

BAB I

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia, maka makanan sendiri pun dapat dikreasikan menjadi suatu hal yang indah, bahkan makanan sendiri dapat menjadi sebuah seni yang dapat dipelajari lebih dalam lagi, tidak hanya sebagai pemenuh kebutuhan pangan, namun bisa menjadi suatu bentuk ilmu. Ilmu seni dan ilmu memasak ini diberi nama gastronomi. Gastronomi (Rizki, 2020) sendiri merupakan ilmu yang mempelajari tentang seni memasak yang didalamnya juga turut mempertimbangkan banyak aspek diantaranya aspek budaya, sosial, dan seni terkait makanan dan minuman. Tidak hanya itu saja, pemahaman ini juga mencakup aspek sejarah, teknik memasak, bahan apa saja yang digunakan, budaya makanan, estetika penyajian, dan pengalaman kuliner secara keseluruhan.

Gastronomi berkelanjutan adalah proses memasak yang berfokus pada sumber bahan, bagaimana makanan ditanam, cara sampai ke pasar, dan akhirnya, ke piring konsumen. Ini tentang memilih makanan yang sehat bagi lingkungan dan tubuh kita, merupakan aspek inti/ penting dari gastronomi berkelanjutan,” dalam gastronomi berkelanjutan ini, makanan yang dibuat dan disajikan juga harus memperhatikan proses pembuatan yang meminimalisir *food waste* dalam bahan-bahan yang digunakan dalam proses memasak hidangan tersebut, namun tidak mengurangi tingkat gizi dari makanan dan juga tidak merusak lingkungan (Sukma, 2023). Salah satu konsep berkelanjutan yang mudah untuk diterapkan dirumah, dan dalam situasi panti asuhan itu adalah *from*

farm to table. *From farm to table* adalah konsep dapur yang menggunakan bahan-bahan dari hasil tanam di taman sendiri untuk mengurangi adanya kemasan yang digunakan dalam proses pembelian bahan di pasar atau di *supermarket*.

Di Indonesia, tidak banyak masyarakat menyadari akan pentingnya gastronomi berkelanjutan dalam kehidupan sehari-harinya. Oleh karena itu penulis ingin memberikan sebuah edukasi kepada masyarakat di Indonesia dengan cara mempromosikan pendekatan gastronomi berkelanjutan agar masyarakat lebih paham dan mendapatkan ilmu-ilmu yang dapat diaplikasikan di kehidupan sehari-hari seperti contohnya dengan penerapan *from farm to table*. Edukasi gastronomi berkelanjutan adalah langkah penting dalam mengubah perilaku masyarakat dan menciptakan budaya makanan yang lebih berkelanjutan di Indonesia.

Dengan melakukan pendekatan dengan *from farm to table*, penulis berharap dapat menginspirasi Panti Asuhan Santo Yusup untuk berkreasi dengan menggunakan bahan-bahan yang mereka tanam sehingga dapat memberikan dampak yang positif secara signifikan. *Farm to table* merupakan filosofi dalam gastronomi berkelanjutan yang menekankan penggunaan bahan makanan segar dan lokal. Dengan menerapkan konsep ini, Panti Asuhan Santo Yusup dapat memberikan peluang untuk mengurangi ketergantungan pada pasokan bahan makanan dari luar serta meningkatkan kemandirian dan keberlanjutan.

Dengan menanam sendiri bahan makanan, Panti Asuhan Santo Yusup memiliki kendali penuh terhadap kualitas dan metode produksi. Selain itu, hal ini dapat

meningkatkan pemahaman tentang siklus pertanian, mengajarkan nilai-nilai keberlanjutan, dan menciptakan kesadaran lingkungan di kalangan penghuni panti.

Kreasi dalam memasak dengan menggunakan hasil tanaman sendiri tidak hanya memberikan rasa autentisitas pada hidangan, tetapi juga mendukung prinsip keberlanjutan dengan mengurangi jejak karbon yang dihasilkan oleh transportasi bahan makanan jarak jauh. Hal ini juga menciptakan ikatan antara makanan dan lingkungan sekitar, memperkaya pengalaman makan dan meningkatkan apresiasi terhadap proses pertanian.

