami ingin memastikan bahwa setiap porsi makanan yang masih layak bisa memberikan manfaat bagi mereka yang membutuhkan," ujar Astrid Paramita.

Selain "Food Rescue", Food Cycle Indonesia juga mengelola berbagai program lain seperti *reprocessing* produk yang tidak sempurna dan *recycling* limbah makanan melalui "FoodCycle Farm". Program ini menggunakan metode biokonversi dengan *Black Soldier Fly* (BSF) atau lalat tentara hitam untuk mengubah limbah makanan menjadi kompos yang kaya nutrisi dan sumber protein. Inisiatif ini tidak hanya membantu mengurangi emisi gas rumah kaca dengan mengalihkan limbah makanan dari tempat pembuangan akhir, tetapi juga memberdayakan komunitas kurang mampu melalui program magang dan pelatihan.

Disamping itu, mereka telah mengembangkan sistem manajemen donasi makanan dan pelacakan kampanye, serta aplikasi *mobile* untuk memaksimalkan efisiensi dalam proses penjemputan dan distribusi makanan. "Kami memanfaatkan kemajuan teknologi untuk membantu dalam menjangkau lebih banyak orang yang membutuhkan dan memastikan bahwa proses kami berjalan efisien," jelas Astrid Paramita.

Dalam laporan tahunan 2023, Food Cycle Indonesia mencatat beberapa pencapaian luar biasa. Mereka berhasil menyelamatkan 140.332 kilogram makanan dan mendistribusikannya kepada 46.599 penerima manfaat. Selain itu, mereka mendaur ulang 19.912 kilogram limbah organik dan mengurangi emisi CO₂ sebesar 400.613 kilogram. Semua ini dilakukan dengan dukungan dari 117 organisasi garis depan dan tim yang terdiri dari 12 anggota.

FoodCycle Indonesia juga aktif dalam program pendidikan dan pelatihan untuk mengembangkan pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kebiasaan positif di komunitas yang mereka bantu. "Kami percaya bahwa setiap langkah kecil dapat membawa perubahan besar dalam memerangi kelaparan dan pemborosan makanan di Indonesia," kata Herman Andryanto. Salah satu programnya, "Semangat Pagi Indonesia," telah mendistribusikan lebih dari 118.000 paket sarapan sehat kepada anak-anak yang kurang mampu, memastikan mereka mendapatkan nutrisi yang dibutuhkan untuk tumbuh dan belajar dengan baik.

Dedikasi dan kerja keras tim Food Cycle Indonesia telah memberikan dampak nyata bagi masyarakat. Hingga kini, mereka telah menyelamatkan ratusan ton makanan dan menyalurkannya kepada ribuan penerima manfaat. "Kami ingin memastikan bahwa setiap porsi makanan yang diselamatkan dapat memberikan manfaat bagi mereka yang membutuhkan," tambah Herman Andryanto.

Dalam operasionalnya, salah satu tantangan terbesar yang dihadapi Food Cycle Indonesia adalah mengubah pola pikir masyarakat tentang makanan berlebih. Banyak orang masih berpikir bahwa makanan yang tidak habis lebih baik dibuang daripada didonasikan. "Mengubah pola pikir ini memerlukan waktu dan usaha, tetapi kami percaya bahwa dengan edukasi yang tepat, kita bisa membuat perbedaan," ujar Herman Andryanto.

Untuk itulah Food Cycle Indonesia berharap dapat terus memperluas jangkauan operasional mereka dan menginspirasi lebih banyak orang untuk bergabung dalam gerakan penyelamatan makanan ini. Dengan semangat dan komitmen yang tinggi, Food Cycle Indonesia berharap dapat mewujudkan visinya: Indonesia bebas dari kelaparan dan pemborosan makanan. "Bersama-sama, kita bisa membuat perbedaan yang nyata," kata Astrid Paramita.

Sumber gambar: <https://foodcycle.id/>

Surplus Indonesia

Redistribusi Makanan dan Kurangi
Pemborosan

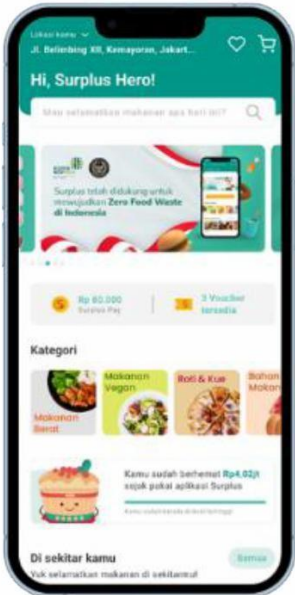


Surplus *food rescue* disalurkan ke yang membutuhkan

Memanfaatkan makanan berlebih guna mengurangi pemborosan makanan dan mendistribusikan makanan layak konsumsi kepada yang membutuhkan menjadi tujuan awal pendirian Surplus Indonesia pada 2020 lalu. Atas inisiatif Dian Desriana, Ari Wibowo, dan Tika Puspitasari sebagai pendiri, Surplus Indonesia, berkomitmen untuk menciptakan sistem pangan yang lebih berkelanjutan dan adil dengan menyelamatkan makanan masih layak konsumsi.

Teladan Bijak - Kelola Susut dan Sisa Pangan

Program utama Surplus Indonesia adalah “Surplus Food Rescue”, di mana mereka menyelamatkan makanan berlebih dari berbagai sumber seperti restoran, hotel, *supermarket*, dan acara besar. Makanan tersebut diperiksa kualitasnya dan kemudian didistribusikan kepada masyarakat prasejahtera melalui jaringan mitra organisasi sosial. "Kami percaya bahwa makanan yang masih layak tidak boleh terbuang sia-sia. Misi kami adalah memastikan makanan tersebut sampai kepada mereka yang benar-benar membutuhkan," ujar Dian Desriana.



Bayar setengah harga, rasa tetap sama
Semua makanan yang dijual selalu diskon 50%! Dijamin kelayakan dan rasanya masih tetap berkualitas

Kemudahan dalam menyelamatkan makanan
Ambil pesananmu langsung di toko atau menggunakan jasa online delivery langsung dari aplikasi

Turut berkontribusi dalam kegiatan donasi
1 download = menyumbang 50 gr beras kepada yang membutuhkan

Pesan makanan dengan lebih ramah lingkungan
Gunakan kantong belanja atau wadah makananmu untuk ambil pesanan dan dapatkan cashback 25%

Tampilan antar muka aplikasi surplus

Dedikasi Surplus Indonesia dalam menjalankan misinya terlihat dari berbagai program yang mereka jalankan. Salah satu program utama mereka adalah “Surplus Berbagi”, dimana mereka menyalurkan hasil hibah makanan maupun donasi uang untuk dibelikan makanan bagi masyarakat prasejahtera. Program ini bertujuan untuk menjangkau sebanyak mungkin penerima manfaat dengan bantuan yang diberikan. "Kami ingin memastikan bahwa setiap porsi makanan yang masih layak bisa memberikan manfaat bagi mereka yang membutuhkan," ujar Tika Puspitasari.

Dalam dua tahun operasinya, Surplus Indonesia telah menyelamatkan lebih dari 100 ribu ton makanan dan mendistribusikannya kepada lebih dari 50.000 penerima manfaat di berbagai daerah di Indonesia. Mereka juga telah memberdayakan ratusan relawan dan berkolaborasi dengan berbagai mitra, termasuk organisasi sosial, sekolah, dan komunitas lokal. "Setiap porsi makanan yang kami selamatkan adalah bukti nyata dari upaya kolektif kita untuk mengurangi kelaparan dan pemborosan makanan di Indonesia," tambah Dian Desriana.



Kegiatan sosialisasi dan edukasi peduli susut dan sisa pangan

Hingga kini, Surplus Indonesia telah menyelamatkan lebih dari 100 ribu ton makanan, mengurangi emisi CO2 sebesar 3.500 ton, dan mencegah kerugian ekonomi sebesar 2,2 miliar rupiah. Dampak ini tidak hanya membantu mengurangi pemborosan makanan tetapi juga memberikan manfaat ekonomi dan lingkungan yang signifikan.

Surplus Indonesia juga aktif dalam program sosialisasi dan edukasi yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengurangi sampah makanan. Mereka mengadakan berbagai kegiatan seperti kampanye *offline* di titik keramaian masyarakat, *workshop* bersama komunitas, dan acara-acara khusus untuk memperingati hari-hari pangan dan lingkungan. "Masyarakat harus kita kenalkan sejak dini karena ini adalah kunci untuk menciptakan generasi yang sadar dan peduli terhadap isu sampah makanan," ujar Dian Desriana.

Selain program penyelamatan makanan, Surplus Indonesia juga mengelola program pendidikan dan pelatihan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengurangi limbah makanan. Mereka bekerja sama dengan sekolah, komunitas lokal, dan organisasi non-pemerintah untuk memberikan edukasi tentang cara mengelola makanan dengan lebih baik dan memanfaatkan sumber daya yang ada secara efisien. "Edukasi adalah kunci untuk menciptakan perubahan jangka panjang dalam perilaku masyarakat terhadap pemborosan makanan," kata Ari Wibowo.

Untuk mendukung operasionalnya, Surplus Indonesia memanfaatkan kecanggihan teknologi. Mereka mengembangkan aplikasi *mobile* yang memungkinkan mitra donatur makanan untuk mengajukan permintaan penjemputan makanan secara efisien. Aplikasi ini juga memungkinkan mereka untuk melacak distribusi makanan dan memastikan bahwa bantuan sampai kepada yang membutuhkan dengan tepat waktu. "Teknologi membantu kami bekerja lebih efisien dan menjangkau lebih banyak orang yang membutuhkan," jelas Tika Puspitasari.



Program surplus berbagi penyaluran hasil hibah makanan bagi masyarakat pra-sejahtera

Surplus Indonesia juga berusaha melakukan advokasi kepada pemerintah dan sektor swasta untuk ikut serta dalam gerakan penyelamatan makanan. Mereka percaya bahwa dukungan dari berbagai pihak akan mempercepat pencapaian visi mereka, yaitu: Indonesia bebas dari sampah makanan dan setiap orang mendapatkan akses pangan yang layak. "Kami ingin mewujudkan Indonesia bebas dari sampah makanan dan setiap orang mendapatkan akses pangan yang layak," pungkas Tika Puspitasari.

Sebagai pengakuan atas dedikasinya dalam mengurangi susut dan sisa pangan, Surplus Indonesia telah meraih sejumlah penghargaan yang mengesankan. Salah satu penghargaan terpenting yang diterima adalah menjadi Juara Ketiga dalam Indonesia's SDGs Action Award 2022, yang diberikan oleh Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas. Penghargaan ini mengakui kontribusi Surplus dalam mendukung tujuan pembangunan berkelanjutan, khususnya dalam hal *zero hunger*, konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab, serta aksi iklim.

Selain itu, Surplus Indonesia juga meraih penghargaan sebagai 1st Winner of Pahlawan Digital UMKM 2022. Penghargaan ini semakin mengukuhkan posisinya sebagai pelopor dalam solusi pengelolaan makanan berlebih dan pengurangan limbah pangan di Indonesia.

Hingga kini, organisasi ini terus berupaya menyelamatkan lebih banyak makanan dan menjangkau lebih banyak penerima manfaat, menciptakan dampak positif yang signifikan dalam masyarakat. "Setiap langkah kecil yang kita ambil dapat membawa perubahan besar dalam memerangi kelaparan dan pemborosan makanan di Indonesia," tutup Dian Desriana.

Sumber gambar: <https://surplus.id/yayasan/>

Rumoh Pangan Aceh

Food bank dari Aceh



Penjemputan pangan
berlebih dari mitra

Aceh, provinsi yang kaya budaya dan sejarah, mengalami sebuah masalah besar, yaitu: kemiskinan dan kekurangan gizi, bahkan banyak anak-anak yang mengalami *stunting*. Ironisnya, di tengah masalah ini, ribuan ton makanan terbuang sia-sia setiap tahun, cukup untuk memberi makan puluhan ribu orang.



Penyaluran pangan berlebih bagi masyarakat membutuhkan

"Bayangkan, 55 ribu ton sampah makanan di Banda Aceh bisa memberi nutrisi pada 186 ribu jiwa. Ini bukan hanya soal makanan yang terbuang, tapi kesempatan hidup yang hilang," ungkap Rivan Rinaldi, seorang pemuda kelahiran Aceh.

Kisah ini berawal dari kepulangan setelah mengikuti program magang di Amerika Serikat. Di sana, ia belajar tentang sistem pertanian regeneratif dan konsep *food bank*. Ia melihat bagaimana sistem itu tidak hanya membantu mengurangi kelaparan, tetapi juga menyelamatkan makanan yang hampir terbuang. Terinspirasi, Rivan mengambil langkah nyata sekembalinya ke Aceh, yaitu mendirikan Yayasan Rumoh Pangan Aceh (RPA).

Sebagai ketua RPA, Rivan memimpin inisiatif penyelamatan pangan di Aceh. Salah satu program yang ia inisiasi adalah mendampingi pencari tiram di Desa Alue Naga. Tiram yang dulunya sering terbuang, kini diolah menjadi berbagai produk turunan seperti kerupuk dan *nugget*, memberikan manfaat

ekonomi bagi masyarakat setempat. "Dalam setiap tiram yang kita selamatkan, ada harapan baru untuk keluarga-keluarga di pesisir," sebut Rivan.



Nugget tiram rumoh pangan aceh

Namun, perjuangan tidak selalu mulus. Banyak mitra potensial yang ragu, takut program ini akan menurunkan reputasi bisnis mereka jika makanan yang disalurkan tidak memenuhi standar. Rivan menghadapi hal ini dengan menerapkan standar operasional yang ketat, memastikan bahwa makanan aman dan tepat sasaran.

Di awal perjalanan RPA, sering kali Rivan dan timnya merasa canggung saat mengkampanyekan program penyelamatan pangan, misalnya saat menghadiri acara-acara seperti pernikahan atau syukuran. Namun, dengan niat tulus, rasa malu itu perlahan berubah menjadi kebanggaan. "Kita tidak

hanya menyelamatkan makanan, kita sedang menyelamatkan martabat manusia dan lingkungan," tegas Rivan.

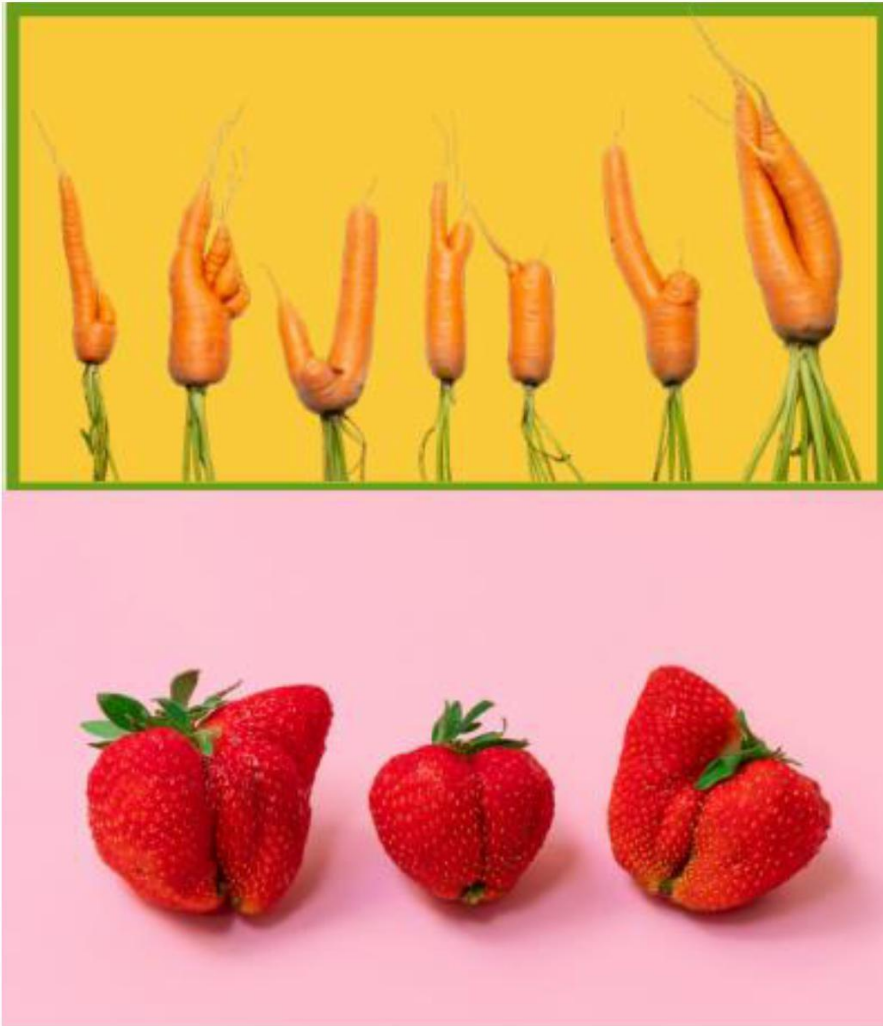
Saat ini, hampir 1 ton makanan berhasil diselamatkan dalam dua bulan pertama operasi RPA. Mereka telah menjalin kerja sama dengan 27 organisasi dan membantu lebih dari 800 orang mendapatkan akses pangan yang layak.

Upaya RPA tidak hanya berdampak pada sosial dan ekonomi, tetapi juga pada lingkungan. Dengan mengurangi limbah makanan, emisi gas rumah kaca pun berkurang. Selain itu, program edukasi pengomposan bersama Bank Sampah USK mendukung pertanian organik di Aceh. "Dalam setiap sisa makanan yang tidak terbuang, kita menyelamatkan bumi untuk generasi selanjutnya," papar Rivan.

Meskipun perjalanan ini masih panjang, Rivan yakin bahwa dengan dedikasi dan kerja keras, Aceh akan menjadi lebih adil dan berkelanjutan. Baginya, ini bukan hanya soal menyelamatkan makanan, tapi soal memastikan keadilan sosial dan keberlanjutan. "Ketika makanan tidak lagi terbuang sia-sia, kita membuka pintu menuju masa depan yang lebih cerah dan setara bagi semua," ujarnya.

Fruyee

Kampanye Pangan Sehat
tanpa Limbah



Siapa sangka hasil pertanian kurang sempurna bisa menjadi produk berkualitas? Hal ini sudah dilakukan Fruyee Indonesia, yang berfokus pada mengurangi limbah makanan dan memberdayakan petani lokal. Pendiri Fruyee, Rayi Pasca, memulai perusahaan ini sejak tahun 2022, dengan

tujuan menciptakan sistem pertanian berkelanjutan dan memberikan solusi pangan yang sehat serta ramah lingkungan.

