

# Marginalisasi Daun-Daunan Hijau dalam Pola Konsumsi Pangan di Jawa pada Abad Ke-19 dan Ke-20

**YUANITA WAHYU PRATIWI**

Alumnus Program Master in Colonial and Global History, Leiden University

Email: [yuanita.wahyu.p@gmail.com](mailto:yuanita.wahyu.p@gmail.com)

## Abstract

Despite being home to one of the world's richest biodiversity, dietary preferences in Java have shifted away from the type of vegetable typically abundant tropical region: leafy greens. This article explains the changing palate of Java's inhabitants using environmental, economic, and cultural lenses. The method used consisted of analysing determining factors in the development of diet in the 19th and 20th centuries such as the development of public health science, government policies, economic condition, the development of food industry, and the development of media. This research discovers that leafy greens gradually become marginalized over these two centuries due to 1) food security management that was increasingly dependent on utilization of modern nutritional science, modern agriculture, and centralized distribution chain, and 2) centralized dietary guidance by the government and media. This article also suggests that by moving beyond studying food as a mere cultural expression to also studying food as a foodstuff that incorporate its provisioning and availability factors, we can unravel not only the changes in interhuman relations but also in human-nature relations.

## Keywords:

environmental history ; food history of Java; Javanese diet; leafy greens; modernization

## Abstrak

Meskipun termasuk salah satu wilayah dengan keanekaragaman hayati terkaya di dunia, pola konsumsi pangan di Jawa justru semakin mengeksklusi jenis sayuran yang dominan di daerah tropis: daun-daunan hijau. Artikel ini menjelaskan perubahan selera ini dari sudut pandang sejarah lingkungan, ekonomi, dan budaya. Metode yang dilakukan adalah dengan menganalisis perkembangan faktor-faktor penentu dalam perubahan pola konsumsi pangan selama abad ke-19 dan 20 seperti perkembangan ilmu kesehatan masyarakat, kebijakan pemerintah, kondisi ekonomi, pertumbuhan industri pangan, dan perkembangan media. Penelitian ini menemukan bahwa daun-daunan hijau mengalami marginalisasi. Marginalisasi disebabkan oleh 1) pengusaha ketersediaan pangan di Jawa semakin bergantung pada ilmu kesehatan dan pertanian modern, serta industri pangan besar, dan 2) terjadi sentralisasi pendefinisian makanan baik oleh negara dan media. Penelitian ini juga membuktikan bahwa dengan mempelajari sekaligus sayuran sebagai bahan pangan dan kebiasaan makan sayur sebagai budaya, kita bisa mendedah bukan hanya perubahan dalam hubungan antar manusia dibalik itu, tetapi juga hubungan antara manusia dengan alam.

## Kata kunci:

daun-daunan hijau; modernisasi; sejarah lingkungan; sejarah pangan Jawa; makanan Jawa

## Pengantar

Pada tahun 2014, National Geographic pernah membuat proyek liputan besar bertajuk *Future of Food*. Salah satu hasil investigasinya adalah selama sekitar setengah abad, sejak tahun 1961 sampai 2009, pola konsumsi pangan di seluruh dunia telah menjadi semakin seragam. Mayoritas kalori didapatkan dari beras, gandum, gula, tanaman penghasil minyak, dan produk hewani. Meski tidak termasuk negara yang pola konsumsi pangannya berubah drastis, Indonesia mencatatkan laju perubahan konstan menuju keseragaman ini.<sup>1</sup> Hal yang integral dari proses menjadi seragamnya makanan di seluruh dunia ini adalah hilangnya bahan pangan lokal yang lebih sehat dan ramah lingkungan. Perubahan pola konsumsi pangan di Jawa adalah contoh lokal yang menarik karena mengandung paradoks. Jawa adalah salah satu tempat subur di negara dengan biodiversitas terkaya kedua di dunia. Karakter ini membuat sejak lama, masyarakatnya mengembangkan pola konsumsi pangan yang didominasi sayur-sayuran. dan jenis sayuran di tempat tropis seperti ini didominasi oleh daun-daunan hijau. Di sisi lain, sejak masa kolonial, Jawa juga merupakan pusat ekonomi dan pemerintahan yang penduduknya paling padat dan laju urbanisasinya paling kencang. Fenomena pengkotaan ini membuat Jawa menjadi daerah paling representatif di Indonesia jika kita berbicara tentang penyeragaman pangan.

Tidak ada data keras tentang seberapa konsumsi daun-daunan hijau di Jawa telah menurun sejak masa pra-kolonial. Data terdekat sepertinya adalah data tentang pengeluaran untuk sayur-sayuran secara umum dari Badan Pusat Statistik tahun 1990-2005 yang menunjukkan penurunan (BPS, 1991: 29; BPS, 1997: 44-45; BPS, 2006: 30) dan salah satu temuan dalam riset di Universitas Wageningen yang dipimpin oleh J.S. Siemonsma yang menyatakan bahwa sayuran dataran tinggi sudah menggantikan sebagian peran daun-daunan hijau, terutama di daerah urban (Siemonsma, Piluek, 1993). Dua data ini menyiratkan kalau selama tiga dekade terakhir, di antara konsumsi sayuran secara umum yang menurun, daun-daunan hijau adalah jenis yang paling parah mengalami penurunan. Sayuran dataran tinggi adalah sayuran yang kebanyakan berasal dari Eropa dan sudah banyak diteliti dan dikembangkan sehingga menjadi jenis-jenis yang produktif. Contoh sayur dataran tinggi adalah kubis dan wortel. Di masyarakat, biasanya mereka lebih disukai karena dianggap lebih bergensi (Siemonsma, Piluek, 1993: 18). Sementara itu, daun-daunan hijau adalah jenis yang mendominasi dalam sayuran lokal di negara-negara tropis. Dibandingkan dengan sayuran dataran tinggi, daun-daunan hijau lebih mudah tumbuh karena memang tahan panas, beberapa sudah dikomodifikasi dengan cukup sukses dan menjadi sayuran yang akrab dengan kita seperti kangkung dan bayam, tetapi secara umum mudah rusak.

---

1) *Diet Similarity*, <https://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/diet-similarity/> (Diakses 1-9-23).

Dibanding dua yang familiar itu, tersisa ratusan jenis lain yang semakin hilang di masyarakat karena kurang diteliti dan dikembangkan (Siemonsma, Piluek, 1993: 19).

Dalam mempelajari perubahan posisi sayuran di pola makan di Jawa sebagai proses historis, artikel ini secara sekaligus mempelajari daun-daunan hijau sebagai bahan pangan dan kebiasaan mengonsumsinya sebagai budaya untuk mendedah hubungan manusia dengan lingkungan yang ada dibaliknya. Di Indonesia, sejarah makanan lebih banyak mempelajari tentang aspek budaya saja. Biasanya, objek kajiannya adalah kebiasaan makan atau jenis masakan dan perubahan pada objek tersebut merupakan hasil kontak masyarakat dengan latar belakang budaya berbeda (Protschky, 2008; Rahman, 2011; Windyastika, 2020; Wijanarko, 2021). Ketika dijelaskan hanya dari sudut pandang budaya, yang terungkap adalah perubahan hubungan antar manusia.

Sementara itu, sejarah pangan biasanya secara eksklusif dibicarakan dengan pendekatan sejarah ekonomi. Melalui sejarah ekonomi, yang terungkap adalah hubungan pangan sebagai komoditas dengan institusi besar yang berpengaruh secara ekonomi seperti negara atau perusahaan. Institusi-institusi besar ini posisinya menjadi penting karena memproduksi banyak data yang esensial dalam penulisan sejarah ekonomi. Dengan demikian, sejarah pangan lebih banyak berkuat pada persoalan pemerintah mengamankan stok bahan makanan pokok seperti beras, jagung, dan daging sapi (Wasino, Mudyono, 2015; Dewi, 2017; Wijayanti, 2019; Nanda, 2019).

Kajian yang menggabungkan keduanya sebetulnya sudah pernah dilakukan oleh sejarawan Singgih Tri Sulistyono (2012) dan Fadly Rahman (2018). Singgih mengkaji sejarah pangan Bahari sebagai sumber daya, jadi berangkat dari isu ketersediaan pangan, tetapi menyinggung budaya makan sebagai salah satu faktor penentu. Sebaliknya, Fadly, yang secara spesifik membahas sejarah budaya makan sayur *lalab* di Jawa Barat, menyinggung ketersediaan sebagai faktor penentu. Kedua kajian ini membuktikan bahwa metodologi gabungan ini mungkin, bahkan esensial, untuk dilakukan, tetapi belum pernah dirumuskan secara lebih spesifik, terutama dalam konteks menulis sejarah lingkungan.

