

## Episode 5: Jangan Sia-siakan Ini | Rempah-rempah di Indonesia

### Transkripsi bahasa Indonesia

**Indah Budiani, IBCSD:**

Ya kalau bicara rumah rempah tentunya itu sangat erat dengan identitas Indonesia ya mbak kita kayaknya pernah dijajah gara gara paham paham. Jadi selama berabad abad gitu kan Indonesia itu dikenal sebagai kepulauan rempah gitu. Bahan bahan seperti.

Ala gitu terus kemudian cengkeh lada kunyit ya jahe...

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Iya itu seperti identitas Indonesia yang punya nilai ekonomis ya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya betul betul dan juga ribuan petani kecil itu masih ada yang bergantung kepada rempah rempah ya untuk mata pencaharian. Jadi kalau kita bicara rempah rempah bukan hanya bicara tentang makanannya. Secara tentang warisan ekonomi dan juga identitas kita sebagai sebuah negara. Dan berdasarkan studi dari Bappenas, setiap orang di Indonesia itu membuang Antara 115. Dan 184kg makanan per tahun, jadi itu setara dengan 23 sampai 48 juta ton setiap tahunnya. Jadi kalau kita. Nilai pakai uang ya itu sekitar 6 sampai 10 juta rupiah per orang setiap tahunnya. Terbuang begitu saja gitu. Ya sebenarnya ketika kita membuang makanan bukan hanya secara ekonominya saja yang kita buang gitu ya, dan juga yang kelihatannya aja iya, tapi juga di belakangnya ya proses di belakangnya gitu jadi.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Halo selamat datang. Selamat siang. Di podcast Don't Waste This atau dalam bahasa Indonesia bisa diartikan dengan jangan dibuang.

Saya Tiur Rumondang, WRAP Impact Lead untuk Indonesia.

Dan hari ini saya akan berbincang dengan Indah Pudiani from Indonesia Business Counsel for Sustainable Development or IDCSD. Tentang krisis sistem pangan di Indonesia dan apa yang dipertaruhkan jika kita tidak memperbaikinya. Indah selamat datang dan terima kasih telah bergabung dengan kami. Mari kita mulai dengan memperkenalkan siapa itu indah dan apa yang kamu lakukan sehari hari.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya saya selain di ABC gitu saya punya kehidupan.

Di luar kantor saya adalah seorang ibu dari anak laki laki berusia 13 tahun.



Jadi isu food ways, khususnya institus saja sudah menjadi topik yang sangat menarik bagi seorang ibu.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Halo apa sih? Indahkan bagian dari IDCSD bisa cerita sedikit apa tuh IBCSD.

**Indah Budiani, IBCSD:**

IBCSD itu ada. Asosiasi jadi kami. Bukan menambahkan menyebut diri kami sendiri adalah CEO labas. Diasosiasi yang dipimpin oleh para CEO jadi bisnis ya warnanya sangat bisnis karena memang member membernya adalah.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Lalu apa kaitannya ITCS dengan limbah makanan? Jauh sekali kedengarannya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Karena... Karena CEO let Association nya adalah CEO yang sudah punya komitmen untuk membangun bisnis secara berkelanjutan. Maka isu sus dalam sisa pangan atau limbah makanan itu adalah salah satu isu yang perlu diangkat.

Karena mereka sebagai produsennya tentu juga ikut bertanggung jawab dari hulu ke hilir. Jadi kalau dari hulu mungkin namanya jenif lost loss.

Ya ketika dilihat maka jadi food wess. Nah makanya akhirnya kita.

IBCSD mendirikan sebuah platform bersama sama dengan web.

Yang namanya graph twenty thirty, nah mulai lah perjalanan kami bermain di selut los and wage.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Tapi sebelum kita. Mengetahui lebih jauh tentang food loss dalam IDCSD. Apa alasan indah sampai bisa terjun dalam pekerjaan ini?

Ngurusin food loss ngurusin mungkin isu sustainability yang lain.

**Indah Budiani, IBCSD:**

1 tama tentu diperkenalkan karena katanya kalau tidak kenal maka tidak sayang gitu ya. Jadi 1 tama dibawa waktu diperkenalkan. Kita juga agak ini apa ya? Hubungannya dengan

sustainable business karena waktu itu peran kami hanya mengundang private sector untuk. Ada event tentang fotografi ya terus kemudian dari situ kita melihat oh.

