

Pekewuh: Etika Makan Masyarakat Jawa dan Implikasinya Terhadap Peningkatan Kuantitas Sampah Makanan

Fitria Yusrifa*

Magister Ketahanan Nasional, Sekolah Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada

*Penulis Korespondensi

Email: fitriayusrifa@mail.ugm.ac.id

Abstrak

Masyarakat Jawa mengenal etika makan “pekewuh” sebagai bagian dari nilai yang dijunjung tinggi, terlebih saat menghadiri hajatan, misalnya tamu pantang untuk menghabiskan makanan yang disajikan kepadanya. Di sisi lain, tradisi ini melahirkan permasalahan baru, yaitu makanan yang tersisa akan menambah volume sampah makanan atau food waste. Kuantitas sampah makanan terus meningkat dan menimbulkan dampak yang merugikan. Penelitian ini bertujuan untuk menjawab bagaimana nilai pekewuh sebagai etika makan masyarakat Jawa dipertahankan sebagai sebuah tradisi, kendati berpotensi meningkatkan kuantitas food waste. Penelitian ini menggunakan metode hermeneutika filosofis, dengan telaah pustaka sebagai teknik pengambilan data dan teori ketahanan pangan sebagai pisau analisis. Penelitian ini menjelaskan bagaimana etika pekewuh terus lestari. Kendati melahirkan persoalan baru yakni meningkatnya jumlah food waste akibat makanan yang tersisa, masyarakat Jawa mengolahnya kembali untuk mengurangi sampah makanan. Hal ini menjadi implementasi dari Hamemayu Hayuning Bawana atau konsep keharmonisan dalam hidup. Strategi ini dapat diterapkan untuk memperkuat pilar ketahanan pangan yang berlandaskan atas kebudayaan dan pemberdayaan masyarakat.

Kata Kunci: *Pekewuh; Etika Makan Orang Jawa; Sampah Makanan; Ketahanan Pangan*

PENDAHULUAN

Pandangan dunia orang Jawa sangat memengaruhi konsep tentang masyarakat (Daeng, 2008). Pandangan ini juga merujuk pada konsep kolektivitas atau kebersamaan. Tradisi, pandangan hidup dan adat istiadat diwariskan secara turun temurun. Melalui keluarga, orang Jawa menemukan identitas dan keamanan psikis. Sedangkan dari lingkungan alam dan sosial, orang Jawa belajar bahwa alam dapat mengancam kehidupan, sekaligus memberi berkat dan anugerah (Suseno, 1996). Hal itulah yang menuntun orang Jawa untuk memahami etika dalam berperilaku dan memaknai hal di sekitarnya.

Salah satu bentuk etika yang lekat dalam kehidupan orang Jawa sehari-hari adalah etika makan. Dibandingkan etika makan secara internasional, etika makan orang Jawa terbilang lebih sederhana. Orang Jawa dikenal tidak banyak menggunakan aturan dalam persoalan makan (Susanti, 2013). Kendati demikian, ada banyak muatan nilai yang terkandung dalam etika makan orang Jawa. Nilai-nilai itu juga yang menjadi pembentukan moral dalam kehidupan sehari-hari, baik sebagai individu maupun sebagai bagian dari masyarakat (Malik dan Sukendro, 2021). Selain tradisi, nilai religi

juga turut melandasi budaya makan orang Jawa, seperti adanya pantangan makan. Pantangan ini meliputi hal-hal yang dilarang untuk dimasak sebagai konsekuensi dari keyakinan yang dianut, seperti misalnya larangan memakan daging babi atau mengonsumsi minuman keras (Susanti, 2013). Nilai religi lain yang tercermin dalam etika makan orang Jawa, terutama saat dihelat hajatan besar seperti pernikahan adalah menghormati si empunya acara dengan tetap melaksanakan tata krama makan yaitu *pekewuh* atau sungkan untuk menghabiskan seluru sajian yang dihidangkan. Konsekuensinya, dalam setiap hajatan yang diadakan, terproduksi sampah makanan, yang semestinya dapat ditekan jumlahnya, terutama mengingat nilai kejawaan ini berdampingan erat dengan falsafah keserasian dan keseimbangan atau yang dikenal dengan istilah *Memayu Hayuning Bawana*. Artinya, dalam mewujudkan keserasian hidup di alam semesta, manusia perlu menjaga lingkungan dan mengurangi jumlah limbah yang diproduksi, termasuk makanan.

Fenomena ini tentu menjadi satu ironi, mengingat setiap tahunnya, jumlah makanan yang tersedia untuk menyuplai kebutuhan manusia semakin berkurang dan bahkan terbuang di beberapa tahapan rantai pasok makanan (Stancu, Haugaard, dan Lähteenmäki, 2016). Isu kehilangan makanan (*food loss*) dan sampah makanan (*food waste*) bahkan semakin menyita perhatian di seluruh dunia. Penduduk dunia semakin dihadapkan dengan tantangan global, yakni penyediaan makanan bagi 9,1 miliar orang pada tahun 2050 (Chaerul dan Zatadini, 2020). Selain pada penyediaan suplai pangan, kekhawatiran atas meningkatnya emisi Gas Rumah Kaca dan dampak lingkungan lainnya akibat adanya limbah makanan mulai mencuat. Dewasa ini, semakin banyak kebijakan nasional dan regional yang berprioritas terhadap pengelolaan limbah makanan, di samping itu Ketahanan Pangan menjadi isu global yang semakin mendesak, sekaligus memunculkan pertanyaan tentang jumlah makanan yang terbuang yang semestinya dapat menyuplai kebutuhan pangan bagi banyak orang (Papargyropoulou dkk., 2014).

