



Apakah kamu menyadari pola konsumsi makanan kita sehari-hari bisa berdampak pada iklim Bumi? Ternyata keputusan kita memasak makanan, membeli bahkan mengonsumsinya dapat mempengaruhi pemanasan global karena ikut menyumbang emisi karbon secara langsung ataupun tidak langsung.

PEMANASAN GLOBAL DIMULAI DARI SEPIRING MAKANAN

Makanan yang kita konsumsi berasal dari rantai produksi yang mengeluarkan emisi karbon dan menyumbang sepertiga jejak karbon global. Salah satu yang paling besar dalam pemanasan global adalah konsumsi daging sapi atau protein hewani.



Mengapa?

Karena banyaknya jumlah total emisi karbon yang ditimbulkan dari tiap titik rantai produksi, mulai dari sapi yang mengeluarkan banyak gas metana saat mencerna pakan, proses pengolahan daging, pengemasan, pendinginan, hingga proses memasaknya.

Begitu juga saat kita memasak nasi di rumah, beras yang kita masak telah melalui berbagai tahap produksi. Semakin panjang rantai jejaknya, semakin besar emisi karbonnya.

(Sumber: PBB dan laporan IPCC – Intergovernmental Panel on Climate Change)



Se semua tahap mengalami pelepasan emisi karbon

Bagaimana kita bisa berkontribusi mengurangi emisi karbon dari konsumsi makanan?

- Berhenti membuang-buang makanan dengan makan secukupnya.
- Makan lebih banyak protein nabati.
- Menanam sayur dan buah sendiri di rumah.
- Mengurangi membeli makanan berkemasan styrofoam atau plastik.
- Membawa tas belanja sendiri saat berbelanja.
- Membawa botol minum, tempat makanan dan peralatan makan sendiri saat bepergian.

Tahukah kamu?

Mengurangi limbah makanan menjadi salah satu strategi pemerintah Indonesia untuk mengurangi emisi gas rumah kaca. Perkembangan Produk Domestik Bruto di masa depan akan berbanding lurus dengan limbah makanan karena konsumsi makanan yang lebih tinggi. Oleh karena itu, pemerintah Indonesia mulai menggiatkan kampanye gaya hidup hijau (untuk keluarga dan individu) dan penerapan sertifikasi hijau untuk konsumen skala besar, seperti restoran dan hotel.

(Sumber: Indonesia LTS-LCCR 2050, Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, 2021)