Artikel ini pertama-tama ingin membuktikan apakah dugaan marginalisasi terhadap daun-daunan hijau dalam pola makan di Jawa bisa dibuktikan secara historis. Yang kedua, jika terbukti, bagaimana proses marginalisasi bisa terjadi dilihat dari sudut pandang lingkungan, ekonomi, dan budaya. Dengan mempertimbangkan faktor-faktor penentu dalam sejarah pangan seperti kebijakan pemerintah dan kondisi ekonomi, kita mendapat petunjuk tentang mengapa ketersediaan daun-daunan hijau menurun. Sementara itu, memperhitungkan faktor-faktor penentu dalam sejarah budaya seperti perubahan lingkungan, perubahan kondisi ekonomi, dan interaksi

antar budaya kita bisa mendapatkan informasi mengenai mengapa kebiasaan makan sayur memudar.

Tantangan utama dalam menulis tentang sayuran, terutama daun-daunan hijau, adalah sumber. Karena seringkali tidak termasuk ke dalam bahan pangan yang diperhatikan oleh institusi-institusi penghasil dokumentasi seperti pemerintah dan perusahaan, jarang sekali ada sumber yang secara eksplisit menjelaskan tentang perkembangan produksi maupun konsumsi daun-daunan hijau. Untuk menanggulangnya, penelitian ini menerapkan *reading against the grain*. Sumber-sumber yang digunakan dalam penelitian ini banyak terdiri dari kebijakan dan literatur tentang sumber pangan utama dan sayuran yang lebih populer serta dokumentasi tentang produk makanan jadi. Meskipun tidak secara eksplisit memberi informasi tentang daun-daunan hijau, sumber-sumber ini bisa merefleksikan proses yang dialami dan tidak dialami oleh daun-daunan hijau untuk menjadi bahan pangan bagi masyarakat Jawa yang semakin terurbanisasi. Karena keterbatasan sumber pula, uraian di artikel ini mencakup penduduk Jawa secara umum tanpa lebih jauh mempertimbangkan variasi data rural-urban maupun elit-non-elit.

### **Sayuran dalam Pola Makan Pra-Kolonial di Jawa**

Sayuran, bersama ikan dan beras, merupakan unsur-unsur utama pola makan penduduk pulau Jawa dan wilayah-wilayah dengan kondisi geografis mirip di Asia Tenggara pra-kolonial. Pola makan ini lahir dari kondisi geografis wilayah ini yang dipenuhi hutan hujan tropis dan dikelilingi perairan. Pada kasus Jawa, karakteristik tadi bahkan ditambah dengan tanah yang subur oleh aktivitas vulkanis. Karakteristik-karakteristik tersebut menjadikan Jawa salah satu wilayah dengan biodiversitas paling kaya di dunia. Berdasarkan bukti-bukti tertua tentang pangan dari abad ke 10, sayur-sayuran sudah menjadi komponen penting dari pola makan orang-orang di Jawa. Sayur pada masa itu adalah sayur-sayuran lokal yang tumbuh di sekitar pemukiman atau dibudidayakan di kebun. Salah satu kategori paling penting dalam sayuran lokal di Jawa adalah daun-daunan hijau (Siemonsma, Piluek, 1993: 19). Ketika Jawa masuk ke dalam lalu lintas maritim global yang semakin semarak sejak abad ke-16, berbagai tanaman baru masuk dan memperkaya khasanah sayuran di Jawa.

Meski trio beras, ikan, dan sayuran merupakan komponen pangan paling penting, bukti tentang sayuran agak lebih sulit ditemukan dibanding dengan bukti tentang beras dan ikan. Beras dan ikan hampir selalu disebut di catatan-catatan perjalanan para pelancong yang pernah singgah di wilayah ini sampai dengan abad ke-16 seperti Loarca Miguel, Marco Polo, Ma Huan, dan Cheng Ho (Reid, 2014: 33). Dari semua itu, yang bisa mengapresiasi sayuran di Jawa hanya Ma Huan yang berkunjung pada awal abad ke-15 (Reid, 2014:33).

Minimnya deskripsi tentang sayuran di catatan perjalanan orang-orang Asing tidak bisa langsung dipahami sebagai kelangkaan sayuran. Salah satu penjelasan dari ini adalah sifat sayuran pada masa ini yang sangat lokal. Sebelum masa modern (abad ke-19 dan 20), tidak ada banyak rekayasa pada pembudidayaan sayuran. Sayuran kebanyakan ditanam secara sederhana di kebun atau diramban di hutan. Dengan demikian, jenis sayuran dari tiap-tiap daerah sangat berbeda dan tergantung pada lingkungannya. Inilah mengapa, Anthony Reid (2014: 35) berpendapat bahwa sayuran banyak absen dari catatan perjalanan orang asing karena mereka tidak terkesan oleh jenis-jenis sayuran yang tidak familiar bagi mereka. Pada catatan-catatan orang asing yang lebih muda dari abad ke-19 seperti Raffles (1817) dan David Fairchild (1896), sayuran dalam makanan orang bumiputera mulai lebih banyak disebut. Meskipun begitu, familiaritas mereka yang terbatas dan deskripsi mereka yang berjarak sebagai saksi ketimbang penikmat tetap tergambar dengan digunakannya kata yang berupa kategori luas seperti 'sayuran' dan 'lalab' daripada nama-nama spesifik tanaman yang dikonsumsi sebagai sayuran (Raffles, 2016: 63-64; Rush, 2012: 147).

Dari sumber-sumber lokal, kita bisa mendapatkan gambaran yang jauh lebih kaya tentang sayuran yang dikonsumsi di Jawa sebelum masa kolonial. Dari prasasti-prasasti abad ke-10 seperti Prasasti Taji, Panggumulan, Mantyasih, Mantyasih III, Rukam, Watukura, Linggasuntan, Jeru-jeru, Alasantan dan Paradah disebutkan bahwa di Jawa di konsumsi beberapa jenis masakan berbahan sayuran seperti *tetis* (*lalab* dan sejenis sambal), *kuluban sunda*, *kacambah*, *sasawi*, *kacang*, *jangan santen*, dan *pecel* (Haryono via Rahman, 2016: 22). Namun, prasasti ini lebih banyak menyebut jenis masakan berbahan sayur dibanding jenis sayurannya. Dalam masakan seperti *jangan*, *pecel* dan *lalab* bisa digunakan puluhan jenis sayuran. Untuk mengetahui jenis sayuran apa yang digunakan, kita bisa menggunakan sumber dari masa yang lebih muda seperti *Serat Centhini* (Sunjata et.al., 2014) dan *Serat Satriya Budug Basu* (Ridwan, 2013). Kedua serat ini ditulis di Jawa pada awal abad ke-19. Meskipun demikian, mereka mengandung informasi tentang pengetahuan berusia jauh lebih tua yang terus diwariskan dan hidup di masyarakat hingga karya-karya ini ditulis. Dalam *Serat Centhini*, kesinambungan pengetahuan dari abad ke-10 dapat dilihat dari jenis masakan berbahan sayur seperti *pecel*, *lalab*, dan berbagai jenis sayur santan yang masih dapat ditemukan. Kedua serat ini menyebutkan dengan jelas jenis-jenis tumbuhan yang dikonsumsi sebagai sayur. Jumlahnya memang tidak terlalu banyak pada *Serat Satriya Budug Basu* yang topik utamanya adalah legenda Dewi Sri, tetapi, pada *Serat Centhini* yang memang dibuat untuk mendokumentasikan pengetahuan Jawa, jumlahnya mencapai puluhan.