Memang mereka maksudnya si perusahaan perusahaan ini sangat relate nih kalau kita bicara futsal and way akhirnya kita mulailah mengundang beberapa perusahaan untuk pilot. Nah mulailah pekerjaan itu terlihat oh ini pekerjaannya terus kemudian. Cocok 2019 ya nah ini sekarang 2002 5 kita masih di sini karena memang ini masih perlu nih ada yang ngerjain ya untuk isu s in.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Rupanya masih langka di Indonesia.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Betul betul betul.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Oke oke kalau podcast yang lain mungkin ketika ngomong tentang makanan ya yang biasanya dibahas adalah tempat makan enak di Jakarta ya atau di Indonesia gitu ya. Atau makanan Indonesia yang enak kayak apa sih gitu loh. Tapi hari ini kita akan ngobrol agak sedikit ilmiah nih.

Tapi sering kali yang ilmiah ini terlewatkan. Nah saya mau mulai dengan pertanyaan 1 apa satu hidangan atau bahan makanan Indonesia gitu yang.

Signifikan sekali dengan gaya hidup dan atau budaya orang Indonesia yang kira kira bisa relevan dengan episode kali ini yaitu jangan dibuang.

Bisa enggak dijelasin sedikit mungkin dari pengalaman indah sendiri.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Pertanyaannya susah susah gampang? Oh, pertanyaannya gampang. Jawabnya susah. Jadi kalau kalau ditanya makanan apa? Karena awalnya saya enggak suka makan ya mbak tiur, jadi kalau makan tuh kayaknya beban gitu.

Nah suka makannya itu ketika saya sekolah di Jerman waktu itu untuk mengambil s 2. Terus kemudian makanan itu hanya ada garam sama merica. Iya mereka makanya cuma apapun itu mau mau ikan mau apa? Iya jadi ada sama enggak mudah itu saja terus. Kemudian mulailah kangennya kangen masakan Padang bule ayam pempek gitu jadi kita pernah. Terus ada rasanya beda ya. Rasa garam sama merica sama rempah rempah itu beda.

Terus sorry terus kemudian ada juga apa namanya?

Pempek kita jadi bikin pempek waktu itu.

Pakai apa ya? Seadanya lah ada tepung terus cukanya kita ganti cuka yang cuka dari jeruk.

Sama garam kecapnya kita ganti apa ya? Pokoknya asli enggak karu karuan dari situ baru.

Dari situ baru menyadari wah hidup di Indonesia yaitu. Luar biasa gitu ya dengan keragaman rempah rempah yang ada itu enggak bisa digantikan gitu. Jadi yang dulunya.

Makan seadanya terus kemudian sekarang merindukan.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Di indah sudah cerita bahwa ada pengalaman waktu di Jerman gitu ya, tapi ada enggak? Pesan yang paling penting di balik pengalaman tersebut tentang Indonesia, tentang makanan Indonesia, untuk indah pribadi gitu loh.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Ya kalau bicara rumah rempah tentunya itu sangat erat dengan identitas Indonesia ya mbak kita kayaknya pernah dijajah gara gara paham paham. Jadi selama berabad abad gitu kan Indonesia itu dikenal sebagai kepulauan rempah gitu. Bahan bahan seperti. Ala gitu terus kemudian cengkeh lada kunyit ya jahe nah itu membentuk jalur perdagangan. Kayaknya beberapa tahun lalu kayak 2, 3, 2 atau 3 tahun yang lalu itu ada. Dari apa utusan khusus presiden juga untuk mempelajari lagi tentang. Rempah rempah gitu dan bagaimana komoditas ini juga bisa naik lagi gitu ya sebagai identitas negara kita.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Dan lebih dihargai.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya betul, karena hilangnya tuh cukup signifikan yang tadinya kita dijajah karena citra sirempah rempahnya itu, sampai kemudian kita rempah rempah sekarang banyak import. Nah jadi. Iya, jadi di luar budaya yang Indonesia juga terkenal gitu dengan kayak budayanya rempah rempah itu juga. Masih menjadi citra Indonesia walaupun secara sejarah gitu ya dan juga sebagai ekonomi itu. Masih punya potensi saat ini. Jadi.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Iya itu seperti identitas Indonesia yang punya nilai ekonomis ya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya betul betul dan juga ribuan petani kecil itu masih ada yang bergantung kepada rempah rempah ya untuk mata pencaharian. Jadi kalau kita bicara rempah rempah bukan hanya bicara tentang makanannya. Secara tentang warisan ekonomi dan juga identitas kita sebagai sebuah negara.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Oke selanjutnya mungkin saya mau bertanya tentang tantangan challenges ya.