Salah satu program utama Fruyee adalah mengolah buah dan sayur yang tidak sempurna menjadi *smoothie* (minuman lumat) instan yang kaya serat dan nutrisi. Produk ini tidak hanya membantu mengurangi pemborosan makanan, tetapi juga memberikan alternatif makanan sehat bagi konsumen. "Dengan adanya Fruyee Smoothies Instan, kita semua bisa sadar *gak* cuma tentang pentingnya pemenuhan nutrisi harian, tapi juga dampak apa yang kita konsumsi ke lingkungan," ujar Rayi Pasca.

Fruyee bekerja sama dengan petani lokal untuk menyerap produk pertanian yang tidak laku di pasar karena bentuknya yang kurang menarik. Buah dan sayur tersebut diolah menjadi produk yang bernilai tambah, yang kemudian dipasarkan sebagai *smoothie* instan.

Kegiatan ini membantu petani lokal memaksimalkan hasil panen mereka dan mengurangi jumlah makanan yang terbuang. "Kami berkomitmen untuk memproduksi bahan secara berkelanjutan, berkontribusi pada sistem pangan yang lebih berkelanjutan, serta mendorong konsumen lebih memilih produk yang mendukung gaya hidup berkelanjutan," tambah Rayi Pasca.

Mendekat ke masyarakat, Fruyee juga aktif dalam kampanye gaya hidup sehat dan berkelanjutan. Mereka sering mengadakan berbagai acara dan kolaborasi dengan komunitas lokal untuk menyebarkan pesan tentang pentingnya mengurangi limbah makanan dan memilih produk pangan yang ramah lingkungan. Melalui berbagai kampanye ini, Fruyee berharap bisa mengubah pola pikir masyarakat untuk lebih peduli terhadap isu-isu lingkungan dan kesehatan.

Dalam operasionalnya, Fruyee telah berhasil menyelamatkan banyak produk pertanian dari pembuangan. Mereka telah mengolah dan mendistribusikan produk tersebut ke berbagai segmen pasar, termasuk retail dan komunitas lokal. "Setiap langkah kecil yang kita ambil dapat membawa perubahan

besar dalam memerangi kelaparan dan pemborosan makanan di Indonesia," jelas Rayi Pasca.

Dengan dedikasi dan komitmen tinggi, Fruyee Indonesia berharap dapat terus memperluas jangkauan dan dampaknya, menciptakan sistem pangan yang lebih adil dan berkelanjutan. "Bersama-sama, kita bisa membuat perbedaan yang nyata," pungkas Rayi Pasca.

Feeding Hand Indonesia

Distribusikan Pangan Kepada yang Membutuhkan



Foto: ilustrasi canva pro

Feeding Hand Indonesia didirikan pada tahun 2021 dengan misi utama untuk mengurangi pemborosan makanan dan mendistribusikan makanan yang layak konsumsi kepada mereka yang membutuhkan. Organisasi ini

beroperasi dengan semangat melayani masyarakat yang kekurangan pangan melalui berbagai program penyelamatan makanan yang inovatif.

Dedikasi Feeding Hand Indonesia dalam menjalankan misinya terlihat dari berbagai program yang mereka jalankan. Program utama Feeding Hand Indonesia adalah “Food Rescue”, dimana mereka menyelamatkan makanan berlebih dari berbagai sumber seperti restoran, hotel, *supermarket*, dan acara besar. Makanan yang diselamatkan diperiksa kualitasnya sebelum didistribusikan kepada masyarakat prasejahtera melalui jaringan mitra organisasi sosial.

Program utama lainnya adalah “Feeding Hand Berbagi”, dimana mereka menyalurkan hasil hibah makanan maupun donasi uang untuk dibelikan makanan bagi masyarakat prasejahtera. Program ini bertujuan untuk menjangkau sebanyak mungkin penerima manfaat dengan bantuan yang diberikan. “Kami ingin memastikan bahwa setiap porsi makanan yang masih layak bisa memberikan manfaat bagi mereka yang membutuhkan,” ujar salah satu pendiri.

Hingga Oktober 2023, Feeding Hand berhasil menyalurkan lebih dari 12 ton makanan berlebih dengan melibatkan 30 *outlet* (tempat penjualan) makanan di Jakarta dan BSD serta 40 mitra layanan. Pencapaian ini menunjukkan komitmen dan kolaborasi kuat dalam mengurangi limbah makanan dan mendistribusikannya kepada yang membutuhkan.

Selain program penyelamatan makanan, Feeding Hand Indonesia juga mengelola program pendidikan dan pelatihan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengurangi limbah makanan. Mereka bekerja sama dengan sekolah, komunitas lokal, dan organisasi non-pemerintah untuk memberikan edukasi tentang cara mengelola makanan dengan lebih baik dan memanfaatkan sumber daya yang ada secara efisien. “Edukasi adalah kunci untuk menciptakan perubahan jangka panjang dalam perilaku masyarakat terhadap pemborosan makanan,” kata salah satu pendiri.

Feeding Hand Indonesia juga memanfaatkan teknologi untuk mendukung operasionalnya. Mereka mengembangkan aplikasi mobile yang memungkinkan mitra donatur makanan untuk mengajukan permintaan penjemputan makanan secara efisien. Aplikasi ini juga memungkinkan mereka untuk melacak distribusi makanan dan memastikan bahwa bantuan sampai kepada yang membutuhkan dengan tepat waktu. "Teknologi membantu kami bekerja lebih efisien dan menjangkau lebih banyak orang yang membutuhkan," jelas salah satu pendiri.

Dengan semangat dan komitmen yang tinggi, Feeding Hand Indonesia berharap dapat mewujudkan visinya: Indonesia bebas dari kelaparan dan pemborosan makanan. Hingga kini, organisasi ini terus berupaya menyelamatkan lebih banyak makanan dan menjangkau lebih banyak penerima manfaat, menciptakan dampak positif yang signifikan dalam masyarakat. "Setiap langkah kecil yang kita ambil dapat membawa perubahan besar dalam memerangi kelaparan dan pemborosan makanan di Indonesia," tutup salah satu pendiri.

Yayasan Gita Pertiwi

Lestarkan Lingkungan dan
Perjuangkan Keadilan



Penyaluran donasi pangan bagi masyarakat

Menjadi salah satu yayasan pelestarian lingkungan paling awal di Indonesia, Yayasan Gita Pertiwi (GP) berfokus pada isu pelestarian lingkungan serta memperjuangkan keadilan dan kesetaraan gender. Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) yang didirikan pada 21 Desember 1991 di Surakarta, Jawa

Tengah ini bertujuan memberdayakan masyarakat, khususnya perempuan, dalam menghadapi dampak negatif percepatan pembangunan yang sering kali menimbulkan berbagai masalah lingkungan dan ketidakadilan sosial. "Kami berkomitmen untuk menciptakan tatanan sosial yang lebih adil dan lingkungan yang lestari," ujar salah satu pendiri Gita Pertiwi.

Visi Yayasan Gita Pertiwi adalah terwujudnya tatanan sosial yang lebih adil dan kelestarian lingkungan, yang berlandaskan pada nilai-nilai keadilan, partisipasi demokrasi, kesetaraan, akuntabilitas, dan keterbukaan bagi seluruh masyarakat tanpa mempertimbangkan suku, ras, kelas, agama, dan jenis kelamin. Misinya adalah mendorong upaya-upaya untuk mengurangi eksploitasi terhadap kelompok marginal, terutama perempuan, anak, dan kelompok rentan lainnya serta mengurangi perusakan lingkungan. "Keadilan sosial dan kelestarian lingkungan adalah pilar utama dari setiap program yang kami jalankan," jelas pendiri Gita Pertiwi.

Salah satu program utama Yayasan Gita Pertiwi adalah "Kota Cerdas Pangan". Program ini bertujuan untuk mewujudkan kota dengan sistem pangan yang berkelanjutan. Gita Pertiwi bekerja sama dengan berbagai pihak, termasuk pemerintah dan komunitas lokal, untuk mengedukasi masyarakat tentang pentingnya pengelolaan sampah makanan dan mendorong praktik pertanian organik. "Kolaborasi dengan berbagai pihak adalah kunci untuk mencapai sistem pangan yang lebih berkelanjutan," kata salah satu anggota tim.

Program "Pertanian Terpadu" adalah fokus lain dari Gita Pertiwi yang menekankan pada pengembangan pertanian yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Yayasan ini mendukung kelompok tani lokal dengan pelatihan dan bantuan teknis, seperti yang dilakukan bersama Kelompok Wanita Tani (KWT) Dahlia, yang menghasilkan produk unik; seperti ulat jerman crispy sebagai camilan sehat berprotein tinggi. "Pertanian terpadu memberikan manfaat ekonomi dan lingkungan yang signifikan," ujar salah satu pendiri GP.



Etalase berbagi sebagai wadah pengumpulan donasi

Dalam bidang pengelolaan sampah, Gita Pertiwi aktif mengatasi masalah sampah di Indonesia. Mereka melakukan riset dan kampanye untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengelolaan sampah yang efektif.

Pada bulan Mei 2024, mereka berhasil mengelola 4 ton pangan sisa konsumsi masyarakat Solo, dengan 1,1 ton makanan layak konsumsi disalurkan secara gratis kepada warga yang membutuhkan seperti panti asuhan, pemulung, dan petugas kebersihan jalan. "Setiap langkah kecil dalam pengelolaan sampah dapat membawa dampak besar bagi lingkungan," jelas pendiri Gita Pertiwi .

Salah satu inisiatif yang menonjol dalam pengelolaan sampah adalah Kandang Maggot Jogja (KMJ), di mana Gita Pertiwi memfasilitasi budidaya maggot untuk mengelola sampah organik. KMJ memanfaatkan sampah organik dapur dari masyarakat sekitar sebagai pakan ternak maggot, yang kemudian menghasilkan kompos dan protein untuk pakan ternak. "Budidaya maggot tidak hanya membantu mengurangi sampah organik, tetapi juga

Teladan Bijak - Kelola Susut dan Sisa Pangan

menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat," ujar seorang anggota tim Gita Pertiwi.

Disamping itu, sejak awal berdirinya, Gita Pertiwi juga berkomitmen untuk memperjuangkan hak-hak perempuan dan kelompok marginal lainnya. Mereka mengadakan berbagai pelatihan dan kegiatan pemberdayaan yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan kemandirian kelompok-kelompok ini. Misalnya, Gita Pertiwi berkolaborasi dengan Rikolto mengadakan pelatihan bisnis model canvas untuk membantu pelaku bisnis inklusif dalam mengembangkan usaha mereka. "Pemberdayaan perempuan dan kelompok marginal adalah inti dari misi kami," kata salah satu pendiri GP.

Gita Pertiwi terus berupaya menginspirasi dan melibatkan lebih banyak pihak dalam gerakan pelestarian lingkungan dan keadilan sosial. Dengan kolaborasi bersama pemerintah, organisasi masyarakat sipil, sektor swasta, dan akademisi, mereka berharap dapat mempercepat perubahan menuju masyarakat yang lebih sadar lingkungan dan berkelanjutan. "Kami percaya bahwa setiap langkah kecil yang kita ambil dapat membawa perubahan besar dalam menjaga kelestarian lingkungan hidup kita," kata salah satu pendiri Gita Pertiwi.

Budidaya maggot



Pelaku Usaha - UMKM & Individu

Pelaku usaha UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) adalah tulang punggung perekonomian Indonesia, mencakup berbagai jenis usaha dari perdagangan hingga manufaktur. Mereka berperan penting dalam menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Untuk mengatasi tantangan sisa dan susut pangan, banyak UMKM mengadopsi praktik berkelanjutan, seperti mengubah sisa bahan pangan menjadi produk bernilai tambah, mendonasikan makanan berlebih, dan menggunakan teknologi untuk mengurangi susut dan sisa pangan. Melalui upaya ini, UMKM tidak hanya berkontribusi pada perekonomian, tetapi juga membantu menciptakan sistem pangan yang lebih efisien dan berkelanjutan, mendukung ketahanan pangan, mengurangi dampak lingkungan, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



Shaany Collagen

Limbah ikan jadi kolagen



Srikandi pengolah limbah sisik menjadi kolagen

Shaany Collagen adalah usaha sosial yang didirikan oleh Siti Nur Seha, seorang lulusan sarjana fisika material, yang memiliki ide pemanfaatan limbah perikanan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Pada tahun 2017, Seha, begitu dia akrab disapa, mencoba mengolah sisik ikan menjadi minuman kolagen. Ide ini muncul karena menyadari potensi perikanan di Indonesia yang sangat besar, terutama di tempat tinggalnya, Probolinggo, Jawa Timur. Di sana terdapat enam industri perikanan yang mampu memproduksi 500-1.000 kg ikan *fillet* setiap harinya. Dari total produksi ini, sekitar 20 % adalah limbah sisik ikan.

Pada tahun 2019, minuman kolagen mulai mendapatkan perhatian yang signifikan di pasar. Melihat peluang ini, Seha resmi mendirikan CV. Shaany Collagen pada tahun 2020 dengan produk andalan berupa minuman serbuk kolagen berperisa.

Dalam operasionalnya, Shaany Collagen melibatkan ibu rumah tangga sebagai pegawai bagian produksi, memberikan manfaat ekonomi tambahan bagi komunitas lokal. "Kami ingin memberikan manfaat ganda melalui produk kami, yaitu: kesehatan bagi konsumen dan kesejahteraan ekonomi bagi masyarakat sekitar," ujar Siti Nur Seha.



Produk kolagen dari sisik ikan

Respon pasar terhadap Shaany Collagen sangat positif. Dalam waktu tiga bulan setelah peluncuran, Shaany memperoleh beberapa penghargaan nasional bergengsi. Pada tahun 2020, Shaany memenangkan Pemenang I Wirausaha Muda Mandiri Bidang Boga Kategori Business Plan. Selain itu, Shaany juga meraih Top 3 Santripreneur Award pada tahun yang sama dan Pemenang II Kompetisi Modal Pintar Sisternet PT XL Axiata dan Bank OCBC NISP pada tahun 2021. "Penghargaan ini memberikan motivasi lebih bagi kami untuk terus berinovasi dan memberikan yang terbaik," jelas Seha.

Produk-produk Shaany Collagen hadir dalam berbagai varian rasa seperti *matcha* (teh bubuk), *taro* (talas), coklat, dan stroberi. Setiap varian diperkaya dengan bahan alami seperti *L-glutathione* dan pemanis alami stevia, yang aman dikonsumsi oleh berbagai kalangan, termasuk ibu hamil, menyusui, dan penderita diabetes. "Kami memastikan bahwa produk kami tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan, tetapi juga aman untuk semua kalangan," kata Seha.



Penjemuran sisik ikan bahan baku kolagen

Selain fokus pada produk kolagen, Shaany Collagen juga memiliki misi lingkungan dengan mengurangi limbah dan memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan. Proses produksi kolagen dari sisik ikan menggunakan teknologi mutakhir untuk memastikan kualitas dan keamanan produk, yang kemudian dipasarkan melalui berbagai platform *online* dan retail. "Pemanfaatan limbah ikan menjadi kolagen adalah langkah kecil kami untuk berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan," tambah Seha.

Sejak awal pendiriannya, Shaany Collagen telah berpartisipasi dalam berbagai program pengembangan diri dan kewirausahaan, seperti program Indonesia Bangkit Muda Luar Biasa (IBMLB). Program ini memberikan pelatihan dan kesempatan untuk membangun jejaring yang lebih luas, membantu Siti Nur Seha untuk mengembangkan usahanya dan memperoleh ilmu baru dalam pengelolaan bisnis. "Melalui program IBMLB, saya ingin meng-*upgrade* diri menjadi lebih baik dan mendapatkan ilmu serta pengalaman baru," jelas Seha.

Dengan dedikasi dan komitmen tinggi, Shaany terus berupaya untuk memperluas jangkauan dan dampaknya, serta dapat menjadi inspirasi bagi banyak wirausaha sosial lainnya. Shaany tidak hanya mengembangkan produk agar bermanfaat bagi konsumen, tetapi juga memberikan dampak positif bagi lingkungan dan masyarakat. "Setiap langkah kecil yang kita ambil dapat membawa perubahan besar dalam menjaga kelestarian lingkungan dan kesejahteraan masyarakat," tutup Siti Nur Seha.

Nelayan Tegal

Freezer Kurangi Pemborosan Ikan



Foto: ilustrasi canva pro

Di Pelabuhan Tegalsari, Kota Tegal, Jawa Tengah, Kelompok Nelayan Tegal yang mengoperasikan jaring insang (*gillnet*), sukses memanfaatkan teknologi *freezer* di kapal-kapalnya. Kelompok nelayan dengan kapal ukuran 30-60 GT ini beroperasi di Wilayah Pengelolaan Perairan atau WPP 711 (sekitar Selat Karimata dan Laut Natuna).

Sejak tahun 2015, penerapan teknologi *freezer* di atas kapal nelayan di Tegalsari telah membawa perubahan signifikan dalam operasional dan hasil tangkapan mereka. Sebelumnya, nelayan menggunakan sistem pendingin es yang menyebabkan nilai susut hasil tangkapan mencapai 28,03%. Namun, dengan penggunaan *freezer*, nilai susut ini berhasil diturunkan menjadi

16,65%, setara dengan penyelamatan sekitar 306 juta rupiah per kapal per tahun.

Selain itu, kualitas hasil tangkapan meningkat secara signifikan. Misalnya, untuk ikan tongkol, tingkat mutu berkurang dari 7 menjadi 4, dan untuk ikan tenggiri dari 6 menjadi 3, menunjukkan bahwa ikan yang ditangkap dan disimpan menggunakan *freezer* lebih segar dan berkualitas tinggi.

Selain peningkatan kualitas, hasil tangkapan nelayan yang dilengkapi dengan *freezer* juga lebih tinggi, mencapai 25 ton per trip dibandingkan dengan yang tidak dilengkapi *freezer*, yang hanya mencapai 10 ton. Durasi melaut dalam satu trip juga meningkat menjadi 40-60 hari, lebih lama dibandingkan dengan penggunaan es yang hanya 30-40 hari.

Pendapatan anak buah kapal (ABK) pun mengalami peningkatan drastis. Sebelumnya, ABK hanya mendapatkan satu juta rupiah per trip, namun dengan penggunaan *freezer*, pendapatan mereka meningkat menjadi 10 juta rupiah per trip, atau dari 6 juta rupiah per tahun menjadi 40 juta rupiah per tahun.