Ragam sayur yang dikonsumsi di Indonesia terus berubah akibat pengaruh Columbian Exchange yang terjadi pada abad ke-16. Sebelum itu,

**Tabel 1.** Sayur-sayuran dalam *Serat Centhini* dan *Serat Satria Budug Basu*

Serat Centhini		Serat Satriya Budug Basu	
Daun-daunan hijau	Sayuran bukan daun-daunan hijau	Sayuran asing	Daun-daunan hijau Sayuran bukan daun-daunan hijau
1. Bayem	1. Timun	1. Lombok	1. Daun kapalan -
2. Kemangi	2. Kembang turi	2. Selat	2. Daun buntiris
3. Lembayung	3. Terong	3. Kobis	3. Daun kacembang
4. Kunci	4. Pare	4. Kucai	4. Daun sifat nabi
5. Kangkong	5. Kacang	5. Patraseli	
6. Gundha	6. Ceme/ oyong	6. Brambang	
7. Gondhang	7. Kecipir	7. suru	
8. Srunen/ balakacida	8. Cambah	7. Ramenas	
9. Kilayu /katilayu	9. Ebung (rebung)	8. Sawi	
10. Kasembukan	10. Ceme muda	9. Wortel	
11. Luntas	11. Ayung ayung	10. Kembang	
12. Katu	12. Manggar	10. beku	
13. Patikan	13. Bligo	11. Seledre	
14. Kerokot	14. Kerai (pare belut)		
15. Cangkring	15. Kacang panjang		
16. Jelegor	16. Kacang kara		
17. Cokol (daun tebu)	17. Kacang kecipir		
18. Kemladheyen (benalu)	18. Bestru/ oyong		
19. Wangon	19. Buncis		
20. Dadap	20. Kecambah		
21. Sobrang (sungkai)	21. Gudhe		
22. Ketos	22. Bodheh		
23. Krangehan	23. Pete		
24. Putat	24. Jengkol		
25. Wahung	25. Cokol bung gelagah		
26. Jalu mampang	26. Pupus kencur		
27. Lateng / jelatang			
28. Kemadhuh			
29. Kesambi			
30. Ciplukan			
31. Srigunggu			
32. Semanggi			
33. Popokan			
34. Suruhan			
35. Tunjung			
36. Walikukun			
37. Posor			
38. Dung Dungan kacang			
39. Lempuyang			
40. Pulasari			
41. Tegari			
42. tumangir			

**Sumber:** Dihimpun dari Wahjudi Pantja Sunjata, dkk., *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini* (Yogyakarta: BNPB, 2014) hlm. 51-57; Sunan Pakubuwana V, Marsono (ed.), *Centhini Tambangraras-Amongraga Jilid VI* (Bulaksumur: UGM Press, 2005) hlm. 25-26; Sinta Ridwan, "Mitos Padi di Pesisir Cirebon dalam Naskah Serat Satriya Budug Basu," *Seminar Nasional Naskah Nusantara Perpustakaan Nasional*, Jakarta, 18-19 September 2013.

sayuran hanya didapat di lingkungan sekitar. Sejak Jawa termasuk dalam lalu lintas perdagangan dan penjelajahan samudera yang semakin intensif sejak abad ke-16, mulai banyak dikonsumsi jenis sayuran dari Eropa dan Cina. Sayuran ini menurut Raffles sudah dibudidayakan oleh penduduk etnis Tionghoa sejak 40 tahun sebelum buku *History of Java* ditulis atau pada paruh kedua abad ke-18 (Raffles, 2016: 87-88). Sayuran asing ini adalah

yang sekarang dikenal sebagai sayur hortikultura atau sayur dataran tinggi seperti wortel, kubis, seledri, kentang, dan peterseli. Hortikultura secara etimologi berasal dari kata *Hortus* yang berarti kebun dan *Kultura* yang berarti budidaya. Pada masa kini, tanaman hortikultura diartikan sebagai tanaman yang dibudidayakan secara efisien dengan teknik modern.<sup>2</sup> Tetapi, secara historis, kita bisa memahami jenis-jenis tanaman seperti kubis, wortel, dan seledri sebagai bagian dari tanaman-tanaman dari kebun sayur Eropa sejak abad pertengahan. Sejak saat itu, tanaman-tanaman ini telah diteliti, diseleksi, dan dikembangkan selama berabad-abad hingga menjadi jenis-jenis paling efisien hingga hari ini.

Di Jawa, penelitian dan pengembangan sayuran yang disukai oleh orang Eropa ini sudah dilakukan sejak abad ke-19, tepatnya di Bogor (Rahman, 2018: 293). Meski baru dikembangkan secara saintifik pada abad ke-19, budidaya perorangan sejak pertengahan abad ke-18 telah membuat sayuran hortikultura ini cukup dikenal di Jawa pada abad ke-19. Di dalam *Serat Centhini*, kita bisa melihat sayuran Eropa muncul secara cukup reguler di berbagai wilayah di Jawa dalam berbagai kesempatan, dari mulai makan di rumah sampai perayaan besar (Sunjata et.al., 2014). Meskipun demikian, pada saat yang sama daun-daunan hijau posisinya masih sangat penting. Ini bisa dilihat melalui bagaimana bagian yang paling banyak menyebutkan jenis-jenis daun-daunan hijau di *Serat Centhini* adalah satu penggalan tentang sebuah perhelatan besar, yakni pernikahan antara Amongraga dengan Tambangraras (Pakubuwana V, Marsono [ed.], 2005: 19-20).

### **Marginalisasi Daun-Daunan Hijau Melalui Pengusahaan Ketahanan Pangan**

Bahwa penduduk yang berjumlah besar, kuat, dan sehat adalah kekuatan sebuah negara sudah merupakan rumus yang diketahui luas sejak zaman kuno, tetapi pada abad ke-18, orang-orang di Eropa menemukan cara untuk mengkuantifikasinya sehingga kiat-kiat untuk membentuk penduduk yang sehat dan kuat terus bisa dikembangkan secara efektif. Penyebabnya adalah pencetusan filsafat Cartesian yang memantik terjadinya revolusi ilmiah di Eropa abad ke-17. Filsafat Cartesian menganggap alam semesta adalah mesin raksasa dan mengembangkan matematika sebagai bahasa dasar untuk memahami dan memanipulasi alam. Dalam hal penduduk, perkembangan ini menghasilkan ilmu statistik dan demografi (Earle, 2019: 47). Pada abad ke-18, perkembangan tahap selanjutnya dari usaha membentuk penduduk yang sehat menghasilkan ilmu kesehatan masyarakat (*public health*) (Earle, 2019: 47). Hasilnya adalah temuan-temuan penting dalam bidang pangan dan kesehatan. Pada abad ke-19 ditemukan unsur-unsur terpenting dari makanan manusia berupa protein, karbohidrat, dan lemak (Stafford, 2010:

2) <https://faperta.umsu.ac.id/2022/03/20/hortikultura/> (diakses 09-09-23)

17). Baru pada awal abad ke-20 ditemukan vitamin (Stafford, 2010: 17; Semba, 2012: 310). Sejak masa kolonial, ilmu gizi dan kesehatan Barat selalu menjadi pedoman kebijakan pangan pemerintah yang berkuasa.

Di Eropa temuan-temuan dalam ilmu kesehatan masyarakat membuat secara beramai-ramai para cendekiawan dan pemerintah yang berkuasa menghimbau masyarakat kelas pekerja untuk mengganti makanan pokoknya ke kentang. Kentang ternyata adalah sumber energi yang jauh lebih efektif dan lebih sehat daripada gandum (Earle, 2019: 48-53). Di Jawa abad ke-19 yang sedang dihadapkan dengan masalah kenaikan jumlah penduduk yang signifikan, pengetahuan baru ini digunakan untuk mengantisipasi kelaparan. Tingkat pertumbuhan penduduk Jawa mencapai 1 hingga 1,6% pertahun, jauh di atas rata-rata Asia yang hanya 0.4 (Boomgaard, 1989: 1-2). Penyebabnya tidak tunggal. Menurut Denys Lombard penyebabnya adalah vaksinasi yang semakin mudah didistribusikan dengan adanya kereta api dan jalan raya, sementara menurut David Henley dan Boomgaard adalah meningkatnya kebutuhan tenaga kerja di level keluarga sejak diterapkannya Sistem Tanam Paksa (Lombard, 2005: 141-142). Penemuan tentang karbohidrat sebagai sumber energi terpenting, sebagai bahan pangan pertama yang harus tersedia, membuat pemerintah kolonial mengusahakan kebijakan seperti budidaya singkong sebagai alternatif ketika kekurangan padi (Boomgaard, 2003: 585).

Sayangnya, pada abad ke-19, sayuran belum dihitung sebagai pangan penting oleh pemerintah kolonial. Di buku *De Voeding in Nederlandsch-Indië* (makanan di Hindia Belanda) yang ditulis tahun 1903, nutrisi yang dianggap penting baru karbohidrat, protein, dan lemak (Van der Burg, 1903: 2). Dengan demikian, dapat dipahami bahwa pemerintah kolonial belum melihat nilai ekonomis dari menerapkan kebijakan pangan pendukung konsumsi sayuran. Meskipun begitu, di kalangan bumiputera, konsumsi sayuran masih sangat tinggi. Catatan berbasis pengamatan dari Raffles di tahun 1810-an dan Van der Burg di tahun 1903 menyebutkan bahwa orang bumiputera mengonsumsi nasi atau makanan pokok lain paling sering dengan sayur-sayuran (Raffles, 2016: 64; Van der Burg, 1903: 22).