Kalau dari pengalaman IPCSD dan juga inisiatif yang sedang.

3 wangi oleh IDCSD tentang limbah makanan gitu ya?

Ada enggak informasi yang bisa dishare dengan pemirsa kita dalam podcast ini? Fakta atau kisah yang menggambarkan gitu? Ya tantangan limbah makanan di Indonesia.

Apa saja kira kira faktor yang signifikan yang mungkin perlu jadi pengetahuan bagi pemirsa kita.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Oke mungkin kita mulai bicara data ya mbak tiur supaya ada knowledge nya nih ya. Jadi di Indonesia sampah makanan ini atau limbah makanan ini adalah masalah yang besar.

Tapi sering diabaikan gitu. Jadi menurut data nih dari Kementerian Lingkungan Hidup dan kehutanan pada waktu itu karena masih bergabung ya tahun 2018.

Itu ada sekitar 44% dari limbah nasional. Kita itu berasal dari sampah makanan.

Jadi cukup banyak ya 44%.

Dan iya, dan berdasarkan studi dari Bappenas, setiap orang di Indonesia itu membuang Antara 115.

Dan 184kg makanan per tahun, jadi itu setara dengan 23 sampai 48 juta ton setiap tahunnya.

Jadi kalau kita.

Nilai pakai uang ya itu sekitar 6 sampai 10 juta rupiah per orang setiap tahunnya.

Terbuang begitu saja gitu.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Itu udah jadi gaji satu bulan itu.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya dan ironisnya betul. Ironisnya lagi. Ada yang buang buang makanan gitu ya? Sementara 8,3% dari populasi kita itu masih menghadapi.

Kenangan pangan dan 23 juta orang Indonesia tidak dapat memenuhi kebutuhan gizi dan apa ya makanan mereka sehari hari?

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Tapi kadang kadang ya enggak bisa dihindari ya orang tuh ya sudah kekenyangan akhirnya makanannya enggak habis sebetulnya sisa makanan itu tidak terhindarkan gitu ya.

Tapi.

Bisa enggak supaya orang berdua lebih aware ya mengerti bahwa.

Apa sih yang ada dibalik semua makanan itu kenapa?

Isu tentang limbah makanan ini menjadi.

Punya dampak yang besar, tapi enggak disadari oleh orang-orang.

**Indah Budiani, IBCSD:**



Ya sebenarnya ketika kita membuang makanan bukan hanya secara ekonominya saja yang kita buang gitu ya, dan juga yang kelihatannya aja iya, tapi juga di belakangnya ya proses di belakangnya gitu jadi.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Yang kelihatan ya yang kelihatan ada yang tidak kelihatan nih.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Kita juga berarti membuang usaha energi gitu ya dan juga bahan bahan yang masuk ke dalamnya. Jadi kalau kita makan gulai ayam gitu ya bukan hanya ayamnya aja, tapi ada petani.

Yang atau peternak gitu ya yang bekerja di belakangnya yang kemudian kita sia siakan gitu jadi.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Iya kan.

Karena setiap komoditas tuh supply chain ini juga panjang. Kita enggak sadar begitu banyak energi yang dikeluarkan ya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya betul. Jadi persoalan terkait sampah makanan itu bukan hanya sekedar buang buang terus sampah gitu ya atau lingkungan tapi.

Logika sederhananya, sampah makanan itu berkontribusi juga pada isu sosial gitu ya. Dan tadi kalau lingkungan berarti ada isu perubahan iklim.

Dan ya banyak ya ada gas rumah kaca akhirnya karena ketika makanan masuk ke TPA terus dia buat gas metana salah satu gas.

Kaca maka itu juga bisa menyebabkan memperparah perubahan itu.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Belum lagi ke met mentana itu akhirnya jadi perubahan iklim.

Akhirnya siklusnya tambah lagi pertanian dan produksinya juga. Jadi mungkin enggak maksimal ya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Betul. Betul betul betul.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Oke nah kalau menurut pengalaman indah sendiri dan mungkin IBCSD ya.

