

# MAKAN SEBAGAI AKTIVITAS PRODUKTIF: TINJAUAN FILOSOFIS TENTANG MAKAN DARI PERSPEKTIF FOUCAULTIAN

F. X. Rudi Setiawan

| Department of Philosophy  
Faculty of Philosophy  
Parahyangan Catholic University  
Bandung, Indonesia

## Abstract:

The meaning of eating is often reduced to concern objects or properties. Food is quite often understood as merely nutritive materials to fulfill the biological needs in order to survive or to satisfy human psychological desire. From this perspective, eating is tragically seen as killing for living. Eating thus becomes a consumptive and exploitative action. Nevertheless, eating can be a more productive act if food is not only construed as object or property, but as human strategy or means to construct relationships in social life. Inspired by Foucault, this paper shows that the meaning of food ought to be extended from the nutritive intrinsic aspects toward the political or cultural aspects; that is, food as a means to construct subject. In a sense, food governs or normalizes people in their social life. Therefore, food and eating give rise to knowledge, value order, behavioral patterns, lifestyles, or beliefs: they become the creative and transformative energy of the civilization.

## Keywords:

*eating • food • creative function • subject construction • social life • knowledge  
• authority relationship*

## Introduksi

Ketika pulang dari suatu konferensi etika, pertengahan 2015, di Jakarta, saya bersama rekan-rekan hampir terlambat naik kereta api. Karena terburu-buru, kami tidak sempat membeli makanan dan minuman di stasiun. Karena lapar dan haus, saya memesan makanan dan minuman di dalam kereta api. Masalahnya, daftar menu hanya menampilkan sedikit pilihan. Lebih bermasalah lagi, ketika saya hendak memesan, pelayan mengatakan bahwa hanya ada satu jenis makanan yang tersedia, yakni tahu goreng. Tidak ada penjual makanan lain di kereta, karena aturan melarangnya. Saya akhirnya memesan yang ada dan memakannya. Saya pun meminum kopi yang dipesan walaupun tidak sesuai dengan harapan, sebab disajikan di gelas karton, bukan cangkir, dan hampir dingin.

Peristiwa itu membuat saya berpikir ulang tentang makna makan dan makanan sebagai suatu perwujudan kebebasan manusia memilih. Dalam peristiwa itu, saya tidak mengalami kepuasan makan, karena apa yang saya pilih tidak sesuai dengan harapan. Barangkali saya bisa berdalih, bahwa saya tidak puas karena tidak ada pilihan. Ketika perut lapar, sementara variasi pilihan dan jumlah makanan di kereta api sangat terbatas, makan menjadi kebutuhan dan bukan sekadar keinginan. Asumsinya, kebebasan dalam memilih makanan otomatis meningkat bila variasi dan jumlah makanan juga meningkat. Namun, apakah asumsi ini tepat?

Kenyataannya, pilihan akan makanan pada akhirnya tetap terbatas. Alasannya sederhana, yaitu meskipun variasi jenis dan jumlah makanan yang tersedia berlimpah, saya tetap dibatasi dalam memilih. *Pertama*, saya bebas memilih, namun dalam lingkup yang terbatas, yakni hanya pada produk makanan yang sudah disediakan atau ditawarkan. Saya tidak bisa membeli makanan yang tidak disediakan, seperti halnya saya tidak bisa meminta kebab Turki di sebuah restoran *chinese food*. *Kedua*, permintaan saya juga terbatas, karena saya tidak bisa menentukan semau saya makanan apa yang ditawarkan. Saya tidak bisa mengatur pengelola kereta api agar menjual makanan tertentu yang saya kehendaki, misalnya, Kebab Turki, di kereta api. *Ketiga*, daya beli saya terbatas. Untuk membeli, saya memerlukan informasi, uang, waktu, dan tenaga yang tidak tanpa batas. Informasi yang saya ketahui seringkali sedikit dan belum tentu akurat. Saya tidak tahu apakah tahu goreng itu higienis, apakah bahan tahu diperoleh dengan cara-cara yang halal, apakah kokinya memasak sesuai dengan prosedur, apakah

sang pelayannya curang, dan seterusnya.

Refleksi ini saya lanjutkan. Apakah saya sebagai manusia bisa sungguh-sungguh bebas dalam memilih makanan? Meskipun keputusan untuk memakan makanan itu ada pada saya, pilihan dan cara-cara saya makan atau minum tetap dikonstruksi dan dikendalikan. Apa atau siapa yang sesungguhnya memegang kendali dalam cara-cara saya makan? Apakah yang mengendalikan saya adalah pelayan, pembuat kopi, direktur kereta api, pemerintah, atau penumpang lain? Ada sistem dalam suatu relasi sosial yang bekerja mengelola dan mengarahkan saya dalam perkara makan. Singkat kata, aktivitas makan dilatarbelakangi oleh berbagai kepentingan, nilai, ideologi, pengalaman, dan lain-lain. Di balik peristiwa makan, ada relasi yang menunjukkan bahwa satu pihak mengarahkan dan mengendalikan pihak yang lain.

Terinspirasi pengalaman itu, tulisan ini dibuat sebagai suatu kajian tentang makan dan makanan dari perspektif cara kerja 'kuasa' menurut Michel Foucault. Tulisan ini merupakan refleksi lanjutan dari makalah saya yang berjudul "Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis".<sup>1</sup>

### **Makan: Aktivitas Konsumtif demi Kesehatan dan Kehidupan**

Christian Coff dalam bukunya *The Taste for Ethics: An Ethics of Food Consumption* berpendapat bahwa makan adalah proses memasukkan substansi material di luar tubuh ke dalam tubuh, sedemikian rupa untuk dicerna, diserap, dan dijadikan daging. Coff menyatakan bahwa dalam peristiwa makan bahan-bahan alamiah dari lingkungan di luar diri dimasukkan ke dalam tubuh (*in-corporated*) melalui mulut, lalu dicerna dan diserap tubuh untuk akhirnya dijadikan daging (*in-carnated*). Menurut Coff, makan adalah peristiwa kesatuan antara tubuh dengan apa yang bukan tubuh (*otherness*), karena di situ makhluk hidup tidak memakan dirinya sendiri, melainkan elemen-elemen kehidupan lain dari luar dirinya.<sup>2</sup>

Berdasarkan pendapat Coff tersebut, dapat disimpulkan bahwa makan adalah tindakan yang khas dilakukan makhluk hidup. Makan adalah tindakan makhluk hidup untuk mengambil atau menyerap nutrisi yang berasal dari lingkungan alam untuk dijadikan bahan bakar bagi kehidupannya. Manusia dan hewan melakukan aktivitas makan, tetapi batu atau tanah tidak. Dengan bertitik tolak dari gagasan Coff itu, pengertian

makan di sini dibatasi pada tindakan makhluk hidup hewani (termasuk manusia), meskipun ada interpretasi lain bahwa tumbuhan dalam batas-batas tertentu juga makan dengan cara menyerap elemen substansial dari alam .

Apa makanan bagi manusia? Makanan (atau minuman, bila berbentuk cairan) merupakan elemen-elemen material yang berasal dari tumbuhan dan hewan yang menjadi nutrisi atau gizi bagi tubuh manusia. Hewan atau tumbuhan yang dijadikan makanan ini menjadi bahan bakar agar manusia sebagai organisme tetap bisa hidup. Makanan sebagai nutrisi bagi manusia terdiri dari berbagai unsur seperti: karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, maupun air. Tanpa nutrisi itu, manusia tidak bisa beraktivitas, tidak bisa bertumbuh, menjadi sakit, atau bahkan mati. Makanan adalah sesuatu yang harus dikonsumsi agar badan tetap sehat dan kuat. Bagi manusia, makanan menjadi kebutuhan dasarnya fisiologis agar ia tetap bisa bertahan hidup. Selain itu, sebagai nutrisi materi yang dimakan oleh manusia itu memberi semacam jejak 'identitas' bagi manusia. Ada kaitan kausal antara makanan dan orang yang memakan. Seperti apa diri seseorang ditentukan oleh apa yang dia makan. Makanan yang bergizi tinggi akan membuat tubuh manusia menjadi kuat. Sebaliknya, makanan yang mengandung racun atau bahan berbahaya (misalnya, logam berat) akan membuat tubuh sakit.

Makan merupakan proses yang searah dan sekali jadi (*irreversible*), yang sekaligus membentuk permanensi. Makanan yang sudah diserap dan dijadikan tubuh tidak bisa dikembalikan lagi ke kondisi asalnya. Makanan yang telah hancur dikunyah memang dapat dimuntahkan, tetapi tidak dapat dikembalikan lagi ke wujud awalnya. Nasi yang sudah menyatu sebagai tubuh tidak bisa dikembalikan menjadi nasi lagi. Proses searah, sekali jadi, dan menghasilkan permanensi itu dapat diamati dalam tindakan memakan makhluk hidup lain dalam suatu rantai makanan, yang pada akhirnya menyebabkan kematian organisme yang dimakan. Tentang hal ini, Coff menyatakan bahwa makan berarti membuat mati makhluk hidup yang dimakan. Menurutnya, hewan kehilangan nyawa ketika dikunyah dan dicerna ke dalam tubuh, seperti halnya tumbuhan pun diputus relasinya dengan sang induk atau tanahnya. Ironisnya, makhluk yang mati karena dimakan itu tidak dihidupkan kembali, namun ia menjadi syarat bagi kehidupan makhluk yang memakan. Coff menegaskan bahwa paradoks

dalam makan adalah membunuh (mengambil kehidupan yang lain) demi kehidupan, memisahkan dalam rangka mempersatukan, sehingga makan adalah tragedi karena selalu menimbulkan korban kematian.<sup>3</sup>

Makan bagi manusia adalah aktivitas yang penting bagi kehidupan, namun beresiko. Sebagai makhluk hidup, manusia harus makan agar ia tetap bisa hidup, berpikir, bergerak, dan sebagainya. Makan dilakukan manusia demi tujuan kesehatan dan kehidupan. Karena sifatnya yang mutlak, *irreversible*, dan menghasilkan permanensi, makan bagi manusia tidak dilakukan sembarangan, namun penuh pertimbangan dan kehati-hatian. Memakan makanan yang bergizi tinggi akan membuat tubuh sehat, organ-organ tubuh tumbuh, berkembang, dan berfungsi dengan baik. Sebaliknya, memakan makanan yang tercemar bahan-bahan beracun dapat mengakibatkan penyakit ataupun kematian bagi manusia.

Singkat kata, manusia makan dengan motivasi untuk tetap bisa hidup dengan sehat. Dari perspektif biologis atau fisiologis ini, kesehatan (yang berarti kelanjutan kehidupan) menjadi tujuan makan manusia sebagai makhluk rasional. Kesehatan menjadi faktor yang mengendalikan cara-cara manusia makan. Makan menjadi aktivitas konsumtif manusia yang dilakukan demi kesehatan.