Dengan mengadopsi konsep *farm to table*, panti memiliki kesempatan untuk tidak hanya menciptakan makanan yang lezat tetapi juga memberikan edukasi tentang keberlanjutan, menginspirasi kreativitas dalam memasak, dan menciptakan hubungan positif antara pangan dan sumber daya alam. Hal ini sejalan dengan upaya untuk mendukung gastronomi berkelanjutan dan menciptakan dampak positif pada masyarakat yang lebih luas.

A. Analisis Situasi

Panti Asuhan Santo Yusup Sindanglaya adalah lembaga yang memberikan perlindungan dan pendidikan kepada anak-anak yang kurang beruntung. Lembaga ini telah dikelola oleh Ordo Fransiskan selama lebih dari lima puluh tahun, setelah Keuskupan Bogor mendapatkan hak atas tanah yang sebelumnya dimiliki oleh seorang warga Belanda di Kompleks St. Yusup Sindanglaya. Pater CN. Vd. Laan OFM pernah mengemukakan ide bahwa untuk menjadikan Panti Asuhan Santo Yusuf sebagai

"Monumen Kasih Hidup," diperlukan pengabdian nyata dan penyebaran kasih kepada semua orang yang membutuhkan, tanpa memandang latar belakang.

Setelah lebih dari setengah abad berlalu, saat ini Panti Asuhan Santo Yusup telah berhasil mendirikan fasilitas asrama untuk tempat tinggal serta sekolah bagi anak-anak yang memerlukan bantuan. Panti Asuhan Santo Yusuf Sindanglaya mampu menampung sekitar 300 anak asuh, yang terdiri dari dua kelompok utama: 80% adalah anak asuh murni, seperti anak yatim piatu, anak terlantar, atau anak dari keluarga yang kurang mampu di daerah pedalaman wilayah kerja Keuskupan Bogor. Sementara 20% sisanya adalah anak-anak "titipan," termasuk anak-anak yang mengalami masalah psikhis/psikologis atau berasal dari keluarga yang bermasalah atau broken home, yang biaya hidup dan pendidikannya ditanggung oleh orang tua atau wali mereka.

Pengelola dan penghuni Panti Asuhan Santo Yusuf telah menunjukkan kreativitas dalam menggunakan berbagai keterampilan untuk meningkatkan kemandirian, terutama di bidang pertanian dan peternakan. Dengan memiliki lahan yang cukup luas dan iklim yang mendukung, terdapat peluang besar untuk mengembangkan kegiatan pertanian, terutama dalam budidaya tanaman sayuran. Panti Asuhan Santo Yusup memiliki lahan pertanian yang luas dengan menanam tanaman sayurannya sendiri. Tanaman sayuran merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Dibandingkan dengan tanaman pangan dan perkebunan, pengembangan hortikultura memiliki potensi lebih besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Oleh karena itu, usaha agribisnis hortikultura dapat menjadi sumber pendapatan bagi berbagai kalangan, baik petani skala kecil,

menengah, maupun besar. Hal ini disebabkan oleh nilai jual yang tinggi, beragamnya jenis tanaman yang dapat ditanam, ketersediaan lahan dan teknologi, serta potensi pasar domestik dan internasional yang terus berkembang.

B. Permasalahan Mitra

Berdasarkan situasi yang kami analisis setelah melakukan survey ke Panti Asuhan Santo Yusup, panti sangat ingin mendapatkan penghasilan tambahan yang berasal dari hasil penjualan produk yang dibuat oleh anak-anak panti asuhan. Mereka sudah mulai menerapkannya dengan menjual berbagai jenis jajanan keripik, seperti keripik singkong, keripik kentang, dan lain-lain. Namun permasalahan yang dihadapi oleh panti asuhan adalah mereka kekurangan ide untuk membuat makanan atau camilan yang bervariasi berbasis sayur sebagai menu yang bisa mereka gunakan dan mereka kembangkan sebagai bahan penghasilan tambahan mereka dan juga untuk konsumsi mereka.

Maka dari itu mereka membutuhkan inspirasi menu-menu baru yang sangat mudah untuk dibuat dan juga cepat proses memasaknya untuk memenuhi kebutuhan anak panti asuhan yang jumlahnya banyak. Selain itu juga kami berusaha membagikan ilmu kepada masyarakat panti bagaimana cara memanfaatkan sayuran organik untuk membuat makanan dengan aspek keberlanjutan dari sumber daya yang sudah mereka miliki yaitu dari kebun sayur yang sudah mereka miliki di area panti tersebut.