Apa sih konsekuensi yang paling berdesak nih jika manusia di Indonesia?

Lupa tentang semua risiko yang tadi secara singkat kita sebutkan begitu ya.

Dan bagaimana sebetulnya ini pada akhirnya ya kira kira bahkan mempengaruhi kehidupan sehari hari masyarakat Indonesia.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Hmm.

Ya konsekuensi paling mendesak itu adalah dampak dari si sampah makanan di Indonesia itu sendiri. Ya baik bagi manusia maupun.

Bagi planetnya jadi Antara tahun 2000 sampai tahun 2019. Makanan yang hilang itu di Indonesia sebenarnya dapat menerima sekitar 60 sampai 120 juta orang.

Jadi itu hampir setengah penduduk Indonesia mbak.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Wow.

Tengah setengah populasi Indonesia.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya betul. Jadi sementara banyak orang di Indonesia masih menghadapi kerawanan pangan gitu ya. Kemudian begitu banyak makanan yang.

Masih enak nih, tapi terbuang dan berakhir di tempat sampah. Jadi secara lingkungan ketika makanan berakhir di tempat pembuangan akhir ya dia tadi mengeluarkan gas.

Metana yang berkontribusi sekitar 7% ya dari total emisi Indonesia.

Jadi mengatasi isu sampah makanan ini atau 5 makanan ini adalah juga tentang perkuat ketahanan pangan, meningkatkan gizi dan.

Mengurangi emisi gitu, jadi banyak yang.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Tidak tidak sesimpel yang orang pikir.

Lalu terkait dengan semua resiko atau dampak negatif yang bisa ditimbulkan oleh limbah itu. Apa saja sih inisiatif?

Yang lagi hits dilakukan oleh IBCSD atau mungkin terkait juga dengan pola kolaborasi IBCSD dengan organisasi yang lain?

**Indah Budiani, IBCSD:**

Kalau tentang hits ini seru nih ya mbak tior karena biasanya sesuatu yang lagi hits itu yang lagi trending itu.

Jadi perhatian banyak orang ya. Nah jadi kita sekarang iya jadi habis. Jadi sekarang punya platform namanya gotong royong atas susut dan sisa pangan.

2030 kalau disingkat graphs GRASP ya jadi buat orang asing juga gampang gitu gerak gitu. Nah oh enggak sih enggak? Iya betul betul betul. Nah, jadi platform ini menyatukan bisnis pemerintah dan juga komunitas untuk berkolaborasi.

Mengurangi kehilangan pangan dan juga sampah makanan di seluruh rantai nilai makanan.



Di Indonesia. Nah, secara misi platform ini adalah memotong kehilangan pangan itu sebesar. 50% di tahun 2030 karena kan SDG 12 poin 3 juga itu ya. Targetnya halving food yang. Ya jadi kami fasilitasi.

Jadi kami memfasilitasi kapasity building. Kemudian kami juga berbagi pengetahuan, mendorong perusahaan untuk mengukur dan melaporkan sampah makanannya gitu ya dan juga mengembangkan.

Percontohan atau piloting dan tentu saja kami tidak sendiri ya karena 1 isunya baru itu dan apa orang orang juga atau perusahaan juga belum banyak mendengar jadi kami.

Dibantu untungnya oleh organisasi namanya WRAP dan basenya di UK.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Nah tapi kenapa IBCSD memilih nama gotong royong?

**Indah Budiani, IBCSD:**

Pernah gotong royong adalah budaya budaya nya Indonesia dan iya dan platformnya itu kan tadi multi pihak ya. Makanya gotong royong.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Oke ngudah Indonesia.

Jadi harus sama sama enggak bisa hanya IBC bergerak sendiri ya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Betul betul betul betul betul.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Nah ini kan sudah berjalan berapa lama nih?

**Indah Budiani, IBCSD:**

Lografisnya sendiri launching nya itu 2011 pas pandemi ya mbak jior tapi kan sebenarnya kerja sama dengan. Tapi kerja samanya sendiri itu sebenarnya sebelum gratis ada kita udah kerja sama dengan rap untuk isu foto WRAP itu di tahun 2019.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Oke berarti sebetulnya.