### **Makan: Aktivitas Konsumtif demi Kenikmatan**

Di bagian awal, kesehatan dan kelanjutan kehidupan menjadi alasan manusia makan. Karena pertimbangan manfaat dan risiko kesehatan, manusia memilih apa yang ia makan. Namun, ketika disodori dua jenis makanan berbeda namun sama kadar kesehatannya, manakah yang akan orang pilih? Lebih jauh lagi, manakah sesungguhnya yang akan dipilih manusia: makanan sehat atau nikmat? Barangkali pertanyaan itu hanyalah pertanyaan retorik. Namun, pertanyaan itu menyiratkan bahwa ada alasan lain bagi manusia untuk makan selain alasan kesehatan dan mempertahankan hidup, yakni alasan kenikmatan. Tentu saja, ada banyak alasan manusia makan selain dua hal itu juga.

Apa kekhasan manusia dalam hal makan? Tidak seperti hewan lainnya yang melulu instingtif, manusia makan dengan melibatkan rasionalitasnya. Manusia menggunakan akal untuk menentukan apa yang hendak ia makan. Ia juga bisa menunda makan, meski perut lapar. Ia bisa menahan diri untuk tidak makan sesamanya. Orang rela menunda rasa laparnya untuk

mendapat makanan dengan cita rasa yang cocok dengan selernya. Saya rela mengantri dalam kondisi lapar demi mendapatkan sate kambing yang saya inginkan. Meski perut lapar, pilihan saya untuk makan *tob* dapat dikendalikan oleh rasa lezat juga, sehingga kelezatan rasa dapat menjadi salah satu faktor yang menentukan keputusan orang makan.

Manusia makan tidak hanya demi motif kesehatan atau bertahan hidup. Dalam hal ini, saya memberi contoh berupa pengalaman manusia memakan kerupuk atau sambal. Ketika makan kerupuk, seseorang tidak pertama-tama memakannya karena alasan nutrisi tubuh, melainkan karena rasa renyah dan gurih yang ditimbulkan saat mengunyah. Demikian pula, orang makan sambal bukan karena vitamin atau protein yang dihasilkan dari kombinasi cabai, garam, atau bawangnya, melainkan karena rasa pedas yang menambah selera makan. Orang makan sambal atau kerupuk lebih karena alasan kelezatan, bukan semata-mata kesehatan. Salah satu alasan lain bahwa manusia makan demi kelezatan adalah bumbu masak. Maynard A. Amerine, seorang ahli yang menyelidiki kaitan makan dan peradaban, menyatakan bahwa bumbu masak tidak dibuat untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia, melainkan untuk menghasilkan kelezatan dalam makan, yaitu sensasi yang dihasilkan akibat perangsangan inderawi khususnya pengecap dan penciuman.<sup>4</sup> Pembahasan khusus tentang peran bumbu masak akan diberikan di bagian akhir tulisan ini.

Bagaimana kenikmatan makan (*gastronomic pleasure*) itu dipahami? Rasa nikmat dalam makan sulit untuk didefinisikan dengan tepat. Apakah rasa nikmat dalam makan itu sebatas rasa lezat yang muncul saat makan? Iannolo, dengan mengikuti pendapat Ayn Rand, menggambarkan momen kenikmatan dalam makan sebagai

“suatu perasaan sangat gembira, yang ditandai dengan adanya respons alat indera (mata, hidung, kelenjar air liur, gigi, langit-langit mulut, kerongkongan, dan seterusnya), yang terjadi sedemikian rupa sehingga memunculkan kembali hasrat atau keinginan untuk makan makanan itu lagi”.<sup>5</sup>

Sementara itu, Anderson melihat kaitan antara rasa nikmat dan kenyang. Dengan mengutip pepatah Inggris bahwa “Lapar adalah bumbu terbaik”, Anderson berargumen bahwa rasa nikmat dalam makan ditimbulkan dari proses perpindahan dari kondisi lapar ke kenyang.<sup>6</sup> Anderson menegaskan bahwa kegembiraan atau kenyamanan yang dihasilkan dari makan muncul

akibat transformasi diri dari situasi kosong ke penuh, yang juga berkaitan dengan apa yang menjadi kesukaan, kebiasaan, atau keinginan akan kita akan kebaruan. Namun, apakah lezat sama dengan kenyang? Bagaimanapun, kenikmatan makan pada akhirnya tetap sulit didefinisikan.

Elizabeth Telfer mengaitkan perkara kenikmatan makan dengan soal selera, dan dengan itu makan menjadi persoalan memilih. Menurut Telfer, makan bukan semata-mata pemenuhan kebutuhan biologis manusia secara rutin sebagai suatu keharusan untuk mempertahankan hidup, melainkan juga perwujudan kebebasan manusia untuk memilih apa yang ia inginkan, yang ditunjukkan olehnya sebagai suatu aktivitas waktu senggang.<sup>7</sup> Ia memberikan argumen bahwa jika manusia makan untuk sekadar mempertahankan hidup, mengapa tidak memilih makan dengan cara diinfus saja pada waktu tidur? Selain itu, ia menunjukkan adanya fakta bahwa orang makan di restoran bukan semata-mata untuk mengenyangkan perut, tetapi memuaskannya dalam memilih. Bagi Telfer, makan adalah tindakan yang mewujudkan kebebasan manusia dalam memilih, atau lebih lanjut cara bagi manusia untuk menjadi *dirinya sendiri*.

Bagi manusia, makan lebih dari soal membentuk kedagingan. Makan adalah soal membentuk kedirian yang utuh sebagai manusia yang otonom: mencari, memutuskan, dan akhirnya merealisasikan apa yang ia harapkan. Makan bagi manusia adalah juga peristiwa pengaktualisasian diri, merealisasikan *potentia* manusia untuk menjadi *actus*. Lewat makan, saya bisa menjadi diri saya yang mandiri, yang mengaktualisasikan secara penuh kebebasan saya.

Dengan demikian, 'kenyang' dapat diartikan sebagai rasa yang ditimbulkan karena kepenuhan diri (*sense of fullness*). Dalam hal ini, kepenuhan itu tidak hanya melibatkan perkara fisik, tetapi juga rohani, seperti kepuasan, kecocokan, dan keinginan untuk makan lagi atau justru berhenti. Kenyang berarti penuh, bukan semata dari aspek kuantitas, tetapi juga kualitas. Kepenuhan ini pun bahkan dimaknai dalam perspektif kultural, bukan hanya biologis. Istilah "kenyang pengalaman" merupakan ungkapan simbolis yang tidak hanya menunjukkan banyaknya pengalaman seseorang, tetapi juga kualitas kedalaman, keunikan, keterlibatan, kebebasan, dan kesadaran berpengalaman, yang pada akhirnya membentuk totalitas kedirian seseorang.

Singkat kata, makan adalah aktivitas konsumtif yang dilakukan demi memenuhi kepuasan manusia dalam memilih. Makanan adalah nutrisi material yang disajikan dan dimakan untuk memuaskan keinginan manusia akan kenikmatan makan.

### **Dari yang Konsumtif ke yang Produktif**

Dari dua bagian di atas, makan dapat dimengerti sebagai kebutuhan sekaligus keinginan. Di satu sisi, makan dilakukan dalam rangka memenuhi kebutuhan fisiologis manusia agar dapat bertahan hidup, sekaligus di sisi lain memenuhi keinginan psikologis akan kenikmatan atas makanan. Makanan menjadi objek pemenuhan kebutuhan atau keinginan tersebut.

Di sini, makanan hanya dilihat pada aspek *nature*-nya, yaitu sebagai objek, sebagai substansi material yang dimakan manusia. Makanan dipandang melulu sebagai suatu ‘teks’, yakni makanan itu sendiri, tanpa dilihat dilihat relasinya dengan hal-hal di luar dirinya (konteks). Makanan hanya dimaknai dari aspek elemen intrinsiknya yakni nutrisi bagi tubuh. Nilai makanan direduksi hanya sebagai nutrisi; tidak ada nilai lain di baliknya.

Ketika makanan hanya dilihat sebagai objek atau nutrisi bagi tubuh, makanan diposisikan sebagai sesuatu yang akan dijadikan milik atau persediaan. Makan berarti ‘memiliki’, menundukkan, mengobjekkan yang lain. Dalam konteks milik, makan berarti berarti “mentransfer kepemilikan”, mengambil teritori yang lain dan memasukkannya ke dalam teritori saya, yakni perut. Dalam konteks ini, perut menjadi wujud teritori yang paling pribadi. Memasukkan makanan ke perut berarti memberi batas dan mengurangi kebebasan yang lain. Orang lain tidak bisa mengambil atau merampas apa yang sudah masuk ke dalam perut saya (dan sudah menyatu menjadi daging saya). Jika orang lain mengambilnya, berarti ia merampas keutuhan diri saya.

Makan menjadi peristiwa yang sifatnya sejalan dengan arah yang dituju, dari sesuatu yang dimakan ke diri yang memakan. Yang memakan menjadi tujuan, dan yang dimakan menjadi objek atau sarana. Memasukkan sesuatu ke dalam diri berarti menerima (bukan memberi). Sifat dari makan adalah mengambil dari yang lain (*to consume* berasal dari istilah bahasa Latin *consumere*, yang berarti menghabiskan). Makan berarti mengorbankan yang

lain, mengambil kehidupan yang lain demi kelanjutan kehidupan pihak yang memakan. Makan akhirnya hanya dimaknai sebagai sekadar kegiatan konsumtif dan eksploitatif.<sup>8</sup>

Bagaimana makan menjadi kegiatan yang produktif? Untuk masuk ke wilayah itu, orang perlu keluar dari pemahamannya yang terbatas tentang makanan sebagai sekadar nutrisi. Di sini, orang perlu memandang makan dari perspektif *culture*-nya. Dari perspektif ini, makanan tidak dilihat sebagai sekadar makanan, melainkan dalam keterkaitannya dengan hal-hal di luar makanan itu sendiri (yang mungkin saja sama sekali tidak berhubungan dengan soal makan), atau dengan kata lain konteksnya. Makanan dilihat dari aspek peran atau maknanya dalam konteks kehidupan sosial. Dalam hal ini, makanan lebih dipahami secara simbolis atau politis, bukan sekadar kandungan nutrisi material, melainkan kendaraan, cara, atau strategi kultural manusia dalam berelasi.

Sebagai contoh, nasi tumpeng dari perspektif *nature*-nya adalah bahan makanan yang terdiri atas nasi, yang disusun dalam bentuk kerucut di atas tampah, dan disajikan dengan berbagai lauk pauk seperti telur, ayam goreng, dan sayuran. Di sini makanan dilihat pada aspek bentuk, isi, atau kandungan nutrisinya saja. Karakter makanan sebagai suatu nutrisi lebih bersifat permanen. Sementara itu, dari perspektif *culture*-nya, nasi tumpeng merupakan sesuatu yang dapat digunakan sebagai 'sesajen' dan menjadi ungkapan hormat serta syukur kepada Sang Pencipta. Nasi tumpeng lebih dari sekadar makanan, sebab merupakan gambaran masyarakat dengan penghayatan kehidupan spiritualnya yang khas.<sup>9</sup> Makna makanan di sini bersifat cair, berubah-ubah, dan tergantung pada konteksnya.