Badan Pusat Statistik melaporkan angka prevalensi ketidakcukupan pangan nasional pada tahun 2020 mencapai angka 8,34%. Terjadi kenaikan sebesar 0,71% dibandingkan tahun sebelumnya. Prevalensi ketidakcukupan pangan adalah suatu kondisi di mana seseorang, secara regular, mengonsumsi jumlah makanan yang tidak cukup untuk menyuplai energi yang dibutuhkan untuk hidup normal, aktif, dan sehat. Dengan kata lain, sebanyak 8.34% penduduk Indonesia kekurangan pangan pada 2020 (Rizaty, 2021). Mengacu pada Laporan Global Food Security Index (GFSI) 2020, Indonesia berada di peringkat 65 dari 113 negara untuk tingkat Ketahanan Pangan. Tidak hanya itu, hasil kajian dari Kementerian PPN/Bappenas bersama Waste4Change dan didukung oleh *World Resources Institute* (WRI) Indonesia serta *United Kingdom Foreign, Commonwealth, and Development Office* (UKFCDO) menunjukkan bahwa jumlah *Food Loss and Waste* (FLW) di Indonesia mencapai 23-48 juta ton/tahun atau setara dengan 115-184 kg/kapita/tahun dalam kurun waktu 20 tahun terakhir (periode 2000-2019). FLW juga menyebabkan kerugian ekonomi sebesar Rp 213-551 triliun/tahun atau setara dengan 4-5% PDB Indonesia per tahun (Kementerian PPN / Bappenas, 2021). Hal ini semakin menunjukkan betapa krusialnya isu Ketahanan Pangan, terutama yang berkaitan dengan fenomena *Food Loss* dan *Food Waste* di Indonesia.

Sejauh penelusuran peneliti, studi terkait etika makan masyarakat Jawa terhadap peningkatan kuantitas sampah makanan belum pernah dilakukan, sehingga isu ini menjadi satu hal menarik yang perlu diselami. Penelitian terkait nilai *pekewuh* selama ini belum menjangkau pada tataran etika makan, seperti penelitian yang pernah dilakukan oleh Frinaldi & Embi (2014). Studi “Budaya Kerja Ewuh Pakewuh di Kalangan Pegawai Negeri Sipil Etnik Jawa (Studi Pada Kabupaten Pasaman Barat, Provinsi Sumatera Barat)” menjelaskan terkait bagaimana *ewuh pekewuh* menjadi satu gambaran etos kerja di lingkungan pegawai negeri sipil. Studi serupa juga pernah dilakukan oleh Soeharjono (2011) melalui studi “Pengaruh Budaya Birokrasi “Ewuh-Pakewuh” Terhadap Efektivitas Sistem Pengendalian Intern”, yang artinya sejauh ini *ewuh pekewuh* terlihat dalam praktik kerja semata.

Pengkajian melalui kacamata Ketahanan Pangan dapat menjadi satu studi komparatif untuk menyelami bagaimana kebudayaan di satu sisi dapat menjadi penyokong pilar pembangunan nasional, sedangkan di sisi lain menjadi potensi ancaman apabila tidak ditangani secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji persoalan etika makan “*pekewuh*” pada tradisi pernikahan masyarakat Jawa dan bagaimana implikasinya terhadap peningkatan kuantitas *food waste* atau sampah makanan.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang menggunakan pendekatan Hermeneutika-Filosofis untuk menggali makna terdalam di balik fenomena yang terjadi. Metode pengambilan data adalah telaah pustaka. Peneliti menggunakan literatur-literatur yang mendukung dan berkaitan dengan topik penelitian untuk dapat menjawab pertanyaan penelitian. Data yang telah diperoleh kemudian diolah melalui beberapa tahapan, yaitu 1) Klasifikasi Data; 2) Kategorisasi Data; 3) Reduksi Data. Selanjutnya peneliti menganalisis data yang telah diolah menggunakan teori Ketahanan Pangan sebagai pisau analisis penelitian, sehingga dapat diperoleh kesimpulan mengenai eksistensi etika makan “*pekewuh*” pada masyarakat Jawa dalam tradisi pernikahan dan bagaimana implikasi yang ditimbulkan terhadap meningkatnya kuantitas *food waste* atau sampah makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. *Pekewuh*: Nilai Tradisi dan Etika Berperilaku Masyarakat Jawa dalam Hidup Bermasyarakat