Pada abad ke-19 sayuran diusahakan dan didapatkan dengan cara yang sederhana seperti ditanam di kebun, diramban, atau diperjual-belikan di pasar lokal dalam skala terbatas. Salah satu bukti terbatasnya jual beli sayuran di pasar lokal adalah ilustrasi K. Holle tentang karyawan pemetik tehnya yang belanja ke pasar. Meski membeli banyak barang (terasi, daging, telur, garam, sirih, gambir, tembakau, kue-kue, oncom, dll), sayuran tidak termasuk ke dalam barang yang perlu dibeli orang berpenghasilan terbatas ketika ke pasar (Rahman, 2016: 86). Namun, meski masih cukup mudah diakses, lahan yang dimiliki individu untuk berkebun dan lahan komunal untuk meramban mengalami penyempitan sepanjang abad ke-19. Akses ke sayur-sayuran lokal menjadi lebih terbatas dengan semakin banyaknya tanah yang diklaim

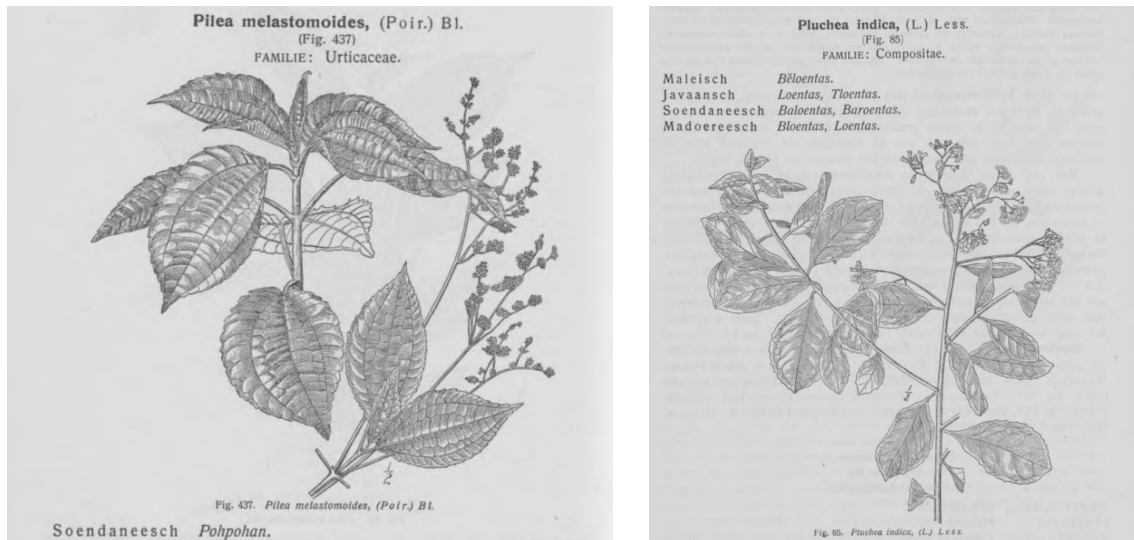


untuk dibuat perkebunan swasta. Besar kemungkinan, ini yang menjelaskan mengapa berdasarkan sumber-sumber awal abad ke-19 dan yang lebih tua, sayuran digambarkan sebagai komponen yang sama pentingnya dengan nasi dan ikan, sementara pada awal abad ke-20, menurut direktur Dinas Layanan Kesehatan Kolonial Dr. C.L. van der Burg (1903:22) sayuran dan ikan adalah lauk-pauk yang *zij aan de rijst enz. toevoegen* (yang sekedar dibubuhkan ke nasi atau makanan pokok lain). Perhatian pemerintah kolonial yang terpusat pada makanan pokok membuat porsi makan masyarakat Jawa berangsur-angsur didominasi makanan pokok.

Pada awal abad ke-20, barulah ilmu kesehatan mencatat sebuah temuan penting yang merevolusi pandangan Barat terhadap sayuran. Dunia sains Barat menemukan senyawa organik yang membantu tubuh tumbuh dengan baik yang oleh ilmuwan Amerika Casimir Funk dinamai vitamin (Semba, 2012: 312). Vitamin kemudian menjadi salah satu mikronutrien penting dalam pangan yang sebelumnya hanya dianggap terdiri dari makronutrien karbohidrat, protein, lemak, dan mineral. Sebelum penemuan vitamin, orang percaya bahwa tubuh bisa tumbuh dengan baik hanya dengan makronutrien. Pada kenyataannya, masih banyak penyakit yang akan menyerang seseorang yang asupan karbohidrat, protein, lemak, dan mineralnya sudah baik, tetapi kekurangan vitamin (Semba, 2012: 311).

Penemuan vitamin mengubah kesan dan perlakuan orang-orang Belanda terhadap makanan bumiputera yang kaya sayuran. Sebagai *follow-up* dari penemuan-penemuan baru di seluruh dunia tentang berbagai senyawa vitamin, J.J. Ochse melakukan penelitian terhadap tumbuh-tumbuhan lokal yang kemudian terbit sebagai buku berjudul *Indische Groenten* (Sayuran Hindia) pada tahun 1925, lalu edisi berikutnya pada 1931. Penelitian itu menghasilkan informasi detil tentang berbagai tumbuhan sumber pangan sayur lokal. Pemanfaatan optimal dari sayuran lokal dapat meningkatkan kualitas pangan bumiputera secara murah (Ochse, 1931: IX). Kendatipun demikian, belum diketahui seberapa luas hasil penelitian ini berhasil dimanfaatkan. Pada awal abad ke-20 memang banyak program pemerintah kolonial yang bersifat developmentalis mengingat kebijakan-kebijakan pada masa ini diwarnai semangat untuk menjadikan kepulauan Indonesia sebagai bagian dari Kerajaan Belanda. Ambisi ini, pada kenyataannya, sedikit sekali terealisasi, terutama setelah mengalami kekurangan dana sejak resesi dan malaise di tahun 1920-an dan 30-an (Van Zanden, Marks, 2012: 196-207). Setelah itu, meski kondisi negara kolonial sempat menjadi lebih stabil, waktu yang tersedia sampai akhirnya Perang Pasifik pecah tidaklah lama.

Setelah perang, Jawa dihadapkan pada kondisi yang lebih buruk lagi yakni kemiskinan, kelaparan, dan ekonomi yang lumpuh. Pada masa awal kemerdekaan, pernah muncul wacana pembangunan “auto aktiviteit” yang bersifat *low modern* (Broere, 2020: 145). *Low modern* adalah lawan dari istilah



**Figur 1.** Pohpohan (*Pilea melastomoides*) dan Bluntas (*Pluchea indica, Less.*) dua dari banyak sekali daun-daunan hijau dari Serat Centhini yang muncul di *Indische Groenten*. **Sumber:** Ochse, J.J, *Indische Groenten (Met Inbegrip van Aardvruchten en Kruiden)*, (Batavia: Volkslectuur, 1931) hlm. 139, 720.

*high modernism* yang dicetuskan oleh James C Scott (1998: 89-90) untuk menyebut pengusahaan kemajuan negara melalui cara-cara yang otoritatif dan bertumpu pada sains dan teknologi untuk meningkatkan produktivitas, merasionalisasi hubungan sosial masyarakat, dan memuaskan kebutuhan manusia. Berlawanan dengan itu, *low modern* menaruh perhatian tinggi pada organisasi sosial ekonomi yang sudah ada, modernisasi kultural, dan kesejahteraan holistik di desa. Kita bisa membayangkan bahwa dalam skema *low modern* yang berfokus pada pembangunan sumber daya manusia dan pengembangan komunitas desa, sayuran lokal seperti daun-daunan hijau akan diberi ruang besar untuk dikembangkan menjadi sumber pangan sehat masyarakat.

Sayangnya, karena kebutuhan akan pangan yang terjamin begitu mendesak sementara situasi negara tidak stabil, jalan *low modern* yang memakan waktu ini sulit untuk diusahakan. Sepanjang decade 50-an, banyak sekali terjadi kelaparan di Indonesia (Rahman, 2016: 250). Ketersediaan pangan baru mulai stabil menjelang tahun 1960 (Rahman, 2016: 255). Dalam keadaan krisis ini, Indonesia akhirnya lebih memilih jalan *high modern* melalui gelontoran bantuan asing berupa bahan pangan jadi maupun asistensi teknis dan pengetahuan. Salah satu kebijakan dalam skema ini yang paling mengubah arah pertanian Indonesia adalah Revolusi Hijau. Revolusi Hijau yang berfokus pada intensifikasi pertanian untuk produktivitas tinggi dengan inovasi teknis dan pupuk kimia jelas merupakan implementasi sempurna dari ide *high modern*.