Dalam kenyataan hidup, ada banyak faktor yang mengarahkan manusia untuk makan, misalnya, menjalin rasa persaudaraan, menunjukkan status ekonomi, membangun kepercayaan rekan bisnis, dan mengekspresikan keyakinan moral atau religius tertentu. Dari alasan-alasan itu, manusia makan tidak hanya ditentukan oleh faktor intrinsik yang ada pada makanan itu sendiri, tetapi juga karena hal-hal di luar makanan yang mengarahkan dirinya untuk makan. Telfer menegaskan juga bahwa rasa makanan bukan satu-satunya hal yang membuat manusia makan, dan ada banyak nilai lain di luar makanan yang mendorong manusia makan.<sup>10</sup> Artinya, di balik makanan ada nilai-nilai. Mempelajari makanan berarti juga mempelajari nilai-nilai yang ada di balik makanan, dan sebaliknya merefleksikan

pengalaman tentang makanan dapat melahirkan nilai-nilai baru tentang makanan.

Barangkali di sini bisa dilihat kembali gagasan sehat atau nikmat. Gagasan sehat dan nikmat bukan aspek yang secara intrinsik terdapat dalam nutrisi makanan itu sendiri. Sehat atau nikmat adalah sesuatu di luar makanan yang dikonstruksikan ke dalam pikiran seseorang sehubungan dengan soal makanan. Demikian pula sebaliknya, gagasan sehat dan nikmat dibentuk dari permenungan atau percakapan tentang makanan dalam relasinya dengan konteks kehidupan sosial. Maka, makanan bukan hanya makanan (nutrisi), melainkan alat bagi manusia untuk memproduksi makna-makna. Makanan memunculkan gagasan tentang nilai, moralitas, kepercayaan, aturan, atau bahkan tahyul di balik makanan itu sendiri. Makanan bukan hanya sesuatu yang dikonsumsi, tetapi sesuatu yang *menginspirasi* manusia.

Dengan mengikuti gagasan Foucault tentang relasi kuasa (sebagaimana akan dibahas di bagian berikutnya), makan dapat dimaknai sebagai aktivitas produktif, yakni cara atau strategi dalam berelasi. Makanan menjadi alat bagi manusia untuk mengarahkan atau mengatur manusia lain dalam suatu relasi sosial. Sebagai contoh, perjamuan makan antara dua direktur perusahaan lebih merupakan cara menjalin relasi persahabatan demi keuntungan bisnis (secara simbolis atau strategis), ketimbang memuaskan selera atau memenuhi kebutuhan fisiologis tubuh. Ketika makanan dihadirkan dalam konteks perjamuan seperti itu, muncul berbagai aturan, tata cara/etiket makan, dan sebagainya, sehingga cara-cara orang makan diatur dan dikendalikan.

Makan menjadi cara-cara produktif dan kreatif kita untuk memahami dan memaknai kenyataan hidup kita. Makan mendorong kita untuk berefleksi, dan dengannya memperkaya pengetahuan kita lewat berbagai sudut pandang baru. Diskursus tentang makan, selain juga menghasilkan berbagai variasi produk makanan baru, juga melahirkan bentuk-bentuk baru manusia dalam berelasi: tata cara, aturan, norma, perilaku, dan gaya hidup baru. Makan tidak hanya konsumtif, tetapi produktif. Makanan melahirkan pengetahuan. Di bagian berikut, kita membahas soal makan dan makanan dalam kaitannya dengan pengetahuan.

### **Makan, Makanan, dan Cara Mengetahui**

Makan seringkali bukan menjadi tema favorit dalam pembahasan filosofis. Tentang hal ini, Carolyn Korsmeyer menyatakan bahwa kurangnya minat terhadap tema makan dalam penyelidikan filsafat dapat dipengaruhi oleh beberapa hal.<sup>11</sup> Pertama, bagi Korsmeyer sikap ilmiah dalam memandang peran panca indera manusia berat sebelah. Korsmeyer menegaskan bahwa cara-cara mengetahui manusia dalam konteks ilmiah lebih didominasi oleh peran indera penglihatan dan pendengaran. Pendapat Korsmeyer ini dapat dibuktikan dengan mengamati model-model belajar manusia kontemporer yang dominan dan populer, yakni visual, auditorial, dan kinestetik; namun, cara belajar lewat fungsi inderawi lain, misalnya, aromatik, menjadi sulit didefinisikan, atau paling tidak jarang disebut. Dalam tradisi pemikiran, fungsi penglihatan dan pendengaran dinilai lebih berperan dalam membangun kapasitas intelektual. Cukup masuk akal bahwa budaya lisan maupun tulisan berperan besar dalam membentuk kecenderungan ini. Kedua, Korsmeyer juga menyatakan bahwa dalam tradisi filsafat, perkara yang berkaitan dengan sensasi pengecapan, perabaan, dan penciuman seringkali dikaitkan dengan keburukan, imoralitas, kejahatan, nafsu tubuh, seperti dapat ditemukan dalam gagasan para filsuf Yunani klasik tentang kebijaksanaan hidup. Ia mengatakan bahwa melihat dan mendengar lebih berurusan dengan soal pemikiran intelektual, sementara mengecap, meraba, dan mencium cenderung berkaitan dengan soal kenikmatan tubuh. Makan seringkali dinilai buruk karena aspek konsumtif dan eksploitatifnya, yang bukan hanya berupa prosedur teknis penuh risiko untuk sehat atau hidup, tetapi juga pengumbar hasrat akan kenikmatan duniawi melalui indera pengecapan dan penciuman.

Walaupun demikian, makan merupakan upaya manusia untuk mengetahui (dan berarti mengalami) dengan cara yang istimewa, karena ketika makan orang tidak hanya menggunakan indera penciuman dan pengecapan, melainkan seluruh indera. Makan menjadi cara unik manusia untuk masuk ke dalam interioritas dirinya melalui fungsi-fungsi inderawi yang lengkap: melihat, mencium, mendengar, menyentuh, dan mengecap. Es Campur yang berwarna-warni membuat orang yang melihat terpikat. Makan kerupuk menjadi lebih nikmat ketika berbunyi. Durian enak jika harum baunya. Sensasi dinginnya es krim yang meleleh di lidah membuat

orang menjadi ketagihan. Pedasnya rasa cabai dalam sambal tidak tergantikan oleh lada atau bumbu lainnya. Ketika makan, orang memahami secara berjarak, sekaligus tidak berjarak, kata Coff.<sup>12</sup>

Makan bagi manusia bukan sekadar tindakan prosedural biologis. Makan bagi manusia pun merupakan tindakan *mengetahui*, dan itu berarti mengalami, menginterpretasi atau menafsir. Meskipun makan melibatkan fungsi-fungsi inderawi yang lengkap, orang tidak pernah sepenuhnya tahu tentang apa yang ia makan. Pada kenyataannya, informasi atau kandungan yang ada pada label makanan kemasan tidak pernah 100% akurat. Walaupun sudah membaca informasi di label kemasan makanan, orang tetap tidak persis tahu kandungan yang akan ia makan: halal atau haram, bebas bakteri atau tidak, mengandung bahan beracun atau tidak. Label juga tidak pernah menginformasikan bagaimana hewan di kandang dipelihara, di mana sayuran diberi pupuk, atau apakah suasana hati karyawan pabrik dan juru masak gembira. Selain itu, makanan lebih merupakan konstruksi kultural manusia dalam sejarah, yang selalu menyimpan berbagai cerita atau nilai di baliknya, dan mengundang pada penafsiran yang beragam. Makan berarti berinteraksi juga dengan pengetahuan koki, pengalaman petani, kerja keras pedagang, dan seterusnya. Mengalami makan pada akhirnya bukan hanya soal menyatu dengan nutrisi yang dimakan, tetapi juga menyatu dengan seluruh aspek kultural di dalamnya. Mengalami makan masakan Sunda, misalnya, berarti menyatu dengan kultur Sunda, melebur ke dalam dan sekaligus dilebur oleh ke-Sunda-an.

Makan dapat menjadi suatu kegiatan reflektif. Tentang makan sebagai kegiatan reflektif, Michael Shaffer membedakan antara pengalaman merasa langsung (*direct taste experience*) dan pengalaman merasa reflektif (*reflective taste experience*).<sup>13</sup> Menurutnya, pengalaman merasa langsung (*direct taste experience*) merupakan pengalaman merasa pada tingkat awal dan sederhana, seperti halnya merasakan asinnya garam atau manisnya gula. Sementara itu, bagi Shaffer pengalaman merasa reflektif (*reflective taste experience*) merupakan pengalaman lanjutan dengan melibatkan kegiatan kognitif, yakni proses interpretasi atas pengalaman merasa langsung.

Pengalaman reflektif tentang makan tidak dipahami secara tekstual dan literer, melainkan simbolis. Reflektivitas dalam makan adalah reflektivitas yang tidak 'konservatif', melainkan lebih imajinatif. Pengetahuan 'rasa' itu bahkan sulit dideskripsikan dengan kata-kata atau kalkulasi matematis.

Nikmatnya “pecel lele” didapat bukan dari kontemplasi verbal tentang pecel lele, atau diskusi ilmiah tentangnya, melainkan dengan memakannya, merasakan renyah, gurih, dan pedasnya pecel lele itu. Ketika garam ditemukan, orang menemukan nikmatnya rasa asin. Namun, nikmatnya rasa asin itu begitu sukar dijelaskan lewat kata-kata. Konsep ‘asin’ lantas hanya merupakan bahasa bersama tentang pengalaman makan garam, yang dalam filsafat pengetahuan Locke lebih dikategorisasi sebagai kualitas sekunder, yaitu kualitas yang tidak terdapat pada objek, dan sulit untuk dijelaskan atau diukur secara pasti.<sup>14</sup> Menjelaskan rasa ‘asin’ berarti mereduksi pengalaman rasa tentang garam itu sendiri. Selain itu, Jeremy Bentham dalam konsep *hedonistic calculus*-nya pun tidak mendefinisikan dengan jelas tentang apa itu rasa nikmat. ‘Nikmat’ menjadi terminologi yang lebih bisa dimengerti dalam kerangka puitis ketimbang literer.

Makan merupakan kegiatan *hermeneutis*. Artinya, makan merupakan kegiatan menafsir, yang pada akhirnya melahirkan kembali penafsiran-penafsiran baru atas pengalaman manusia. Makanan tidak bebas nilai, sebab di baliknya selalu ada pesan, nilai, atau ideologi tertentu. Makan bukan berarti memasukkan makanan, tetapi juga mengadopsi cara memakan makanan itu. Sebagai contoh, makan ‘mie’ atau makan sup bukan hanya memasukkan mie atau sup, tetapi memasukkan segala macam aspek-aspek kultural yang terkait dengannya, termasuk cara memakan mie atau sup. Orang tidak makan sup dengan sumpit (*chopstick*), artinya, sup menjadi medium kultural tentang cara-cara makan sup dalam suatu kultur tertentu. Memahami suatu makanan berarti memahami cara-cara memakannya juga. Makan berarti juga mengetahui dan menginternalisasi nilai-nilai di balik makanan itu.