Perubahan sistem pendingin palkah di atas kapal dari sistem pendingin es menjadi berpendingin *freezer* tidak hanya meningkatkan efisiensi dan keuntungan nelayan, tetapi juga membantu mengurangi kerugian ekonomi akibat susut hasil tangkapan. "Penggunaan *freezer* telah meningkatkan efisiensi dan keuntungan kami secara signifikan," ujar salah satu nelayan. Inovasi ini membuktikan bahwa teknologi dapat membawa dampak positif yang signifikan bagi komunitas nelayan, meningkatkan kesejahteraan mereka, dan mengurangi pemborosan hasil tangkapan ikan.

Kelompok Nelayan Tegal terus berupaya untuk meningkatkan praktik perikanan mereka dengan mengadopsi teknologi baru dan berpartisipasi dalam program-program yang mendukung keberlanjutan. Dengan dukungan pemerintah dan kolaborasi dengan berbagai pihak, mereka berharap dapat terus meningkatkan hasil tangkapan dan kesejahteraan komunitas nelayan di Tegalsari.

Kampung Lele Boyolali

Zero waste dari budidaya lele

Praktik pengelolaan kegiatan perikanan tanpa meninggalkan limbah dapat mencontoh Kampung Lele Boyolali, Dusun Mangkubumen, Desa Tegalrejo, Kecamatan Sawit, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Dimulai hanya dengan dua kolam pada tahun 2015, kini mereka telah mengelola 2.000 kolam lele produktif, dan telah menjadi pusat utama ekonomi desa berkat budidaya ikan lele.

Lele menjadi komoditas budidaya utama di daerah ini, mendukung berbagai usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis konsep *zero waste* (nirlimbah) yang terus tumbuh dan berkembang, bahkan telah merambah pasar mancanegara. Setiap hari, Kampung Lele mengolah tidak kurang dari 10 ton lele menjadi berbagai produk olahan seperti abon dan *nugget* lele.

Kolam lele



Konsep *zero waste* yang diterapkan memastikan bahwa tidak ada bagian dari ikan yang terbuang. Sirip, kulit, dan tulang lele diolah menjadi keripik dan kerupuk, sehingga semua limbah dimanfaatkan dan memiliki nilai jual. "Kami berusaha untuk memastikan bahwa setiap bagian dari lele dapat dimanfaatkan, sehingga tidak ada limbah yang terbuang," ujar seorang pengelola di Kampung Lele.



Panen lele

Salah satu UKM yang menonjol di Kampung Lele Boyolali adalah CV. Karmina. UKM ini fokus pada pengolahan produk olahan lele dan telah berhasil memasuki pasar internasional. Produk-produk olahan lele dari CV.

Teladan Bijak - Kelola Susut dan Sisa Pangan

Karmina seperti abon lele dan *nugget* lele sangat diminati, baik di pasar lokal maupun internasional. "Inovasi dan kualitas produk adalah kunci keberhasilan kami dalam menembus pasar mancanegara," jelas pemilik CV. Karmina.



Abon lele karmina

Selain produk olahan utama, limbah dari proses pengolahan seperti air limbah budidaya juga dimanfaatkan. Air limbah tersebut diolah menjadi pupuk organik cair yang dapat digunakan oleh petani untuk meningkatkan hasil pertanian mereka.

Penggunaan pupuk organik ini tidak hanya membantu mengurangi pencemaran lingkungan tetapi juga meningkatkan efisiensi penggunaan

pupuk. "Dengan menggunakan pupuk organik cair dari limbah budidaya lele, kami dapat meningkatkan hasil pertanian dan menjaga lingkungan tetap bersih," kata seorang petani setempat.

Penerapan konsep *zero waste* di Kampung Lele Boyolali telah membawa perubahan signifikan dalam cara pengelolaan limbah dan produksi ikan lele. Teknologi bioflok, filter kolam yang efektif, dan sistem pengolahan air limbah menjadi pupuk organik adalah beberapa inovasi yang diterapkan. "Konsep nirlimbah ini memungkinkan kami untuk memaksimalkan potensi dari setiap sumber daya yang kami miliki," tambah pengelola Kampung Lele.

Dengan dedikasi dan inovasi yang terus berkembang, Kampung Lele Boyolali tidak hanya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat, tetapi juga memberikan kontribusi positif bagi lingkungan. "Setiap langkah kecil yang kami ambil dalam pengolahan limbah dan produksi lele dapat membawa perubahan besar bagi ekonomi dan lingkungan kami," tutup seorang pengelola.

Untuk informasi lebih lanjut tentang inovasi dan program di Kampung Lele Boyolali, Anda bisa mengunjungi situs resmi mereka atau menghubungi kantor pemerintahan setempat di Desa Tegalrejo, Kecamatan Sawit, Kabupaten Boyolali.

PT. Maggot Center Pasuruan

Kurangi limbah dengan produksi maggot

Pengolahan limbah atau sisa makanan juga bisa diterapkan dalam skala industri, yaitu dengan mendayagunakan lalat BSF (*Black Soldier Fly*). Salah satunya telah dilakukan PT. Maggot Center Pasuruan (MCP), unit usaha yang bergerak dalam pengolahan sampah atau limbah organik memanfaatkan lalat BSF untuk memproduksi maggot.

Berlokasi di Dusun Puntir, RT.010, RW.023, Martopuro, Purwosari, Pasuruan, Jawa Timur, PT. MCP telah beroperasi sejak tahun 2020 dan berhasil mengolah puluhan ribu ton limbah organik menjadi berbagai produk maggot. Produk tersebut, termasuk maggot BSF hidup, *dried* maggot BSF, tepung maggot, dan minyak maggot BSF.

Maggot center pasuruan



seperti PT. Indolakto dan TPS 3R ABI, digunakan sebagai pakan maggot. Saat ini, terdapat 15 titik pengolahan limbah organik dengan menggunakan metode biokonversi maggot BSF yang dikembangkan di berbagai titik sumber sampah. "Sinergi dengan mitra kami memungkinkan kami untuk mengelola sampah organik secara efektif dan efisien," kata M. Nurkholis, Direktur PT. MCP.

Salah satu terobosan yang dihasilkan oleh PT. MCP adalah penggunaan maggot sebagai solusi pakan alternatif yang berkelanjutan. Maggot yang dihasilkan memiliki kandungan protein tinggi dan digunakan sebagai pakan ternak untuk ikan lele, gurami, nila, dan unggas.



Media tumbuh maggot

Produk ini tidak hanya mengurangi jumlah sampah organik tetapi juga menawarkan alternatif pakan yang lebih ramah lingkungan dan ekonomis. "Kami berharap maggot dapat menjadi solusi pakan alternatif yang berkelanjutan dan mampu mendukung sektor perikanan dan peternakan di Indonesia," jelas Nurkholis.

Dalam operasional sehari-harinya, PT. MCP mengolah sekitar 350 kg limbah organik per hari dari kantin PT. Indolakto Purwosari. Sampah rumah tangga yang dikumpulkan, terutama yang berasal dari acara besar di desa, mencapai 65-85% sampah organik yang kemudian diolah menjadi pakan maggot. "Pengolahan sampah organik ini tidak hanya membantu mengurangi timbunan sampah tetapi juga memberikan dampak positif bagi lingkungan dan ekonomi lokal," tambah Nurkholis.

Tantangan utama yang dihadapi oleh PT. MCP adalah edukasi dan penerimaan masyarakat terhadap penggunaan maggot sebagai solusi pengelolaan sampah dan pakan ternak. Banyak masyarakat yang masih belum memahami manfaat dan potensi dari budidaya maggot. "Penerimaan masyarakat masih menjadi tantangan utama, karena banyak yang belum memahami manfaat dan potensi dari budidaya maggot," ujar Nurkholis. Selain itu, stabilitas pasokan limbah organik juga menjadi perhatian, mengingat fluktuasi jumlah sampah yang dihasilkan setiap hari.



Larva lalat atau maggot

Kolaborasi dengan berbagai pihak, termasuk pemerintah, industri, dan komunitas lokal, sangat penting untuk mengatasi tantangan ini. Kunjungan beberapa pimpinan perusahaan ke PT. MCP menunjukkan adanya minat dan dukungan dari sektor industri untuk mengembangkan lebih lanjut teknologi biokonversi ini. "Sinergi dan kolaborasi dari unsur pemerintah, dunia usaha, perguruan tinggi, dan para pegiat maggot kerakyatan menjadi tujuan utama kami untuk mengelola potensi sumber daya limbah yang selama ini hanya dibuang dan tidak bernilai," tambah Nurkholis.



Penebaran maggot dalam media

Dengan dedikasi dan inovasi berkelanjutan, PT. Maggot Center Pasuruan berharap dapat terus menginspirasi dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pengelolaan sampah yang berkelanjutan serta memberikan dampak positif bagi ekonomi lokal. "Kami bermimpi untuk memberikan manfaat nyata kepada warga Pasuruan dengan menjadikan maggot sebagai pakan alternatif yang mampu menjadi senjata pemulihan ekonomi," tutup Nurkholis.

CV Dua Putri Tavida

Tidak ada limbah patin terbuang

Patin, yang sering disebut sebagai ikan “dori” dalam bisnis makanan, kini tidak hanya diolah dagingnya, tetapi juga limbahnya. Dan CV Dua Putri Tavida, sebuah usaha kecil menengah (UKM) di Pasuruan, Jawa Timur, berinovasi luar biasa dalam pengelolaan limbah ikan patin ini.

Sejak tahun 2019, UKM yang didirikan Sudarti ini, memanfaatkan sisa daging ikan yang menempel di kulit patin, mengeruknya hingga bersih, dan mengolahnya menjadi produk makanan beku seperti siomai, tahu bakso, dan *nugget*. Limbah patin lainnya juga tidak terbuang sia-sia. *Trimming*-an daging diolah menjadi minyak ikan, duri diolah menjadi es krim ikan, dan kepala ikan diolah menjadi pakan ternak.



CV. Tavida Putri

Produk Andalan Tavida



Kami memiliki produk andalan yang sudah memiliki sertifikasi dan berlabel "Halal" dari Majelis Ulama Indonesia dan Kementerian Agama Indonesia, diantaranya yaitu:



Rambak Kulit
Ikan Patin



Patin Creackers
Salted Eggs



Patin Creackers
Original



Patin Stick



PatMie Goreng



PatMie Kuah



Abon Patin



Minyak Ikan Patin
(Ori & Bumbu)



Sambal Patin



Cookies Patin



Aneka Frozen
Food

5

Produk olahan CV. Tavida Putri

"Kami berkomitmen untuk memanfaatkan semua bagian ikan patin sehingga tidak ada yang terbuang," kata Sudarti. Berkat inovasi ini, CV Dua Putri Tavida saat ini memproduksi 25 jenis olahan ikan patin, termasuk stik ikan, basreng, sambal kering, sambal basah, pentol, sosis, rolade, otak-otak, tempura, hingga samosa. Produk-produk ini dijual dengan harga mulai dari 17 ribu rupiah hingga 25 ribu rupiah.

Omzet usaha ini mencapai 50 juta rupiah per bulan dari pengolahan limbah patin yang masih layak diolah. "Diversifikasi produk membantu kami menjangkau lebih banyak konsumen dan pasar yang lebih luas," jelas Sudarti.

CV Dua Putri Tavida juga menerapkan konsep *zero waste* dalam operasionalnya, memanfaatkan semua bagian ikan patin menjadi produk bernilai tambah. Inovasi ini tidak hanya membantu mengurangi limbah

tetapi juga memberikan dampak positif bagi lingkungan dan ekonomi lokal. "Kami terus berupaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dan menjalin kerjasama dengan berbagai pihak untuk memastikan pasokan limbah organik yang stabil," tambah Sudarti.

Ia mengungkapkan, tantangan utama yang dihadapi adalah edukasi dan penerimaan masyarakat terhadap produk olahan dari limbah ikan. Banyak masyarakat yang masih belum memahami manfaat dan potensi dari produk-produk ini.

Walaupun menemui tantangan, dengan dedikasi tinggi dan inovasi berkelanjutan, CV Dua Putri Tavida berharap dapat terus menginspirasi dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pengelolaan limbah yang berkelanjutan. "Kami bermimpi untuk memberikan manfaat nyata kepada masyarakat Pasuruan dengan menciptakan produk olahan ikan patin yang berkualitas dan ramah lingkungan," tutup Sudarti.

Untuk informasi lebih lanjut, CV Dua Putri Tavida dapat dihubungi di Ngerong Rt 05 RW 02 Ngerong Gempol Pasuruan, Jawa Timur, atau melalui email di maggotcenterpasuruan.mcp@gmail.com.

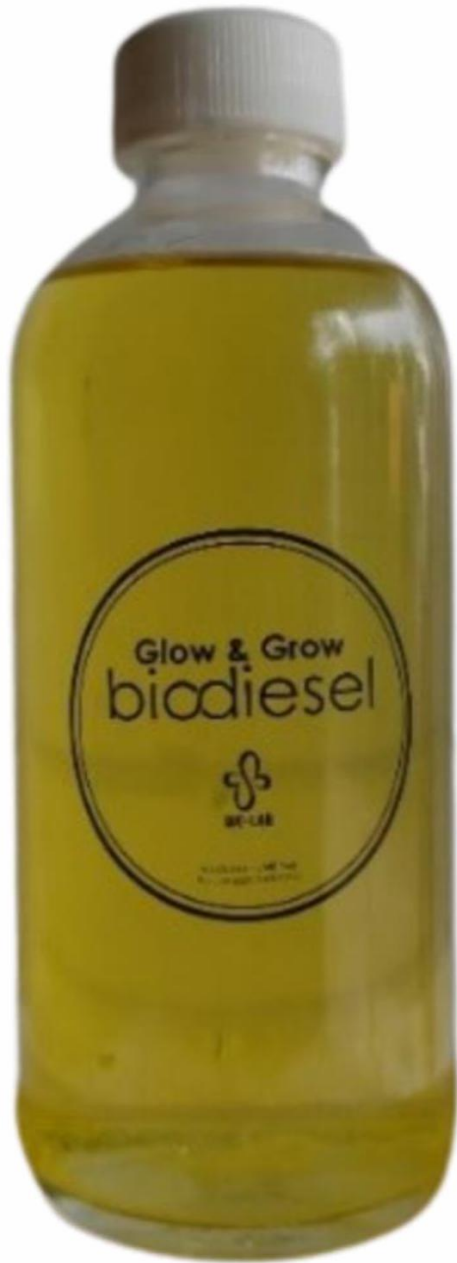
WE- Lab (Waste to Energy Lab)

Membuat Limbah Menjadi Berkah di Probolinggo

Ketika banyak orang melihat minyak jelantah sebagai sampah tak berguna, Slamet Riyadi justru melihat peluang. Pada tahun 2022, dia mendirikan WE-Lab (Waste to Energy Lab), sebuah usaha sosial yang inovatif di Kabupaten Probolinggo, Jawa Timur.

WE-Lab fokus mengumpulkan dan mengolah minyak jelantah—limbah minyak goreng bekas—dan mengubahnya menjadi sesuatu yang bernilai tinggi seperti biodiesel, sabun natural, hingga lilin aromaterapi. Dengan misi besar ini, Riyadi tidak hanya menyelamatkan lingkungan dari limbah berbahaya, tetapi juga membuka jalan bagi ekonomi hijau dan sirkular di daerahnya.

Slamet Riyadi menjelaskan awal mula terciptanya WE-Lab. “Saat itu, UMKM di sekitar saya berkembang pesat dan menghasilkan minyak jelantah dalam jumlah besar. Saya mulai berpikir, bagaimana kita bisa mengolah limbah ini menjadi sesuatu yang lebih bermanfaat? Dari sana, lahirlah ide WE-Lab, yang tidak hanya fokus pada pengolahan limbah,



Biodiesel olahan dari minyak jelantah

tetapi juga pada pemberdayaan masyarakat,” terang Riyadi.

Data menunjukkan, konsumsi minyak goreng di Indonesia sangat tinggi. Pada tahun 2019 saja, Indonesia mengkonsumsi 13 juta ton minyak goreng, dan angka ini terus meningkat. Dari jumlah tersebut, sekitar 3 juta ton berubah menjadi minyak jelantah setiap tahunnya. “Bayangkan, jika minyak jelantah ini dibuang sembarangan, bisa melepaskan hingga 6 juta ton emisi karbon ke atmosfer. Tetapi jika kita olah, minyak ini bisa berkontribusi hingga 32% kebutuhan bahan bakar hijau,” kata Riyadi.



Sosialisasi pengolahan minyak jelantah

Kisah WE-Lab adalah contoh nyata dari bagaimana inovasi sederhana bisa berdampak besar. Di Kabupaten Probolinggo, tempat WE-Lab beroperasi, terdapat lebih dari 400 UMKM di bidang kuliner yang menghasilkan puluhan liter minyak jelantah setiap bulan. “Banyak dari mereka yang masih membuang minyak jelantah ke saluran air, yang akhirnya mencemari sungai dan laut. Ini menyebabkan ekosistem air rusak, kadar oksigen menurun, dan membahayakan kehidupan biota air,” ujar Riyadi prihatin.

WE-Lab hadir sebagai solusi nyata. Mereka mengumpulkan minyak jelantah dari berbagai sumber, termasuk rumah tangga, UMKM, hotel, dan restoran, dan mengolahnya menjadi berbagai produk ramah lingkungan. Salah satu produk unggulannya adalah biodiesel murni, atau B100. “Minyak jelantah yang memiliki kadar asam lemak rendah bisa diubah menjadi biodiesel berkualitas tinggi,” jelas Riyadi.

Biodiesel ini kemudian digunakan oleh para petani lokal di Desa Bimo untuk menggerakkan alat-alat pertanian mereka. “Dengan biodiesel, petani bisa mengurangi biaya bahan bakar dan juga mendukung keberlanjutan energi,” tambahnya.



Pengumpulan minyak jelantah

Inovasi WE-Lab kemudian tidak berhenti pada biodiesel. “Sisa hasil pengolahan biodiesel berupa gliserol bisa kita olah menjadi sabun natural. Sedangkan minyak jelantah yang tidak layak diolah menjadi biodiesel, kami buat menjadi lilin aromaterapi,” Riyadi berbagi.

Dengan cara ini, WE-Lab menciptakan produk-produk unik yang tidak hanya bernilai ekonomis, tetapi juga berkelanjutan. “Kami kemas sabun dan lilin ini menjadi suvenir ramah lingkungan, yang juga turut membantu mengurangi pencemaran lingkungan,” katanya bangga.

Pendekatan ekonomi sirkular yang diterapkan WE-Lab menjadi daya tarik tersendiri. Dengan konsep ini, mereka membeli minyak jelantah dari masyarakat seharga 3.000 rupiah hingga 5.000 rupiah per liter, tergantung kualitas minyak. Minyak tersebut kemudian diolah, dan sebagian besar prosesnya dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga setempat.