1. Masyarakat Jawa dan Pandangan Terkait Pentingnya Menerapkan Etika dalam Berperilaku

Manusia hidup, tumbuh, dan berkembang di lingkungan alam dan lingkungan sosial-budayanya bersama dengan pemaknaan-pemaknaan atas kehidupannya (Suratman, Munir, dan Salamah, 2010). Dalam diri manusia terdapat kemampuan memahami secara akal budi (kemampuan kognitif) mengenai kenyataan dan memaknainya secara kognitif. Manusia juga memiliki potensi efektif rasa untuk

mengagumi dan mengembangkan keindahan (rasa estetis). Selain itu, manusia juga mempunyai kemampuan religius untuk menghayati kehidupannya dalam menjawab dan mengartikan ke mana arah perjalanan hidupnya dan dari mana ia berasal. Pikiran ini memandang kebudayaan sebagai kemampuan-kemampuan dalam diri manusia secara perseorangan (Sutrisno, 2017). Dengan akal dan budi yang dimiliki, manusia mampu memanfaatkannya untuk kepentingan pemenuhan kebutuhan hidup serta membuatnya mampu menciptakan sesuatu. Sesuatu yang diciptakan oleh manusia dengan akal budinya disebut dengan kebudayaan (Suratman dkk., 2010). Dengan kata lain, kebudayaan dalam diri masing-masing individu disebut sebagai kemampuan cipta dalam budi, rasa dalam kedalaman hati, nurani serta karsa dalam kehendaknya. Manusia sebagai pelaku kebudayaan menjalankan kegiatannya untuk mencapai hal yang berharga baginya. Maka, keberhargaan itu akan membuat sisi kemanusiannya menjadi lebih nyata.

Pada perjalanannya, budaya terbentuk dari banyak unsur yang kompleks, termasuk di dalamnya adalah sistem agama dan politik, adat istiadat, dan bangunan (Malik dan Sukendro, 2021). Indonesia memiliki beragam suku bangsa dengan corak kebudayaan yang berbeda. Salah satu suku bangsa dengan jumlah penduduk yang tinggi adalah suku Jawa. Penduduk Pulau Jawa berkembang bersama alam seperti halnya bangsa-bangsa lain (Yusrifa, 2017). Pada awalnya, penduduk Jawa merupakan bangsa pengembara di rimba belantara dan berjuang mempertahankan diri dari serangan binatang dan alam yang masih buas. Sejarah panjang asal muasal keberadaan penduduk Jawa ini membuat penduduk Jawa mulai mempelajari pengaruh alam berupa cuaca panas dan dingin, hujan dan kekeringan, terang dan gelap dan semua kekuatan yang terdapat di alam semesta, hingga kemudian mulai mengenali kekuatannya sendiri.

Melalui pengetahuannya tentang alam sekitar, timbul pemahaman di kalangan orang Jawa bahwa setiap gerakan, kekuatan dan kejadian di alam disebabkan oleh makhluk-makhluk yang berada di sekitarnya. Keberadaan hidup orang Jawa tidak luput dari aspek kehidupan sosial dan budaya yang memiliki corak beragam. Hal ini dilatarbelakangi oleh kebiasaan hidup pada zaman sebelumnya (Yusrifa, 2017). Pengaruh dari sisa-sisa kebiasaan tersebut menjadi ciri khas atau warna tersendiri bagi kehidupan sosial dan budaya orang Jawa.

Masyarakat Jawa tradisional memberi tempat yang penting bagi *rasa*. Peran *rasa* sangat besar dalam kehidupan orang Jawa. *Rasa* selalu dilibatkan dalam segala aspek, bahkan tidak kalah penting dengan pikiran. *Rasa* diidentikkan dengan akal budi dan etika luhur seseorang dalam menyikapi hal yang berada di sekitar (Yusrifa, 2017). Seseorang dapat dikatakan dewasa (*uwis Jawa*) dari bagaimana mengendalikan dan menghadirkan *rasa* dalam mengungkapkan diri di hadapan orang lain (Saksono, 2011).

Manusia pada umumnya dilahirkan seorang diri, namun untuk dapat melanjutkan kehidupan, ia mengenal konsep kemasyarakatan. Dalam menghadapi alam di sekitarnya, manusia harus hidup berkawan dengan manusia-manusia lain dan pergaulan tersebut membawa kepuasan bagi dirinya sendiri. Naluri manusia untuk selalu hidup dengan orang lain disebut *gregariousness*.

Manusia sebagai *social animal* juga memiliki naluri alamiah untuk senantiasa hidup bersama (Soekanto, 1999). Masyarakat Jawa pun melakoni hal demikian dengan mengembangkan konsep kebersamaan untuk dapat melanjutkan hidup.

Kehidupan orang Jawa umumnya terbelah menjadi dua, yaitu sebagai makhluk sosial dan personal. Meski terbelah menjadi dua, istilah itu tidak dapat dikonotasikan secara negatif, seperti "*pribadi yang terbelah*" (*mangro*). Keduanya akan sama-sama hidup dalam golongan masyarakat Jawa tradisional dan modern. Terkadang ada yang lebih menonjol, tergantung situasi yang ada. Kedua belahan hidup tersebut merupakan bagian dari penerapan religiusitas orang Jawa (Endraswara, 2015). Nilai-nilai ini berimplikasi pada penerapan filosofi hidup orang Jawa sebagai *semut* dan *lebah*. Manusia Jawa sebagai bagian dari masyarakat menaati prinsip hidup rukun dan menghindari konflik. Beberapa aturan dan etika diterapkan untuk meredam konflik, terutama yang dapat merugikan kepentingan sosial. Perwujudan yang paling nyata adalah melalui tata krama.