Belajarnya sudah lama memulai dan meniti benih benih. Inisiatif ini juga sudah lama.

Sampai sekarang ada enggak?

Tes story gitu ya positif yang mungkin indah bisa share yang sudah dilakukan IDJSD melalui grace.

Yang mungkin layak dibagikan oleh pemirsa khususnya dari Indonesia supaya mereka tahu.

Oh ternyata.

Inisiatif ini memang sudah berkontribusi untuk Indonesia.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Ada yang terbaru ini, kita baru meluncurkan pedoman untuk kemitraan efektif tentang redistribusi makanan.

Jadi baru banget yang dirilis tanggal 30 September 2025.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Hmm. Tuh sangat baru.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Jadi belum ada sebulan sangat baru.

Nah di Indonesia belum ada undang undang yang jelas atau khusus melindungi dan mendorong donasi makanan ya sehingga banyak perusahaan itu yang ragu untuk menyumbangkan makanan yang.

Kelebihan makanannya jadi.

Atas dasar latar belakang itu.

Itu karena mereka takut ada resiko hukum terus kemudian.

Bagaimana perlindungannya ketika terjadi suatu gitu ya terhadap makanan itu? Maka kita buatlah si pedoman itu jadi.

Prosesnya ini melalui resistance there ini.

Kami terpintah untuk membuat pedoman bersama sama. Jadi ini memberi mereka referensi praktis nih.

Jadi ya namanya guideline ya panduan kita panduannya panduan praktis gitu yang menjelaskan tentang cara mendistribusikan kembali makanan dengan aman sehingga lebih banyak.

Orang dapat memperoleh manfaat dan lebih sedikit makanan berakhir di.

TPA atau berakhir sisa?

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Wah berarti kerjaannya GRASP ini lumayan advance dong karena belum ada aturan serupa.

Namun ini dari model multi pihak bisa diproduksi oleh GRASP2030.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Betul betul sebenarnya di negara negara lain sudah ada ada ya apa pedoman itu. Tapi di Indonesia memang ini yang 1.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Saya berbangga pada twenty thirty.

Oke lalu mungkin juga bisa jadi informasi yang baik. Ya mungkin ada pemirsa dari podcast ini dari perusahaan atau mungkin dari.

Grup grup tertentu bagaimana nih caranya bergabung dengan grade twenty thirty atau.

Mungkin ada satu gerakan tentang sistem makanan yang berkontribusi terhadap pengurangan sampah makanan.

Gimana nih cara bergabung dengan apa ya? Komunitas yang bisa menunjukkan. Dampak positif di masa depan untuk Indonesia.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Jadi di tingkat global itu mbak tiur ada yang namanya Food Pact Network. Nah jadi melalui jaringan itu kita bisa menghubungkan GRASP2030 ke komunitas pembelajaran global karena ada beberapa negara yang memang sudah advance. Nah jadi kita bisa belajar dari mereka. Nah, jadi di situ kita juga bisa membagi pengalaman kita sendiri dan untuk memperkuat pendekatan kita dengan.

Praktik terbaik di tingkat global gitu jadi bisa benchmarking juga bisa sharing dan bisa belajar gitu dari apa jejaring ini.

Nah ini juga mengingatkan kita bahwa upaya Indonesia adalah bagian dari sesuatu yang lebih besar, jadi bukan hanya di tingkat nasional.

Tapi juga di global ya, karena ini merupakan gerakan kolektif untuk mengurangi separuh kehilangan dan sampah makanan pada tahun 2030.

Jadi rasa solidaritas global itu benar benar motivasi pekerjaan kami.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Ya karena ternyata pada akhirnya masalah ini bukan hanya masalah eksklusif unik untuk Indonesia, tapi semua negara di.

Planet in planet ini ya.

Mudah mudahan jangan ya jika Indonesia gagal nih mengambil tindakan mendesak ya.

Apa sih yang kira kira akan hilang ya dan apa yang paling dikawal harus dikhawatirkan oleh kita semua sebagai masyarakat di Indonesia.

Terutama.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Ya jadi kalau kita tidak bertindak sekarang, maka kita tidak hanya membuang makanan itu sendiri, tapi juga kita membuang sumber daya energi dan juga upaya manusianya. Entah itu petani atau peternak gitu ya atau siapa pun yang produksi.