Seperti tujuannya, kebijakan pertanian dan pangan pasca perang begitu

efektif dalam mengamankan persediaan pangan di negara-negara yang krisis, namun semua itu mengorbankan pola makan lama yang lebih sadar alam (*ecologically conscious*). Di Jepang, misalnya, ini adalah periode yang melahirkan mi instan, yang idenya muncul dari begitu banyaknya bantuan gandum dari Amerika. Di Amerika gandum sudah diproduksi secara industrial, sehingga bantuan ini juga merupakan upaya pembentukan pasar bagi gandum mereka di masa depan. Mi instan dibuat karena orang Jepang waktu itu tidak biasa makan roti sementara membuat mi konvensional terlalu memakan waktu (Ando, Yuswohadi, Taufik [terj.]: 1999). Mi instan akhirnya menjadi makanan penting di Jepang sampai sekarang meskipun Jepang harus mengimpor 80% dari gandum yang dikonsumsi. <sup>3</sup> Karena juga menjadi sasaran bantuan gandum Amerika, masa ini juga menjadi momen dimulainya gandum yang tidak pernah bisa diproduksi dalam skala besar di Indonesia, menjadi bahan pangan penting di negara ini. <sup>4</sup>

Ketika kondisi ekonomi menjadi stabil pada masa Orde Baru, industri pangan tumbuh secara simultan dengan semakin meningkatnya *disposable income* di Jawa. Peningkatan *disposable income* terutama terjadi karena pembukaan investasi industri manufaktur dan pertumbuhan kota-kota. Jumlah kelas menengah di Indonesia terus meningkat sementara jumlah orang yang bekerja pada sektor pertanian menurun. Beralihnya semakin banyak orang ke sektor industri dan jasa menandakan bahwa pemerintah sekarang tidak hanya bertanggung jawab pada ketersediaan pangan, melainkan juga kestabilan harga. Di koran Kompas tahun 1970-an selalu ada laporan harga Sembako (sembilan bahan pokok) terkini di Jakarta. Penjaminan ketersediaan dan kestabilan harga sayur-sayuran diejawantahkan dengan didirikannya Pasar Induk Kramat Jati pada tahun 1974 (Kompas, 31 Mei 1977: 3). Fungsinya untuk mengontrol persediaan dan pemasokan sayur ke wilayah ibukota dan sekitarnya. Ide pasar induk ini mirip dengan ide kebijakan pangan lain pasca perang yang berusaha menciptakan input yang efisien dan terkontrol. Namun, pasar ini banyak dikeluhkan karena justru memperpanjang rantai distribusi, menurunkan kualitas sayuran, dan meningkatkan harga sayur hingga tiga kali lipat dari harga petani (Kompas, 1 Juni 1977: 3). Lain stabil, harga-harga justru menjadi rentan naik setiap aktivitas pasar induk terganggu. Pernah harga sayur melonjak hanya karena aktivitas pasar induk terganggu pemilu selama dua hari (Kompas, 3 Mei 1977: 7).

3) <https://www.jpnn.com/news/harga-gandum-makin-sadis-warga-jepang-diminta-ubah-pola-konsumsi> (diakses 2-09-23)

4) Sejak program *Food For Peace* atau SAC (*Surplus Agriculture Commodity*) diluncurkan Amerika Serikat, tingkat konsumsi gandum di Indonesia terus naik. Dalam kurun 1968-1978, impor gandum dari Amerika Serikat meningkat dari 11% dari konsumsi beras ke 76%. Pada dekade ini pula, tiga merk mi instan pertama di Indonesia, Supermi, Sarimi, dan Indomie muncul. Lebih lanjut lihat Stephen L. Magiera, "The Role of Wheat in The Indonesian Food Sector", *Bulletin of Indonesian Economic Studies*, Vol. 17 (3), 1981, hlm. 49.

Soal jenis sayuran, pasar induk lebih menyukai sayuran dataran tinggi yang tidak mudah rusak ketimbang daun-daunan hijau. Sayuran di Pasar Induk Kramat Jati berasal dari dataran-dataran tinggi di Jawa Barat seperti Kabupaten Bogor dan Bandung (Kompas, 1 Juni 1977: 3). Meski pasar induk lainnya terus dibangun dengan semangat yang sama, konsumsi sayur semakin menurun menjelang abad ke-21. Dalam statistik pengeluaran untuk konsumsi, penurunan konsumsi sayur berbanding terbalik dengan peningkatan produk makanan jadi yang pesat. Angka-angka statistik ini juga menggambarkan realita komposisi diet masyarakat Jawa akhir abad ke-20 yang sedang berubah. Rantai distribusi panjang untuk melayani penduduk kota besar yang kian tumbuh memang lebih cocok untuk produk makanan jadi yang awet seperti mi instan dibanding sayur yang mudah rusak. Karena penyediaannya tidak memungkinkan secara teknis, sayuran jenis daun-daunan hijau akhirnya banyak dilupakan.

### **Marginalisasi daun-daunan hijau melalui sentralisasi pendefinisian makanan baik**

Ilmu gizi dan kesehatan Barat bukan hanya mempengaruhi kebijakan perusahaan ketersediaan pangan, tetapi juga mempengaruhi cara orang mendefinisikan makanan baik. Pada masa kolonial, ilmu gizi dan kesehatan Barat sudah menjadi pedoman hidup bagi orang-orang Eropa di kota-kota kolonial di Indonesia. Gaya hidup ini juga merembes pada taraf tertentu ke kelompok bumiputera dan etnis lain di Jawa, terutama di kalangan elit (Windyastika, 2020; Wijanarko, 2021). Meskipun demikian, di kalangan non-elit, pendefinisian makanan baik masih sangat bergantung pada otoritas di tiap-tiap komunitas dan sifatnya lokal. Pengetahuan tentang makanan baik diakumulasi dan diwariskan dari generasi ke generasi. Baru setelah kemerdekaan, di banyak wilayah yang menjadi urban atau peri-urban, kontinuitas ini menjadi lebih sulit untuk dipertahankan. Pendefinisian makanan baik lalu tersentralisasi dan diambil alih oleh otoritas baru yakni pemerintah yang bertanggung jawab atas kualitas pangan rakyat dan media yang menjadi pembimbing dalam bergaya hidup modern yang dilegitimasi sains Barat.

Yang sering dilupakan dari kolonialisme adalah bagaimana ia merupakan pertemuan dua kebudayaan dan tradisi keilmuan berbeda. Pada masa kolonial, orang Belanda dan Eropa lain membawa pengetahuan kesehatan Barat modern yang sudah didukung oleh eksperimen di laboratorium. Pada abad ke-18, kimiawan Perancis, Antoine Lavoiser untuk pertama kali melakukan percobaan kimia dalam laboratorium tertutup di mana variable-variabel terlibat bisa dikontrol (Stafford, 2010: 17). Percobaan laboratorium ini yang melandasi cara kerja kimia modern yang juga diterapkan dalam ilmu kesehatan untuk menginvestigasi zat-zat apa saja yang berguna dan berbahaya

bagi tubuh. Sebelum itu, metode pengisolasian zat tidak dikenal. Penelitian di manapun sebelum abad ke-18 berbasis observasi eksperimental atau yang biasa dikenal sebagai metode “feed and watch” (Stafford, 2010: 17). Kimia modern berhasil membuat ilmu kesehatan menemukan makronutrien penting bagi tubuh manusia pada abad ke-19 yang dikenal sebagai karbohidrat, lemak, dan protein. Sampai dengan akhir abad ke-19, ini yang menjadi pedoman orang-orang Eropa dalam mendefinisikan makanan baik di negara asal maupun di tanah jajahan seperti yang dilakukan Van der Burg ketika menyusun buku *De Voeding in Nederlandsch-Indië*. Sementara itu, di tanah yang mereka datangi, sudah ada masyarakat bumiputera dengan pengetahuan pangannya sendiri. Seperti telah disinggung di sub-bab pertama artikel ini, kebiasaan masyarakat bumiputera mengonsumsi nasi, ikan dan sayur, terutama daun-daunan hijau, adalah pengetahuan yang dikembangkan dari kondisi alam Jawa yang rimbun dan kaya vegetasi.