Ketika makan sup tertentu, saya bisa tiba-tiba teringat pada wajah ibu yang tercinta. Pengalaman mengalami rasa dan menghirup aroma sup itu menghadirkan ibu saya. Tidak penting lagi bagi saya, apakah sup itu bergizi atau tidak, apakah enak atau tidak. Sup itu telah menyingkapkan kebenarannya sendiri bagi saya, dan itu jauh melampaui urusan enak atau bergizi. Makan karenanya menjadi peristiwa revelasi. Sup itu membawa saya pada—meminjam istilah Heidegger—suatu pengalaman ‘ketersingkapan’ (*aletheia*). Sup sebagai makanan tadi bermakna bagi saya karena secara simbolis membawa saya pada pengalaman pertemuan dengan ibu, dan bukan sekadar memuaskan selera lidah atau membuat badan sehat.

Berangkat dari ulasan di atas, refleksi tentang makan akhirnya menyentuh tataran metaforis. Makan bukan hanya dilihat sebagai tindakan makan itu sendiri, melainkan cara kebenaran atau pengetahuan menyingkapkan diri. Di sisi ini, inspirasi Foucault tentang subjek dan relasi kuasa dapat juga digunakan untuk memaknai makan sebagai kegiatan produktif.

### **Relasi Kuasa, Subjek, dan Pengetahuan menurut Foucault**

Lewat penyelidikan genealogis, Michel Foucault menyelidiki relasi diskursus, kuasa, dan subjek. Dalam *The Subject and Power*, Foucault menyatakan bahwa tema besar di balik risetnya tentang kekuasaan adalah soal subjek. Dalam hal ini, dari penyelidikannya tentang sejarah kemunculan sains di Eropa, Foucault mengamati bahwa ilmu pengetahuan tentang manusia lahir justru dari berbagai diskursus tentang persoalan manusia sebagai subjek, yang sekaligus menjadi tema utama sejarah pemikiran modern. Fokus di balik proyek besar pemikiran modern adalah manusia sebagai subjek. Ia menyatakan bahwa sejarah manusia adalah sejarah produksi subjek-subjek. Menurutnya, ada tiga model objektivikasi yang membuat manusia menjadi subjek, yakni objektivikasi saintifik, objektivikasi berdasar praktik kategorisasi/ divisi, dan objektivikasi berdasarkan jender.<sup>15</sup>

Menurut Foucault, diskursus sebagai suatu wujud pengetahuan, yang memberi tubuh terhadap apa yang diketahui manusia secara abstrak baik lewat percakapan, tulisan, dan sebagainya, pada hakikatnya bersifat *produktif*. Dalam hal ini, diskursus merupakan suatu kegiatan pendisiplinan, yakni memasukkan apa yang diketahui manusia ke dalam suatu tertib, pola, aturan, atau sistem pemikiran tertentu, untuk kemudian melahirkan pengetahuan itu sendiri. Foucault berpendapat bahwa diskursus bukanlah sekadar berfungsi merepresentasikan dunia objektif, melainkan memproduksi pengetahuan, sehingga karenanya diskursus bersifat produktif. Gagasan Foucault ini tidak lepas dari pengaruh kerangka pikir Kartusian dalam sejarah pemikiran modern. Foucault diinspirasi rasionalisme Descartes yang menyatakan bahwa pengetahuan tentang dunia yang objektif tidak dihasilkan dari pengamatan terhadap dunia luar, melainkan dari suatu permenungan yang melahirkan pengetahuan baru lewat cara-cara deduktif. Foucault mengikuti gagasan Descartes itu, dan menyimpulkan bahwa pada

akhirnya seluruh pengetahuan tentang manusia muncul semata-mata dari pengetahuan, bukan dari yang lain. Coveney, seorang ahli yang mengkaji makanan dari perspektif pemikiran Foucault, menyatakan bahwa bagi Foucault, “tidak ada manusia *a priori* sebelum lahirnya pengetahuan”.<sup>16</sup>

Di balik proses kemunculan pengetahuan itu, ada cara kerja pengetahuan dalam menghasilkan pengetahuan. Foucault menyatakan bahwa pengetahuan dilahirkan dari diskursus-diskursus, yang bekerja lewat mekanisme pendisiplinan, objektivikasi, atau normalisasi terhadap subjek. Di balik apa yang disebut ‘ilmiah’, ada seperangkat aturan, norma, atau sistem yang bekerja mengarahkan, mengatur, dan mendisiplinkan subjek. Artinya, pengetahuan lahir dari cara atau strategi untuk mengendalikan subjek agar menjadi tertib, patuh, dan disiplin.

Foucault menyelidiki soal relasi kuasa, tubuh, dan pengetahuan. Dalam *Discipline and Punish*, ia menyelidiki sejarah kelahiran penjara. Foucault menemukan bahwa kuasa menghukum bekerja melalui tubuh. Menurutnya, dalam sejarah terjadi pergeseran strategi menghukum, dari yang sifatnya menyiksa tubuh (bersentuhan langsung dengan tubuh) ke strategi mendisiplinkan atau mengkoreksi tubuh (tidak bersentuhan langsung dengan tubuh).<sup>17</sup> Foucault menyatakan bahwa sebelum abad ke-18, orang yang bersalah dihukum dengan cara disiksa fisiknya dan dipertontonkan di hadapan publik. Dalam model penghukuman itu, kuasa menghukum orang yang bersalah ada pada raja. Namun, model penghukuman ini dinilai kurang efektif karena merupakan kejahatan yang keji dan mengundang kebencian dan pemberontakan rakyat kepada raja. Memasuki abad ke-18, model penghukuman itu ditinggalkan, diganti dengan model penghukuman nonfisik, yaitu dengan cara mengkoreksi pikiran orang. Mekanisme hukuman lantas lebih bersifat korektif, tidak bertujuan menghukum tubuh melainkan mempengaruhi pikiran sehingga individu berubah menjadi normal dan berguna. Tujuan hukuman bukan lagi tubuh, melainkan pikiran. Tubuh menjadi medan kerja tempat relasi kuasa bekerja lewat strategi koreksi. Tubuh perlu diawasi, dilatih, dan dinormalisasi supaya menjadi tubuh yang patuh, produktif, dan berguna bagi kehidupan bermasyarakat. Foucault menyatakan bahwa hukuman sebagai bentuk teknologi diri untuk mengkonstruksi orang-orang agar hidup normal ada dalam penjara-penjara. Penjara adalah lembaga yang memungkinkan proses koreksi diri bekerja. Selain penjara, Foucault

juga menyelidiki strategi relasi kuasa dalam Gereja Katolik, yang dikenal dengan istilah *pastoral power*, dan menemukan adanya pergeseran strategi penghukuman dari penyiksaan di hadapan publik ke bentuk pengakuan dosa di kamar-kamar pengakuan. Singkat kata, menurut Foucault strategi menghukum telah bergeser, dari yang hukuman fisik ke nonfisik, dari yang nampak ke semakin tidak nampak (tersembunyi), dari penyiksaan tubuh ke pendisiplinan diri lewat pengetahuan.

Dalam sejarah, model *pastoral power* ini keluar dari lingkup Gereja, dan menyebar secara luas ke berbagai bidang kehidupan: relasi dalam keluarga, sekolah, pekerjaan, kesehatan masyarakat. Relasi kuasa bekerja di mana-mana dalam bentuknya yang beragam. Kuasa bekerja menormalisasi subjek melalui bentuk pendisiplinan diri yang dapat ditemukan pada lembaga-lembaga, seperti: penjara, rumah sakit, rumah sakit jiwa, barak militer, biara, dan lain-lain. Subjek yang dinormalisasi atau didisiplinkan adalah para narapidana, pasien, orang gila, tentara, kaum religius, dan lain-lain. Kuasa tidak lagi terpusat (seperti dahulu pada raja), melainkan tersebar di mana-mana, dalam berbagai bentuk pendisiplinan diri subjek lewat lembaga-lembaga pengawasan, pelatihan, pencatatan/ pengarsipan, maupun perawatan diri.<sup>18</sup>

Menurut Foucault cara kerja kuasa yang ideal digambarkan seperti cara kerja kuasa dalam penjara dengan model *panopticon*.<sup>19</sup> Melalui model penjara ini, narapidana merasa dirinya terus menerus diawasi, sehingga dengan sendirinya akan menjadi patuh. Mekanisme pengawasan akan tetap berjalan efektif bahkan tanpa membutuhkan kehadiran pengawas. *Panopticon* merupakan gambaran cara kerja kuasa di dalam segala bentuk relasi dalam hidup masyarakat: tanpa kekerasan fisik, tidak represif maupun opresif, kontrol terus menerus tanpa kehadiran pengawas (tersembunyi), menyeluruh, dan efektif untuk membuat orang patuh.

Foucault mengungkapkan bahwa kuasa kini lebih dipahami bukan lagi sebagai suatu milik, melainkan suatu siasat atau strategi dalam berelasi, yang tersebar dalam berbagai bentuk relasi dalam kehidupan bermasyarakat, variatif, dan bisa berubah-ubah, misalnya dalam relasi rumah tangga, pendidikan, religius, perdagangan, dan sebagainya.<sup>20</sup>

Lebih lanjut, Foucault memaparkan bahwa cara kerja relasi kuasa ini dapat dianalisis dari berbagai sistem pembedaan, tujuan (misalnya tujuan ekonomis, religius), alat yang digunakan (pengarsipan, percakapan, opini

dalam jurnalistik, pengawasan elektronik, perputaran uang), bentuk lembaga (keluarga, militer, dinas kesehatan, sekolah), dan rasionalitas yang mendasarinya (religius, bisnis, militer).<sup>21</sup>

Di sini, relasi kuasa tidak dipandang sebagai sesuatu yang negatif atau buruk, melainkan produktif.<sup>22</sup> Kuasa menjadi energi kreatif dan inspiratif bagi pengetahuan, yang pada gilirannya melahirkan berbagai, moralitas, aturan, tatanan hukum, maupun sistem nilai yang baru dalam masyarakat. Kuasa bekerja melalui praktik-praktik pengendalian orang-orang dengan basis pengetahuan. Dalam hal ini, Foucault mengatakan bahwa bentuk pengendalian masyarakat dengan basis pengetahuan dilakukan secara luas lewat lembaga-lembaga pemerintahan. Kuasa bekerja melalui berbagai bentuk pengawasan (misalnya, pengawasan obat dan makanan), administrasi maupun pengarsipan (misalnya, survei kependudukan, kartu identitas kependudukan), dan aturan-aturan (misalnya undang-undang, peraturan pemerintah), dalam berbagai bidang kehidupan, seperti pendidikan (misalnya, sekolah), maupun kesehatan (misalnya, 'posyandu' atau 'puskesmas'), ekonomi (misalnya, pajak), kependudukan (misalnya, keluarga berencana), dan sebagainya. Foucault menegaskan bahwa masyarakat telah dikendalikan dengan basis pengetahuan, lewat pola cara kerja penedisiplinan diri dan normalisasi.