Itu di di supply chain ya. Nah jadi di Indonesia juga masih banyak orang yang menghadapi kerawanan pangan. Jadi melihat makanan yang terbuang sia sia itu seperti kehilangan sesuatu yang berharga bagi.

Bagi kita ya.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Manusia yang lain juga ya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Ya betul jadi bukan hanya waktu ya yang enggak bisa diputar balik ya, tapi ini juga signifikan gitu hilangnya.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Iya iya.

Lalu ada enggak nanti dampaknya yang lebih jangka panjang lagi untuk generasi generasi setelah generasi kita mungkin.

Apa yang mungkin akan hilang gitu jika kita mungkin mengambil contoh dari rempah rempah Indonesia gitu tadi. Mungkin enggak sih satu hari tuh rempah rempah itu akhirnya akan hilang dari budaya kita.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Bisa jadi sih mbak, jadi kalau rempah rempah itu jadi lebih sulit ditanam kayak tadi karena. Prime chance gitu ya atau apa gitu? Faktor lainnya generasi mendatang mungkin jadi kehilangan akses gitu untuk kerasa yang.

Mendefinisikan budaya kita gitu ya. Mungkin nanti mereka harus diciptin apa kunyit atau apa gitu ya temulawak itu harus.

Impor jadi mahal gitu kan apa yang terjadi gitu kan jadi padahal lah.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Betul padahal itu juga bukan cuma makanan loh. Itu juga ingredient untuk remedii kan.

Untuk biasa pengobatan natural gitu kan?

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya betul.

Betul betul herbal ya sama di sini gitu ya mbak tion ya betul betul. Jadi iya jadi kebayang kalau rendang cuma pakai garam atau rendang pakai merica doang gitu kan.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Iya bukan cuma makanan.

Namanya bukan rendang.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Rendang ya iya jadi nanti resepnya.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Jadi kita akan kehilangan kehilangan bukan lebih dari sekedar makanannya, tapi rasa itu sendiri gitu ya.

**Indah Budiani, IBCSD:**



Iya betul tahu kan kalau bikin renang tuh berapa jam gitu ya di sampai masuk itu bumbunya.  
Iya kan 6 jam nah.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

6 jam saya tahu 6 jam itu rendang.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Nah itu kan jangan sampai resep bikin rendang jadi berubah gitu kan mbak tiur jadi.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Iya iya iya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Jadi karena kita akan kehilangan lebih dari sekedar rasa ya, tapi juga identitas kita gitu. Jadi hubungannya dengan tradisi dan juga.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Iya betul. Betul.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Bahkan kenangan bersama yang diciptakan oleh makanan.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Iya iya iya lalu.

Apa sih?

Tadi kan ada ada nilai baik juga ada harapan baik gitu. Apakah itu juga yang menjadi semangatnya indah nih melakukan.

Dan mendorong pekerjaan tentang isu sampah makanan ini dan mungkin ada harapan. Secara pribadi atau profesional mungkin yang bisa dibagikan ke kita semua.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya, kalau saya meyakini bahwa manusia itu adalah khalifah di muka bumi, jadi dalam artian manusia itu yang harus menjaga.

Lingkungan ya jadi kalau lingkungan kita sekarang lagi sakit.

Gitu kita harus bisa buat perubahan gitu. Jadi itu yang membuat saya dan juga IBCSD terus maju gitu karena kami yakin.

Bahwa tindakan kecil ini dan kolektif ini dapat membuat perubahan yang nyata. Jadi bukan cuma.

Paham tapi terus ngapa ngapain gitu ya? Jadi kita udah pahami. Oke ini penting do something.

Terus membuat perubahan ya nyata jadi betul betul mbak tio. Jadi ketika.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Harus ada aksinya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Kami melihat bisnis komunitas dan anak muda berkumpul di bawah GRASP2030.

Nah, hal ini memberi kami harapan bahwa kolaborasi ini masih memiliki peluang untuk berhasil gitu dan bahwa.

Kita dapat menciptakan sistem makanan yang lebih adil, lebih efisien dan lebih berkelanjutan untuk semua orang.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Oke well mulia.

Pemikirannya nah, tapi kalau misalnya kita berhasil jess being positif, kita positif aja gitu ya berhasil mengatasi masalah limbah makanan apa yang.