Tata krama diartikan sebagai adat sopan santun, yang diperagakan atas dasar aturan adat atau norma, dalam pertalian hubungan-hubungan sosial, atau interaksi antar individu sebagai bagian dari masyarakat (Soehardi, 1997). Lebih lanjut, Soehardi (1997) menjelaskan bahwa tata krama merupakan perilaku normatif yang bertujuan untuk menciptakan keselarasan dan ketertiban di dalam masyarakat atau dengan kata lain, tata krama adalah cerminan kerukunan, keselarasan, dan ketentraman.

Peragaan tata krama sebagai perwujudan pengendalian sosial terus berlangsung sepanjang manusia hidup di tengah-tengah masyarakat. Pertengkaran dalam masyarakat atau konflik dapat timbul apabila masyarakat tidak mampu membendung emosi dalam hubungan sosial. Emosi merupakan satu dari banyaknya modal dasar manusia dalam menjalani kehidupan. Tanpa adanya emosi, kehidupan manusia akan terlihat kering. Hubungan baik buruk antar manusia dipengaruhi oleh ungkapan emosi dari manusia yang saling berinteraksi (Putra Kurniawan dan Hasanat, 2007). Pengendalian konflik dibutuhkan, sehingga norma hadir untuk menyelesaikan persoalan tersebut.

Masyarakat Jawa memiliki pegangan hidup melalui filosofi mawas diri dan menguasai emosi. Bersikap sungkan atau *pakewuh* (dapat juga dituliskan sebagai *pekewuh*) merupakan cerminan bahwa seseorang memahami posisinya di masyarakat, sekaligus menjaga wibawa dan martabatnya selama berinteraksi dengan orang lain. Tuntutan untuk bersopan santun atau bertata krama dapat dilakukan secara langsung maupun tidak langsung (Suharti, 2004). Hal ini tidak lepas dari kecenderungan dalam menilai tingkah laku seseorang yang dipengaruhi oleh kedudukan dan martabatnya. Semakin tinggi kedudukan serta martabat seseorang, maka semakin besar pula penilaian seseorang terhadap dirinya (Purwadi, 2011). Tidak heran apabila masyarakat Jawa sangat memperhatikan tata krama dan etika dalam bersikap, tidak terkecuali saat menghadiri hajatan atau pesta, terutama pada aktivitas makan di acara tersebut.

2. Dilema di Balik Penerapan Etika Makan “Pekewuh” Pada Jamuan Pernikahan

Pakewuh atau *Pekewuh* dapat diartikan sebagai sikap sungkan atau perasaan tidak enak, yang karena adanya perasaan tersebut, seseorang akan merasa khawatir jika perilaku atau ucapannya akan menyinggung atau membuat orang lain tersinggung (Frinaldi dan Embi, 2014). Dalam tataran lain, *Pekewuh* disandingkan dengan terminologi *Ewuh* yang merujuk pada etos kerja. Soeharjono dalam Frinaldi & Embi (2014) mendefinisikan *Ewuh Pakewuh* sebagai sikap sungkan atau rasa segan serta menjunjung tinggi rasa hormat terhadap atasan atau senior. *Ewuh Pakewuh* tidak hanya muncul karena rasa segan, tetapi dapat juga disebabkan oleh banyaknya kebaikan yang dinilai oleh seseorang, yang didapatkan dari orang lain (Rozai, 2019; Soeharjono, 2011). Kesulitan untuk menolak dan mengabaikan permintaan orang lain yang sudah banyak membantu membuat fenomena ini umum terjadi di lingkungan masyarakat Jawa, yang tentu bertalian erat dengan hadirnya prinsip hidup rukun dan hormat.

Sikap hidup rukun dan hormat merupakan nilai yang melekat dalam dan membedakan masyarakat Jawa dengan orang yang berasal dari luar Jawa (Susetyo dkk., 2014). Penempatan orang lain sebagai subjek utama yang menilai tata perilaku individu di tengah masyarakat menjadi satu indikator mengapa fenomena *Pekewuh* masih terus berlangsung. Eksistensi *Rasa Rumangsa* banyak berperan dalam mengatur peran manusia Jawa di lingkungan sosial. Baik konsep, maupun penghayatan akan diri (*Rasa Rumangsa*) berkaitan erat dengan dimensi psikososial yang melampaui wilayah personal.

Hajat pesta pernikahan merupakan salah satu bagian dari kehormatan atau wibawa keluarga di Jawa (Pratama dan Wahyuningsih, 2018). Adat istiadat dan tata cara pernikahan Jawa berasal dari budaya Keraton, yang pada masa silam hanya boleh dilakukan di lingkungan kerajaan, *abdi dalem* (pelayan raja), atau orang-orang yang memiliki garis keturunan dengan raja, priyayi, atau bangsawan. Dengan mengadopsi nilai-nilai luhur dari keraton tersebut, pada masa kini masyarakat yang berada di luar lingkungan kerajaan atau keraton juga bertanggungjawab untuk melestarikan tradisi, sekaligus menjaga tatanan nilai yang diwariskan dari masa ke masa. Tahapan pernikahan Jawa terbagi menjadi tiga tahapan utama, yaitu tahap awal atau *sasrahan* (disebut juga acara pinangan atau lamaran); tahap kedua yaitu siraman atau *widodaren* (*midodareni*); dan tahap terakhir yaitu akad nikah (Yusuf, Saptorini, dan Suwijah, 1997). Ketiga tahap ini berkaitan erat dengan penyediaan bahan pangan yang memiliki makna simbolik berbeda-beda di setiap tahapannya.