“Ibu-ibu ini kami berdayakan untuk memproduksi sabun dan lilin dari rumah masing-masing, tentunya dengan standar yang sudah ditetapkan WE-Lab. Dengan cara ini, mereka bisa mendapatkan penghasilan tambahan tanpa harus meninggalkan rumah,” jelas Riyadi.

Bukan hanya sekadar bisnis, WE-Lab juga menjadi agen perubahan di masyarakat. Edukasi dan sosialisasi tentang dampak buruk pembuangan minyak jelantah menjadi salah satu misi penting mereka. “Banyak orang yang belum sadar bahwa minyak jelantah bisa mencemari lingkungan dan membahayakan kesehatan jika digunakan berkali-kali. Oleh karena itu, kami terus mengedukasi masyarakat tentang pentingnya mengelola minyak jelantah dengan benar,” imbuh Riyadi.

Untuk memaksimalkan pengumpulan minyak jelantah, WE-Lab menyediakan 5 *dropping box* yang tersebar di beberapa titik strategis di Kabupaten Probolinggo. Setiap minggunya, tim WE-Lab akan menjemput minyak yang terkumpul dari *box* tersebut dan membawanya ke pusat pengolahan.

Riyadi juga mengakui bahwa peran pemerintah sangat penting dalam keberhasilan ini. “Kami di-*support* oleh Pemerintah Kabupaten Probolinggo, yang membantu dalam penyusunan regulasi dan kebijakan yang mendukung keberlanjutan program kami,” ujarnya.

Salah satu tantangan terbesar yang dihadapi WE-Lab adalah mengubah *mindset* (pola pikir) masyarakat. Masih banyak yang menganggap minyak jelantah sebagai sesuatu yang tidak berbahaya. “Padahal, minyak jelantah bisa sangat merusak kesehatan jika digunakan terus-menerus, apalagi jika dibuang sembarangan,” tegas Riyadi. Namun, melalui kerja sama dengan komunitas lingkungan, WE-Lab secara perlahan mengubah persepsi ini, memberikan edukasi tentang pentingnya daur ulang dan penggunaan ulang minyak jelantah dengan cara yang lebih bijaksana.

Saat ini, WE-Lab telah berhasil mengolah lebih dari 2 ton minyak jelantah dari berbagai mitra, termasuk hotel, restoran, dan UMKM di sekitar Probolinggo. “Kami juga telah memberdayakan 10 ibu rumah tangga yang terlibat dalam produksi souvenir sabun dan lilin,” cerita Riyadi.

Program pemberdayaan ini bukan hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga meningkatkan kesadaran lingkungan di kalangan masyarakat. “Ibu-ibu ini menjadi agen perubahan yang menyebarkan kesadaran tentang pentingnya menjaga kebersihan lingkungan melalui pengolahan limbah yang benar,” tambahnya.

WE-Lab adalah bukti bahwa solusi kecil di tingkat lokal bisa membawa perubahan besar. Dari sesuatu yang dianggap sampah, seperti minyak jelantah, bisa lahir produk-produk yang tidak hanya bernilai ekonomis, tetapi juga memberikan dampak positif bagi lingkungan dan kesejahteraan masyarakat. “Minyak jelantah bukanlah sampah, tapi peluang,” tutup Riyadi dengan penuh semangat.

Dapur Jawara

Dari Limbah jadi Brownies Coklat Tulang Ikan

Di sudut kota Pandeglang, Banten, Dapur Jawara telah mencuri perhatian dengan inovasi uniknya dari limbah tulang ikan. Awalnya dikenal sebagai UMKM yang menghasilkan makanan beku dari olahan ikan seperti *nugget* dan bakso ikan, Dapur Jawara kini menjadi sorotan karena langkah briliannya dalam mengolah limbah ikan yang sering kali diabaikan. Dari masalah yang tampak sepele ini, lahirlah produk inovatif yang tidak terduga, yaitu: Brownies Coklat Tulang Ikan.

Mulanya, masalah utama yang dihadapi Dapur Jawara adalah tumpukan limbah ikan yang setiap hari semakin menggunung. Tulang, kulit, dan bagian ikan lainnya yang tidak digunakan dalam produk utama menjadi beban besar. “Kami harus menghadapi limbah yang menumpuk. Baunya tidak sedap serta menyebabkan masalah lingkungan yang serius,” ujar tim produksi Dapur Jawara.

Brownis tulang ikan



Mereka pun kebingungan untuk menemukan solusi. Sampai akhirnya mereka memutuskan untuk melihat limbah ini dengan cara pandang berbeda. “Limbah bukan lagi sampah, melainkan bahan baku yang berharga,” ungkap mereka.

Dengan semangat itu, tim Dapur Jawara mulai mendalami potensi tulang dan kulit ikan. Hasilnya cukup mengejutkan. “Tulang dan kulit ikan ternyata kaya akan kolagen dan protein, yang sangat baik untuk kesehatan kulit dan tulang manusia,” jelas mereka.

Dari sinilah ide *brownies* (bronis) coklat tulang ikan mulai lahir. Setelah berbagai uji coba, mereka berhasil menciptakan *brownies* dengan tekstur lembut dan rasa nikmat, serta kandungan kalsium tinggi yang sangat baik untuk kesehatan. “Kami ingin menciptakan kudapan sehat yang tak hanya enak, tapi juga bermanfaat bagi tubuh,” tambahnya.

Produk ini sempat membuat banyak orang penasaran. “Siapa yang menyangka, *brownies* dari tulang ikan bisa seenak ini?” ujar salah satu konsumen yang terkejut.

Berkat promosi yang tepat, *brownies* unik ini akhirnya mendapat tempat di hati masyarakat. “Kami senang ketika orang mencicipi *brownies* ini dan langsung jatuh cinta dengan rasanya,” cerita tim Dapur Jawara dengan bangga. Keberhasilan ini tidak hanya mengurangi limbah, tetapi juga membuka peluang besar untuk diversifikasi produk.

Tidak hanya memberi solusi kreatif untuk limbah, inovasi *brownies* tulang ikan juga membawa dampak signifikan dari segi lingkungan dan ekonomi. “Kami berhasil mengurangi susut pangan hingga lebih dari 70%,” ungkap mereka. Sebelumnya, limbah ikan sering kali berakhir di tempat pembuangan akhir (TPA) dan menjadi beban lingkungan. Kini, limbah yang dulunya dianggap sampah telah diubah menjadi produk bernilai tinggi.

Dari sisi ekonomi, langkah ini juga memberikan keuntungan besar bagi Dapur Jawara. “Limbah yang dulu menjadi beban kini justru menjadi sumber pendapatan baru,” ujar mereka.



Bahan baku brownis tulang ikan

Penjualan *brownies* dan produk turunan lainnya telah meningkatkan pendapatan usaha secara signifikan, bahkan membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar. “Inovasi ini juga membuat kami dikenal sebagai UMKM yang peduli lingkungan, yang sangat dihargai oleh konsumen,” tambah mereka.

Setelah sukses dengan *brownies* tulang ikan, Dapur Jawara tidak berhenti berinovasi. Mereka terus mencari cara untuk memanfaatkan bagian-bagian ikan lainnya. “Kami sedang mengembangkan proyek untuk mengolah limbah cair dari proses pencucian ikan menjadi pupuk organik,” ungkap mereka.

Selain itu, mereka juga aktif mengedukasi masyarakat tentang pentingnya mengurangi limbah pangan melalui *workshop* dan kegiatan sosial. “Kami percaya, perubahan besar dimulai dari langkah kecil,” ujar tim Dapur Jawara dengan optimis.

Perjalanan Dapur Jawara adalah contoh nyata bahwa kreativitas dan kepedulian terhadap lingkungan bisa berjalan beriringan. “Kami belajar bahwa setiap bagian dari ikan yang kami olah memiliki potensi besar,” kata mereka.

Kini, Dapur Jawara bukan hanya dikenal sebagai produsen makanan beku, tetapi juga sebagai pelopor dalam pengelolaan limbah yang berkelanjutan. “Kami bangga bisa menjadi bagian dari solusi lingkungan sekaligus memberi manfaat ekonomi bagi masyarakat sekitar,” tutup mereka dengan penuh semangat.

Dapur Jawara berkomitmen untuk terus berinovasi dalam mengurangi susut pangan dan limbah. Mereka percaya bahwa dengan kerja keras dan kemauan untuk berubah, bisa menciptakan dampak positif besar bagi lingkungan dan kehidupan banyak orang.

“Limbah adalah berkah jika kita mampu melihatnya dengan cara yang berbeda,” pesan mereka. Inilah kisah tentang bagaimana praktik baik mampu mengubah tantangan menjadi peluang, dan komitmen untuk berbuat lebih baik bisa menghasilkan perubahan yang nyata.

Dapur Yonica

Dari Sisa Jadi Kaya: Kerupuk Tulang Ikan Tuna

Semua dimulai dari sebuah usaha sederhana di Kota Padang, Sumatera Barat, bernama Dapur Yonica. Berdiri sejak tahun 2017, UMKM ini fokus pada inovasi kuliner berbahan dasar ikan tuna, dengan produk andalan seperti rendang ikan tuna, tuna lado hijau, dan pempek ikan tuna.

Produk-produk ini sukses memenuhi selera masyarakat yang menginginkan pilihan baru selain daging sapi dalam masakan tradisional Minang. Di sisi lain juga sambil menawarkan manfaat kesehatan berkat kandungan omega-3 yang tinggi. "Tak melulu sapi, kini rendang juga nikmat dengan ikan tuna yang lebih sehat dan kaya gizi," terang tim Dapur Yonica.

Namun, dengan semakin meningkatnya produksi olahan tuna, muncul tantangan baru.

Tidak semua bagian ikan tuna dapat dimanfaatkan dalam produk utama mereka. Sisa-sisa seperti tulang ikan sering kali berakhir sebagai sampah organik yang tak terpakai. Jika tidak dikelola dengan baik, sisa ini bisa mencemari lingkungan dan menyebabkan masalah kesehatan.



Kerupuk tulang tuna dapur yonica

Berawal dari diskusi dengan Dinas Kelautan dan Perikanan Sumatera Barat, Dapur Yonica menemukan peluang besar untuk memanfaatkan sisa tulang ikan tuna. Mereka mulai merancang produk baru, yaitu: Kerupuk Tulang Ikan Tuna. Kerupuk ini tidak hanya menyelamatkan tulang ikan dari tempat pembuangan sampah, tetapi juga memberi nilai ekonomi yang tinggi bagi UMKM tersebut "Di balik setiap tulang ikan yang terbuang, ada potensi besar yang menunggu untuk dimanfaatkan," ujar anggota Dapur Yonica.



Kerupuk goreng tulang tuna siap santap

Kerupuk Tulang Ikan Tuna kini menjadi salah satu produk unggulan Dapur Yonica, dipasarkan tidak hanya secara *online* tetapi juga tersedia di berbagai swalayan dan toko oleh-oleh di Kota Padang.



Dapur Yonica berhasil mengubah limbah yang dianggap tidak berharga menjadi camilan gurih yang digemari oleh banyak orang.

Membuat kerupuk dari tulang ikan tuna bukanlah hal yang sederhana. Tulang ikan tuna yang tersisa harus melalui beberapa tahapan pengolahan untuk menjadi kerupuk lezat. Pertama, tulang dibersihkan dan direndam dalam air jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis. Kemudian, tulang yang sudah dibersihkan dilunakkan dengan presto dan dihancurkan menjadi bubuk halus. Bubuk ini dicampur dengan tepung tapioka, bawang putih, merica, dan bahan lainnya, hingga terbentuk adonan yang siap direbus.

Bahan baku kerupuk tulang tuna

Setelah matang, adonan dipotong-potong dan dijemur hingga kering sebelum akhirnya digoreng hingga renyah. "Setiap proses adalah dedikasi untuk menghasilkan kerupuk berkualitas yang lezat dan bergizi," papar Dapur Yonica.

Meski inovatif, produksi kerupuk tulang ikan tuna ini tidak lepas dari tantangan. Proses pengeringan adonan sangat bergantung pada cuaca. Di

saat cuaca mendung atau hujan, pengeringan bisa memakan waktu lebih lama, yang tentu mempengaruhi efisiensi produksi.

Dapur Yonica memilih tidak menggunakan oven atau *microwave* karena metode pengeringan alami menghasilkan tekstur kerupuk yang lebih baik setelah digoreng. "Kami memilih cara alami karena hasilnya lebih baik. Walau cuaca kadang tidak bersahabat, kualitas adalah prioritas kami," jelas salah satu anggota tim.

Dapur Yonica memastikan bahwa semua proses produksi dilakukan dengan standar tinggi. Dengan menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*), mereka memastikan bahwa produk mereka tidak hanya enak, tetapi juga higienis dan aman untuk dikonsumsi.

Kerupuk Tulang Ikan Tuna adalah bukti bahwa sisa olahan ikan bisa menjadi ladang bisnis yang menguntungkan. Tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk perikanan, tetapi juga memberikan pengalaman kuliner baru yang berbeda.

Rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah membuat kerupuk ini digemari oleh berbagai kalangan. "Setiap gigitan kerupuk ini bukan hanya soal rasa, tetapi juga tentang keberlanjutan dan inovasi," promosi tim Dapur Yonica.

Kesuksesan ini juga menginspirasi banyak pihak bahwa dengan kreativitas dan tekad, sesuatu yang tadinya dianggap sampah bisa menjadi sumber penghidupan yang bernilai tinggi. Produk kerupuk tulang ikan tuna kini telah dikenal luas dan menjadi salah satu oleh-oleh favorit di Padang. "Di balik setiap sisa ada potensi. Di balik setiap potensi, ada kesuksesan yang menunggu," pesan Dapur Yonica tentang prinsip usahanya.

Sosok: Iftita Aulia Fahfa

Anak Pesisir Ubah Limbah Menjadi Berkah

Iftita Aulia Fahfa tumbuh besar di pesisir Kenjeran, Surabaya, Jawa Timur dalam keluarga pengolah kerupuk ikan. Sejak kecil, Iftita sudah terbiasa dengan suasana dapur rumah mereka yang dipenuhi dengan bau laut, di mana ayahnya, dengan penuh semangat, membuat kerupuk ikan dari daging ikan giling.

Namun, di balik aktivitas produksi itu, keluarga mereka dihadapkan pada masalah besar, yaitu limbah ikan. “Setiap kali melihat bahan baku yang ayah terima, saya sering merasa prihatin. Ada yang masih bagus, tapi tak jarang yang sudah bau dan kehilangan kualitasnya,” kenang Iftita.

Masalah semakin memburuk ketika ayahnya ditipu oleh seorang pemasok ikan. Setelah pembayaran dilakukan, bahan baku yang dijanjikan tak kunjung datang. Ketika mereka meminta pengembalian dana, si pemasok beralasan bahwa uangnya telah habis dan tidak bisa membeli ikan. Melihat ayahnya yang terus berjuang mempertahankan



Kerupuk duri ikan

produksi, Iftita memutuskan untuk bertindak.

Pada tahun 2017, ketika kuliah di Politeknik Kelautan dan Perikanan Sidoarjo, Iftita memilih untuk melakukan Praktik Akhir di Surabaya. Tujuannya jelas, menemukan solusi agar keluarganya tidak lagi tertipu oleh pemasok dan mendapatkan bahan baku dengan lebih aman.

Selama praktik di PT Alam Jaya, sebuah perusahaan pengolahan ikan kakap merah, Iftita belajar banyak tentang pengolahan hasil samping ikan. Ia menyadari bahwa hampir semua bagian ikan dapat dimanfaatkan. "Setiap bagian ikan ternyata bisa dimanfaatkan, mulai dari kepala yang dijual ke restoran hingga sisik yang diekspor untuk kosmetik," ujarnya.

Sepulang dari praktik, Iftita membawa ilmu baru ke keluarganya. Alih-alih membuang limbah ikan, ia melihat potensi dari bagian ikan yang biasanya diabaikan, seperti duri. Awalnya, mereka mencoba memanfaatkan daging *trimming* ikan, namun tantangan muncul ketika mereka kesulitan memisahkan kulit dan dagingnya. "Hasilnya tidak sesuai harapan," kenang Iftita.

Tidak menyerah, ia beralih ke duri ikan kakap yang masih menyisakan sedikit daging. Setelah mencoba memresto duri dan menghancurkannya, lahirlah produk baru, yaitu kerupuk duri ikan. "Harga bahan bakunya sangat terjangkau, hanya sekitar 6.000 rupiah per kilogram, dan kerupuk yang dihasilkan rasanya gurih, cocok dengan selera masyarakat," tambah Iftita dengan bangga.

Produksi kerupuk duri ikan perlahan meningkat. Awalnya, ayahnya hanya mampu memproduksi 10 kg per hari, tetapi kini, dengan inovasi Iftita dan bantuan delapan pekerja dari masyarakat sekitar, produksi kerupuk telah mencapai 100 kg per hari. "Dari usaha kecil-kecilan, sekarang kami bisa memperkerjakan empat laki-laki dan empat perempuan di desa kami. Ini bukan hanya soal bisnis, tetapi juga soal memberikan kesempatan kerja bagi tetangga," jelas Iftita.



Kerupuk kentang udang rebon

Tidak berhenti di kerupuk duri ikan, Iftita juga mencoba memanfaatkan limbah lainnya, seperti kulit ikan kakap. Kulit ikan ini memang telah menjadi makanan khas di Kenjeran sejak lama, tetapi Iftita melihat peluang untuk mengolahnya lebih lanjut.

Ia memulai dengan membeli kulit ikan kakap basah, merendamnya dengan bumbu rempah seperti bawang putih dan daun jeruk, kemudian mengeringkannya. Meskipun proses pengeringan hanya menghasilkan sedikit produk kering, hasil akhirnya sangat memuaskan. "Dari 5 kg kulit basah, saya hanya mendapatkan 950 gram kulit siap digoreng, tetapi daya simpan produk ini bisa sampai satu tahun," ungkap Iftita dengan penuh rasa bangga.

Selain kulit ikan, Iftita juga menemukan masalah lain yang sering dihadapi para nelayan di Kenjeran, terutama saat musim hujan. Udang rebon, yang biasanya dikeringkan, sering kali tidak kunjung kering karena kurangnya sinar matahari, dan akhirnya terbuang. "Udang rebon yang biasanya dijemur sering kali tidak bisa kering dan dibuang," ujar Iftita prihatin.

Melihat kondisi ini, ia memutuskan untuk membantu nelayan dengan mengolah udang rebon menjadi kerupuk kentang udang. "Udang rebonnya kami olah menjadi pasta dan digunakan sebagai bumbu kerupuk. Kami bisa menampung udang yang tidak terjual dan menyimpannya di *freezer*, sehingga tak ada hasil tangkapan yang terbuang," jelas Iftita.