Cepat berubah artinya dalam waktu singkat. Mungkin besok kita bisa merasakan perubahannya. Dan apa mungkin yang akan dirasakan paling berbeda.

Menurut indah.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Ya mungkin yang dirasakan paling berbeda itu terkait dengan behavior chain tentunya ya mbak tiur biasanya itu orang kalau berubah itu ini menurut guru besar di UI ini waktu saya belajar sosial gitu ya.

Manusia itu memang pada dasarnya itu sulit untuk berubah jadi.

Untuk urba itu maka harus diubah adalah mindsetnya.

Karena kalau bukan macam berubah ya enggak tahu kapan gitu berubahnya ya. Nah, jadi kalau masalah sampah makanan itu bisa diselesaikan besok, maka dampaknya akan terasa.

Langsung di banyak sisi. Salah satunya adalah bagaimana kita memandang makanan. Jadi kita akan berhenti melihat makanan itu sebagai.

Komoditas yang bisa dibuang begitu saja. Jadi bagi individu makanan berlebih hari ini harusnya bisa jadi makanan bagi manusia lain di hari yang sama atau bisa menjadi.

Uang belanja yang bisa ditabung apalagi kan sekarang katanya siap siap nabung kalau ada perang harus harus wisang untuk menggunakan uang gitu kan?

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Ada dampak enggak mungkin juga untuk bisnis gitu.

Yang yang bisa sebetulnya bisa mereka rasakan.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Jadi bagi bisnis keputusan manajemen perusahaan ini untuk mengubah kepeduliannya tentang sampah makanan ya besoknya dapat menjadi sebuah awal perubahan.

Pelaku para pekerja atau pegawainya?

Untuk kemudian mereka mulai menyusun. Iya, jadi udah udah mindset. Biasanya mereka akan bikin rencana gitu kan?

Dan mungkin tahun depannya bisnis itu sudah bisa menghitung tuh berapa etisensi yang diperoleh ketika mereka melakukan apa upaya pengurangan.

Close food ways nya di di dapur gitu ya misalnya. Nah jadi dari 2 contoh tadi kita bisa melihat penghematan yang signifikan di seluruh rantai pasok.

Makanan ya di mana? Produsen misalnya akan mengeluarkan lebih sedikit uang karena menghasilkan makanan yang tidak perlu telinnya. Kan dia beli.

Beli berapa katanya untuk dapat 7 kentang orang itu perlu 10 kentang ketidaknya lagi kebuang gitu kan. Nah jadi kalau dia sudah tahu nih.

Oke jangan sampai ada 3 gampang terbuang. Kita harus efisien gitu itu kan otomatis dia dia tujuan aja atau ya 8 atau 7.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Dibeli 7 aja.

Makanya pokoknya ada upaya pengurangan lah ya gitu ya.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Iya betul betul betul.

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Oke oke, mungkin ini pertanyaan terakhir nih indah bisa enggak dijelaskan dalam 10 detik ya?

Mengapa dunia harus peduli dengan perbaikan sistem makanan global?

Mengapa ini penting buat kita semua?

**Indah Budiani, IBCSD:**

Ya karena sistem pangan yang sehat itu terkait erat dengan bumi dan manusia yang sehat.

Ya, jadi ketika kita atau manusia memperbaiki cara nya memproduksi dan mengelola makanan.

Kita sebenarnya sedang menjaga masa depan manusia dan bumi kita. Jadi itu mungkin.

The biggest wine nya ya

**Tiur Rumondang, WRAP:**

Iya oke terima kasih banyak indah atas wawasan yang sudah kamu bagikan dan atas kerja keras yang luar biasa bersama IDCSD dan GRASP.

Dan upaya untuk mengatasi limbah makanan di Indonesia. Hari ini kita telah melihat bagaimana bahan bahan utama seperti rempah rempah menceritakan kisah yang lebih besar tentang budaya, komunitas dan kebutuhan.



Mendesak untuk memperbaiki sistem pangan kita agar tidak terbuang sia sia dan terima kasih untuk pemirsa podcast ini. Semoga perbincangan ini bermanfaat bagi kita semua.  
Untuk menjadi bagian dari perbaikan bagi bumi kita bersama.  
Saya tiru monddang undur diri.  
Terima kasih.

**Indah Budiani, IBCSD:**

Terima kasih mbak tiur sudah mengundang IBCSD dengan topik yang sangat menarik.