Pada tahapan akad nikah dan resepsi, terjadi kegiatan *nyumbang*, yaitu pemilik hajatan menyediakan makanan suguhan. Makanan ini dapat divariasikan sesuai dengan kemampuan pemilik hajatan. Sebagaimana halnya prinsip kehidupan orang Jawa yang sangat mementingkan pemaknaan atas fenomena yang terjadi di sekitarnya, penyuguhan makanan ini tidak dapat dilakukan sembarangan. Makanan dimaknai sebagai sarana dalam mencari keselamatan sebagai ucapan

syukur, penolak bala, pengampunan dosa, dan berbagai tujuan lain yang semata ditujukan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Pemaknaan semacam itu yang membuat etika menikmati suguhan bagi orang Jawa dalam upacara pernikahan harus dijunjung tinggi.

Makanan yang disajikan pada upacara pernikahan orang Jawa umumnya terbagi menjadi beberapa bagian. Bagian pertama adalah makanan ringan atau kudapan ringan, seperti jajanan pasar dan segelas teh hangat. Setelahnya, tamu undangan akan disuguhi dengan sup manten. Sayuran dan potongan daging ayam yang ada pada sup manten melambangkan kesuburan dan kemakmuran, yang diharapkan terlimpah pada kehidupan pengantin. Suguhan ketiga adalah makanan yang disajikan dengan sistem *piring terbang* atau tamu undangan akan menerima satu menu makanan dengan porsi yang tidak banyak di atas piring. Piring ini akan diantarkan oleh para pemudi atau pemuda yang berperan sebagai pramusaji secara estafet dari ujung ke ujung. Menu ketiga disajikan dengan porsi secukupnya. Kendati demikian, pantang bagi masyarakat Jawa untuk menghabiskan makanan saat menghadiri acara pernikahan maupun hajatan semacamnya. Hal ini tidak lepas dari penerapan etika makan dan etika berperilaku yaitu *pekewuh* atau sungkan.

Bagi orang Jawa, menghabiskan makanan yang disuguhkan menjadi pertanda bahwa tamu undangan tidak memiliki tata krama dan terkesan rakus. Hal ini berkonsekuensi pula terhadap penilaian orang lain terhadap individu yang dianggap tidak bertata krama, yang tentunya mengarah kepada hal negatif. Penilaian negatif dapat melahirkan konflik di tengah masyarakat, sehingga mengganggu keharmonisan dan keserasian.

B. Implikasi Penerapan Etika Makan “*Pekewuh*” Terhadap Peningkatan Kuantitas *Food Waste*

1. Fenomena *Food Waste* dan *Food Loss* di Tengah Dinamika Kebudayaan Global

Adanya fenomena budaya seperti rasa sungkan atau *pekewuh* untuk menghabiskan makanan yang disajikan pada saat menghadiri hajatan, pada satu sisi berkontribusi besar dalam menjaga tatanan nilai rukun dan hormat, namun di sisi lain melahirkan persoalan baru terhadap keberlanjutan lingkungan. Makanan yang terbuang akan menjadi limbah, yang apabila tidak dikelola dengan baik tentu dapat mengganggu keharmonisan alam. Persoalan yang nyata dihadapi oleh negara-negara berkembang seperti Indonesia berkaitan dengan hal itu adalah *Food Loss and Waste*. FAO menyebutkan bahwa limbah makanan konsumen adalah sumber utama limbah makanan. Laporan Indeks Limbah Makanan juga melaporkan bahwa tingkat limbah makanan konsumen yang lebih tinggi justru berasal dari negara-negara berkembang atau kurang makmur. Awalnya, hasil temuan dari *The Food and Agriculture Organization (FAO)* mengidentifikasi bahwa kerugian global dalam produksi primer yang mencakup limbah makanan di tahap panen dan pasca panen menghilangkan sepertiga dari bagian makanan yang seharusnya dapat dikonsumsi oleh manusia. Hasil panen

terbuang secara global senilai 1,3 miliar ton per tahun (Parfitt dkk., 2021). Namun, temuan ini akhirnya ditentang oleh Laporan Indeks Limbah Makanan, seperti yang telah diungkapkan di atas.

Makanan pada tahap konsumsi meliputi pengolahan pangan di masing-masing rumah tangga, pelayanan restoran, bahkan institusi. Tingginya angka *Food Waste* atau limbah makanan pada tahapan akhir ini memberi gambaran bahwasanya manajemen pengelolaan makanan belum sepenuhnya ideal, terutama di negara berkembang seperti Indonesia. FAO mendefinisikan *Food Loss* sebagai bahan pangan yang seharusnya dapat dimakan oleh manusia, yang timbul di setiap rantai pasok makanan, yang justru hilang, dibuang, terdegradasi atau dikonsumsi oleh hama.