Sains modern Eropa yang menawarkan banyak terobosan metodologis serta posisi para pembawanya yang merupakan penguasa di tanah jajahan membuat pengetahuan ini sering dianggap superior dibanding pengetahuan orang-orang bumiputera, bahkan oleh peneliti hari ini. Dalam kasus sayuran, terbukti bahwa yang terjadi justru sebaliknya. Salah satu bukti terdapat pada buku *De Voeding in Nederlandsch-Indië* yang ditulis untuk mengenalkan orang-orang Eropa yang akan atau baru sampai di Indonesia pada makanan yang biasa dikonsumsi di tempat ini. Di buku ini, penulisnya banyak menggunakan ungkapan bersifat merendahkan ketika mendeskripsikan makanan bumiputera. Berikut adalah salah satu pendapat merendahkan yang menarik.

*“Bladgroenten, die men rauw wenscht te eten, moeten met groote zorg worden gereinigd, omdat ze eieren of larven kunnen bevatten, die voor den mensch nadeelig zijn, terwijl er ook ziekmakende bakteriën op kunnen voorkomen; gekookt bieden zij minder gevaren aan.”*

Daun-daunan hijau, yang dimakan mentah, harus dicuci dengan hati-hati karena bisa mengandung telur atau larva yang berbahaya bagi manusia, bisa juga mengandung bakteri yang membuat sakit; oleh karena itu jika dimasak sebetulnya lebih tidak berbahaya (Van der Burg, 1903: 259).

Pendapat ini menarik karena meski ditulis dengan nada merendahkan, justru salah menurut ilmu kesehatan Barat di kemudian hari. Di dalam buku yang ditulis pada tahun 1903 ini, sayuran dianggap sumber pangan yang tidak penting karena orang Eropa berkiblat pada ilmu kesehatan dan kimia modern Barat yang baru sanggup menemukan karbohidrat, lemak, dan protein sebagai unsur yang penting bagi tubuh manusia. Karena dianggap tidak memiliki kandungan gizi, memakan sayuran, terutama dalam keadaan mentah dianggap terlalu berisiko.

Pada awal abad ke-20, penemuan vitamin mengubah lanskap pengetahuan kesehatan Barat dan justru membuktikan bahwa pola makan masyarakat Jawa sebetulnya pola makan yang sehat. Penemuan berbagai senyawa vitamin di sepanjang dekade-dekade awal abad ke-20 menjelaskan bahwa selain penyakit akibat infeksi bakterial, terdapat pula penyakit akibat kekurangan nutrisi (Semba, 2012: 311). Sebelum itu, penyakit selalu dipahami sebagai serangan makhluk tertentu terhadap kekebalan tubuh. Pemahaman berbasis infeksi ini tidak bisa menjelaskan penyakit-penyakit seperti skorbut—sejenis sariawan parah yang bisa disembuhkan dengan jeruk— atau beri-beri—yang bisa dicegah dengan mengonsumsi beras yang masih ada kulit arinya—. Barulah setelah vitamin ditemukan, orang Eropa paham bahwa banyak sekali penyakit ternyata bisa disebabkan oleh kekurangan nutrisi dan bahwa kekhawatiran akan bakteri dan larva hewan seringkali berlebihan karena tidak semua penyakit disebabkan oleh infeksi bakterial. Setelah keberadaan dan khasiat vitamin diakui oleh ilmu kesehatan Barat, barulah orang-orang Belanda di Jawa mengakui penitngnya sayuran lokal dengan menulis buku *Indische Groenten*. Buku ini menghimpun informasi tentang sayur-sayuran lokal karena bisa menjadi sumber vitamin murah (Ochse, 1931: IX).

Meskipun pendapat merendahkan terhadap makanan bumiputera sangat banyak ditemukan baik di laporan atau studi resmi pemerintah kolonial maupun catatan perjalanan, pada masa kolonial ini tidak sampai mempengaruhi opini masyarakat bumiputera tentang makanan yang baik. Orang Eropa pada masa kolonial adalah penguasa-penguasa yang tinggal di pusat-pusat kota. Perbandingan antara penduduk yang tinggal di kota dan desa di Jawa pada tahun 1920 adalah 5,8 berbanding 94,2 (Tjiptoherijanto, 1999: 58). Semakin jauh dari kota, jumlah populasi Eropa semakin sedikit, sementara populasi bumiputera sebaliknya. Untuk urusan lapangan, urusan eksekusi dan pengawasan dari program-program yang mereka rancang, mereka banyak dijumpai oleh elit bumiputera. Dengan demikian, orang Eropa yang dipengaruhi sains Barat ini berada pada dunianya sendiri. Skeptisisme orang Eropa terhadap sayuran lokal pada abad ke-19, misalnya, menjadikan mereka menciptakan permintaan atas sayuran kalengan impor dari Eropa atau sayur-sayuran Eropa yang ditanam di dataran tinggi di Jawa. Tetapi, permintaan ini tidak tereplikasi pada masyarakat bumiputera secara luas (Siemonsma, Piluek, 1993: 18-19).

Pada masyarakat bumiputera, nasi atau bahan pokok lain bersama sayuran (sayuran dataran tinggi maupun daun-daunan hijau) dan lauk-pauk protein tetap menjadi makanan ideal, tetapi semakin sulit dipenuhi pada masa kolonial. Kesan bahwa masyarakat bumiputera mengonsumsi lebih banyak karbohidrat dan lebih sedikit pendamping baik itu sayur maupun protein, yang banyak bermunculan di awal abad ke-20 lebih bisa dijelaskan oleh kondisi ekonomi yang sulit daripada perubahan pemahaman terhadap

makanan baik (De Wit, 1905: 119, Van der Burg, 1903:22, Rahman, 2016: 241). Masyarakat semakin bergantung pada makanan sumber karbohidrat sebagai yang satu-satunya yang dijamin ketersediaannya. Dalam kondisi demikian, makanan sumber protein semakin tidak terjangkau. Waktu dan lahan untuk mengusahakan sayuran sendiri juga semakin terbatas. Ketahanan pangan yang tidak berkualitas dan rentan ini sering runtuh dan menghasilkan krisis-krisis kelaparan dan wabah sepanjang masa kolonial, terutama pada paruh kedua abad ke-19 hingga awal abad ke-20 (Pratiwi, 2021).

Setelah merdeka, negara yang baru lahir inilah yang mewarisi kondisi gizi buruk masyarakatnya. Untuk bisa mengendalikan krisis dan menentukan kebijakan-kebijakan yang efektif, negara mengambil alih peran sebagai otoritas penentu makanan baik. Pada dekade 1950-an, terjadi banyak sekali bencana kelaparan di Indonesia, dan Jawa bukanlah wilayah yang terkecuali. Penyebabnya seringkali adalah kelangkaan beras dan gagal panen (Rahman, 2016: 250). Karena pangan merupakan salah satu komoditi dagang andalan Indonesia, terjadi kebingungan apakah bahan pangan selain beras seperti gaplek, jagung, dan kacang tanah hendak diekspor untuk menambah pendapatan negara atau dikonsumsi sendiri (Rahman, 2016: 252-253). Untuk mengatasi ini, pemerintahan Soekarno membentuk lembaga penjamin pangan rakyat seperti Lembaga Makanan Rakyat (LMR) pada tahun 1950. LMR diketuai oleh Dr. Poorwo Soedarmo yang belajar ilmu kesehatan masyarakat di London, Inggris (Rahman, 2016: 241).

Dalam mendefinisikan makanan baik untuk petunjuk masyarakat ini, daun-daunan hijau tetap luput dari perhatian meski pemerintah berusaha mengusung ide keragaman pangan. Pemerintah mengusung ide keragaman pangan untuk membuat masyarakat lebih resilien terhadap bencana kelaparan karena tidak tergantung pada pangan tunggal. Pangan-pangan alternatif yang diperkenalkan pemerintah adalah pangan yang lebih murah dan ketersediaannya melimpah. Contoh implementasi ide keragaman pangan adalah mempromosikan susu kedelai daripada susu sapi dan mempromosikan makanan pokok selain beras (Rahman, 2016: 245-247). Sayangnya, daun-daunan hijau tidak mengalami promosi serupa. Padahal, inisiatif untuk memanfaatkan daun-daunan hijau sebagai sumber pangan yang sehat dan murah sudah pernah muncul pada masa kolonial (Ochse, 2931). Sayuran yang muncul dalam pamflet-pamflet 4 sehat 5 sempurna didominasi sayuran dataran tinggi. Dalam buku masak *Mustika Rasa* yang merupakan definisi makanan Indonesia bagi Soekarno, daun-daunan hanya diwakili oleh bayam dan kangkung.