Dalam *The Use of Pleasure, Vol. 2 of The History of Sexuality*, secara khusus pada paparan tentang soal kenikmatan (*pleasure*), Foucault menyatakan bahwa melalui pengetahuan subjek mengatur, mengelola, maupun mendisiplinkan dirinya sendiri. Sebagaimana disampaikan Coveney, Foucault memberi contoh bentuk pengendalian atau penedisiplinan diri sendiri dengan menunjuk pada model pengendalian perilaku Yunani klasik, yakni *dietetics* dan *askesis*.<sup>23</sup> *Dietetics* merupakan aturan-aturan masyarakat untuk membatasi hasrat alamiah seperti makan, tidur, dan khususnya *aphrodisia* (hasrat seksual).<sup>24</sup> Sementara itu, *askesis* adalah bentuk latihan dengan cara mendisiplinkan diri sehingga orang mencapai *enkrateia* (penguasaan diri).

Lebih lanjut, Coveney memaparkan bahwa Foucault menemukan praktik *dietetics* dan *askesis* diterapkan secara luas lewat cara-cara administratif (di masyarakat Romawi) dan lewat cara-cara spiritual (dalam tradisi Gereja Katolik, sebagai bentuk latihan rohani dalam rangka pemurnian diri atau peningkatan taraf spiritual).<sup>25</sup> Artinya, penerapan pengendalian diri

berbasis pengetahuan pada ranah kehidupan individual, menyebar luas dalam bentuk berbagai perilaku dan gaya hidup individual dalam rangka memelihara diri sendiri, dengan segala macam motifnya (kesehatan, agama, ekologis, dan sebagainya).

### **Makan Memproduksi Pengetahuan (dan Peradaban)**

Dengan berangkat dari pemikiran Foucault, makan tidak lagi berhenti pada perkara makan itu sendiri sebagai aktivitas menutrisi tubuh demi melanjutkan kehidupan maupun memuaskan pilihan manusia. Makan dipahami dalam kerangka yang lebih simbolis, strategis, atau politis, yakni cara manusia untuk berelasi satu sama lain. Makan menjadi tindakan strategis untuk mengarahkan atau mengendalikan perilaku orang. Makan menjadi bentuk teknologi diri, yakni mekanisme pendisiplinan diri untuk menghasilkan subjek-subjek yang patuh. Makan menjadi kendaraan yang mengusung gagasan, ideologi, atau nilai dalam rangka “memproduksi subjek”.

Makanan sesungguhnya tidak pernah netral, melainkan dipengaruhi dan sekaligus mempengaruhi orang kepada suatu kecenderungan tertentu. Di belakang makanan tersembunyi nilai, aturan, norma, ide untuk meregulasi individu dalam suatu relasi sosial. Di balik makanan yang disajikan, selalu ada pengaruh unsur pengetahuan subjektif juru masak, pengalaman petani atau peternak, penyaji, dan seterusnya. Dengan demikian, saya pun sebagai subjek yang memakan tidak pernah membuat pilihan terhadap makanan tertentu dengan sungguh-sungguh netral. Kecenderungan saya untuk memilih dipengaruhi oleh aturan, norma, regulasi, gagasan tertentu yang mengendalikan saya. Contohnya, jika saya diminta memilih untuk membeli buah-buahan organik dan non-organik (yang kebetulan diberi harga yang sama), saya barangkali akan lebih memilih buah-buahan yang organik. Atau, seorang penderita diabetes tentu memiliki kecenderungan untuk memilih makanan yang tidak banyak mengandung gula. Apa yang bekerja di balik pilihan saya atau orang itu tentang makanan barangkali adalah gagasan atau kesadaran tentang pentingnya hidup sehat. Mengapa saya akan mengambil sendok untuk memakan sup (dan tidak memakannya dengan menyedotnya langsung dari mangkuk sebagaimana kucing makan, walaupun saya bisa melakukannya)? Mengapa orang menilai bahwa adalah tidak wajar ketika seorang pejabat tinggi jajan di warung kaki

lima? Mengapa seseorang merasa malu ketika harus membayar makanan di restoran mahal dengan uang receh? Ketika seseorang memilih untuk tidak makan makanan hasil curian, tentu itu jauh melampaui soal apakah makanan itu bergizi atau tidak, atau memiliki cita rasa yang sesuai selera atau tidak. Maka, di balik makanan ada nilai, aturan, dan ideal-ideal yang meregulasi perilaku orang agar makan dengan 'normal'.

Makan merupakan teknologi diri untuk mengkonstruksi subjek melalui aturan-aturan, nilai, ideal-ideal. Makan merupakan cara untuk memproduksi pengetahuan, yang pada akhirnya melahirkan peradaban. Berikut ini, saya sampaikan beberapa contoh penerapan makan sebagai aktivitas produktif yang membentuk pengetahuan dan peradaban. Contoh-contoh ini masih jauh dari lengkap.

### *Selera Makan dan Kategori Sosial*

Pierre Bourdieu, seorang sosiolog Perancis, menyelidiki kaitan antara makanan dengan kelas sosial dalam masyarakat. Bourdieu menyelidiki bahwa struktur masyarakat terbagi berdasarkan konsumsi makanan, kultur, maupun penampilan orang (jenis pakaian yang dipakai, alat kecantikan yang digunakan, dst.). Bourdieu mengatakan bahwa makanan berperan besar membentuk sistem kategorisasi atau pembedaan individu, yang dapat diamati secara jelas melalui gagasan besar yang bekerja di balik selera makan suatu masyarakat.<sup>26</sup> Menurut Bourdieu, kelompok-kelompok yang berbeda seperti borjuis dan proletar, pekerja dan pengangguran, laki-laki dan perempuan, dan seterusnya, dapat diamati dari selera makan mereka. Preferensi atas makanan tertentu menggambarkan kategori kelompok sosial tertentu, sehingga dengan itu makanan menurut Bourdieu membentuk identitas kelompok tertentu yang saling berbeda satu sama lain dalam masyarakat.

Apa yang dikatakan Bourdieu tentang makanan dan identitas kelompok di dalam masyarakat ini dibenarkan pula oleh Michael Korthals. Korthals menambahkan bahwa apa yang dimakan menentukan identitas seseorang (siapa dia, gaya hidupnya, dan sebagainya), sehingga makanan yang dimakan dapat memberi gambaran apa yang menjadi selernya, memberi gambaran status atau identitas sosialnya di masyarakat.<sup>27</sup> Sejalan dengan Bourdieu, Korthals menyatakan bahwa jenis dan cara makan tertentu membuat subjek terkotak-kotak ke dalam kelas-kelas sosial tertentu.

Sebagai contoh, orang bisa mengamati gejala ini dalam fenomena *fast food* maupun *slow food* di era kontemporer. *Fast food* maupun *slow food* bukan saja menggambarkan preferensi masyarakat atas makanan, tetapi juga menggambarkan kategori sosial tertentu dalam masyarakat. *Fast food* menjadi pilihan bagi kelas menengah atau kelas pekerja yang membutuhkan waktu cepat karena kesibukan mereka, sementara *slow food* ditujukan bagi mereka yang memiliki waktu luang banyak. Inovasi terhadap makanan tertentu melahirkan berbagai kategori baru dalam masyarakat: cara makan baru, kebiasaan baru, kelompok baru, pengetahuan baru, dan seterusnya.

### *Sains Nutrisi dan Medikalisasi Makanan*

Di bagian awal, telah didiskusikan bahwa manusia tidak pernah benar-benar bebas dalam memilih makanan. Apa dan bagaimana cara makan dibentuk dari suatu proses ‘normalisasi’. Orang dibuat menjadi subjek yang makan dengan cara-cara ‘normal’. Relasi kuasa bekerja mengendalikan perilaku seseorang ketika makan.

Dengan mengikuti penyelidikan genealogis Foucault, John Coveney menyelidiki cara kerja relasi kuasa dalam mengendalikan perilaku makan manusia. Menurut Coveney, bentuk pengendalian makan manusia kini bekerja paling optimal melalui sains nutrisi, yakni pengetahuan yang menentukan apa yang dimakan dan bagaimana makan, yang tersebar lewat media cetak maupun elektronik, lewat majalah, buku, iklan, poster, acara televisi, *label* produk, dan sebagainya.<sup>28</sup>

Coveney menyelidiki bahwa sains nutrisi telah menjadi alat politis yang efektif untuk membentuk subjek yang normal dalam masyarakat, lewat mekanisme kecemasan dan rasa bersalah individu yang ditimbulkan dari pengetahuan tentang makanan.<sup>29</sup> Makanan bukan lagi sekadar nutrisi, tetapi bentuk teknologi diri yang bekerja lewat pengetahuan. Menurut Coveney, pengetahuan nutrisi ini bekerja lewat berbagai praktik dan teknik (survey, eksperimen, perbandingan), yang pada gilirannya menghasilkan pengetahuan, perhatian, dan strategi koreksi baru tentang pola-pola makan manusia. Coveney menunjukkan bahwa sains nutrisi menciptakan rasa cemas dan rasa bersalah dalam masyarakat, sehingga akhirnya menuntut dan mengarahkan individu untuk bertindak dengan cara-cara tertentu. Makanan lantas digunakan sebagai sarana ideologis pemerintah untuk mengontrol masyarakat lewat kebijakan publik dengan basis pengetahuan.

Lebih lanjut, Coveney menyebutkan bahwa berbagai promosi dalam rangka mengubah perilaku masyarakat telah dilakukan dengan pendekatan saintifik tentang makanan lewat bentuk “medikalisasi atas makanan”.<sup>30</sup> Bentuk-bentuk ideologisasi tentang pentingnya hidup sehat ditampilkan lewat promosi-promosi kesehatan masyarakat. Isu kesehatan menjadi nalar dasar yang sangat menentukan apa dan bagaimana masyarakat seharusnya memilih makanan. Masyarakat diarahkan untuk memilih makanan-makanan tertentu, yang secara klinis sudah diuji dan dibuktikan sebagai sehat. Pilihan orang untuk makan dibatasi oleh kendali nalar “harus hidup sehat” dengan bukti-bukti saintifik yang objektif. “Jangan makan makanan yang tidak mengandung informasi yang teruji secara klinis sebagai sehat!” menjadi semacam imperatif moral yang lantas disepakati banyak orang dalam perilaku makan.

Salah satu contoh nalar “harus hidup sehat” tampak dalam etika konsumen tentang makanan. Etika konsumen mensyaratkan agar data-data yang jelas dan akurat tentang keamanan dan kesehatan makanan (misalnya *ingredients*) disampaikan pada label makanan kemasan. Informasi ‘klinis’ tentang makanan perlu disampaikan karena alasan konsumen tidak mengetahui sungguh isi produk dalam suatu kemasan, sementara makanan mengandung risiko tinggi bagi kesehatan dan kehidupan orang. Terlepas dari soal etika konsumen, perilaku makan manusia kontemporer telah dikendalikan secara medis atau klinis. Saya mungkin memilih kopi dalam *sachet* bukan semata karena rasa, tetapi lebih karena pertimbangan apakah kopi tersebut mengandung banyak unsur gula, natrium, dan sodium atau tidak, mengingat saya mungkin berpotensi sakit darah tinggi dan diabetes.