Pasar menyambut baik inovasi ini. Dalam sehari, mereka kini mampu memproduksi hingga 100 kg kerupuk kentang udang. "Kami merasa bahagia bisa membantu nelayan sekitar. Rasanya sangat menyenangkan dan melegakan," tambah Iftita dengan senyum lebar.

Tak berhenti di udang rebon, wilayah Kenjeran juga dikenal dengan produksi ikan asap, terutama ikan patin. Salah satu hasil samping dari proses pengasapan ini adalah gelembung renang ikan patin. "Awalnya, saya tidak tahu harus diapakan gelembung renang ini," kenang Iftita.

Ia kemudian mencoba merendamnya dengan bumbu seperti yang ia lakukan pada kulit ikan kakap, dan hasil akhirnya sangat menarik. Produk ini kemudian diberi nama "Lambung Ikan" dan cukup menarik perhatian masyarakat setempat.



Kerupuk gelembung ikan patin

Cerita Iftita tidak hanya mengenai inovasi yang muncul dari hasil samping ikan, tetapi juga tentang bagaimana ia berhasil mengubah pandangan masyarakat terhadap anak pesisir. "Sering sekali anak pesisir dianggap sebelah mata karena tingkat SDM yang rendah," kata Iftita.

Namun, melalui kerja keras dan inovasi, ia membuktikan bahwa anak pesisir juga bisa berkarya dan berinovasi. "Dengan produk khas Kenjeran ini, kami bukan hanya menjaga lingkungan dari limbah, tetapi juga membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar," tutup Iftita dengan penuh harapan. Dengan semangat yang terus menyala, Iftita bertekad untuk terus berinovasi, memberikan manfaat bagi lingkungan dan masyarakat, serta membuktikan bahwa dengan kemauan dan usaha, limbah dapat diubah menjadi berkah.

Olahan nasi

Efektif Kelola Makanan dan Cegah Pemborosan Pangan

Di berbagai desa di Indonesia, ibu rumah tangga telah menunjukkan kreativitas dan inovasi luar biasa dalam mengatasi pemborosan pangan, khususnya dalam mengolah nasi sisa menjadi produk olahan yang bergizi dan bermanfaat. Mereka mengubah nasi yang tidak habis dimakan menjadi berbagai hidangan lezat seperti nasi goreng, bubur, kerupuk nasi, dan tapai.

Alasan utama mereka mengolah nasi sisa ini adalah untuk mengurangi pemborosan makanan, memaksimalkan penggunaan bahan pangan yang ada, serta menghemat biaya rumah tangga. “Mengolah nasi sisa bukan hanya soal menghemat uang, tetapi juga menjaga lingkungan dengan mengurangi limbah makanan,” ujar Sari, seorang ibu rumah tangga yang kreatif dalam membuat nasi goreng dari nasi sisa.

Selain nasi goreng, kerupuk nasi menjadi pilihan lain yang populer. Lina memelopori pembuatan kerupuk nasi di lingkungannya, mengeringkan nasi sisa hingga benar-benar kering lalu menggorengnya hingga menjadi kerupuk yang renyah. “Kerupuk nasi adalah camilan favorit di rumah kami. Rasanya enak dan juga membantu mengurangi pemborosan makanan,” katanya.

Sementara itu, Dewi mengolah nasi sisa menjadi tapai melalui proses fermentasi, yang menghasilkan makanan kaya probiotik dan baik untuk pencernaan. “Tapai dari nasi sisa sangat baik untuk kesehatan pencernaan dan bisa menjadi alternatif camilan yang sehat,” ungkapnya.

Bubur nasi juga menjadi pilihan populer, terutama untuk sarapan. Rina, yang rutin membuat bubur nasi dari nasi sisa, menambahkan protein seperti ayam suwir dan telur, serta sayuran seperti bayam dan wortel untuk menambah nilai gizinya. “Bubur nasi adalah pilihan yang tepat untuk sarapan, terutama untuk anak-anak. Kita bisa menambahkan banyak sayuran dan protein agar gizinya seimbang,” jelasnya.

Selain itu, ibu rumah tangga juga kreatif dalam mengolah nasi sisa menjadi berbagai makanan lain yang tidak kalah lezat dan bergizi. Misalnya, nasi sisa dapat diolah menjadi lontong, nasi bakar, atau nasi tim. Lontong dibuat dengan cara mengukus nasi sisa yang dibungkus daun pisang hingga matang sempurna. Nasi bakar dibuat dengan membungkus nasi yang telah dibumbui dengan rempah-rempah dan dibakar di atas bara api, menghasilkan aroma yang khas dan rasa yang lezat. Nasi tim adalah nasi yang dimasak ulang dengan tambahan kaldu dan bahan-bahan lain seperti ayam, jamur, dan sayuran, sehingga menjadi hidangan yang lembut dan kaya rasa.

Namun, mengolah nasi sisa menjadi makanan yang bergizi tidaklah tanpa tantangan. Salah satu tantangan utama adalah menjaga kualitas dan kebersihan nasi sisa agar tetap layak dikonsumsi. Selain itu, tidak semua anggota keluarga atau masyarakat mau menerima makanan dari nasi sisa karena stigma bahwa makanan tersebut kurang baik.

Tuti, koordinator kelompok arisan di desanya, menyatakan, dia dan ibu-ibu di desanya sering berbagi bagaimana cara mengolah sisa makanan. “Kami sering berbagi resep dan tips tentang bagaimana mengolah sisa makanan agar tidak terbuang. Ini sangat bermanfaat dan membuat kami lebih kreatif dalam memasak, tetapi kami juga harus terus mengedukasi bahwa makanan dari nasi sisa juga bisa sehat dan lezat,” ujarnya.

Para penikmat makanan olahan dari nasi sisa pun memberikan apresiasi tinggi. Budi, seorang anak yang sering menikmati hidangan bubur nasi buatan ibunya, sangat menyukai olahan sisa nasi ini. “Bubur nasi buatan ibu selalu enak dan mengenyangkan. Saya senang karena tidak hanya lezat tapi juga sehat,” ungkapnya.

Harapan ke depannya, ibu-ibu rumah tangga ini ingin agar semakin banyak orang yang menyadari pentingnya mengurangi pemborosan pangan dan mengikuti langkah mereka dalam mengolah makanan sisa menjadi produk olahan yang bermanfaat. “Kami berharap praktik ini bisa menyebar luas dan menginspirasi lebih banyak orang untuk tidak membuang makanan. Dengan

begitu, kita bisa berkontribusi dalam menjaga lingkungan dan meningkatkan kesejahteraan keluarga,” tutup Sari dengan optimis.

Atur Pangan Keluarga

Rutin Kelola Kebutuhan Ikan Cegah Pemborosan



Cooler box penyimpan ikan sementara

Sebagai wanita karier sekaligus ibu rumah tangga, Faridah menjalani kesehariannya dengan penuh tanggung jawab, baik dalam mengurus pekerjaan maupun memastikan kebutuhan keluarganya terpenuhi. Salah satu hal yang selalu ia jaga adalah pengelolaan bahan pangan agar tidak ada yang terbuang sia-sia. "Setiap belanja, saya selalu mencatat apa yang diperlukan agar tidak terjadi kelebihan bahan makanan yang nantinya berakhir busuk dan menjadi pemborosan," jelasnya suatu hari ketika ditanya tentang kebiasaannya dalam mengatur bahan makanan keluarga.

Ikan menjadi salah satu bahan pangan utama di rumah tangga mereka. Dengan suami yang sangat menggemari ikan laut dan anak-anak yang dibiasakan dengan ikan air tawar sebagai sumber

protein, Faridah selalu memastikan ada ikan dalam menu harian keluarga. "Ikan kaya akan protein dan omega 3, yang sangat penting untuk tumbuh kembang anak-anak," katanya. Oleh karena itu, sejak anak-anaknya mulai makan MPASI, ikan tak pernah absen dari meja makan keluarga ini.

Dalam pengelolaan kebutuhan ikan untuk keluarga, Faridah memiliki rutinitas khusus. Setiap dua minggu sekali, ia berbelanja ikan segar dengan persiapan matang.

Faridah membagikan beberapa tips penting yang selalu ia terapkan untuk menjaga kesegaran ikan. Pertama, ia selalu menyisihkan waktu khusus hanya untuk berbelanja ikan. "Saya tidak ingin menggabungkan agenda lain seperti mampir *ngopi* atau sarapan, karena semakin lama ikan di luar, semakin cepat pula mutunya menurun," ujarnya.

Kedua, ia selalu memilih pasar yang bersih dan nyaman, yang tidak terlalu jauh dari rumah. "Belanja pagi adalah pilihan terbaik karena ikan yang dijual di pagi hari biasanya lebih segar," tambahnya.

Sebelum berbelanja, Faridah selalu memeriksa daya tampung *freezer* di rumah. "Saya selalu memastikan kapasitas *freezer* cukup, agar ikan yang saya beli bisa disimpan dengan baik dan tidak rusak karena terlalu penuh," jelasnya.

Dalam memilih ikan segar, ia sangat teliti, memeriksa mata ikan, insang, sisik, serta teksturnya. "Ikan yang segar harus memiliki mata yang bening, insang merah, dan aroma amis yang tidak terlalu menyengat," ujarnya dengan yakin.

Faridah juga selalu membawa *cooler box* setiap kali berbelanja ikan. Setelah sampai di rumah, ia langsung membagi ikan-ikan tersebut ke dalam wadah kecil untuk sekali masak. "Hal ini mencegah kita mencairkan dan membekukan ikan berulang kali, yang bisa merusak kualitas protein," jelasnya. Terakhir, ia menata rapi ikan-ikan tersebut di dalam *freezer*, memastikan semuanya ter-*organisir* dan mudah diakses.

Tidak hanya menjaga kualitas bahan pangan, Faridah juga melibatkan anak-anaknya dalam pengelolaan makanan di rumah. Ia mengajarkan mereka cara memilih, menyimpan, dan mengolah bahan pangan dengan bijak.

"Saya ingin anak-anak tumbuh dengan kebiasaan menghargai makanan. Bukan hanya sekadar menyimpan dengan benar, tetapi juga mengajarkan mereka untuk tidak membuang makanan secara sembarangan," katanya sambil tersenyum.

Teladan Bijak - Kelola Susut dan Sisa Pangan

Menurut Faridah, hal ini bukan hanya tentang mengurangi limbah makanan, tetapi juga menanamkan nilai pada anak-anak untuk menghargai apa yang mereka miliki. “Ini tentang bagaimana kita memanfaatkan apa yang kita miliki dengan bijak, agar tidak ada yang terbuang sia-sia,” tutupnya penuh semangat.

Horeka (Hotel, Restoran dan Kafe)

Horeka adalah sektor penting dalam dunia kuliner dan pariwisata. Selain menyajikan hidangan lezat, Horeka berperan besar dalam mengurangi pemborosan makanan. Banyak hotel, restoran, dan kafe sekarang mendonasikan makanan berlebih, membuat menu yang lebih efisien, dan menggunakan teknologi untuk mengelola stok dengan baik. Dengan langkah-langkah ini, Horeka membantu menjaga lingkungan, mengurangi kelaparan, dan mendukung komunitas lokal.



Hotel Grand Hyatt Yogyakarta

Selamatkan Pangan Berlebih dengan Kolaborasi



Hotel Grand Hyatt Yogyakarta telah mengambil langkah signifikan dalam upaya penyelamatan pangan berlebih, bekerja sama dengan Foodbank of Indonesia (FOI) Yogyakarta. Melalui kemitraan ini, hotel ini berhasil menyelamatkan pangan berlebih mencapai 409 kg per bulan, atau setara dengan 4,9 ton per tahun, yang bernilai sekitar 310 juta rupiah per tahun. Inisiatif ini tidak hanya mengurangi pemborosan makanan tetapi juga memberikan dampak positif bagi masyarakat yang membutuhkan.

Setiap hari, hotel ini menghasilkan sejumlah makanan yang tidak terpakai dari berbagai acara, restoran, dan layanan catering. Dengan adanya kerjasama dengan FOI Yogyakarta, makanan berlebih ini dikumpulkan dan didistribusikan kepada masyarakat yang membutuhkan, termasuk panti asuhan, rumah singgah, dan komunitas kurang mampu di sekitar Yogyakarta. "Kerjasama dengan FOI Yogyakarta sangat membantu kami dalam mengelola makanan berlebih dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat," ujar seorang manajer hotel.



Penyiapan pangan bergizi Bersama FOI Yogyakarta untuk anak-anak PAUD

Inisiatif ini merupakan bagian dari komitmen Grand Hyatt Yogyakarta untuk menjalankan praktik bisnis yang berkelanjutan dan bertanggung jawab secara sosial. Selain menyelamatkan makanan berlebih, hotel ini juga berfokus pada pengelolaan limbah yang efisien dan penggunaan sumber daya yang bertanggung jawab. "Kami berusaha untuk tidak hanya memberikan pelayanan terbaik kepada tamu kami tetapi juga berkontribusi positif kepada lingkungan dan masyarakat sekitar," tambah manajer tersebut.

Tantangan utama yang dihadapi dalam implementasi program ini adalah logistik pengumpulan dan distribusi makanan. Makanan harus dikelola dengan baik agar tetap layak konsumsi saat sampai di tangan penerima. Kerjasama yang baik antara staf hotel dan tim FOI Yogyakarta sangat penting untuk memastikan proses ini berjalan lancar.



Penyiapan pangan bergizi Bersama FOI Yogyakarta untuk anak-anak PAUD

Inisiatif penyelamatan pangan yang dilakukan oleh Hotel Grand Hyatt Yogyakarta juga berperan dalam meningkatkan kesadaran lingkungan di kalangan karyawan dan tamu hotel. Program ini mengedukasi karyawan tentang pentingnya mengelola makanan secara bertanggung jawab dan mengurangi pemborosan. Pelatihan dan *workshop* rutin diadakan untuk memastikan semua staf memahami prosedur penyelamatan pangan dan pentingnya kontribusi mereka dalam program ini. "Pelatihan ini membantu karyawan kami merasa lebih terlibat dan bertanggung jawab dalam mengurangi limbah makanan," ujar seorang manajer hotel.



Donasi pangan bagi anak-anak PAUD Tunas Mulia

Selain itu, Grand Hyatt Yogyakarta juga berusaha untuk melibatkan tamu hotel dalam inisiatif ini. Informasi tentang program penyelamatan pangan dan dampaknya disampaikan kepada tamu melalui berbagai saluran komunikasi, termasuk brosur di kamar, informasi di restoran, dan presentasi di acara-acara tertentu. Hal ini tidak hanya meningkatkan kesadaran tamu tentang pentingnya mengurangi limbah makanan tetapi juga menginspirasi mereka untuk mendukung dan terlibat dalam upaya tersebut. "Kami ingin tamu kami merasakan bahwa mereka juga berperan dalam inisiatif ini dan bersama-sama kita bisa membuat perubahan positif," jelas manajer hotel.

Kolaborasi antara Grand Hyatt Yogyakarta dan FOI Yogyakarta juga membuka peluang bagi hotel untuk menjalin hubungan yang lebih erat dengan komunitas lokal. Melalui program ini, hotel dapat berkontribusi langsung kepada kesejahteraan masyarakat sekitar dan memperkuat hubungan

dengan organisasi lokal. "Kerjasama ini sangat bermanfaat bagi kedua belah pihak dan kami berharap dapat terus memperluas dampaknya," tambah seorang perwakilan dari FOI Yogyakarta.

Dalam jangka panjang, Grand Hyatt Yogyakarta berharap dapat memperluas inisiatif penyelamatan pangan ini dan menjadikannya sebagai bagian integral dari operasional hotel. Mereka juga berencana untuk mengeksplorasi berbagai cara inovatif lainnya untuk mengurangi limbah dan meningkatkan keberlanjutan, seperti mendaur ulang bahan organik dan menggunakan energi terbarukan. "Kami berkomitmen untuk terus berinovasi dan mencari cara-cara baru untuk mengurangi dampak lingkungan kami dan memberikan kontribusi positif kepada masyarakat," tutup manajer hotel.

Dengan dedikasi dan komitmen yang kuat terhadap keberlanjutan dan tanggung jawab sosial, Grand Hyatt Yogyakarta tidak hanya berhasil mengurangi limbah makanan tetapi juga memberikan dampak positif yang nyata bagi masyarakat sekitar. Inisiatif ini menjadi contoh inspiratif bagi industri perhotelan dan menunjukkan bahwa bisnis dapat beroperasi dengan cara yang lebih bertanggung jawab dan berkelanjutan.

JW Marriott Medan

Tanggung Jawab Lingkungan Sosial dengan Berbagai Inisiatif



JW Marriott Medan, sebuah hotel mewah yang terletak di jantung kota Medan, dikenal dengan fasilitas kelas dunia dan layanan yang tak tertandingi. Hotel ini telah menjadi destinasi favorit bagi wisatawan bisnis dan rekreasi yang mencari kenyamanan dan kemewahan. Dengan kamar-kamar yang elegan, restoran dengan berbagai kuliner internasional, dan fasilitas modern lainnya, JW Marriott Medan terus berupaya untuk memberikan pengalaman terbaik bagi tamu-tamunya. Namun, di balik kemewahannya, hotel ini juga memiliki komitmen kuat terhadap keberlanjutan dan tanggung jawab sosial, yang diwujudkan melalui berbagai inisiatif lingkungan dan sosial.

Salah satu inisiatif unggulan JW Marriott Medan adalah program penyelamatan pangan berlebih. Program ini didasarkan pada prinsip bahwa makanan yang masih layak konsumsi tidak seharusnya terbuang sia-sia ketika banyak orang di komunitas sekitar yang masih membutuhkan.



Chef JW Marriot Medan

Hotel JW Marriot Medan Bersama Aksata Pangan Medan menyalurkan makanan layak konsumsi

Dengan demikian, pada tahun 2023, JW Marriott Medan berhasil menyelamatkan pangan berlebih sebanyak 2.380,58 kg yang terdiri dari berbagai jenis makanan, termasuk olahan unggas (10,7%), daging (0,3%), beras (13,4%), ikan (2,1%), mie (13,9%), sayuran (2,6%), dan hidangan penutup (57%). "Kami berkomitmen untuk mendukung komunitas lokal kami dengan memastikan bahwa makanan berlebih dapat dimanfaatkan dengan baik," ujar seorang perwakilan dari JW Marriott Medan.

Dalam menjalankan program ini, JW Marriott Medan bekerjasama dengan Aksata Pangan Medan untuk mendistribusikan makanan berlebih kepada

masyarakat yang membutuhkan. Melalui kerjasama ini, makanan yang masih layak konsumsi dikumpulkan, diolah, dan didistribusikan ke berbagai panti asuhan, rumah singgah, dan komunitas kurang mampu di sekitar Medan. Sosialisasi tentang pentingnya mengurangi pemborosan makanan juga dilakukan secara intensif. "Kami percaya bahwa setiap langkah kecil dalam mengurangi pemborosan makanan dapat membuat perbedaan besar bagi lingkungan dan kesejahteraan masyarakat," tambah perwakilan tersebut.