FAO juga mendefinisikan bahwa limbah makanan atau *Food Waste* perlu mencakup bahan yang dapat dimakan, yang dapat diberikan kepada hewan, atau merupakan produk sampingan dari pengolahan makanan yang dialihkan dari rantai makanan manusia. Limbah makanan ini pada mekanisme pengelolanya juga diharapkan dapat menambah kelebihan gizi, sehingga memutus kesenjangan antara nilai energi makanan yang dikonsumsi per kapita maupun nilai energi makanan yang dibutuhkan (Papargyropoulou dkk., 2014; Parfitt dkk., 2021). Hal ini tidak lepas dari adanya kerugian berupa penurunan massa makanan yang dapat dikonsumsi seluruh manusia akibat pembusukan pada tahap produksi, pascapanen, hingga pemrosesan. Pada tahap konsumsi, istilah limbah atau sisa makanan lebih diterangkan ke persoalan perilaku manusia.

Limbah makanan atau *Food Loss and Waste* menjadi isu yang semakin penting, baik di tingkat lokal maupun global. Emisi Gas Rumah Kaca dari produksi dan konsumsi pangan, serta pada tahap pembuangan akhir, menipisnya jumlah sumber daya alam, serta polusi adalah dampak lingkungan paling menonjol yang berkaitan dengan limbah makanan. Implikasi lain yang ditimbulkan adalah implikasi ekonomi bagi semua pihak yang terlibat dalam rantai pasok makanan. Pada konteks populasi dunia yang semakin bertumbuh secara cepat dan jumlah sumber daya alam yang semakin berkurang, serta perilaku pemborosan pangan menimbulkan kekhawatiran bagi ketahanan pangan global, terutama yang berdampak pada dimensi sosial dan moral (Papargyropoulou dkk., 2014). Sektor rumah tangga merupakan sektor yang menyumbang sampah makanan dalam jumlah cukup besar. Perilaku seseorang terhadap sampah makanan atau yang umum disebut *food waste behavior* adalah faktor paling berpengaruh dalam timbulan sampah makanan (Chaerul dan Zatadini, 2020).

Pola konsumsi pangan juga ditengarai sebagai faktor yang berpengaruh dalam membentuk sistem ketergantungan manusia pada bahan pangan tertentu, karena hal ini berkaitan erat dengan kebiasaan makan masyarakat dan komoditas yang paling sering dikonsumsi (Adha dan Suseno, 2020). Faktor lainnya yang turut berpengaruh secara tidak langsung adalah kondisi hidup dan akses geografis terhadap transportasi dan toko yang memengaruhi rutinitas harian *food waste behaviour*. Kedua faktor ini masuk ke dalam aspek material. Chaerul &

Zatadini (2020) menambahkan, pengetahuan, kemampuan, dan perilaku buruk terkait manajemen pengelolaan pangan dapat meningkatkan timbulan sampah makanan. Konsumsi merupakan determinan penting dalam aktivitas ekonomi suatu wilayah, di samping menggambarkan sisi ekonomi rumah tangga dalam memproposisikan pendapatan yang dimilikinya (Mayasari dkk., 2018). Menyoroti permasalahan-permasalahan *food waste* yang terjadi di sekitar sektor rumah tangga dan bagaimana perilaku manusia bersumbangsih terhadap peningkatan timbulan sampah makanan melahirkan pertanyaan besar tentang bagaimana posisi kebudayaan ditempatkan dalam persoalan ini.

2. Dampak Penerapan Etika Makan “*Pekewuh*” Terhadap Peningkatan Kuantitas *Food Waste* dan Solusi yang Ditawarkan

Kedudukan manusia dalam kebudayaan adalah bersifat sentral. Pada pengertian ini, manusia tidak dimaknai sebagai orang, melainkan sebagai pribadi. Konsekuensinya, segala kegiatan yang dilakukan oleh manusia akan dianggap sebagai tujuan. Aspek formal dari kebudayaan terletak di dalam hasil karya akal budi yang mentransformasikan data, fakta, situasi hingga fenomena alam yang dihadapi olehnya dan terwujud dalam bentuk seperangkat norma atau nilai yang dimaknai di kemudian hari. Apapun dan bagaimanapun upaya yang dilakukan oleh manusia, arus perilaku sosial yang terus berlanjut terlalu sementara dan terlalu berubah-ubah untuk dimasukkan ke dalam bentuk kebiasaan yang kaku atau tidak dinamis. Makna dan nilai-nilai budaya tidak hanya memungkinkan kebebasan, tetapi terkadang memungkinkan pilihan antara model alternatif tindakan sosial dan tindakan. Hal ini yang berkonsekuensi terhadap eksistensi relasi antara manusia, budaya, dan kelompok sosial yang menaunginya.

Berkaitan dengan fenomena *food waste* yang lahir sebagai konsekuensi dari hadirnya nilai *pakewuh/pekewuh* dalam kelompok masyarakat saat menghadiri hajatan pernikahan, penempatan manusia sebagai aktor dinilai cukup esensial. Masyarakat Jawa sebagai kelompok yang memaknai keharmonisan alam menghadapi situasi dilematis, di mana harus menjunjung nilai rukun dan hormat yang direpresentasikan oleh perilaku sungkan atau *pekewuh* untuk menghabiskan makanan yang dihidangkan pada satu sisi, namun di sisi lain bertanggungjawab terhadap keberlangsungan lingkungan.