Ideologisasi makan sehat diaplikasikan lewat cara-cara “psikologi orang sakit”. Masyarakat diposisikan secara psikologis sebagai pihak yang sakit dan harus diobati. Badan pengawas obat dan makanan barangkali akan lebih banyak disalahkan ketika lalai dalam mengatur dan mengawasi apakah makanan mengandung bahan berbahaya atau tidak, ketimbang bergizi tinggi atau tidak. Stereotip tentang makanan yang “baik” adalah makanan yang tidak menimbulkan penyakit tertentu (seperti kanker, jantung, diabetes, hipertensi, dan sebagainya). Slogan “empat sehat lima sempurna” menjadi pedoman makan yang diajarkan mulai dari sekolah-sekolah pada tingkat dasar. Praktik-praktik ideologis tentang makanan ‘baik’ itu dihidupkan lewat berbagai lembaga atau organisasi kemasyarakatan.

Ideologisasi medikalisasi makanan menciptakan berbagai perilaku, kelompok, maupun cara pandang baru terhadap makanan dalam masyarakat. Berbagai gaya hidup sehat berkembang dalam masyarakat, seperti gaya hidup anti bumbu masak, anti makanan anorganik, dan seterusnya. Berbagai cara pikir tentang makan yang seringkali menyesatkan dan tidak dapat dipertanggungjawabkan secara rasional juga berkembang, seperti sehat berarti alamiah, sehat berarti tanpa bumbu masak, atau sehat berarti tidak dimasak. Parameter kesehatan menjadi nilai dominan di antara nilai-nilai lainnya tentang makanan.

#### *Perilaku Makan 'Abnormal': Anoreksia, Bulimia, dan Obesitas*

Dalam kaitannya dengan urusan fisik manusia, perilaku makan tertentu tidak hanya ditujukan agar manusia menjadi sehat, tetapi juga tampil secara menarik. Di sini, perilaku pengendalian atas makan menjadi suatu bentuk perawatan diri agar tubuh menjadi 'normal'. Kenormalan dalam hal tubuh seringkali dihubungkan dengan harapan masyarakat tentang suatu citra fisik. Tubuh normal bukan hanya berarti sehat, tetapi juga menarik bagi banyak orang.

Hasrat untuk mewujudkan penampilan diri secara fisik menimbulkan rasa cemas. Takut menjadi gemuk adalah salah satu bentuk kecemasan orang modern dalam kaitannya dengan soal makan. Gemuk dianggap menakutkan karena selain dipandang berisiko tinggi bagi kesehatan, juga tidak sesuai dengan stereotipe yang mengidentikkan kecantikan sebagai suatu kelangsingan. Di sini, langsing seringkali diyakini sebagai tentang bentuk tubuh ideal individu kontemporer. Dalam hal ini, media seperti majalah, buku, maupun televisi berperan besar menyuburkan gagasan ini di dalam pikiran masyarakat. Orang terobsesi untuk mengejar gambaran diri fisik yang diidealkan masyarakat (dan berarti dianggap normal) itu, yaitu tampil kurus atau langsing. Sebaliknya, gemuk dianggap sebagai ketidaknormalan. Orang berupaya keras mengatasi kegemukan dengan berolah raga atau membatasi asupan nutrisi ke dalam tubuh, yang dikenal dengan diet. Diet dilakukan dengan berbagai cara seperti mengurangi atau memilih tidak memakan jenis makanan tertentu yang membuat gemuk, maupun mengurangi porsi atau frekuensi makan.

Salah satu bentuk perilaku diet makan secara ekstrem adalah *anorexia nervosa* dan *bulimia nervosa*. *Anorexia nervosa* dan *bulimia nervosa* merupakan

bentuk penyakit psikologis yang terjadi karena adiksi akan kelangsingan tubuh dengan cara diet yang berlebihan.<sup>31</sup> Cara diet ini menghasilkan tubuh yang sangat kurus, bagai tulang tak berdaging dan hanya berbungkus kulit. Kedua bentuk perilaku makan yang banyak berkembang di Eropa ini dipandang sebagai bentuk perilaku tidak normal dalam masyarakat yang perlu dikoreksi.

Sementara di Eropa berkembang *anorexia nervosa* dan *bulimia nervosa*, di China justru sebaliknya. Vinh Sum Chau menyelidiki fenomena obesitas (kegemukan) anak di China akibat pengaruh nilai kultural tradisional dan jaringan pemasaran.<sup>32</sup> Chau meneliti dari aspek sejarah, dan menemukan bahwa gemuk menjadi stereotip populer masyarakat sejak era Dinasti Tang di abad ke-6. Menurut Chau, pada saat itu badan gemuk diyakini masyarakat sebagai lambang kekayaan, dan sebaliknya kurus sebagai bentuk kemiskinan. Chau menemukan bahwa fenomena obesitas di China, awalnya dipopulerkan Ratu Yang Gui Fei yang gemuk, yang berkembang menjadi keyakinan tradisional wanita China untuk memikat pria yang berkembang hingga abad ke-21. Keyakinan ini mempengaruhi perilaku makan orang Cina. Selain nilai budaya tradisional itu, penyebab obesitas anak di China menurut Chau adalah kebijakan kependudukan pemerintah China yaitu satu anak per keluarga, akibat melonjaknya jumlah penduduk China di abad ke-18 hingga 19. Yang menarik, Chau menemukan pula bahwa perilaku makan berlebihan pada anak-anak China yang mengalami obesitas justru tumbuh subur akibat dukungan jaringan pemasaran makanan dan sama sekali tidak terpengaruh oleh gagasan kurus sebagai cantik dan sehat yang telah menjadi ideologi di dunia barat.

#### *Bumbu Masak, Teknologi Pengawetan, dan Makanan Kemasan*

Penemuan teknologi berperan besar dalam membentuk makanan sebagai konstruksi kultural manusia. Berkat penemuan teknologi, cara-cara manusia berelasi dengan makanan semakin berkembang. Montanari berpendapat bahwa teknologi berkontribusi besar bagi perkembangan aspek kultural makan, sejak era teknologi perburuan hingga pertanian, peternakan, pengawetan, dan pendistribusian (menyiasati alam dalam rangka menjaga kuantitas persediaan makanan akibat perubahan iklim), maupun penemuan dan pengembangan bumbu masak (memanipulasi alam dalam rangka mengeksplorasi kualitas makanan).<sup>33</sup>

Bumbu masak merupakan bentuk konstruksi kultural manusia lewat teknologi untuk mendapatkan sensasi rasa. Bumbu masak bekerja dengan cara menghasilkan rangsangan kuat pada alat indera manusia ketika berhadapan dengan makanan, melalui indera penciuman dan pengecapan. Bumbu masak (misalnya MSG maupun esens) pada dasarnya tidak diciptakan untuk menyehatkan tubuh, melainkan memuaskan selera makan lewat sensasi yang dirasakan hidung dan lidah.

Maynard A. Amerine melihat peran bumbu masak dalam mengembangkan peradaban, dan menyimpulkan bahwa ada keterkaitan secara paralel antara kualitas perpaduan bumbu masak dengan kualitas peradaban suatu masyarakat.<sup>34</sup> Menurutny, tingginya kualitas suatu peradaban dapat diketahui dari kombinasi bumbu masak yang digunakan dalam masakan. Amerine mengamati perkembangan bumbu masak dalam kehidupan masyarakat primitif hingga masyarakat berperadaban tinggi. Menurut Amerine, dalam masyarakat primitif ketika bumbu masak belum digunakan, manusia makan lebih berdasarkan pertimbangan biologis (kuantitas) karena variasi rasa makanan yang terbatas (misalnya direbus atau dibakar), namun setelah bumbu masak ditemukan, manusia makan lebih dengan pertimbangan estetis (kualitas) karena pilihan akan rasa yang bervariasi. Amerine mengungkapkan bahwa bumbu masak berhasil menggeser peran makan bagi manusia dari suatu keharusan menjadi kemungkinan.

Apa yang dikatakan Amerine tentang kaitan dan bumbu masak itu masuk akal. Bumbu masak tidak hanya melahirkan rasa enak, tetapi juga memunculkan berbagai norma, pola perilaku, dan gaya hidup masyarakat. Bumbu masak menghasilkan model-model pendisiplinan diri dalam urusan masak-memasak, yang bekerja melalui lembaga-lembaga seperti sekolah atau kursus memasak, buku resep memasak, kompetisi memasak, maupun restoran.<sup>35</sup> Selain itu, gaya hidup makan alamiah (misalnya mengurangi atau menolak MSG) berkembang sebagai bentuk-bentuk perlawanan terhadap terhadap artifisialitas makanan akibat dominasi bumbu masak buatan, yang melahirkan cara-cara kreatif orang dalam memproduksi makanan yang serba alamiah atau organik.

Selain itu, perpaduan antara teknologi bumbu masak dan teknologi pengawetan menghasilkan berbagai variasi makanan instan dalam kemasan, sekaligus budaya makan baru. Melalui kombinasi bumbu

masak dan teknologi pengawetan, makanan disajikan dengan cara-cara memasak yang lebih cepat, mudah, dan efisien (misalnya mie instan). Efek makanan kemasan tidak hanya memperpendek proses memasak, tetapi juga menghilangkan *visibilitas* (sekaligus *intimitas*) relasi manusia dengan makanan dan berbagai hal lain di baliknya. Relasi manusia dengan makanan dan aspek-aspek kultural di baliknya semakin terbatas dan terarah pada hasil.

Paling tidak ada empat catatan kritis berkaitan dengan soal berkurangnya *visibilitas* atau *intimitas* dalam proses produksi-konsumsi makanan ini. *Pertama*, makanan kemasan membuat isi makanan semakin tidak tersentuh (ketika dibungkus rapat) atau tidak terlihat (ketika bungkusnya tidak transparan). Relasi konsumen dengan isi makanan tidak langsung, karena dimediasi atau dibatasi kemasan. Itulah sebabnya, etika konsumen tentang makanan kemasan mensyaratkan produsen untuk menampilkan informasi akurat, benar, dan dapat dipercaya tentang *ingredient* di label produk makanan kemasan.

*Kedua*, makanan kemasan juga membuat subjek semakin tidak tersentuh atau terlihat. Dahulu sebelum ada industrialisasi makanan, jika orang ingin makan cabai, orang mesti pergi ke petani cabai (atau paling tidak ke pedagang di pasar). Makanan kemasan tidak hanya menyederhanakan proses produksi, melainkan juga menyederhanakan relasi antarsubjek di balik proses produksi itu. Ketika membeli nasi goreng langsung dari orang yang memasaknya, saya bisa melihat bagaimana ia memasak nasi goreng dan menawarkannya kepada saya. Ketika membeli nasi goreng dalam kemasan, orang-orang di balik proses produksinya tak terlihat dan tak terjangkau lagi (*invisible*), bahkan juga anonim. Saya tidak tahu bagaimana masakan itu dibuat, apa bahannya, dan siapa yang memasaknya. Relasi saya dengan subjek juga tidak langsung, melainkan dimediasi lewat tulisan dalam label kemasan, contohnya lewat informasi tentang kandungan nutrisi (*ingredient*) maupun prosedur memasak. Informasi dalam label kemasan sangat terbatas, namun menentukan keputusan orang untuk membeli makanan. Makanan dalam kemasan menghasilkan bentuk-bentuk relasi yang serba instruksional, searah, prosedural, dan terbatas.