Tantangan utama dalam program ini adalah mengelola logistik pengumpulan dan distribusi makanan agar tetap layak konsumsi saat sampai di tangan penerima. Untuk mengatasi tantangan ini, JW Marriott Medan bekerja sama dengan berbagai mitra logistik dan organisasi non-profit yang berpengalaman dalam distribusi makanan. Kolaborasi ini memastikan bahwa makanan yang didistribusikan tidak hanya aman tetapi juga berkualitas tinggi.



Aktivitas dapur hotel JW Marriot Medan

Dalam jangka panjang, JW Marriott Medan berencana untuk memperluas inisiatif penyelamatan pangan ini dan menjadikannya sebagai bagian integral dari operasional hotel. Mereka juga berkomitmen untuk mengeksplorasi berbagai cara inovatif lainnya untuk mengurangi limbah dan meningkatkan keberlanjutan, seperti mendaur ulang bahan organik dan menggunakan energi terbarukan. "Kami berkomitmen untuk terus berinovasi dan mencari cara-cara baru untuk mengurangi dampak lingkungan kami dan memberikan kontribusi positif kepada masyarakat," tutup perwakilan hotel tersebut.

Dengan dedikasi yang kuat terhadap keberlanjutan dan tanggung jawab sosial, JW Marriott Medan tidak hanya berhasil mengurangi pemborosan makanan tetapi juga memberikan dampak positif yang signifikan bagi masyarakat sekitar. Inisiatif ini menjadi contoh inspiratif bagi industri perhotelan dan menunjukkan bahwa bisnis dapat beroperasi dengan cara yang lebih bertanggung jawab dan berkelanjutan.

Kebijakan Pemerintah Daerah

Pemerintah daerah memiliki peran penting dalam mendukung kesejahteraan masyarakat dan pembangunan lokal. Dalam upaya mengurangi susut dan sisa pangan, mereka menjalankan berbagai program seperti kampanye edukasi, regulasi pengelolaan sampah, dan mendukung inisiatif komunitas. Pemerintah daerah bekerja sama dengan pelaku usaha, organisasi sosial, dan masyarakat untuk mengimplementasikan teknologi pengolahan sisa pangan, serta mendorong praktik-praktik berkelanjutan di pasar, restoran, dan rumah tangga.



Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

Rencana Aksi Penanganan Food Loss dan Food Waste

Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) telah mengambil langkah signifikan dalam mengurangi pemborosan pangan dengan mengeluarkan Instruksi Gubernur DIY No. 33 Tahun 2021 tentang Rencana Aksi Penanganan Food Loss dan Food Waste. Instruksi yang ditandatangani oleh Gubernur DIY pada 28 Oktober 2021 ini bertujuan untuk mendukung target *Sustainable Development Goals* (SDGs) tahun 2030, khususnya pengurangan separuh food waste dan food loss di wilayah pemerintahan provinsi DIY.

Latar belakang dikeluarkannya instruksi ini adalah tingginya tingkat pemborosan pangan di DIY yang berdampak negatif pada lingkungan dan ekonomi. Pemborosan pangan tidak hanya berarti hilangnya sumber daya berharga yang bisa digunakan untuk memberi makan mereka yang membutuhkan, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan emisi gas rumah kaca dari limbah makanan yang terbuang. Oleh karena itu, pemerintah DIY merasa perlu untuk mengambil tindakan tegas guna mengurangi pemborosan pangan dan mendukung keberlanjutan lingkungan.

Instruksi Gubernur ini memberikan perintah kepada segenap pemerintah kota/kabupaten, hotel, perguruan tinggi, media massa, dan perangkat daerah di lingkup Provinsi DIY untuk mendukung upaya pengurangan *food waste* dan *food loss*. Beberapa langkah implementasi yang telah diambil termasuk kolaborasi dengan sektor swasta dan pendidikan, kampanye kesadaran publik, serta penyediaan infrastruktur yang diperlukan untuk pengelolaan limbah makanan.

Kolaborasi dengan hotel, restoran, dan perguruan tinggi dilakukan untuk mengedukasi dan mengimplementasikan praktik pengelolaan makanan yang lebih baik, seperti menyumbangkan makanan berlebih yang masih layak konsumsi dan mengoptimalkan penggunaan bahan makanan. "Kolaborasi ini

membantu kami mengurangi limbah makanan dan mendukung keberlanjutan lingkungan," ujar seorang perwakilan dari pemerintah DIY.



Leaflet edukasi tips boros pangan
Sumber: Instagram Kominfo Yogyakarta

Kampanye kesadaran publik juga menjadi bagian penting dari instruksi ini. Media massa dan perangkat daerah dilibatkan dalam kampanye untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengurangi pemborosan pangan dan cara-cara praktis untuk melakukannya. Dengan

edukasi dan partisipasi aktif dari masyarakat, diharapkan dapat tercapai perubahan positif yang signifikan dalam pengelolaan pangan. "Kami percaya bahwa dengan edukasi yang tepat, masyarakat dapat lebih peduli dan berperan aktif dalam mengurangi pemborosan makanan," tambah perwakilan tersebut.

Selain itu, pemerintah DIY mendukung penyediaan infrastruktur yang diperlukan untuk pengelolaan limbah makanan, termasuk fasilitas pengomposan dan daur ulang limbah organik. Infrastruktur yang memadai sangat penting untuk mendukung upaya pengurangan limbah dan memastikan bahwa limbah makanan dapat dikelola dengan baik. Namun, penyediaan infrastruktur ini masih menjadi tantangan, terutama di daerah-daerah yang memiliki sumber daya terbatas. "Penyediaan infrastruktur yang memadai adalah kunci untuk keberhasilan program ini," jelas seorang pengelola program.

Monitoring dan evaluasi secara berkala dilakukan untuk menilai efektivitas rencana aksi dan melakukan penyesuaian yang diperlukan. Hal ini penting untuk memastikan bahwa semua upaya yang dilakukan memberikan hasil yang optimal dan target pengurangan food waste dan food loss dapat tercapai. Pemerintah DIY berkomitmen untuk terus berinovasi dan mendukung upaya-upaya yang berkelanjutan dalam mengelola pangan dan limbah makanan. "Kami akan terus memantau dan menyesuaikan strategi kami agar dapat mencapai target yang telah ditetapkan," terang Gubernur DIY.

Dengan komitmen kuat dan kolaborasi yang baik antara pemerintah, sektor swasta, dan masyarakat, diharapkan target SDGs untuk mengurangi *food waste* dan *food loss* bisa tercapai. Upaya ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi lingkungan dan kesejahteraan masyarakat. "Kami berkomitmen untuk terus berinovasi dan mendukung upaya-upaya yang berkelanjutan dalam mengelola pangan dan limbah makanan," ujar Gubernur DIY.

Provinsi Kalimantan Timur

Stop Boros Pangan

Provinsi Kalimantan Timur (Kaltim) telah mengambil langkah konkret dalam upaya penyelamatan pangan melalui penerbitan Surat Edaran Gubernur Kalimantan Timur Nomor 000.8.6.3/11377/EK tentang Upaya Penyelamatan Pangan. Surat edaran ini dikeluarkan pada tanggal 3 Juli 2023 dan bertujuan untuk mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs) 2 yaitu mengakhiri kelaparan (*zero hunger*) dan SDGs 12.3 yaitu mengurangi hingga setengahnya limbah pangan per kapita global di tingkat ritel dan konsumen, serta mengurangi kehilangan makanan sepanjang rantai produksi dan pasokan, termasuk kehilangan saat pasca panen.

Dalam upaya mendukung pencapaian tujuan tersebut, Kalimantan Timur mengembangkan berbagai strategi inovatif yang didukung dengan penguatan regulasi di tingkat kabupaten dan kota se-Kalimantan Timur, disesuaikan dengan kondisi daerah masing-masing. Terobosan ini merupakan langkah awal untuk memastikan bahwa setiap daerah memiliki pendekatan yang tepat dalam mengatasi masalah limbah pangan dan kehilangan makanan. "Kami mengembangkan strategi yang sesuai dengan karakteristik masing-masing daerah agar upaya penyelamatan pangan dapat berjalan efektif," kata seorang pejabat dari Dinas Pangan Kaltim.

Selain itu, seluruh perangkat daerah bersama kepala dinas yang membidangi urusan pangan gencar melakukan sosialisasi dan promosi "STOP BOROS PANGAN" kepada berbagai pihak dan stakeholder serta masyarakat Kalimantan Timur. Kampanye ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya mengurangi pemborosan pangan dan mendukung upaya penyelamatan pangan. "Sosialisasi ini penting untuk membangun kesadaran dan mengajak masyarakat terlibat aktif dalam mengurangi pemborosan pangan," tambah pejabat tersebut.



Sosialisasi Stop Boros Pangan Provinsi Kalimantan Timur

Sumber: <https://dispertan.kaltimprov.go.id/berita/read/sosialisasi-b2sa-dan-stop-boros-pangan-membuat-makanan-enak-dengan-gizi-seimbang-lalu-habiskan>

Kalimantan Timur juga mendukung fasilitasi penanganan "Pangan Berlebih" agar dapat disalurkan kepada pihak yang membutuhkan dengan mengutamakan aspek keamanan, mutu, dan kehalalan. Langkah ini merupakan upaya untuk memastikan akses pangan yang lebih baik bagi masyarakat yang memiliki daya beli rendah. "Kami ingin memastikan bahwa pangan berlebih yang masih layak konsumsi dapat dimanfaatkan oleh mereka yang membutuhkan, sehingga tidak ada makanan yang terbuang sia-sia," jelas seorang anggota tim fasilitasi.

Implementasi dari surat edaran ini tidak lepas dari tantangan, terutama dalam hal koordinasi antar perangkat daerah dan perubahan perilaku

masyarakat. Namun, dengan komitmen yang kuat dari pemerintah daerah dan dukungan penuh dari berbagai stakeholder, diharapkan program ini dapat berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif yang signifikan. "Kerjasama semua pihak sangat penting untuk keberhasilan program ini," ungkap pejabat Dinas Pangan Kaltim.

Keberhasilan program penyelamatan pangan ini diharapkan dapat menjadi contoh bagi provinsi lain di Indonesia. "Kami berharap apa yang kami lakukan di Kalimantan Timur dapat menginspirasi daerah lain untuk mengambil langkah serupa dalam upaya mengurangi pemborosan pangan dan meningkatkan ketahanan pangan," tutup Gubernur Kalimantan Timur dalam sambutannya. Dengan dedikasi dan kerjasama yang baik, Kalimantan Timur berkomitmen untuk terus mendukung pencapaian SDGs dan memastikan keberlanjutan pangan bagi seluruh masyarakatnya.

Provinsi Jawa Tengah

Strategi Efektif Kelola dan Cegah Pemborosan Pangan

Provinsi Jawa Tengah telah mengambil langkah serius dalam upaya mencegah pemborosan pangan dengan mengeluarkan Surat Edaran Sekretaris Daerah Provinsi Jawa Tengah No 965/752 tentang Pengalokasian Anggaran dan Kegiatan Pencegahan Pemborosan Pangan untuk semua Kabupaten/Kota di lingkungan pemerintah daerah Provinsi Jawa Tengah. Surat edaran ini ditandatangani oleh Sekretaris Daerah Provinsi Jawa Tengah pada tanggal 29 Mei 2023 dan bertujuan untuk memastikan bahwa setiap kabupaten dan kota di Jawa Tengah memiliki strategi yang efektif dalam mengelola dan mencegah pemborosan pangan.

Salah satu terobosan utama dari surat edaran ini adalah meminta Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) di setiap kabupaten/kota di Jawa Tengah untuk memasukkan kegiatan pencegahan pemborosan pangan sebagai indikator kinerja dalam dokumen Rencana Pembangunan Daerah (RPD) 2024-2026. Langkah ini memastikan bahwa pencegahan pemborosan pangan menjadi prioritas dalam rencana pembangunan daerah dan mendapatkan perhatian yang sesuai. "Dengan memasukkan kegiatan pencegahan pemborosan pangan ke dalam RPD, kami memastikan bahwa setiap kabupaten/kota memiliki target yang jelas dan dapat diukur," kata seorang pejabat dari Bappeda Provinsi Jawa Tengah.

Dinas yang menangani urusan pangan juga diarahkan untuk menyusun dan merealisasikan berbagai kegiatan pencegahan pemborosan pangan. Kegiatan ini meliputi penyusunan dan penerapan regulasi oleh Kepala Daerah tentang pencegahan pemborosan pangan.

Regulasi ini diharapkan memberikan kerangka hukum yang jelas bagi setiap daerah dalam mengimplementasikan upaya-upaya pencegahan pemborosan pangan. "Regulasi yang kuat akan membantu kami dalam menegakkan kebijakan dan memastikan bahwa semua pihak terlibat dalam upaya ini," jelas seorang kepala dinas urusan pangan.

Selain regulasi, dinas pangan juga diminta untuk melaksanakan edukasi dan sosialisasi kepada berbagai pihak, termasuk retail, hotel, restoran, kafe (Horeka), media, masyarakat, dan *stakeholder* terkait. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya mengurangi pemborosan pangan dan mengajak semua pihak untuk berperan aktif dalam upaya ini. "Edukasi dan sosialisasi adalah kunci untuk mengubah perilaku dan membangun kesadaran kolektif tentang pentingnya mengelola pangan dengan bijak," tambah pejabat tersebut.



Sosialisasi Stop Boros Pangan Provinsi JawaTengah

Sumber: <https://dishanpan.jatengprov.go.id/sosialisasi-dan-edukasi-stop-boros-pangan-di-hari-jadi-provinsi-jawa-tengah-ke-79/>

Koordinasi dan kerjasama dengan penggiat donasi pangan juga menjadi fokus utama dalam surat edaran ini. Dinas pangan didorong untuk bekerja sama dengan organisasi yang berfokus pada donasi pangan berlebih,

memastikan bahwa makanan yang masih layak konsumsi dapat disalurkan kepada daerah rawan pangan dan masyarakat yang membutuhkan.

"Kerjasama dengan penggiat donasi pangan memungkinkan kami untuk memanfaatkan pangan berlebih secara maksimal dan membantu mereka yang membutuhkan," kata seorang anggota tim fasilitasi.

Tentunya implementasi dari surat edaran ini menghadapi berbagai tantangan, seperti koordinasi antar perangkat daerah dan perubahan perilaku masyarakat. Walau begitu, komitmen yang kuat dari pemerintah daerah dan dukungan penuh dari berbagai *stakeholders* diharapkan dapat mengatasi hambatan tersebut. "Kerjasama dan komitmen semua pihak sangat penting untuk keberhasilan program ini," ungkap pejabat dari Dinas Pangan Jawa Tengah.

Keberhasilan program pencegahan pemborosan pangan ini diharapkan dapat menjadi contoh bagi provinsi lain di Indonesia. "Kami berharap apa yang kami lakukan di Jawa Tengah dapat menginspirasi daerah lain untuk mengambil langkah serupa dalam upaya mengurangi pemborosan pangan dan meningkatkan ketahanan pangan," tutup Sekretaris Daerah Provinsi Jawa Tengah dalam sambutannya. Dengan dedikasi dan kerjasama yang baik, Jawa Tengah berkomitmen untuk terus mendukung pencapaian SDGs dan memastikan keberlanjutan pangan bagi seluruh masyarakatnya.

Provinsi Kepulauan Riau

Gerakan Selamatkan Pangan Provinsi Kepulauan Riau

Pemerintah Provinsi Kepulauan Riau telah mengambil langkah proaktif dalam mengatasi masalah pemborosan pangan dengan menerbitkan Instruksi Gubernur Kepulauan Riau Nomor: 521/417/DKPPKH yang mencanangkan 'Gerakan Selamatkan Pangan Provinsi Kepulauan Riau' melalui program 'Stop Boros Pangan'. Program ini diresmikan dengan penandatanganan kesepakatan bersama antara Gubernur dan seluruh perangkat daerah, menunjukkan komitmen penuh untuk mengurangi pemborosan pangan di wilayah tersebut.



Pencanangan Gerakan Selamatkan Pangan Provinsi Kepulauan Riau

Sumber: <https://kepriprov.go.id/berita/gubernur/ansar-pelopori-gerakan-selamatkan-pangan-di-provinsi-kepri>

Gubernur Kepulauan Riau menegaskan pentingnya program ini.

"Pemborosan pangan bukan hanya masalah ekonomi, tetapi juga masalah moral dan lingkungan. Kita harus bersama-sama menjaga dan mengelola sumber daya pangan dengan bijak demi masa depan yang lebih baik," tegasnya. Pernyataan ini mencerminkan kesadaran dan tanggung jawab yang diemban oleh pemerintah daerah dalam upaya menjaga ketahanan pangan.

Gerakan ini mencakup berbagai terobosan penting yang diharapkan dapat mengubah perilaku masyarakat dalam mengelola pangan. Pertama, masyarakat diajak untuk mengambil makanan secukupnya dengan gizi seimbang dan menghabiskannya, sebuah langkah sederhana namun berdampak besar dalam mengurangi limbah makanan. Selain itu, membawa pulang makanan yang tersisa (take away) juga dianjurkan untuk meminimalkan pemborosan di restoran dan rumah makan.

Bijak berbelanja pangan dengan perencanaan yang matang (*meal planning*) menjadi fokus selanjutnya, dimana masyarakat diharapkan dapat merencanakan pembelian bahan makanan dengan baik sehingga tidak ada yang terbuang. Manajemen penyimpanan bahan makanan juga ditekankan, dengan menggunakan wadah yang baik dan sesuai dengan karakteristik pangan, serta kebiasaan untuk selalu memeriksa tanggal kedaluwarsa.

Program ini juga mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dalam mengolah kembali dan memanfaatkan pangan yang berpotensi terbuang menjadi menu yang bervariasi tanpa merusak kandungannya.

"Mengolah kembali makanan bukan hanya menghemat, tetapi juga menunjukkan rasa hormat kita terhadap makanan yang kita miliki," kata salah satu pejabat dinas pangan setempat.

Langkah lain yang juga penting adalah mendonasikan makanan berlebih kepada mereka yang membutuhkan. Hal ini merupakan sebuah tindakan yang tidak hanya membantu mengurangi pemborosan, tetapi juga memberikan manfaat bagi masyarakat yang kurang beruntung.