Ketika ekonomi membaik, setidaknya setelah 1965, menurut Denys Lombard (2005: 124-127) muncul kelas menengah. Kelompok ini menjadi faktor berikutnya yang penting dalam marginalisasi daun-daunan hijau. Jika definisi makanan baik sentralistik dari pemerintah dibutuhkan demi



**Figur 2.** Ilustrasi 4 sehat 5 sempurna pada iklan Indomilk.  
**Sumber:** Kompas, 14 November 1981 hlm. 6

efektivitas perjuangan melawan kelaparan dan malnutrisi, definisi makanan baik sentralistik dari media televisi dan surat kabar diperlukan sebagai pedoman hidup bagi masyarakat kelas menengah yang sudah tercerabut dari akar budayanya. Kelas menengah adalah masyarakat berpendapatan menengah yang mendominasi demografi daerah perkotaan dan jumlahnya meningkat seiring dengan pertumbuhan ekonomi dan arus urbanisasi pada masa Orde Baru. Antara 1965 sampai 1995, hasil sektor industri meningkat pesat dari 13% menjadi 42% dari produk domestik bruto (PDB) Indonesia (Cribb, Kahin, 185-186). Tingkat urbanisasi juga meningkat drastis karena dari tahun 1970 sampai 2010, jumlah penduduk yang tinggal di kota meningkat dari 15,5% ke 49,8% (Mardiansjah, Rahayu, 2019). Ciri kelas menengah yang paling utama adalah independen dan tercerabut dari akar budaya desa asalnya. Mereka tinggal di rumah-rumah

kecil dan sedang tanpa kebun dan terbebas dari kewajiban resiprosikal di desanya. Dengan demikian, sebagian masyarakat pulau Jawa di wilayah urban mulai berubah dari komunitas menjadi individu-individu terisolasi.

Tercerabut dari akar budayanya dan tinggal di lahan terbatas di kota membuat hubungan kelas menengah dengan daun-daunan hijau semakin berjarak. Pengetahuan tentang daun-daunan yang bisa dikonsumsi tidak bisa diimplementasikan di kota karena mereka tidak memiliki halaman untuk berkebun dan tidak ada lahan meramban di sekitar tempat tinggal. Karakter daun-daunan hijau yang terlalu beragam di setiap daerah tidak mendukung komodifikasi di kota, bahkan dalam bentuk masakan sekalipun. Daun-daunan hijau berupa berbagai pucuk daun yang *dilalab* masih memiliki ruang di restoran-restoran dan rumah makan di Bandung karena kotanya memiliki satu etnis mayoritas. Ini bisa terjadi karena meskipun *eating scene* sudah banyak berpindah dari ruang privat ke publik di Kota Bandung, konsep makanan yang ditawarkan tetap makanan rumahan yang familiar bagi pangsa pasar utama mereka: etnis Sunda (Setyawan, dkk., 2022). Sementara itu, di kota dengan penduduk berlatar belakang beragam seperti Jakarta pada tahun 1970-an, kebanyakan makanan daerah yang dijual adalah yang berbahan dasar daging (Alkatiri, 2010: 105-114). Jenis daging sedikit dan sama saja di berbagai tempat. Jika dibanding daun-daunan hijau, informasi soal daging





**Figur 3.** Iklan minuman cokelat dengan fortifikasi dan Iklan multivitamin dengan 20 unsur vitamin yang “bekerja cepat”. **Sumber:** Majalah Tempo, 28 Februari 1987, hlm. 43; Majalah Tempo, 7 Februari 1987, hlm. 31

sebagai komoditas jauh lebih sederhana sehingga komodifikasi dapat terjadi meski target pasarnya multietnis.

Pada saat yang sama, kelas menengah juga sedang dibimbing, terutama oleh televisi yang hampir selalu menyiarkan tayangan dari Barat, untuk mengadopsi gaya hidup modern (Lombard, 2005: 126). Dalam hal makanan, mereka menjadi masyarakat yang mengejar nilai-nilai seperti higieintas, efektivitas, dan formalitas. Dalam masyarakat kota yang individualistik, tingkat persaingannya tinggi, dan memiliki hanya sedikit rasa solidaritas, kecenderungan untuk saling mencurangi menjadi besar. Contoh kasusnya ada pada kota-kota besar pada masa awal industrialisasi di London. Para penjual susu sering mencurangi pembeli dengan mencampur susu segar dengan air. Oleh karena itu, meski kandungan gizinya lebih sedikit, orang kota di London pada masa itu jadi lebih menyukai susu kental manis yang dikemas rapat di dalam kaleng (Den Hartog, 1986: 25, 35). Karena terdapat ancaman seperti ini, makanan pabrikan yang dikemas rapat dan memuat berbagai informasi di kemasannya menjadi pilihan yang amat disukai masyarakat kota. Ketika pengetahuan lokal yang mereka miliki tidak bisa diterapkan di tempat tinggal baru, mereka dengan berani mendekap sains Barat sebagai otoritas pengetahuan baru. Menurut sains Barat akhir abad ke-20, bukan hanya daun-daunan hijau yang tidak penting, melainkan juga mengonsumsi sayuran secara umum seiring dengan bisa dikonsumsi zat gizi dalam bentuk produk fortifikasi<sup>5</sup> dan suplemen. Pada akhir abad ke-20, vitamin tidak hanya bisa

5) Fortifikasi adalah penambahan zat-zat gizi dalam suatu produk.

didapatkan dari buah dan sayur, tetapi juga tablet kunyah; berbagai *highly processed food* seperti sereal, mi instan, dan minuman instan; serta bahan pokok seperti terigu dan minyak goreng yang secara alami samasekali tidak punya hubungan dengan zat-zat gizi tersebut. Menurut Kristin Lawless (2018), pada masa ini industri makanan dan industri pertanian telah sangat mempengaruhi pemahaman orang tentang pola makan dan makanan yang baik hingga orang-orang lupa pada makanan yang sebenarnya (*actual food*).

## Kesimpulan

Artikel ini berargumen bahwa sayuran merupakan komponen penting dalam pola makan di Jawa sejak urusan pangan pertama kali dicatat oleh sumber-sumber sejarah, tetapi mengalami marginalisasi selama dua abad belakangan. Proses marginalisasi sayur erat kaitannya dengan semakin tingginya tingkat modernisasi di Jawa. Sebagaimana filsafat Cartesian yang menjiwai pertumbuhan modernitas sejak awal kemunculannya di Eropa abad ke-16, perceraian masyarakat di Jawa dengan daun-daunan hijau adalah perceraian manusia dari lingkungan tempat tinggalnya, serta atomisasi komunitas dengan sistem pengetahuan mapan menjadi individu-individu tanpa akar yang tidak punya pilihan selain mengganti pengetahuan lamanya dengan modernitas.

Posisi penting sayuran jenis daun-daunan hijau yang jenisnya amat beragam serta mudah rusak sehingga tidak bisa dipindah tempatkan jauh-jauh mengindikasikan bahwa sayuran bukan hanya media manusia memenuhi kebutuhan zat gizi tertentu dalam tubuhnya, tetapi juga bukti komunikasi dua arah antara manusia dan alam. Alam menyediakan keragaman biota, lalu manusia menggunakan kebijaksanaannya untuk memilih yang bermanfaat, lalu mengakumulasi serta mewariskan pengetahuan tersebut dari generasi ke generasi. Bukti penting sayur-sayuran hijau bagi masyarakat pulau Jawa sudah ada sejak abad ke-10 dan bertahan paling tidak hingga dekade-dekade awal abad ke-19.

Kebiasaan makan sayur sebagai kebiasaan makan yang integral dengan alam memudar sepanjang abad ke-19 dan ke-20. Dari segi ketersediaan, daun-daunan hijau termarginalisasi lewat kebijakan pangan masa-masa krisis yang berfokus pada penyediaan sumber energi utama, lalu lewat pengadaan makanan serba cepat pada masa-masa awal kemerdekaan yang lebih menyukai sayuran-sayuran tahan lama dari dataran tinggi. Daun-daunan hijau juga termarginalisasi lewat pendefinisian makanan baik yang bertumpu pada tradisi keilmuan Barat. Penemuan dan pengisolasian makronutrien dan mikronutrien membuat bahan-bahan pangan, termasuk sayuran, tereduksi jadi sekedar zat-zat yang mereka kandung. Masyarakat Jawa, yang semakin bersemangat memeluk modernitas pada abad ke-20, kemudian dengan senang hati memilih kepraktisan suplemen dan makanan yang difortifikasi ketimbang sayuran dalam wujud asli yang merepotkan.