Keberadaan makanan yang melambangkan nilai tertentu pada setiap perhelatan yang diadakan oleh kelompok masyarakat Jawa juga menjadi satu penanda bahwa aktivitas makan adalah satu pengalaman religius, di samping menjadi pola aktivitas harian yang telah membudaya. Penerapan etika makan memang diperlukan dalam hal ini, namun apabila mengesampingkan strategi pengelolaan limbah makanan akan melahirkan persoalan baru yang berdampak pada keberlangsungan ekosistem dan lingkungan sekitar. Masyarakat Jawa sebagai kelompok yang menjunjung tinggi keselarasan perlu menerapkan strategi manajemen pengelolaan makanan, yang hadir berdampingan dengan tradisi luhur.

Faktor sosiokultural dinilai penting untuk menumbuhkan kesadaran akan pentingnya penerapan praktik dari teori dan dapat dikategorisasikan sebagai sebuah pemaknaan (Soma, 2020). Kembali pada konsep kebudayaan Jawa yang bersentuhan langsung dengan aspek religiusitas, seperti ajaran agama Islam untuk tidak membuang-buang makanan atau menghindari hal yang mubadzir, strategi pengelolaan limbah makanan dapat dimulai dari pemanfaatan kembali makanan yang terbuang. Masyarakat Jawa erat kaitannya dengan penjagaan keseimbangan di alam. Makanan yang terbuang, karena harus disisakan demi menghindari konflik dan stigma negatif dari pemilik hajatan maupun tamu undangan lain dapat dimanfaatkan kembali, misalnya sisa nasi yang dijemur, lalu dikukus dan diolah menjadi *gendar*. *Gendar* kemudian dapat diiris tipis dan dikeringkan hingga menjadi *karak* atau keripik nasi. Beberapa bahan pangan organik yang menjadi limbah juga dapat dimanfaatkan sebagai kompos maupun tambahan pakan ternak. Penerapan manajemen pengelolaan limbah pangan ini sudah banyak diterapkan di berbagai kelompok masyarakat Jawa sejak masa lampau. Hal ini sekaligus menjawab tantangan tentang pemenuhan pangan pada kelompok masyarakat Jawa, terutama di daerah terpencil yang mengalami keterbatasan dalam distribusi pangan.

Nilai tradisi yang menjadi penanda kemajuan pola pikir manusia dalam kelompok masyarakat mestinya dapat hidup berdampingan dengan alam. Eksistensi nilai *pekewuh/pakewuh* pada etika makan orang Jawa yang dibarengi dengan sistem pengelolaan limbah sampah atau *Food Waste* menggambarkan bagaimana orang Jawa berupaya menyelaraskan komponen-komponen penting di alam semesta. Edukasi menyeluruh di berbagai lapisan masyarakat, bahkan hingga ke institusi pendidikan dasar dinilai penting, tidak hanya untuk menjaga denyut nadi tradisi, melainkan juga bagaimana masyarakat saling menyokong dalam upaya keberlanjutan lingkungan, termasuk meminimalisir jumlah limbah makanan (*food waste*). Ketahanan Pangan yang merupakan pilar utama penyokong kehidupan masyarakat dapat diwujudkan melalui beragam jalan. Menghidupkan nilai luhur tradisi dan mengadopsi nilai-nilai tradisional yang relevan dengan upaya pengelolaan lingkungan adalah satu upaya yang dapat dilakukan, setidaknya dalam lingkungan masyarakat Jawa yang menjunjung tinggi nilai harmoni atau keserasian.

KESIMPULAN

Eksistensi *Pekewuh* sebagai bentuk etika makan masyarakat Jawa pada tradisi pernikahan memang berimplikasi pada peningkatan jumlah *food waste* atau limbah makanan apabila tidak dibarengi dengan pengelolaan limbah makanan yang ideal. Masyarakat Jawa yang hidup berdampingan dengan alam melalui pengejawantahan *rasa* tidak hanya menempatkan rasa sungkan dalam berperilaku, namun juga menyediakan alternatif lain untuk bisa menjawab persoalan lingkungan sebagai konsekuensi dari pengaplikasian satu nilai tradisi tersebut. Mengelola kembali limbah makanan menjadi

bahan pangan yang dapat dikonsumsi maupun pengalihan fungsi sebagai bahan pangan bagi hewan adalah satu jalan untuk menekan laju pertumbuhan jumlah *food waste*. Dengan demikian, keserasian alam dapat dicapai, sekaligus menguatkan pilar ketahanan pangan yang berakar dari aspek sosiokultural.