Melalui upaya kolaboratif ini, diharapkan Provinsi Kepulauan Riau dapat mengurangi pemborosan pangan secara signifikan dan meningkatkan ketahanan pangan di wilayah tersebut. Dengan komitmen bersama dari pemerintah, perangkat daerah, dan masyarakat, program 'Stop Boros Pangan' diharapkan dapat menjadi model bagi daerah lain dalam mengelola sumber daya pangan dengan lebih bijak dan berkelanjutan.

Kabupaten Kebumen

Inisiatif Kolaboratif Kurangi Pemborosan Pangan

Kabupaten Kebumen telah mengambil langkah strategis dalam mengatasi masalah pemborosan pangan dengan menerbitkan Surat Edaran Sekretaris Daerah Kabupaten Kebumen Nomor 965/752 Tanggal 29 Mei 2023 tentang Pengalokasian Anggaran dan Kegiatan Pencegahan Pemborosan Pangan. Surat edaran ini disampaikan kepada kepala perangkat pemerintahan Kabupaten Kebumen, camat, direktur rumah sakit daerah, lurah, dan kepala sekolah dasar, menegaskan pentingnya kerjasama di berbagai tingkatan pemerintahan dan institusi dalam upaya mengurangi pemborosan pangan.

Surat edaran ini mencakup berbagai terobosan penting dalam pencegahan pemborosan pangan, yang melibatkan penerapan, edukasi, dan sosialisasi kegiatan-kegiatan spesifik. Pertama, masyarakat didorong untuk mengambil makanan secukupnya dan menghabiskannya, sebuah langkah yang sederhana namun efektif dalam mengurangi limbah makanan. Selain itu, membawa pulang makanan yang tersisa (*take away*) dianjurkan untuk mengurangi pemborosan di restoran dan rumah makan.

Bijak berbelanja pangan melalui perencanaan yang matang (*meal planning*) juga ditekankan. Masyarakat diharapkan dapat merencanakan pembelian bahan makanan dengan cermat sehingga tidak ada yang terbuang. Manajemen penyimpanan bahan makanan yang baik, termasuk penggunaan wadah yang sesuai dengan karakteristik pangan dan kebiasaan untuk selalu memeriksa tanggal kedaluwarsa, menjadi bagian penting dari upaya ini.

"Pemborosan pangan adalah masalah yang memerlukan perhatian serius dari semua pihak. Melalui kebijakan ini, kita berharap dapat mengedukasi masyarakat dan mempromosikan perilaku yang lebih bijak dalam mengelola sumber daya pangan," jelas Sekretaris Daerah Kabupaten Kebumen.

Program ini juga mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dalam mengolah kembali pangan yang berpotensi terbuang menjadi menu yang

bervariasi, sambil memastikan kandungan gizinya tetap terjaga. Memanfaatkan bagian bahan pangan yang biasanya terbuang juga menjadi fokus, serta mendonasikan makanan berlebih kepada mereka yang membutuhkan.

"Kita semua memiliki tanggung jawab untuk mengurangi pemborosan pangan dan memastikan bahwa setiap butir makanan dimanfaatkan dengan baik. Dengan menerapkan langkah-langkah ini, kita tidak hanya menghemat sumber daya, tetapi juga menunjukkan kepedulian kita terhadap sesama," kata seorang pejabat dinas pangan Kabupaten Kebumen.



Sosialisasi Stop Boros Pangan oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kab. Kebumen

Sumber: Instagram Dinas Pertanian dan Pangan Pemerintah Kebumen

Melalui inisiatif kolaboratif ini, diharapkan Kabupaten Kebumen dapat mengurangi pemborosan pangan secara signifikan dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengelolaan pangan yang bijak. Komitmen bersama dari berbagai pihak diharapkan dapat menciptakan lingkungan yang lebih berkelanjutan dan berdaya tahan pangan yang kuat.

Kota Semarang

Gerakan Sayang Pangan Kota Semarang (GaRANG ASEM)

Pemerintah Kota Semarang telah meluncurkan inisiatif strategis untuk mengatasi masalah pemborosan pangan melalui Surat Edaran Walikota Semarang No. B/2463/526/V/2023 tentang Gerakan Sayang Pangan Kota Semarang (GaRANG ASEM). Surat edaran ini ditujukan kepada seluruh perangkat pemerintahan di lingkungan Kota Semarang, hotel, perguruan tinggi, dan media yang beroperasi di Kota Semarang, menegaskan pentingnya kolaborasi di berbagai sektor untuk menyukseskan gerakan ini. Dengan *tagline* "Habiskan isi piringmu, stop buang pangan, dan yuk berbagi pangan," GaRANG ASEM bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan tindakan nyata dalam mengurangi pemborosan pangan.



Focus Group Discussion (FGD) dan Sosialisasi Gerakan Sayang Pangan Kota Semarang

Sumber:

<https://ketahananpangan.semarangkota.go.id/v3/portal/page/berita/Focus-Group-Discussion-dan-Sosialisasi-Gerakan-Sayang-Pangan>

Walikota Semarang menekankan urgensi gerakan ini. "Gerakan Sayang Pangan Kota Semarang bukan hanya tentang menghemat sumber daya, tetapi juga tentang membangun kesadaran kolektif untuk menghargai pangan dan berbagi dengan yang membutuhkan," tegas Walikota Semarang.

Gerakan ini mencakup berbagai terobosan penting yang melibatkan semua elemen masyarakat. Kepala perangkat daerah di lingkungan Pemerintah Kota Semarang diperintahkan untuk menyebarluaskan isi surat edaran ini dan menerapkan GaRANG ASEM dalam lingkungan kerja mereka. Selain itu, pengusaha hotel, restoran, dan katering diminta untuk menyusun standar operasional penanganan dan pengelolaan bahan pangan serta pengolahan dan pemanfaatan limbah makanan melalui gerakan ini.

Perguruan tinggi dihimbau untuk mendukung GaRANG ASEM melalui penelitian dan pengabdian masyarakat. Upaya ini diharapkan dapat menghasilkan inovasi dan solusi yang berkelanjutan dalam mengatasi pemborosan pangan. Media juga memainkan peran penting dengan dihimbau untuk mendukung gerakan ini melalui publikasi dan kampanye yang masif dan terus menerus, guna meningkatkan kesadaran masyarakat secara luas.

Ketua tim penggerak PKK Kota Semarang juga didorong untuk mendukung GaRANG ASEM melalui satu program pokok PKK, memperkuat sinergi antara pemerintah dan organisasi masyarakat. Para lurah dihimbau untuk mengikuti arahan kegiatan gerakan ini dan mensosialisasikannya kepada masyarakat, memastikan bahwa pesan dan tujuan gerakan ini sampai ke tingkat akar rumput.

Dengan upaya kolaboratif ini, diharapkan Kota Semarang dapat menjadi contoh bagi kota-kota lain dalam mengelola sumber daya pangan dengan bijak dan berkelanjutan. Melalui GaRANG ASEM, pemerintah dan

Teladan Bijak - Kelola Susut dan Sisa Pangan

masyarakat bersama-sama membangun budaya yang menghargai pangan, mengurangi limbah, dan membantu sesama.

Kota Balikpapan

Pemerintah Kota Balikpapan tak ketinggalan dalam mengatasi pemborosan pangan dengan menerbitkan Surat Edaran Sekretaris Daerah Kota Balikpapan Nomor 526/0449/DP3 Tanggal 15 Januari 2024 tentang GERAKAN SELAMATKAN PANGAN. Surat edaran ini disampaikan kepada kepala perangkat pemerintahan Kota Balikpapan, camat, direktur rumah sakit daerah, kepala puskesmas, lurah, dan kepala sekolah dasar. Inisiatif ini menunjukkan komitmen penuh Pemerintah Kota Balikpapan dalam mengurangi pemborosan pangan dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya pengelolaan pangan yang bijak.



Sosialisasi Gerakan Selamatkan Pangan Kota Balikpapan

Sumber: <https://dispertan.kaltimprov.go.id/berita/read/sosialisasi-gerakan-selamatkan-pangan-untuk-pencegahan-food-waste>

"Pemborosan pangan bukan hanya merugikan secara ekonomi tetapi juga mencerminkan kurangnya rasa tanggung jawab kita terhadap sumber daya yang ada. Melalui Gerakan Selamatkan Pangan, kita berupaya menciptakan budaya yang lebih menghargai pangan dan mengurangi limbah makanan," tegas Sekretaris Daerah Kota Balikpapan.

Gerakan ini mencakup berbagai terobosan penting yang diharapkan dapat diterapkan, diikuti, dan disosialisasikan oleh seluruh perangkat pemerintahan dan institusi terkait. Pertama, setiap wilayah kerja didorong untuk melakukan inovasi agar pangan tidak terbuang sia-sia. Hal ini melibatkan upaya mencegah makanan lewat waktu konsumsi atau penyediaan konsumsi berlebihan yang menimbulkan sisa-sisa makanan serta perilaku yang berakibat membuang-buang makanan.

Upaya promosi “Stop Boros Pangan” di setiap wilayah kerja juga menjadi fokus utama. Setiap kepala perangkat pemerintahan, camat, direktur rumah sakit daerah, kepala puskesmas, lurah, dan kepala sekolah dasar diharapkan menyediakan minimal satu sarana promosi atau edukasi, seperti poster atau banner, untuk mendukung gerakan ini. Contoh poster/banner dapat diunduh pada tautan link yang telah disediakan:

https://bit.ly/STOPBOROSPANGAN_BPP.

Selain itu, gerakan ini juga mendukung upaya penanganan “Pangan Berlebih” agar dapat disalurkan kepada pihak yang membutuhkan, dengan tetap mengutamakan aspek keamanan mutu dan kehalalan. Langkah ini bertujuan untuk membantu akses pangan yang lebih baik bagi masyarakat dengan daya beli yang rendah, sehingga memastikan bahwa tidak ada makanan yang terbuang dan dapat bermanfaat bagi mereka yang membutuhkan.

Kepala perangkat daerah dan institusi terkait diharapkan dapat berperan aktif dalam menyukseskan Gerakan Selamatkan Pangan ini. Dengan kerjasama dan komitmen yang kuat, diharapkan Kota Balikpapan dapat mengurangi pemborosan pangan secara signifikan dan menciptakan lingkungan yang lebih berkelanjutan. Melalui langkah-langkah strategis ini, pemerintah dan masyarakat Kota Balikpapan bersama-sama membangun kesadaran akan pentingnya menghargai dan mengelola pangan dengan lebih bijak.

Kota Kendari

Gerakan Selamatkan Pangan (Gemakan Pangan)

Di Sulawesi, tepatnya di Kota Kendari, Sulawesi Tenggara, Pemerintah Kota Kendari telah mengambil langkah strategis untuk mengatasi pemborosan pangan dengan mengeluarkan Surat Edaran Nomor 521/3464 Tahun 2023 tentang Gerakan Selamatkan Pangan (Gemakan Pangan). Penjabat (Pj) Wali Kota Kendari, Asmawa Tosepu, menyampaikan bahwa poin utama dari surat edaran ini adalah mengajak masyarakat agar tidak boros pangan. Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya pengelolaan pangan yang bijak dan mengurangi limbah makanan di seluruh wilayah Kota Kendari.

Surat edaran ini ditujukan kepada semua Organisasi Perangkat Daerah (OPD), camat, lurah, kepala sekolah, kepala puskesmas, dan Tim Penggerak PKK. Setiap pihak diharapkan aktif melaksanakan sosialisasi dan edukasi mengenai stop boros pangan di lingkungan sekitar mereka. "Kita semua harus berperan aktif dalam menjaga ketahanan pangan dan mengurangi pemborosan. Ini bukan hanya tugas pemerintah, tetapi juga tanggung jawab bersama seluruh lapisan masyarakat," kata Asmawa Tosepu.



Kampanye stop boros pangan Kota Kendari

Sumber:

<https://kampungkb.bkkbn.go.id/kampung/12023/intervensi/867443/deklarasi-stop-boros-pangan-tahun-2024-oelh-pak-pj-walikota-kendari>

Gerakan Selamatkan Pangan ini mencakup berbagai terobosan penting yang diharapkan dapat mengubah perilaku masyarakat dalam mengelola pangan. Pertama, setiap individu diimbau untuk mengambil makanan secukupnya dan menghabiskannya, guna mengurangi sisa makanan. Selain itu, membawa pulang makanan yang tersisa (*take away*) juga dianjurkan untuk meminimalkan limbah makanan di rumah makan dan restoran.

Bijak dalam berbelanja pangan melalui perencanaan yang matang (*meal planning*) juga ditekankan dalam gerakan ini. Masyarakat diharapkan untuk merencanakan pembelian bahan makanan dengan cermat agar tidak ada yang terbuang. Manajemen penyimpanan bahan makanan yang baik,

termasuk penggunaan wadah yang sesuai dengan karakteristik pangan dan kebiasaan untuk selalu memeriksa tanggal kedaluwarsa, menjadi bagian penting dari upaya ini.

Program ini juga mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dalam mengolah kembali pangan yang berpotensi terbuang menjadi menu yang bervariasi tanpa merusak kandungan gizinya. Selain itu, memanfaatkan bagian bahan pangan yang biasanya terbuang juga menjadi fokus, serta mendonasikan makanan berlebih kepada mereka yang membutuhkan.

Kepala OPD, camat, lurah, kepala sekolah, kepala puskesmas, dan Tim Penggerak PKK diharapkan dapat berperan aktif dalam menyukseskan Gerakan Selamatkan Pangan ini. Dengan komitmen dan kerjasama dari berbagai pihak, diharapkan Kota Kendari dapat mengurangi pemborosan pangan secara signifikan dan menciptakan lingkungan yang lebih berkelanjutan. Melalui langkah-langkah strategis ini, pemerintah dan masyarakat Kota Kendari bersama-sama membangun kesadaran akan pentingnya menghargai dan mengelola pangan dengan lebih bijak.

Desa

Desa adalah jantung kehidupan Indonesia, tempat budaya dan tradisi tetap hidup. Dalam mengurangi susut dan sisa pangan, desa memiliki peran vital. Banyak desa kini mengadopsi praktik berkelanjutan seperti kompos dari sisa makanan, pertanian organik, dan pengolahan pangan lokal. Melalui edukasi dan pelatihan, masyarakat desa belajar mengelola sumber daya secara efisien dan mengurangi limbah. Kolaborasi dengan pemerintah dan organisasi nirlaba juga membantu desa dalam mengimplementasikan teknologi tepat guna untuk mengolah sisa pangan menjadi produk bernilai tambah.



Desa Adat Bali

Tradisi Desa Adat Kurangi Susut dan Sisa Pangan

Desa adat di Bali adalah entitas yang unik dan istimewa, berbeda dengan desa-desa pada umumnya di Indonesia. Desa adat ini tetap setia menjalankan hukum adat yang mengatur wilayah, kedudukan, susunan asli, hak-hak tradisional, dan harta kekayaan mereka sendiri. Mereka menjaga dan memelihara tradisi serta tata krama masyarakat yang diwariskan turun-temurun, terutama melalui ikatan tempat suci seperti Kahyangan Tiga atau Kahyangan Desa. Hak dan kewenangan untuk mengatur rumah tangga mereka sendiri memberikan desa adat peran yang sangat penting dalam komunitas mereka.

Contoh konkret dari penerapan tradisi adat adalah kesepakatan warga desa adat untuk membuat sesajen dengan dimensi yang seragam untuk dipersembahkan ke pura. Langkah ini dilakukan untuk efisiensi penggunaan bahan baku tanpa mengurangi nilai dan esensi persembahan tersebut. Kesepakatan ini tidak hanya menjaga tradisi, tetapi juga membantu mengurangi pemborosan bahan baku. "Keseragaman dalam membuat sesajen adalah bentuk kearifan lokal yang menunjukkan bagaimana tradisi dapat berjalan beriringan dengan upaya keberlanjutan," ujar seorang pemimpin desa adat.



Sesajen untuk ibadah di Desa Adat Bali

Sumber: desasedang.badungkab.go.id

Desa adat juga sering memanfaatkan sisa bahan pangan untuk keperluan lain, seperti pakan ternak atau kompos untuk pertanian. Contohnya, sisa-sisa upacara seperti daun kelapa dan bunga sering dikumpulkan dan digunakan sebagai kompos alami yang menyuburkan tanah pertanian. "Kami memanfaatkan sisa upacara untuk membuat kompos, sehingga tidak ada yang terbuang sia-sia," ujar seorang petani di desa adat.

Desa adat memainkan peran krusial dalam upaya mengurangi susut dan sisa pangan. Mereka menjadi mitra diskusi yang penting bagi pemerintah, memberikan pandangan lokal yang berharga serta strategi untuk mengatasi masalah ini. "Peran desa adat sangat penting dalam mensosialisasikan kebijakan pemerintah dan memastikan bahwa setiap langkah yang diambil sesuai dengan pengetahuan lokal dan praktik terbaik," tambah seorang pejabat pemerintah.

Selain itu, desa adat berperan aktif dalam mensosialisasikan kebijakan dan strategi pemerintah untuk mengurangi susut dan sisa pangan kepada masyarakat mereka. Dengan basis pengetahuan lokal yang kuat, desa adat

memastikan bahwa setiap kebijakan yang diterapkan tidak hanya sesuai dengan peraturan formal tetapi juga selaras dengan budaya dan tradisi setempat. Hal ini penting untuk memastikan keberhasilan jangka panjang dari kebijakan tersebut. "Melalui sosialisasi yang dilakukan oleh desa adat, masyarakat dapat lebih mudah menerima dan melaksanakan kebijakan karena mereka merasa terlibat langsung dalam proses tersebut," jelas seorang tokoh masyarakat.

Peran desa adat di Bali dalam menjaga tradisi sambil mendukung keberlanjutan adalah contoh nyata bagaimana komunitas lokal dapat berkontribusi secara signifikan terhadap pencapaian tujuan-tujuan besar seperti pengurangan pemborosan pangan. Dengan kekuatan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi, desa adat tidak hanya mempertahankan identitas budaya mereka tetapi juga mendukung upaya keberlanjutan yang penting bagi masa depan komunitas mereka. "Desa adat adalah garda terdepan dalam menjaga harmoni antara manusia dan alam di Bali," tutup seorang peneliti budaya.

Desa Banjaran, Jepara

Kearifan Lokal Kurangi Sampah Plastik

Desa Banjaran, yang terletak di Kecamatan Bangsri, Kabupaten Jepara, Jawa Tengah, telah lama dikenal sebagai pelopor dalam mengurangi sampah plastik melalui kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi. Tradisi ini mencerminkan komitmen warga desa terhadap pelestarian lingkungan yang kuat. Dalam berbagai acara adat dan keagamaan seperti haul atau kenduri, warga Desa Banjaran tidak menggunakan plastik sebagai wadah makanan. Sebaliknya, mereka lebih memilih bahan-bahan alami seperti daun jati dan kreneng sebagai pengganti wadah plastik.