Meskipun marginalisasi daun-daunan hijau erat kaitannya dengan modernisasi, proses ini tidak terjadi secara satu arah dalam artian orang-orang Eropa aktif memberi pengetahuan dan orang bumiputera pasif menerima. Sepanjang abad ke-19, pengetahuan lokal dan pengetahuan Barat masih setara. Mereka memiliki pendukungnya masing-masing. Terobosan metodologis yang ditawarkan pengetahuan Barat masih bisa dipatahkan oleh pengetahuan lokal yang berdasar pada pengalaman. Dipilihnya pengetahuan Barat dibanding pengetahuan lokal baru terjadi setelah Perang Dunia II, ketika negara yang ekonominya belum stabil butuh menjamin pangan masyarakat secara cepat. Dalam kondisi hari ini, selagi Jawa masih memiliki sisa-sisa kebudayaan desa yang dekat dengan alam sementara kondisi ekonomi dan ketahanan pangan telah jauh membaik, serta ada internet bisa memfasilitasi desentralisasi pendefinisian makanan baik, sangat mungkin untuk menginkorporasi lebih banyak jenis daun-daunan hijau dalam pola konsumsi pangan di Jawa.

Terakhir, meski masih sangat eksperimental, artikel ini menawarkan ide untuk menggunakan makanan sebagai alat untuk melihat hubungan manusia dengan lingkungan dengan menggabungkan elemen makanan sebagai budaya dan makanan sebagai pangan. Penelitian ini membuktikan bahwa dengan mengkaji sekaligus perubahan budaya makan sayur dan ketersediaan sayur, gambaran yang lebih menyeluruh tentang berubahnya hubungan manusia dengan lingkungan di Jawa bisa terlihat.

## Referensi

### Buku

- Alfonsus Tegar Setyawan, dkk. (2022). 'Kuliner Sunda di Tengah Laju Modernitas: Perkembangan Rumah Makan Sunda di Bandung tahun 1960-an hingga 2000-an', *Historiography* 2, 2: 204-218.
- Badan Pusat Statistik (1991). *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik (1997). *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik (2005). *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Boomgaard, Peter (1989). *Children of the Colonial State: Population Growth and Economic Development in Java, 1795-1880*. Amsterdam: Free University Press.
- Broere, Sebastiaan (2020). 'Auto-activity: Decolonization and the Politics of Knowledge in Early Postwar Indonesia, ca. 1920-1955', *Lembaran Sejarah* 16, 2: 143-164.
- Cribb, Robert, Audrey Kahin (2012). *Kamus Sejarah Indonesia*, Jakarta: Komunitas Bambu.
- De Wit, Augusta (1905). *Java: Facts and Fancies*. London: Chapman & Hall.
- Den Hartog, Adel P. (1986). *Diffusion of Milk as a New Food to Tropical Regions: The Example of Indonesia, 1880-1942. Dissertation*. (Wageningen: Wageningen

- University)
- Earle, Rebecca (2020). *Potato*. New York: Bloomsbury Academic.
- Fadjar Jari Mardiansjah, Paramita Rahayu (2019). 'Urbanisasi dan Pertumbuhan Kota-kota di Indonesia: Suatu Perbandingan Antar-Kawasan Makro Indonesia', *Jurnal Pengembangan Kota* 7, 1: 91-110.
- Fadly Rahman (2011). Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fadly Rahman (2016). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fadly Rahman (2018). 'Sunda dan Budaya Lalaban: Melacak Masa Lalu Budaya Makan Sunda', *Metahumaniora* 8: 289-299.
- Fajar Wijanarko (2021). 'Pistha Ageng 'Royal Banquet': A Transformation of the Yogyakarta Royal Banquet Arrangement in 1855-1939,' *Prajnaparamita* 10, 1: 41-57.
- Laili Windyastika (2020). Menjadi "Eropa" di Meja Makan: Rijsttafel dan Gaya Hidup Elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942. *Skripsi*. (Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma)
- Lawless, Kristin (2018). *Formerly Known as Food: How Industrial Food System is Changing Our Minds, Bodies, and Culture*. New York: St. Martin's Press.
- Lombard, Denys (2005). *Nusa Jawa Silang Budaya 1: Batas-batas Pembaratan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, Forum Jakarta-Paris, École française d'Extrême-Orient.
- Momofuku, Ando, Yuswohadi, Taufik (terj.) (1999). *Menghadapi Tantangan*, Jakarta: Mark Plus Publication.
- Mudiyono, Wasino (2015). 'Perkembangan Tanaman Pangan di Indonesia Tahun 1945-1965', *Journal of Indonesian History* 4, 1: 38-45.
- Neviya Arista Nanda (2019). Kebijakan Peningkatan Konsumsi Daging Sapi di Indonesia Masa Orde Baru. *Skripsi*. (Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada).
- Nurbaiti Wijayanti (2019). Kebijakan Pemenuhan Pangan di Indonesia Pada Masa Sukarno 1950-1965. *Skripsi*. (Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada).
- Ochse, J.J. (1931). *Indische Groenten (Met Inbegrip van Aardvruchten en Kruiden)*. Batavia: Volkslectuur.
- Prijono Tjiptoherijanto (1999). 'Urbanisasi dan Pengembangan Kota di Indonesia', *Populasi* 10, 2:57-72.
- Protschky, Susie (2008). 'The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia,' *Australian Journal of Politics and History* 54, 3: 346-357.
- Raffles, Thomas Stamford, Eko Prasetyaningrum, dkk. (terj.) (2016). *The History of Java*. Yogyakarta: Narasi.
- Reid, Anthony (2014). *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680, Jilid I: Tanah di Bawah Angin*. Jakarta: Obor.
- Rush, James R., Maria Agustina (terj.) *Jawa Tempo Doeloe: 650 Tahun Bertemu Dunia Barat, 1330-1985*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Sari Ratna Dewi (2017). Kebijakan Peningkatan Produksi Jagung di Indonesia Pada Masa Orde Baru, 1974-1998. *Skripsi*. (Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada).
- Scott, James (1998). *Seeing Like a State: How Certain Schemes to Improve the Human Condition Have Failed*. New Haven and London: Yale University Press.
- Semba, Richard D. (2012). 'The Discovery of the Vitamins,' *International Journal of Vitamin and Nutrition* 82, 5: 310-315.

- Siemonsma, J.S., Kasem Piluek (1993). *Plant Resources of South-East Asia No. 8: Vegetables*. Wageningen: Pudoc Scientific Publishers.
- Singgih Tri Sulistiyono (2012). 'Sumber Daya Pangan Bahari dalam Perspektif Sejarah', *Humanika* 15, 9.
- Sinta Ridwan (2013). 'Mitos Padi di Pesisir Cirebon dalam Naskah Serat Satriya Budug Basu', *Seminar Nasional Naskah Nusantara Perpustakaan Nasional*, Jakarta.
- Stafford, Ned (2010). 'The Changing Notion of Food', *Nature* 468, 23: 16-17.
- Stephen L. Magiera (1981). "The Role of Wheat in The Indonesian Food Sector", *Bulletin of Indonesian Economic Studies* 17, 3: 48-73.
- Sunan Pakubuwana V, Marsono (ed.) (2005). *Centhini Tambangraras-Amongraga Jilid VI*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Timbul Haryono (1998). 'Serat Centhini sebagai Sumber Informasi Jenis Makanan Tradisional Masa Lampau', *Humaniora* 8.
- Van der Burg, C.L. (1903). *De Voeding in Nederlandsch-Indië*. Amsterdam: J.H. De Bussy.
- Van Zanden, Jan Luiten, Daan Marks (2012). *Ekonomi Indonesia 1800-2010: Antara Drama dan Keajaiban Pertumbuhan*. Jakarta: Kompas.
- Wahjudi Pantja Sunjata, dkk. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Badan Pelestarian Nilai Budaya (BNPB).
- Yuanita Wahyu Pratiwi, et.al. (2020). 'Komunalisme dan Krisis di Jawa sejak akhir abad ke-19 hingga awal abad ke-20', *Menolak Wabah: Suara-suara dari Manuskrip, Relief, Khazanah Rempah, dan Ritual di Nusantara*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.

### Surat Kabar dan Majalah

- Kompas, 3 Mei 1977.
- Kompas, 31 Mei 1977.
- Kompas, 1 Juni 1977.
- Kompas, 14 November 1981.
- Majalah Tempo, 28 Februari 1987.
- Majalah Tempo, 7 Februari 1987.