*Ketiga*, makanan kemasan juga membuat tampilan fisik bahan-bahan alamiah yang digunakan semakin tidak terlihat. Saya tidak tahu lagi bagaimana bentuk bawang, laos, jahe, atau kencur karena semuanya telah

dihadirkan secara seragam yakni dalam bentuk bubuk atau cairan, demi alasan kepraktisan. Kemasan memberi kepraktisan, tetapi menghilangkan relasi manusia dengan bentuk maupun tekstur alamiah bahan makanan.

*Keempat*, nilai-nilai di balik makanan semakin hilang, digantikan oleh nilai-nilai pragmatis. Ketika membeli sambal dalam *sachet*, saya tidak tahu lagi bagaimana rasanya *mengulek* cabai dan bawang merah sampai mata berair. Nilai kesabaran, ketekunan, kerjasama dan lainnya diganti oleh nilai kepraktisan. Proses memasak disederhanakan dengan prosedur teknis membuka atau menutup botol, atau menyobek isi kemasan.

Makanan kemasan memberikan tempat bagi cara kerja sains untuk mengendalikan perilaku orang, melalui logika makanan kemasan. Makanan kemasan disajikan dalam bentuk-bentuk yang serba terukur dengan tepat, dan teruji secara saintifik. Kuantifikasi ini jelas tampak misalnya dalam informasi *ingredients* pada label. Lewat makanan kemasan, manusia diarahkan untuk serba tepat dan terukur dalam makan. Efisiensi menjadi kerangka pikir yang mendasari makanan dalam *sachet*: praktis, tanpa sisa, dan itu berarti mengirit biaya. Sains makanan dalam kemasan mengubah keterukuran menjadi kelayakan untuk dimakan. Selain itu, makanan atau minuman kemasan dalam *sachet* (misalnya kopi atau gula) menjadi bentuk-bentuk individuasi dalam makan. Makanan atau minuman menjadi semakin individual dan spesifik: disajikan dalam kemasan sekali pakai dengan ukuran standar yang dapat dihabiskan satu orang.

Selain itu, makanan kemasan berkontribusi besar menghasilkan sampah yang sulit didaur ulang, sekaligus membentuk perilaku orang membuang sampah. Makanan kemasan umumnya menggunakan bahan-bahan yang sulit didaur ulang seperti plastik atau *styrofoam*. Menurut Greg Kennedy sebagian besar sampah dunia berasal dari kemasan makanan dan minuman, yang terutama terjadi akibat maraknya komodifikasi teknologi makanan.<sup>36</sup> Perilaku orang memakan makanan kemasan memunculkan keprihatinan-keprihatinan baru di bidang ekologis, yang menghasilkan berbagai kesepakatan, aturan, maupun kebijakan baru untuk mengatasi masalah sampah.

Makanan kemasan banyak dijual lewat supermarket-supermarket. Supermarket menjadi tempat untuk mendistribusikan dan menjual berbagai macam makanan kemasan dalam skala yang besar. Supermarket merupakan tempat yang efektif agar relasi kuasa bekerja mengarahkan

perilaku orang mengkonsumsi makanan kemasan. Hub Zwart menyatakan bahwa supermarket menjadi semacam *panopticon*, yakni lembaga yang memungkinkan bentuk-bentuk pengawasan, pendisiplinan, dan pengarahan subjek dalam memilih dan membeli barang.<sup>37</sup>

### *Praktik Vegetarianisme*

Menurut Jen Wrye, vegetarian adalah orang yang tidak makan daging atau tidak makan segala hal yang berwajah.<sup>38</sup> Wrye menyelidiki bahwa berbagai praktik vegetarian muncul dipengaruhi oleh perkembangan di bidang etika maupun kesehatan. Ia menggambarkan bahwa berbagai varian vegetarian muncul, mulai dari kaum vegetarian tradisional yang menolak untuk makan segala jenis hewan sama sekali, dan berkembang ke berbagai varian vegetarian lainnya yang tidak makan daging, namun tetap memakan produk-produk turunan dari hewan, misalnya telur atau susu. Wrye menyatakan bahwa vegetarianisme terbagi menjadi dua kelompok besar: vegetarian etis (karena alasan moral) dan vegetarian diet (karena alasan kesehatan).<sup>39</sup> Wrye menggambarkan bahwa kelompok pertama tetap bertahan pada posisi tidak makan daging maupun segala bentuk produk turunannya, namun masih memakai produk-produk hewani dalam bentuk barang-barang lain (misalnya jaket kulit, dst). Sementara, kelompok kedua bersikap lebih ketat dengan menolak segala macam bentuk produk hewani, baik dalam bentuk makanan maupun produk-produk lainnya. Di samping itu, ada beberapa variasi lain seperti semivegetarian yang menolak untuk makan daging, tetapi tidak untuk hewan lainnya.

Sementara itu, James C. Whorton menyatakan bahwa praktik vegetarian ini awalnya dilakukan dalam kerangka religius, moral, atau metafisik.<sup>40</sup> Sistem-sistem agama, nilai, keyakinan agama tertentu menetapkan tabu-tabu terhadap jenis makanan tertentu, khususnya daging. Praktik pantang dan puasa diajarkan oleh agama-agama sebagai bentuk *askesis* yakni pengendalian diri dengan cara menolak kedagingan dalam rangka mendekatkan diri kepada Tuhan, secara khusus dalam wujud membatasi makanan dan minuman. Di sini, vegetarianisme dalam batas-batas tertentu mendapatkan legitimasinya dalam agama. Agama-agama tertentu mengajarkan orang untuk tidak makan jenis daging tertentu, atau bahkan tidak makan semua jenis daging. Penganut Muslim tidak makan

babi. Penganut Hindu tidak makan sapi. Penganut Budhis bahkan memilih untuk tidak makan daging. Whorton menyatakan praktik vegetarian dalam konteks moral atau metafisik ini bahkan sudah dilakukan bahkan jauh sebelum itu, yakni sejak zaman Yunani kuno. Menurut Whorton, Phytagoras telah melakukan praktik vegetarian dengan alasan spiritual, dengan berargumen bahwa pembunuhan brutal hewan oleh manusia mencemari daging.

Lebih lanjut, Whorton berpendapat praktik vegetarian semakin berevolusi dari alasan moral atau metafisis ke alasan kesehatan.<sup>41</sup> Whorton menyelidiki sejarah penemuan-penemuan sains nutrisi dalam kaitannya dengan kelahiran vegetarianisme di abad ke-18. Ia menemukan bahwa vegetarianisme muncul di Eropa sebagai bentuk reaksi atas perkembangan sains di Eropa pada zaman itu, yang didukung pula dengan merebaknya kesadaran populer dalam masyarakat. Sains nutrisi lantas mewarnai berbagai argumen yang dipakai untuk mendukung kelompok vegetarian.

Di pertengahan abad ke-20, vegetarianisme berkembang pesat lewat isu kesehatan yang didukung peran sains nutrisi, etika, dan berbagai kesadaran populer. Vegetarianisme juga dipakai sebagai bentuk pembuktian saintifik bahwa badan akan menjadi lebih sehat apabila tidak memakan hewan. Selain itu, perilaku vegetarian dalam kaitan dengan aspek nutrisi ini mulai menjadi perhatian para etikawan yang didukung berbagai bentuk kesadaran populer dalam hal ekologis dan ketidakadilan binatang. Munculnya teori hak dan kesadaran ekologis secara populer melahirkan berbagai sudut pandang baru yang pada gilirannya melahirkan model-model vegetarianisme baru. Teori hak memberikan inspirasi baru tentang alasan moral orang untuk tidak memakan hewan. Beberapa pemikir yang memberi argumen moral untuk tidak makan hewan karena alasan ketidakadilan terhadap hewan, misalnya Peter Singer yang menggunakan argumen utilitarian, maupun Tom Regan yang menggunakan argumen deontologis dengan mengaplikasikan gagasan hak (yang eksklusif dimiliki manusia) ke dalam dunia hewan.<sup>42</sup>

Isu tentang makan atau tidak makan daging menjadi perhatian besar di dunia barat kontemporer. Hal ini berkaitan dengan cara pikir tentang nilai kedagingan dalam makanan yang tertanam kuat dalam tradisi barat. Praktik relasi kuasa yang berkaitan dengan daging sebagai makanan manusia menjadi bahan kajian Wrye. Wrye menyelidiki makna simbolik

daging dalam tradisi masyarakat barat kontemporer.<sup>43</sup> Wrye berpendapat bahwa daging menduduki posisi yang istimewa dalam tradisi kuliner masyarakat barat karena adanya makna simbolik daging sebagai sumber kekuatan hidup, yang tertanam begitu kuat dalam struktur masyarakat. Menurut Wrye, daging berasal dari hewan yang memiliki kesamaan dengan manusia dalam hal darah, sementara darah itu sendiri merupakan simbol kekuatan, kejantanan, maupun seksualitas. Memakan daging berarti mendapatkan kekuatan hidup itu. Yang menarik, Wrye menyatakan bahwa makna simbolik daging itu distrukturkan dalam bentuk aturan atau tatanan penyajian makanan dalam tradisi kuliner barat. Wrye menemukan bahwa dalam tradisi kuliner barat, makanan disajikan dengan suatu hirarki yang ditentukan oleh soal kedagingan: daging merah menduduki posisi tertinggi, sehingga menjadi hidangan utama yang wajib di dalam keluarga, sementara daging putih dan unggas kedua, telur dan keju ketiga, dan sayuran di urutan terakhir. Relasi kuasa bekerja melalui pengetahuan yang mengendalikan perilaku makan orang, dan tampil dalam bentuk-bentuk aturan penyajian makanan.

### **Simpulan**

Makan memang dapat dimaknai menjadi sekadar makan makanan, yakni nutrisi bagi tubuh. Namun, makna makan menjadi terbatas yakni sekadar suatu aktivitas yang konsumtif dan eksploitatif. Makan dapat menjadi aktivitas yang produktif ketika dikeluarkan dari kerangka itu, dan didudukkan dalam relasinya dengan konteks hidup sosial. Makan bisa menjadi suatu cara atau strategi untuk berelasi: cara untuk mengarahkan dan mengendalikan orang.

Aktivitas makan tidak pernah menjadi aktivitas yang bebas nilai. Ada berbagai kepentingan, nilai, maupun ideologi di balik soal makan dan makanan. Makan memungkinkan adanya relasi ketika satu pihak mengendalikan pihak yang lain. Makan bukan sekadar tindakan mempertahankan hidup secara biologis, melainkan strategi manusia untuk menjalin hubungan dengan yang lain dalam jejaring kehidupan yang diwarnai simpang siurnya berbagai cara kerja kekuasaan.

Makan dan makanan menjadi teknologi diri, yang lewatnya bekerja bentuk-bentuk regulasi dan koreksi atas cara berperilaku, cara berpikir, dan cara bertindak sebagai manusia. Namun, di balik keteraturan dan ketertiban yang dihasilkan, muncul berbagai norma, nilai, aturan, gaya

hidup, atau sistem pengetahuan baru. Makan dan makanan menjadi daya yang produktif untuk memberi wajah peradaban.

Sebagai kata akhir, bukan makanan itu sendiri yang membuat manusia makan, tetapi pengetahuan. Manusia makan bukan semata-mata karena makanan yang disajikan, tetapi karena pikiran manusia itu tentangnya.

## **Bibliography**

- Abbate, Cheryl, "Virtues and Animals: A Minimally Decent Ethic for Practical Living in a Non-ideal World", *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 27, 6, (Dec. 2014).
- Allhof, Fritz; Monroe, Dave (Eds.). *Food and Philosophy: Eat, Think and Be Merry*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd., 2007.
- Amerine, Maynard A. "Flavor as Value", *Food and Civilization*. Voice of America Forum Lectures: Charles C. Thomas Publisher, 1966.
- Anderson, E.N. *Everyone Eats, Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press, 2005.
- Clark, J. Peter; & Ritson, Christopher (Eds.). *Practical Ethics for Food Professionals*. Sussex: Wiley-Blackwell, A John Wiley & Sons, Ltd. Publication & IFT Press, 2013.
- Coff, Christian. *The Taste for Ethics: An Ethics of Food Consumption*. Dordrecht: Springer, 2006.
- Counihan, Carole; & van Esterik, Penny (Eds.). *Food and Culture 3<sup>rd</sup> ed*. London: Routledge, 2013.
- Coveney, John. *Food, Morals, and Meaning: The Pleasure and Anxiety of Eating*. London: Routledge, 2000.
- Faubion, James D. (Ed.). *Power: Essential Works of Foucault 1954-1984 vol. 3*. New York: The New Press, 1994.
- Foucault, Michel. *Discipline and Punish, The Birth of Prison*. New York: Vintage Books, A Division of Random House, Inc., 1977.
- \_\_\_\_\_. *The Use of Pleasure, Vol. 2 of The History of Sexuality*. New York, Vintage Books, A Division of Random House, Inc., 1990.
- Kennedy, Greg. *An Ontology of Trash: The Disposable and Problematic Nature*. New York: State University of New York Press, 2007.
- Korthals, Michael. *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food*. Dordrecht: Springer, 2004.

- Telfer, Elizabeth. *Food for Thought: Philosophy and Food*. London: Routledge, 1996.
- Montanari, Massimo. *Food Is Culture*. New York: Columbia University Press, 2006.
- Newman, Lex, (ed.), *The Cambridge Companion to 'Locke's Essays Concerning Human Understanding'*, New York: Cambridge University Press, 2007.
- Whorton, James C. "Historical Development of Vegetarianism." *The American Journal of Clinical Nutrition*, 59, 5 (May 1994).
- Zwart, Hub. "Food Consumption in the Genomics Era: A Foucauldian Perspective." *Tailoring Biotechnologies*, 1, Issue 2, (Nov. 2005).

### Endnotes:

- 1 Rudi Setiawan, *Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis*, makalah yang dipresentasikan dalam Konferensi Dosen Etika Seluruh Indonesia (HIDESI) ke-25 bertema "Ethics, Values, and Local Wisdom" yang diselenggarakan di Pusat Pengembangan Etika Atma Jaya Jakarta pada 7-8 Agustus 2015.
- 2 Christian Coff, *The Taste for Ethics: An Ethics of Food Consumption* (Dordrecht: Springer, 2006), 6.
- 3 *Ibid.*, 12.
- 4 Maynard A. Amerine, "Flavor as Value", *Food and Civilization* (Voice of America Forum Lectures: Charles C. Thomas Publisher, 1966), 105-111.
- 5 Jennifer L. Iannolo, "Food and Sensuality: A Perfect Pairing", *Food and Philosophy: Eat, Think and Be Merry*, ed. Fritz Allhoff and Dave Monroe (Oxford: Blackwell Publishing Ltd, 2007), 246.
- 6 E.N. Anderson, *Everyone Eats, Understanding Food and Culture* (New York: New York University Press, 2005), 99-102.
- 7 Elizabeth Telfer, *Food for Thought: Philosophy and Food* (London: Routledge, 1996), 1-2.
- 8 Makan lantas sering mendapat cap negatif. Istilah mencaplok sering digunakan dalam arti yang peyoratif: merampas, mengambil, merebut. Demikian pula, istilah "makan siapa" diasosiasikan dengan perilaku yang buruk, jahat, korup. Perut buncit menjadi gambaran simbolis penguasa yang serakah.
- 9 Rudi Setiawan, *op.cit.*, 6-8.
- 10 Telfer menyebutkan bahwa paling tidak ada delapan nilai di luar makanan yang mendorong orang untuk makan, seperti nilai ketaatan religius, seni, pernyataan diri, dan sebagainya. Lih. Telfer, *Op.cit.*, 38.
- 11 Carolyn Korsmeyer, "Delightful, Delicious, Disgusting", *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*, ed. Fritz Allhoff & Dave Monroe (Oxford: Blackwell Publishing Ltd., 2007), 146.
- 12 Coff berpendapat bahwa relasi manusia dan makanannya dalam proses makan diawali dengan tahapan relasi yang berjarak (melihat), yang semakin terarah pada relasi yang intim dan tidak berjarak (mencium dan mengecap). Lih. Coff, *Op.cit.*, 6.
- 13 Michael Schaffer, "Taste, Gastronomic Expertise, and Objectivity", *Food and*

- Philosophy: Eat, Think and Be Merry*, ed. Fritz Allhof and Dave Monroe (Oxford: Blackwell Publishing Ltd, 2007), 75-76.
- 14 Michael Jacovides, "Locke's Distinction Between Primary and Secondary Qualities" dalam Lex Newman (ed.), *The Cambridge Companion to Locke's Essays Concerning Human Understanding*, (New York: Cambridge University Press, 2007), 103-104.
  - 15 Michel Foucault, "The Subject and Power" dalam James D. Faubion (ed.), *Power: Essential Works of Foucault 1954-1984 vol. 3*, (New York: The New Press, 1994), 326-327.
  - 16 John Coveney, *Food, Morals, and Meaning: The Pleasure and Anxiety of Eating* (London: Routledge, 2000), 5-6.
  - 17 Michel Foucault, *Discipline and Punish, The Birth of Prison* (New York: Vintage Books, A Division of Random House, Inc., 1977), 182-183.
  - 18 *Ibid.*, 218-228.
  - 19 Panopticon adalah model penjara ideal yang digagas Jeremy Bentham. Bentuk penjara ini adalah melingkar dengan ruang pengawas berada di tengah dan sel narapidana yang selalu terang karena cahaya matahari masuk melalui jendela. Penjara ini dibuat sedemikian rupa sehingga gerak-gerik para narapidana di dalam sel selalu bisa diketahui dan diawasi secara menyeluruh, sementara sang narapidana tidak dapat mengamati pengawas. *Ibid.*, 195-218.
  - 20 Michel Foucault, "The Subject and Power", *Power: Essential Works of Foucault 1954-1984 vol. 3*, ed. James D. Faubion (New York: The New Press, 1994), 345.
  - 21 *Ibid.*, 344.
  - 22 *Ibid.*, 339.
  - 23 Coveney, *op.cit.*, 10.
  - 24 Foucault menyebut istilah *aphrodisia* sebagai hasrat alamiah di mana seseorang dapat mencapai substansi etis dengan perilaku seksual. Sehubungan dengan soal *aphrodisia* ini, ada pula yang disebut *chresis* yakni perasaan subjektif yang harus dialami untuk mendapat keberanian moral, *enkrateia* yakni penguasaan diri, berupa sikap yang diperlukan untuk menjadi subjek etis, dan *sophrosyne* yakni sikap tidak berlebihan dalam mencapai kepuhan diri. Lihat Michel Foucault, *The Use of Pleasure, Vol. 2 of The History of Sexuality*, (New York, Vintage Books, A Division of Random House, Inc. 1990), 37.
  - 25 Coveney, *op.cit.*, 10.
  - 26 Bourdieu mencontohkan dengan gagasan tentang kuat dan indah dalam membentuk kelas sosial. Ia menggambarkan bahwa laki-laki pekerja akan lebih memilih kekuatan dibandingkan dengan keindahan tubuh, sehingga memilih makanan yang murah namun bergizi tinggi, sementara kaum profesional lebih memiliki preferensi pada keindahan dengan makanan yang lezat, sehat, dan tidak membuat gemuk. Lih. Pierre Bourdieu, "Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste" dalam Carole Counihan & Penny van Esterik (eds.), *Food and Culture 3<sup>rd</sup> ed.* (London: Routledge, 2013), 34.
  - 27 Michael Korthals, *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food* (Dordrecht: Springer, 2004), 18.
  - 28 Coveney, *op.cit.*, 9.
  - 29 *Ibid.*, 17-24.
  - 30 *Ibid.*, 17.
  - 31 Anderson, *op.cit.*, 66.

- 32 Vinh Sum Chau, "An East Asian Perspective on Food Ethics: Implications for Childhood Obesity in Mainland China", *Practical Ethics for Food Professionals*, ed. J. Peter Clark & Christopher Ritson, (Sussex: Wiley-Blackwell, A John Wiley & Sons, Ltd. Publication & IFT Press, 2013), 61-64.
- 33 Massimo Montanari, *Food Is Culture*, (New York: Columbia University Press, 2006), 20-21.
- 34 Amerine, *op.cit.*, 105-111.
- 35 Kursus, kompetisi, dan resep memasak merupakan bentuk teknologi pendisiplinan diri. Lewat itu, tubuh dikonstruksi agar patuh menyetujui, mengakui, dan mengikuti cara-cara memasak dan selera sang instruktur, juri, atau penulis resep. Bahkan, resep masakan sebagai bentuk pengarsipan sekaligus pewarisan cara memasak, adalah bentuk pengendalian dan pendisiplinan terhadap tubuh yang "berbeda generasi" lewat mekanisme kerja toko-toko buku, situs di internet, maupun acara televisi. *Style* baru dalam memasak, menyajikan masakan, atau memakan makanan dilahirkan lewat model-model ini.
- 36 Greg Kennedy, *An Ontology of Trash: The Disposable and Problematic Nature* (New York: State University of New York Press, 2007), 57.
- 37 Hub Zwart, "Food Consumption in the Genomics Era: A Foucauldian Perspective", *Tailoring Biotechnologies*, 1, Issue 2, (Nov. 2005), 35-36.
- 38 Jen Wrye, "Should I Eat Meat? Vegetarianism and Dietary Choice", *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*, ed. Fritz Allhoff & Dave Monroe (Oxford: Blackwell Publishing Ltd., 2007), 48.
- 39 Wrye, *op.cit.*, 49-50.
- 40 James C. Whorton, "Historical Development of Vegetarianism", dalam *The American Journal of Clinical Nutrition*, 59, 5 (May 1994), 1103S.
- 41 *Ibid.*, 1103S.
- 42 Cheryl Abbate, "Virtues and Animals: A Minimally Decent Ethic for Practical Living in a Non-ideal World", *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, Vol. 27, Issue 6, (Dec. 2014), 917-918.
- 43 Wrye, *op.cit.*, 53.