Penggunaan bahan alami sebagai pengganti wadah plastic pada acara adat kenduri

Sumber: <https://dinsos.jogjaprovo.go.id/tradisi-kenduri-restorasi-sosial-cara-leluhur/>

Kesadaran lingkungan di Desa Banjaran tidak datang tiba-tiba. Masyarakat desa telah lama diedukasi untuk menjaga lingkungan sejak dini. Penggunaan bahan alami seperti *kreneng*, yang melambangkan kesederhanaan masyarakat zaman dulu, menjadi bagian dari identitas mereka. *Kreneng*, yang terbuat dari anyaman bambu, telah menjadi simbol kemandirian dan kepedulian terhadap lingkungan.

Meskipun tradisi ini sempat tergeser oleh penggunaan plastik, dalam empat tahun terakhir ini, penggunaan *kreneng* kembali dihidupkan. "Kami merasa penting untuk kembali ke akar budaya kami yang ramah lingkungan," kata Pak Joko, salah satu tokoh masyarakat desa.

Setiap kali ada acara besar seperti *manganan*, yang merupakan tradisi makan bersama setelah upacara adat, semua makanan disajikan dalam wadah berbahan alami. Hal ini tidak hanya mengurangi sampah plastik tetapi juga memberikan kesan yang lebih alami dan tradisional.

"Menggunakan *kreneng* dan daun jati tidak hanya mengurangi sampah, tetapi juga membuat makanan terasa lebih nikmat dan autentik," ujar Bu Siti, seorang ibu rumah tangga di Desa Banjaran.

Tradisi warga Desa Banjaran ini adalah contoh kearifan lokal yang sangat perlu dipertahankan dan bisa dijadikan model bagi desa-desa lain. Cara mengurangi sampah plastik seperti ini sangat praktis dan efisien, serta mengajak warga desa untuk peduli terhadap lingkungan. Ini adalah gerakan yang murni datang dari inisiatif warga yang peduli terhadap lingkungan, sebuah upaya nyata dari bawah untuk menjaga kelestarian alam. "Kami bangga bisa mempertahankan tradisi ini dan berharap desa-desa lain juga terinspirasi untuk melakukan hal yang sama," tambah Pak Joko.

Selain penggunaan bahan alami sebagai wadah makanan, Desa Banjaran juga menerapkan berbagai praktik ramah lingkungan lainnya. Misalnya, mereka mengelola sampah organik dengan membuat kompos yang

digunakan untuk pertanian. Setiap keluarga diajarkan cara membuat kompos dari sisa-sisa makanan dan daun-daun kering. Kompos ini kemudian digunakan untuk menyuburkan tanaman di pekarangan mereka. "Kami tidak hanya mengurangi sampah plastik, tetapi juga memanfaatkan sampah organik untuk meningkatkan kesuburan tanah," jelas Bu Siti.

Dengan kearifan lokal yang kuat dan komitmen terhadap lingkungan, Desa Banjaran berhasil menjadi contoh inspiratif dalam upaya pengelolaan sampah yang berkelanjutan. Harapan ke depannya, desa ini dapat terus mempertahankan tradisi ini dan menginspirasi lebih banyak komunitas untuk menerapkan praktik ramah lingkungan. "Kami berharap apa yang kami lakukan di Desa Banjaran dapat menginspirasi lebih banyak orang untuk menjaga lingkungan. Ini adalah warisan yang sangat berharga bagi anak cucu kami," tutup Pak Joko dengan penuh harapan.

Desa Punggul, Bali

Program Komunitas Iklim (ProKlim)

Desa Punggul, yang terletak di Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, Bali, telah berhasil menjadi model dalam pengelolaan sampah yang efektif dan berkelanjutan. Desa ini tidak hanya menjaga kebersihan lingkungannya, tetapi juga memastikan bahwa tidak ada sampah yang keluar dari wilayahnya. Keberhasilan ini tidak terlepas dari partisipasi aktif desa dalam Program Komunitas Iklim (ProKlim), sebuah inisiatif pengendalian perubahan iklim yang dikembangkan oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan melalui Balai Pengendalian dan Perubahan Iklim (PPI).



Alat pengelolaan sampah di Desa Punggul, Badung, Bali

Sumber: <https://ksp.go.id/ksp-dorong-desa-desa-di-indonesia-mencontoh-pengelolaan-sampah-di-desa-punggul-bali.html>

Setiap rumah tangga di Desa Punggul dilengkapi dengan tempat sampah khusus yang dikenal sebagai Tong Edan. Tong ini digunakan untuk mengolah sampah organik yang dihasilkan sehari-hari. Limbah makanan dimasukkan ke dalam Tong Edan dan disemprotkan cairan khusus setiap hari untuk mengurangi bau. Hasil dari proses ini adalah pupuk cair dan kompos yang dapat digunakan untuk menyuburkan tanaman di pekarangan rumah. "Kami merasa bangga bisa mengelola sampah sendiri dan memanfaatkannya untuk pertanian di rumah," kata Pak Wayan, seorang warga Desa Punggul.

Pengolahan sampah di Desa Punggul tidak berhenti di tingkat rumah tangga. Setiap hari, sampah yang dihasilkan diproses secara tuntas di TPS 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) pada hari yang sama. Di sini, sampah dipilah dan diolah menjadi produk-produk ekonomi sirkular seperti souvenir, kerajinan tangan, dan ukiran.

Proses ini tidak hanya mengurangi volume sampah, tetapi juga memberikan nilai ekonomi tambahan bagi masyarakat desa. "Sampah yang biasanya dianggap sebagai masalah, di desa kami diubah menjadi peluang ekonomi," ujar Bu Ketut, perajin lokal.

Implementasi pengelolaan sampah di Desa Punggul juga didukung oleh berbagai kegiatan edukasi dan pelatihan yang rutin diadakan oleh pemerintah desa dan berbagai organisasi lingkungan. Warga diajarkan cara-cara efektif dalam mengelola sampah, mulai dari pemilahan hingga pengolahan. "Edukasi adalah kunci. Dengan pemahaman yang baik, warga bisa lebih bijak dalam mengelola sampah," jelas Pak Nyoman, kepala desa setempat.

Tantangan terbesar yang dihadapi adalah menjaga konsistensi dan disiplin warga dalam mengelola sampah sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. Namun, dengan dukungan komunitas yang kuat dan semangat gotong royong, tantangan tersebut dapat diatasi. "Kerjasama dan komitmen

semua warga sangat penting untuk kesuksesan program ini," tambah Pak Nyoman.

Keberhasilan Desa Punggul dalam mengelola sampah secara menyeluruh dan berkelanjutan tidak hanya memberikan dampak positif bagi lingkungan tetapi juga meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Desa ini menjadi contoh inspiratif bagi desa-desa lain di Indonesia tentang bagaimana pengelolaan sampah yang baik dapat diterapkan dengan efektif. "Kami berharap apa yang kami lakukan di Desa Punggul bisa menginspirasi desa lain untuk ikut serta dalam upaya pelestarian lingkungan," tutup Pak Nyoman dengan penuh harapan.

Dengan dedikasi yang kuat terhadap lingkungan dan komitmen untuk menerapkan praktik berkelanjutan, Desa Punggul telah membuktikan bahwa pengelolaan sampah yang efektif dan inovatif dapat dicapai. Kedepan, mereka berharap dapat terus mengembangkan dan memperbaiki sistem ini, serta berbagi pengetahuan dengan komunitas lain di seluruh Indonesia.

Penutup

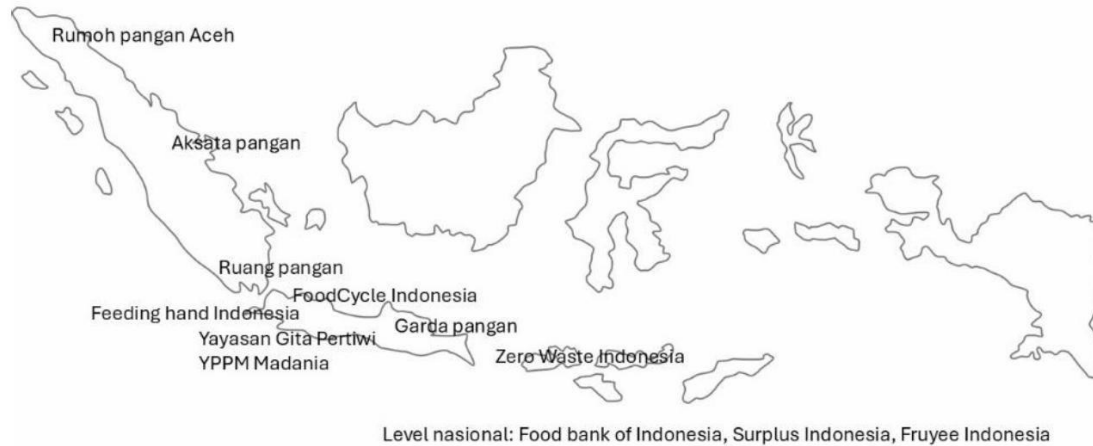
Sebagai penutup, buku "Teladan Bijak Kelola Susut dan Sisa Pangan" ini adalah panduan praktis yang diharapkan bisa memberikan inspirasi dan solusi nyata bagi semua pihak yang terlibat dalam rantai pasokan pangan. Mulai dari teknologi canggih hingga cara tradisional yang diperbarui, buku ini menunjukkan bahwa mengurangi susut dan sisa pangan tidak hanya mungkin, tapi juga sangat penting untuk lingkungan dan kesejahteraan kita.

Kerjasama antara pemerintah, sektor swasta, organisasi nirlaba, dan masyarakat sangat diperlukan untuk menciptakan perubahan nyata. Pemerintah daerah memiliki peran penting dengan kebijakan dan program yang mendukung pengurangan limbah pangan. Pelaku usaha, terutama di hotel, restoran, dan kafe, bisa berkontribusi dengan mengadopsi praktik berkelanjutan dan mengelola stok dengan lebih efisien. UMKM dan komunitas lokal bisa menerapkan teknologi sederhana namun efektif untuk mengubah sisa pangan menjadi produk bernilai tambah.

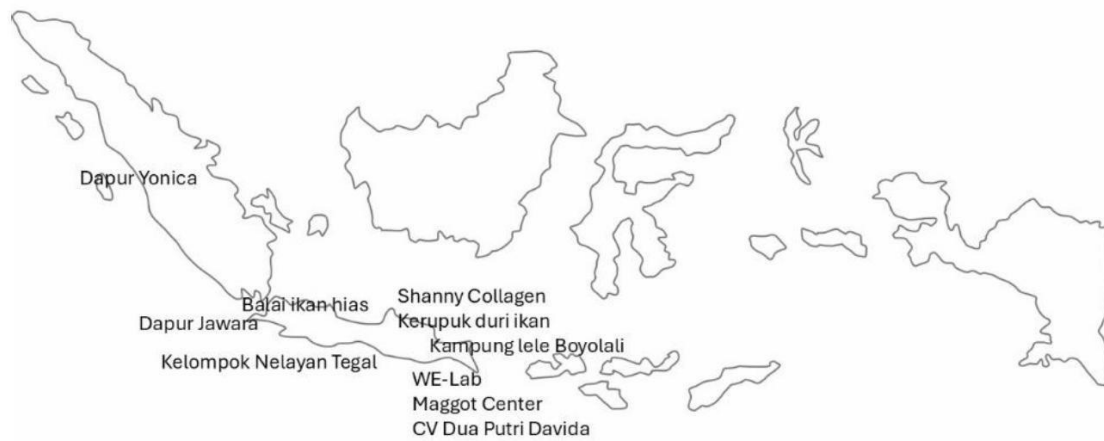
Buku ini juga menyoroti pentingnya edukasi dan kesadaran masyarakat. Dengan meningkatkan pemahaman tentang dampak susut dan sisa pangan, kita bisa mendorong perubahan perilaku yang lebih baik di semua lapisan masyarakat.

Mari kita jadikan setiap praktik dalam buku ini sebagai langkah menuju masa depan yang lebih baik. Dengan komitmen bersama, kita bisa mengurangi limbah pangan, menjaga lingkungan, dan memastikan setiap orang memiliki akses ke makanan yang cukup dan bergizi. Semoga buku ini menjadi awal dari perubahan positif yang berkelanjutan.

Appendix



Komunitas Peduli Pangan di Sumatra, Jawa, dan Bali



Pelaku Usaha Peduli SSP di Sumatra dan Jawa

Kebijakan dan program daerah dalam penanggulangan SSP

No.	Pemerintah Daerah	Bentuk Regulasi Daerah	Tahun dikeluarkan	Keterangan
Provinsi				
1	D.I Yogyakarta	Instruksi Gubernur D.I Yogyakarta	2021	Rencana Aksi Penanganan <i>Food Loss</i> (Pangan yang Tercecer) dan <i>Food Waste</i> (Pemborosan Pangan)
2	Kepulauan Riau	Instruksi Gubernur Kepulauan Riau	2023	Gerakan Selamatkan Pangan Melalui Rencana Aksi Penanganan Stop Boros Pangan
3	Sumatera Utara	Instruksi Gubernur Sumatera Utara	2024	Rencana Aksi Penanganan <i>Food Loss</i> (Pangan yang Tercecer) dan <i>Food Waste</i> (Pemborosan Pangan)
4	Kalimantan Timur	Surat Edaran Gubernur Kalimantan Timur	2023	Upaya Penyelamatan Pangan
5	Jawa Barat	Surat Edaran Gubernur Jawa	2023	Upaya Penyelamatan Pangan untuk

		Barat		Pencegahan <i>Food Waste</i>
6	Sumatera Selatan	Surat Edaran Gubernur Sumatera Selatan	2024	Upaya Penyelamatan Pangan untuk Pencegahan Food Waste
7	Banten	Surat Edaran Gubernur Banten	2024	Gerakan Selamatkan Pangan Melalui Aksi Stop Boros Pangan
8	Sulawesi Tenggara	Surat Edaran Gubernur Sulawesi Tenggara	2024	Gerakan Hemat Pangan Sulawesi Tenggara
9	Lampung	Surat Edaran Gubernur Lampung	2024	Gerakan Selamatkan Pangan Melalui Aksi Stop Boros Pangan
10	Bali	Surat Edaran Gubernur Bali	2024	Gerakan Selamatkan Pangan Melalui Aksi Stop Boros Pangan
11	Sulawesi Utara	Surat Edaran Gubernur Sulawesi Utara	2024	Gerakan Selamatkan Pangan "Stop Boros Pangan"
12	Jawa Tengah	Surat Edaran Sekretaris Daerah Jawa Tengah	2023	Pengalokasian Anggaran dan Kegiatan Pencegahan Pemborosan Pangan

Kabupaten/Kota				
1	Kota Semarang	Surat Edaran Walikota Semarang Semarang	2023	Gerakan Sayang Pangan Kota Semarang (GaRANG ASEM)
2	Kota Samarinda	Surat Edaran Walikota Samarinda Samarinda	2023	Upaya Penyelamatan Pangan
3	Kota Kendari	Surat Edaran Walikota Kendari Kendari	2023	Gerakan Selamatkan Pangan Kota Kendari (GEMAKAN PANGAN)
4	Kota Cirebon	Surat Edaran Walikota Cirebon Cirebon	2024	Gerakan Selamatkan Pangan
5	Kota Bontang	Surat Edaran Walikota Bontang Bontang	2024	Gerakan Selamatkan Pangan Kota Bontang
6	Kota Prabumulih	Surat Edaran Walikota Prabumulih Prabumulih	2024	Gerakan Selamatkan Pangan untuk Pencegahan <i>Food Waste</i>
7	Kota Balikpapan	Surat Edaran Walikota Balikpapan Balikpapan	2024	Gerakan Selamatkan Pangan
8	Kota Pekanbaru	Surat Edaran Walikota Pekanbaru Pekanbaru	2024	Inisiatif Gerakan Selamatkan Pangan Tuntaskan Rawan Pangan

				(IKAN SEPAT RAWA)
9	Kota Palembang	Surat Edaran Walikota Palembang	2024	Gerakan Mari Kita Andil Lakukan Sayang Pangan Cegah Pemborosan (MAKAN LAKSAN)
10	Kabupaten Berau	Surat Edaran Bupati Berau	2023	Upaya Penyelamatan Pangan
11	Kabupaten Kutai Kertanegara	Surat Edaran Bupati Kutai Kertanegara	2023	Upaya Penyelamatan Pangan
12	Kabupaten Bogor	Surat Edaran Bupati Bogor	2024	Gerakan Selamatkan Pangan
13	Kabupaten Kebumen	Surat Edaran Sekretaris Daerah Kebumen	2023	Pencegahan Pemborosan Pangan

Kerjasama antara pemerintah, sektor swasta, organisasi nirlaba, dan masyarakat sangat diperlukan untuk menciptakan perubahan nyata. Pemerintah daerah memiliki peran penting dengan kebijakan dan program yang mendukung pengurangan limbah pangan. Pelaku usaha, terutama di hotel, restoran, dan kafe, bisa berkontribusi dengan mengadopsi praktik berkelanjutan dan mengelola stok dengan lebih efisien. UMKM dan komunitas lokal bisa menerapkan teknologi sederhana namun efektif untuk mengubah sisa pangan menjadi produk bernilai tambah.

Buku ini juga menyoroti pentingnya edukasi dan kesadaran masyarakat. Dengan meningkatkan pemahaman tentang dampak susut dan sisa pangan, kita bisa mendorong perubahan perilaku yang lebih baik di semua lapisan masyarakat.

Mari kita jadikan setiap praktik dalam buku ini sebagai langkah menuju masa depan yang lebih baik. Dengan komitmen bersama, kita bisa mengurangi limbah pangan, menjaga lingkungan, dan memastikan setiap orang memiliki akses ke makanan yang cukup dan bergizi. Semoga buku ini menjadi awal dari perubahan positif yang berkelanjutan.



Jejaring Pasca Panen untuk Gizi Indonesia

JP2GI adalah wadah untuk menghimpun, berkomunikasi dan bekerja sama antara para pakar, instansi pemerintah, lembaga keuangan, perusahaan swasta, dan pelaku di sepanjang rantai pasok, serta masyarakat yang bergerak di bidang pascapanen pangan dan gizi. Dengan mengusung visi mengurangi susut pascapanen pangan bergizi untuk mendukung program nasional dalam perbaikan gizi masyarakat.

Menara Palma, 7th Floor

Suite 705, Jl. HR Rasuna Said, Kav. 6 Blok X-2, Jakarta Selatan, Indonesia

Phone: 0812 8880 0549 Email: sekretariat@jp2gi.org

www.jp2gi.org