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, A. S. A., & Suseno, S. H. (2020). Pola Konsumsi Pangan Pokok dan Kontribusinya Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Masyarakat Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(6), 988–995.
- Chaerul, M., & Zatadini, S. U. (2020). Perilaku Membuang Sampah Makanan dan Pengelolaan Sampah Makanan di Berbagai Negara: Review. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 18(3), 455–466. <https://doi.org/10.14710/jil.18.3.455-466>
- Daeng, H. J. (2008). *Manusia, Kebudayaan, dan Lingkungan: Tinjauan Antropologis* (3rd ed.). Pustaka Pelajar.
- Frinaldi, A., & Embi, M. A. (2014). Budaya Kerja Ewuh Pakewuh di Kalangan Pegawai Negeri Sipil Etnik Jawa (Studi Pada Kabupaten Pasaman Barat, Provinsi Sumatera Barat). *Humanus*, XIII(1), 68–75. https://doi.org/10.11164/jjsps.5.2_381_2
- Kementerian PPN / Bappenas. (2021). *Bappenas Jabarkan Pentingnya Kelola Food Loss And Waste untuk Pembangunan Rendah Karbon dan Ekonomi Sirkular*. Situs Kementerian PPN / Bappenas. <https://www.bappenas.go.id/id/berita-dan-siaran-pers/bappenas-jabarkan-pentingnya-kelola-food-loss-and-waste-untuk-pembangunan-rendah-karbon-dan-ekonomi-sirkular/>
- Malik, M. H., & Sukendro, G. G. (2021). Representasi Makna Etika Makan Budaya Jawa dalam Film Kersanan Ndalem. *Koneksi*, 5(2), 289–294. <https://doi.org/10.24912/kn.v5i2.10307>
- Mayasari, D., Satria, D., & Noor, I. (2018). Analisis Pola Konsumsi Pangan Berdasarkan Status IPM di Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 18(2), 191–213. <https://doi.org/10.21002/jepi.v18i2.801>
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N., & Ujang, Z. Bin. (2014). The Food Waste Hierarchy as A Framework for The Management of Food Surplus and Food Waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106–115. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>
- Parfitt, J., Croker, T., & Brockhaus, A. (2021). Global Food Loss and Waste in Primary Production: A Reassessment of Its Scale and Significance. *Sustainability (Switzerland)*, 13(12087), 1–24. <https://doi.org/10.3390/su132112087>
- Pratama, B. A., & Wahyuningsih, N. (2018). Pernikahan Adat Jawa di Desa Nengahan,

- Kecamatan Bayat, Kabupaten Klaten. *Haluan Sastra Budaya*, 2(1), 19–40.
<https://doi.org/10.20961/hsb.v2i1.19604>
- Purwadi. (2011). Etika Komunikasi dalam Budaya Jawa. *Ilmu Komunikasi*, 9(3), 239–249. repository.upnyk.ac.id/2517/
- Putra Kurniawan, A., & Hasanat, N. U. (2007). Perbedaan Ekspresi Emosi Pada Beberapa Tingkat Generasi Suku Jawa di Yogyakarta. *Jurnal Psikologi*, 34(1), 1–17.
- Rizaty, M. A. (2021). *Sebanyak 8,34% Penduduk Indonesia Kekurangan Pangan pada 2020*. Databooks. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/06/24/sebanyak-834-penduduk-indonesia-kekurangan-pangan-pada-2020>
- Rozai, M. A. (2019). Perspektif Independensi dan Budaya Jawa “Ewuh Pakewuh” Terhadap Kinerja Aparat Pengawas Internal Pemerintah (APIP) di Solo Raya. *Assets: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 9(2), 98–111.
<https://doi.org/10.24252/assets.v9i2.10649>
- Soehardi. (1997). Pengembangan Tata Krama dalam Rangka Pembinaan Nilai Budaya. *Humaniora*, VI, 22–31.
- Soeharjono, H. I. (2011). Pengaruh Budaya Birokrasi “Ewuh-Pakewuh” Terhadap Efektivitas Sistem Pengendalian Intern. *Jurnal Ilmu Administrasi*, VIII(3), 243–260.
- Soma, T. (2020). Space to Waste: The Influence of Income and Retail Choice on Household Food Consumption and Food Waste in Indonesia. In *International Planning Studies* (Vol. 25, Nomor 4, hal. 372–392).
<https://doi.org/10.1080/13563475.2019.1626222>
- Stancu, V., Haugaard, P., & Lähteenmäki, L. (2016). Determinants of Consumer Food Waste Behaviour: Two Routes to Food Waste. *Appetite*, 96, 7–17.
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.08.025>
- Suharti. (2004). Pendidikan Sopan Santun dan Kaitannya dengan Perilaku Berbahasa Jawa Mahasiswa. *Jurnal Diksi*, 11(1), 57–71.
- Suratman, Munir, M., & Salamah, U. (2010). *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar*. Intimedia.
- Susanti, A. (2013). Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900-1942). *Avatara*, 1(3), 450–460.
- Susetyo, D. B., Widiyatmadi, H. E., & Sudiantara, Y. (2014). Konsep Self dan Penghayatan Self Orang Jawa. *Psikodimensia*, 13(1), 47–59.
- Sutrisno, M. (2017). *Membaca Rupawajah Kebudayaan* (4 ed.). PT Kanisius.
- Yusrifa, F. (2017). Konsep Guyub Rukun Masyarakat Merapi dalam Menghadapi Gejala

dan Dampak Erupsi Ditinjau dari Teori Solidaritas Sosial Emile Durkheim. In *Universitas Gadjah Mada*.

Yusuf, W. P., Saptorini, E. S., & Suwijah. (1997). *Tradisi dan Kebiasaan Makan Pada Masyarakat Tradisional di Jawa Tengah* (Ernayati (ed.); Vol. 1). Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan.