



SAMSUL HIDAYAT

# FOOD & RELIGION

— Eksplorasi Makanan —  
dalam Tradisi Keagamaan

Samsul Hidayat

# FOOD AND RELIGION

EKSPLORASI MAKANAN DALAM  
TRADISI KEAGAMAAN



**AG PUBLISHING**

## **Food and Religion : Eksplorasi Makanan dalam Tradisi Keagamaan**

**Penulis:** Samsul Hidayat  
**Penyunting:** Samsul Hidayat  
**Penata isi:** Abu Nahsr  
**Perancang Sampul:** AGLitera

**Cetakan Pertama, April 2024**  
**ISBN 978-602-396-216-7**  
172 hlm, 16 x 23 cm.

**Diterbitkan Oleh**  
**AG PUBLISHING**

Anggota IKAPI (173/DIY/2023)

Jlatren Mancasan, RT.6/RW.23, Jlatren, Jogotirto, Kec. Berbah,  
Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55572

Email: yukcetakbuku@gmail.com

Telp: 0813-9060-0052

Website: [www.aglitera.com](http://www.aglitera.com)

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin dari Penerbit

## KATA PENGANTAR

Dalam perjalanan manusia melintasi zaman dan budaya, makanan dan agama telah menjadi dua elemen fundamental yang tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar manusia tetapi juga membentuk inti dari banyak tradisi dan praktik sosial. Buku "Food and Religion: Eksplorasi Makanan dalam Tradisi Keagamaan" merupakan sebuah upaya untuk menjelajahi dan memahami hubungan simbiotik antara dua domain ini. Karya ini dirancang untuk menjadi jembatan pengetahuan yang menghubungkan dunia kuliner dengan dimensi spiritual, menawarkan wawasan tentang bagaimana makanan berperan lebih dari sekedar substansi yang mengenyangkan tetapi sebagai sarana ekspresi keagamaan dan budaya yang kaya.

Dalam era globalisasi yang kita alami saat ini, pertukaran budaya menjadi semakin tak terhindarkan, membawa dampak signifikan terhadap praktik makanan dan agama. Melalui buku ini, saya berusaha untuk menangkap esensi dari interaksi tersebut, mengungkap bagaimana adaptasi dan transformasi dalam praktik makanan religius terjadi, dan bagaimana hal ini mencerminkan dinamika identitas, komunitas, dan spiritualitas dalam konteks global. Saya mengundang pembaca untuk mempertimbangkan ulang dan merenungkan peran makanan dalam praktik keagamaan

mereka sendiri, serta implikasi sosial dan etis dari pilihan makanan mereka.

Tujuan saya adalah untuk memperkaya diskursus akademis dan publik mengenai makanan dan agama, serta untuk mendorong dialog antarbudaya dan antaragama yang lebih luas. Dengan menggali berbagai tradisi keagamaan dan praktik makanan mereka, "Food and Religion: Eksplorasi Makanan dalam Tradisi Keagamaan" berharap dapat memperluas pemahaman kita tentang keragaman dan kesamaan yang ada di antara kita, mempromosikan penghargaan terhadap keberagaman budaya dan agama, dan pada akhirnya, berkontribusi pada pembangunan dunia yang lebih inklusif dan harmonis. Semoga buku ini memberikan kontribusi positif bagi pengembangan studi agama di Indonesia.

Pontianak, April 2024

**Samsul Hidayat**

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>BAB. 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>BAB. 2 KONTEKS BUDAYA DAN AGAMA.....</b>	<b>9</b>
1. Makanan krusial dalam tradisi keagamaan .....	9
2. Perbandingan aturan dan makna makanan lintas agama .....	12
3. Praktik makanan dalam konteks keagamaan .....	20
4. Makanan memperkuat identitas budaya dan keagamaan .....	22
5. Peran makanan dalam konteks budaya dan agama .....	25
<b>BAB. 3 SIMBOLISME DAN RITUAL .....</b>	<b>27</b>
1. Simbolisme makanan dalam praktik keagamaan.....	27
2. Eksplorasi simbolisme makanan dalam ritual keagamaan .....	30
3. Fungsi makanan dalam memperkuat komunitas dan spiritualitas.....	33
4. Contoh penggunaan makanan dalam ritual agama.....	35
5. Implikasi simbolisme dan ritual makanan terhadap pengalaman keagamaan.....	37
<b>BAB. 4 PENGARUH SOSIAL-EKONOMI .....</b>	<b>41</b>
1. Konteks sosial-ekonomi makanan dalam agama.....	41
2. Faktor ekonomi mempengaruhi akses terhadap makanan halal.....	43
3. Hubungan antara makanan, status sosial, dan identitas keagamaan.....	45
4. Dampak globalisasi terhadap tradisi makanan keagamaan.....	48

5. Pengaruh sosial-ekonomi terhadap praktik makanan keagamaan.....	50
<b>BAB. 5 ETIKA DAN TANGGUNG JAWAB LINGKUNGAN.....</b>	<b>53</b>
1. Pentingnya tanggung jawab lingkungan.....	53
2. Pandangan Keagamaan tentang Lingkungan .....	56
3. Makanan keagamaan mempromosikan keberlanjutan lingkungan .....	58
4. Analisa kasus .....	60
5. Aksi dan Advokasi .....	62
<b>BAB. 6 PEMBENTUKAN IDENTITAS .....</b>	<b>65</b>
1. Makanan sebagai sarana pembentukan identitas keagamaan.....	65
2. Makanan mengekspresikan identitas keagamaan.....	67
3. Pengaruh interaksi antarbudaya terhadap praktik makanan keagamaan .....	70
4. Identitas keagamaan beradaptasi melalui makanan dalam konteks global.....	72
5. Peran makanan dalam pembentukan dan ekspresi identitas keagamaan.....	74
<b>BAB. 7 MAKANAN DAN DIPLOMASI .....</b>	<b>77</b>
1. Diplomasi Kuliner.....	77
2. Festival dan Pertemuan .....	80
3. Studi Kasus .....	82
<b>BAB 8 KONTESTASI DAN KOMODIFIKASI.....</b>	<b>85</b>
1. Kontestasi makanan.....	85
2. Komodifikasi makanan .....	86
3. Pengaruh media .....	88
<b>BAB. 9 SARANA REKREASI SPIRITUAL.....</b>	<b>91</b>
1. Pesta Keagamaan dan Perayaan Kuliner .....	91
2. Makanan dalam Meditasi dan Praktik Spiritual.....	94
3. Peran Makanan dalam Ziarah dan Festival Keagamaan..	96

4. Puasa dan Pesta.....	99
5. Makanan sebagai Persembahan kepada Dewa-Dewi....	101
6. Kuliner dan Kontemplasi.....	103
7. Makanan dalam Cerita dan Mitologi Keagamaan.....	106
<b>BAB 10 DINAMIKA PERUBAHAN .....</b>	<b>109</b>
1. Konteks perubahan sosial dan globalisasi.....	109
2. Diaspora dan Migrasi.....	111
3. Interaksi Antaragama .....	113
4. Adaptasi praktik makanan keagamaan dalam konteks baru.....	115
5. Implikasi dinamika perubahan terhadap makanan dan agama.....	117
<b>BAB. 11 KESIMPULAN.....</b>	<b>119</b>
<b>REFERENSI .....</b>	<b>123</b>





# BAB. 1

## PENDAHULUAN

Dalam konteks global yang semakin terhubung, interaksi antara makanan dan agama menawarkan wawasan penting tentang bagaimana tradisi keagamaan membentuk dan dibentuk oleh praktik makanan. Fakta sosial menunjukkan bahwa makanan tidak hanya memenuhi kebutuhan biologis tetapi juga memiliki dimensi simbolis yang mendalam, berfungsi sebagai alat untuk mempertahankan identitas agama, memperkuat komunitas, dan menegosiasikan perbedaan. Kekrusialan masalah ini terletak pada dua alasan utama: *pertama*, makanan sebagai ekspresi dari identitas agama mencerminkan dinamika kekuasaan, resistensi, dan adaptasi dalam masyarakat multikultural; *kedua*, praktik makanan religius mempengaruhi dan dipengaruhi oleh isu-isu global seperti globalisasi, migrasi, dan perubahan sosial. Bukti penguat meliputi peningkatan minat terhadap makanan halal di pasar global, adaptasi praktik puasa dalam berbagai agama di konteks baru, dan peran makanan dalam ritual keagamaan sebagai sarana integrasi sosial dan dialog antaragama.

Studi sebelumnya mengungkap tiga kecenderungan utama dalam kajian ini: *pertama*, penelitian yang mengeksplorasi hubungan antara makanan dan identitas agama sering kali berfokus pada satu tradisi agama,

meninggalkan ruang untuk penelitian komparatif antaragama (Kanas et al., 2016, Galek et al., 2015, Héliot et al., 2020); *kedua*, studi tentang makanan dan agama cenderung mengabaikan bagaimana faktor sosial ekonomi dan politik mempengaruhi praktik makanan religius (Barro & McCleary, 2003, Iannaccone, 1998, Shatenstein & Ghadirian, 1998); *ketiga*, ada kekurangan penelitian yang mengintegrasikan perspektif antropologi makanan dengan studi agama untuk memahami makanan dalam konteks ritual dan simbolisme agama (Ayora-Diaz, 2015, Mintz & Du Bois, 2002, Bowie, 2021). Aspek yang belum direspon termasuk bagaimana globalisasi dan migrasi mempengaruhi adaptasi dan inovasi dalam praktik makanan religius, serta dampak interaksi antaragama terhadap praktik makanan.

Tujuan spesifik karya ini adalah untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan menyelidiki bagaimana tradisi keagamaan berbeda berinteraksi dan beradaptasi dengan praktik makanan dalam konteks globalisasi dan migrasi. Studi ini mengambil posisi bahwa makanan berfungsi sebagai medan dialog antaragama, mempromosikan pemahaman dan toleransi. Tiga pertanyaan yang akan dijelajahi adalah: (1) Bagaimana praktik makanan dalam tradisi agama tertentu beradaptasi dalam konteks migrasi dan globalisasi? (2) Bagaimana interaksi antaragama mempengaruhi praktik makanan dan persepsi tentang makanan dalam tradisi agama yang berbeda? (3) Dalam kapasitas apa makanan

dapat berfungsi sebagai alat untuk dialog antaragama dan integrasi sosial?

Argumen yang diuji dalam studi ini didasarkan pada premis bahwa makanan, sebagai elemen kultural yang kaya, menawarkan peluang unik untuk memahami dinamika antaragama dan sosial dalam konteks yang lebih luas. Tiga prakondisi penting untuk studi ini meliputi: *pertama*, pengakuan terhadap kompleksitas hubungan antara makanan dan agama yang melampaui batasan doktrinal; *kedua*, kebutuhan untuk pendekatan interdisipliner yang menggabungkan metode dari studi agama, antropologi, dan sosiologi; *ketiga*, pentingnya konteks globalisasi dan migrasi sebagai faktor yang mempengaruhi praktik makanan religius. Penelitian ini relevan dan tepat waktu karena menawarkan perspektif baru dalam memahami bagaimana tradisi keagamaan berinteraksi dan beradaptasi dalam dunia yang semakin terhubung, serta potensi makanan dalam memfasilitasi dialog antarbudaya dan antaragama.

Buku "Food and Religion: Eksplorasi Makanan dalam Tradisi Keagamaan" ini membuka jendela ke dunia di mana makanan dan agama bersatu, mengungkapkan bagaimana kedua elemen ini mendukung dan memperkaya kehidupan manusia. Melalui setiap suapan dan doa, kita diajak menjelajahi cerita-cerita tentang identitas, komunitas, dan kepercayaan yang terjalin dalam praktik makanan religius. Buku ini mengeksplorasi peran makanan, tidak hanya sebagai kebutuhan fisik tetapi juga sebagai ekspresi simbolis

yang mendalam, dalam berbagai tradisi agama di seluruh dunia. Dengan menggali ke dalam kekayaan simbolis dan praktis makanan dalam konteks keagamaan, pembaca diajak untuk memahami bagaimana makanan membentuk dan dibentuk oleh keyakinan spiritual dan ritual keagamaan, menyoroti hubungan unik antara nutrisi fisik dan pemberian makna spiritual.

Makanan melampaui kebutuhan biologisnya, mewujudkan ekspresi budaya yang kaya dengan simbolisme dan makna. Dalam ranah agama, ia mengasumsikan dimensi yang lebih tinggi, berfungsi sebagai saluran untuk perayaan, peringatan, dan persekutuan ilahi. Misalnya dari ritual Ekaristi Kristen hingga puasa Ramadhan Islam, praktik makanan religius menampilkan spektrum luas dan kedalaman spiritualitas manusia. Ritual ini tidak hanya menyehatkan tubuh tetapi juga memberi makan jiwa, menghubungkan duniawi dengan yang sakral. Melalui praktik-praktik semacam itu, beragam tradisi di seluruh dunia mengartikulasikan narasi spiritual mereka yang unik, menunjukkan betapa intimnya makanan ditunen ke dalam jalinan kehidupan religius. Interaksi yang rumit antara makanan dan iman ini menyoroti peran beragam kebiasaan diet dalam mengekspresikan dan mempertahankan pengalaman spiritual.

Di tengah ritual dan simbolisme yang kaya, praktik makanan religius membawa pertanyaan mendalam tentang etika, keberlanjutan, dan dinamika sosial. Dalam era globalisasi dan transformasi sosial yang cepat,

tantangan dan peluang baru muncul untuk praktik ini. Migrasi, perubahan iklim, dan dialog antaragama mempengaruhi pemahaman dan pengalaman kita terhadap makanan dalam konteks keagamaan, mendorong kita untuk mempertimbangkan kembali cara-cara tradisional kita berinteraksi dengan makanan. Perubahan ini tidak hanya menguji adaptabilitas dan fleksibilitas praktik makanan religius, tetapi juga membuka jalan bagi pemahaman baru dan pertukaran budaya yang memperkaya, menantang kita untuk melihat makanan sebagai lebih dari sekedar substansi fisik, tetapi sebagai elemen penting dalam dialog budaya dan spiritual global.

Buku ini memperkenalkan pendekatan multidisiplin, merangkul wawasan dari studi agama, antropologi, sejarah, dan sosiologi untuk menyajikan pandangan menyeluruh mengenai interaksi antara makanan dan agama. Dengan meneliti studi kasus lintas berbagai tradisi keagamaan, kita diajak memahami peran makanan sebagai alat ekspresi religius, pembentuk identitas komunal, dan medan negosiasi budaya. Eksplorasi ini mengungkap bagaimana praktik makanan religius tidak hanya mencerminkan keyakinan dan nilai-nilai spiritual, tetapi juga bagaimana mereka beradaptasi dan berinteraksi dalam konteks sosial dan budaya yang beragam, menyoroti dinamika kompleks antara makanan, agama, dan identitas dalam masyarakat global saat ini.

Buku ini menyoroti adaptasi dan transformasi praktik makanan religius di tengah perubahan konteks akibat migrasi dan globalisasi. Dengan mengeksplorasi bagaimana praktik makanan berpindah dari konteks asal ke lingkungan baru, kami mengungkap bagaimana ekspresi religius dan identitas budaya berevolusi, menciptakan varian baru yang kaya. Fokus khusus diberikan pada bagaimana komunitas diaspora berupaya mempertahankan, menyesuaikan, dan dalam beberapa kasus, mengubah tradisi makanan mereka untuk mengatasi tantangan yang dihadapi dalam kehidupan di negara baru. Melalui analisis ini, kami menggali kedalaman adaptasi budaya dan keagamaan, menunjukkan ketahanan dan kreativitas komunitas dalam memelihara identitas mereka melalui makanan, sekaligus menavigasi dan merespons dinamika global yang berkelanjutan.

Dalam buku ini, kami menyelidiki interaksi antaragama dari perspektif makanan, mengungkapkan potensinya sebagai medium untuk dialog, konflik, dan pemahaman lintas budaya. Makanan, lebih dari sekedar kebutuhan fisik, berfungsi sebagai sarana komunikasi yang kuat, memungkinkan pertukaran nilai dan tradisi antara berbagai komunitas agama. Melalui studi kasus dan analisis, kami menyoroti bagaimana makanan dapat memfasilitasi pemahaman dan toleransi, mengurangi prasangka, dan merayakan keanekaragaman budaya dan agama. Pendekatan ini menekankan peran makanan sebagai jembatan yang menghubungkan berbagai tradisi,

memperkaya dialog antaragama dan memperkuat kohesi sosial. Dengan demikian, makanan menjadi alat penting dalam mempromosikan perdamaian dan penghargaan terhadap keragaman, menunjukkan bagaimana praktik makanan religius dapat berkontribusi pada pemahaman dan harmoni lintas budaya.

Buku ini juga secara kritis mengevaluasi isu-isu etis dan keberlanjutan yang terkait dengan produksi dan konsumsi makanan dalam kerangka agama. Dengan menyoroti pengaruh keyakinan dan nilai-nilai agama terhadap lingkungan, kesejahteraan hewan, dan keadilan sosial, kami membuka diskusi tentang bagaimana praktik makanan religius dapat menjadi katalis untuk perubahan positif. Kami menjelajahi bagaimana agama dapat memotivasi komunitas untuk mengadopsi pendekatan yang lebih berkelanjutan dan etis terhadap makanan, menawarkan perspektif baru dalam mengatasi isu global seperti kelaparan dan dampak perubahan iklim. Melalui analisis ini, buku ini bertujuan untuk menginspirasi pembaca untuk mempertimbangkan ulang hubungan mereka dengan makanan, dilihat melalui lensa agama, sebagai sarana untuk mempromosikan keberlanjutan lingkungan dan keadilan sosial, menunjukkan potensi besar praktik makanan religius dalam menyumbang solusi bagi tantangan global kita.

Buku "Food and Religion: Eksplorasi Makanan dalam Tradisi Keagamaan" membawa perspektif baru dan wawasan mendalam tentang dinamika antara kepercayaan dan konsumsi makanan. Karya ini mengajak



pembaca untuk menyelami bagaimana tradisi makanan religius tidak hanya mencerminkan tetapi juga mempengaruhi nilai-nilai spiritual dan sosial kita. Dengan menggali hubungan antara makanan dan agama, kami berharap untuk memperluas pemahaman pembaca tentang bagaimana praktik makanan dapat memperkaya kehidupan spiritual dan sekaligus mendorong refleksi tentang kontribusi mereka terhadap keadilan, keberlanjutan, dan empati dalam masyarakat global kita. Buku ini menantang kita untuk memikirkan kembali peran makanan dalam ekspresi keagamaan dan bagaimana praktik-praktik tersebut dapat membantu menciptakan dunia yang lebih harmonis dan peduli.

## **BAB. 2**

### **KONTEKS BUDAYA DAN AGAMA**

#### **1. Makanan krusial dalam tradisi keagamaan**

Makanan, dalam konteks agama dan budaya, berfungsi tidak hanya sebagai pemenuhan kebutuhan fisik tetapi juga sebagai medium pembelajaran dan ekspresi identitas yang kaya. Nelson (2023) menyoroti bahwa sistem, budaya, dan praktik makan merupakan situs signifikan pembentukan budaya, politik, dan identitas, di mana pendidik agama dapat memanfaatkannya tidak hanya dalam konteks kritis—sebagai "pembaca" budaya—tetapi juga sebagai jalur kreatif untuk keterlibatan dan reformasi. Pendekatan ini menunjukkan bahwa studi tentang makanan, dengan mempertimbangkan partisipasinya dalam proyek pembentukan rasial, dapat mengarah pada pendidikan agama yang berakar pada pendekatan yang formatif, berbasis tubuh, estetis, dan meningkatkan kesadaran melalui makanan. Selain itu, Cohen (2021) menggarisbawahi bahwa praktik makanan agama mencerminkan ideal agama yang lebih luas, di mana makanan tidak hanya simbolis dan esensial dalam ritual, tetapi juga berperan dalam memahami kepatuhan kepada Tuhan, hubungan dengan hasil kesehatan, dan mencerminkan struktur sosial serta pandangan dunia.

Makanan memainkan peran penting dalam tradisi agama dan budaya. Ini bukan hanya sarana rezeki tetapi juga cara untuk mengekspresikan dan memperkuat nilai-nilai agama. Agama yang berbeda memiliki praktik dan kepercayaan makanan tertentu. Misalnya, dalam tradisi Tantra India, dewa diyakini hadir dalam representasi duniawi mereka dan diperlakukan sebagai orang nyata dengan kebutuhan alami akan makanan. Persembahan makanan kepada dewa adalah subjek yang vital, dan cara makanan diperlakukan setelah dikonsumsi oleh mereka juga penting (Nelson, 2023). Agama yang berbeda, termasuk Kristen, Islam, Buddhisme, Hindu, Khonghucu, dan Yudaisme, mempengaruhi etika masyarakat dalam pemilihan makanan, mengingat dampak makanan pada kesehatan fisik dan spiritual. Praktik makanan religius mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas dan dapat memberikan wawasan tentang bagaimana orang memahami perlunya mematuhi Tuhan, berhubungan dengan hasil kesehatan, dan mencerminkan struktur sosial dan pandangan dunia (Applebaum, 2021). Praktik makanan dalam agama-agama seperti *African Brazilian Candomble*<sup>1</sup> sangat kompleks dan melibatkan aturan dan

---

<sup>1</sup> Candomblé adalah agama Afro-Brasil yang menggabungkan elemen dari tradisi agama Afrika, Katolisisme, dan spiritualitas asli Amerika. Agama ini berkembang di Brasil di antara komunitas budak Afrika dan keturunan mereka, mencerminkan resistensi dan adaptasi budaya dalam menghadapi penindasan kolonial dan perbudakan. Candomblé memusatkan praktiknya pada pemujaan Orixás, yang merupakan dewa-dewi atau roh yang mewakili kekuatan alam dan aspek kehidupan manusia. Setiap Orixá memiliki kepribadian, elemen, warna, dan makanan khusus yang terkait dengannya. Ritual Candomblé melibatkan

ritual yang ketat, di mana sedikit modifikasi dapat mengubah makna dan efek dari persembahan makanan (Cohen, 2021). Studi tentang makanan dalam tradisi agama yang berbeda dapat membantu kita memahami aspek budaya, politik, dan pembentukan identitas makanan dan perannya dalam pendidikan agama (Nurrulhidayah et al., 2018).

Dalam konteks global, makanan dan budaya terjalin dalam pembentukan tradisi dan identitas nasional, seperti yang dijelaskan oleh Cherednichenko (Kiselev et al., 2022), yang mengeksplorasi bagaimana budaya makanan berbagai negara dan bangsa terbentuk. Mereka menyoroti peran penting budaya makanan dalam membentuk kesehatan bangsa, dengan memberikan perhatian khusus pada karakteristik nasional dan tradisi dalam diet berbagai negara, yang populer di seluruh

---

musik, tarian, dan nyanyian sebagai sarana untuk berkomunikasi dengan Orixás. Selama upacara, peserta dapat menjadi medium bagi Orixás melalui proses yang dikenal sebagai *possessi*. Makanan memainkan peran penting dalam ritual, digunakan sebagai persembahan untuk Orixás. Praktik agama ini juga mencakup penggunaan ramuan, amulet, dan ritual pembersihan untuk perlindungan spiritual dan penyembuhan. Artikel "*SACRED LEAVES OF BRAZILIAN CANDOMBLÉ*" oleh R. Voeks, diterbitkan dalam *Geographical Review* pada tahun 1990, menyoroti pentingnya tanaman dalam Candomblé dan bagaimana pemimpin agama mempertahankan dan menyesuaikan praktik etnoflora mereka di Brasil. Penelitian ini memberikan wawasan tentang bagaimana Candomblé, dengan keterkaitannya yang kuat dengan alam dan penggunaan tanaman, berakar kuat dalam tradisi spiritual dan medis yang dibawa oleh budak Afrika ke Brasil. Candomblé merupakan bagian penting dari warisan budaya dan identitas Afro-Brasil, menunjukkan kekuatan dan ketahanan tradisi spiritual Afrika di Amerika.

dunia karena keunikan mereka. Ini menunjukkan bahwa prinsip-prinsip pembentukan tradisi dan fitur makanan orang-orang di dunia, dengan mempertimbangkan kondisi nasional, agama, sejarah, dan geografis, memiliki dampak yang signifikan terhadap pemahaman dan praktik makanan. Melalui lensa ini, makanan menjadi lebih dari sekedar asupan; ia adalah ekspresi dari warisan, kepercayaan, dan identitas yang dibawa dari generasi ke generasi, memperkuat hubungan antara makanan, agama, dan budaya dalam konteks yang luas dan beragam.

## **2. Perbandingan aturan dan makna makanan lintas agama**

Praktik makanan dalam berbagai tradisi agama tidak hanya mencerminkan kepatuhan terhadap aturan dan doktrin agama tetapi juga menawarkan wawasan yang mendalam tentang bagaimana makanan dapat menjadi sarana untuk pendidikan agama dan pembentukan identitas budaya. Seperti yang dijelaskan oleh Nelson (2023), makanan berperan sebagai alat pembelajaran yang signifikan dalam pendidikan agama, menawarkan jalan bagi pengajar untuk tidak hanya menjadi pembaca budaya tetapi juga produser budaya yang kreatif. Melalui pendekatan ini, makanan menjadi medium untuk mengajarkan nilai-nilai agama, memperkuat identitas komunal, dan meningkatkan kesadaran tentang praktik makanan yang berkelanjutan dan etis. Di sisi lain, Cohen (2021) menyoroti bagaimana

praktik makanan dalam agama mencerminkan dan menginkulturasi struktur sosial dan pandangan dunia, menunjukkan bahwa makanan tidak hanya penting untuk kesehatan fisik tetapi juga untuk kesejahteraan spiritual dan sosial komunitas.

Praktik makanan dalam agama yang berbeda memiliki aturan dan makna yang berbeda. Dalam Islam, hukum konsumsi secara moderat, dianggap sebagai warisan budaya dan agama, dan makanan tertentu dinyatakan sah atau tidak sah untuk dikonsumsi (Cohen, 2021).<sup>2</sup> Makanan tidak hanya diperlukan untuk kelangsungan hidup tetapi juga memiliki implikasi untuk perkembangan spiritual, kesehatan manusia, dan kesejahteraan masyarakat. Islam menekankan pentingnya mengonsumsi makanan halal (diperbolehkan) dan menghindari makanan haram (terlarang) (Nazihah & Arifin, 2020). Konsumsi makanan

---

<sup>2</sup> Penelitian tentang prinsip, hukum, dan aturan konsumsi dalam Islam menyoroti bahwa konsumsi dalam ekonomi Islam dilihat sebagai tindakan positif yang berkontribusi pada kesejahteraan manusia. Islam memandang konsumsi memiliki agenda moral dan tujuan mulia, bukan sekadar pemenuhan keinginan pribadi dalam agenda kesenangan diri. Tujuan konsumsi dalam kerangka Islam bukan untuk memuaskan keinginan pribadi per se, karena usaha semacam itu akan sia-sia dan tidak berarti. Sebaliknya, tujuannya adalah mengarahkan konsumsi untuk mencapai kesejahteraan individu dan sosial (maqasid al-shariah) serta tujuan yang lebih tinggi yaitu mencapai keridhaan Allah. Dengan perspektif tersebut, Al-Qur'an dan Sunnah telah menetapkan prinsip-prinsip panduan dalam konsumsi yang akan membentuk kerangka perilaku konsumsi dalam perspektif ekonomi Islam. Agen ekonomi Islam diharapkan mengadopsi prinsip-prinsip moralitas Islam dalam konsumsi aktual mereka. (Furqani, 2017)

yang meragukan atau haram dapat memiliki efek negatif pada kesejahteraan fisik dan psikologis individu, yang menyebabkan stres dan kelelahan (Harun\* & Baharuddin, 2019). Islam juga mencegah pemborosan makanan, menganggapnya sebagai pelanggaran terhadap nilai-nilai makanan (Uddin, 2022). Komunitas Muslim, termasuk mereka selama Ramadhan, telah diidentifikasi sebagai kontributor signifikan terhadap limbah makanan global. Memahami dan mengikuti pedoman Islam tentang pangan dapat mempromosikan gaya hidup sehat, perkembangan manusia yang positif, dan pengurangan kemiskinan. Dengan mengkonsumsi makanan halal dan mempraktikkan pengendalian makanan, individu dapat meningkatkan kesehatan mereka, kemampuan menghasilkan pengetahuan, dan berkontribusi pada pengentasan kemiskinan .

Makanan memainkan peran penting dalam agama Hindu, baik dalam hal ritual keagamaan maupun konstruksi sosial. Ajaran Hindu mempromosikan vegetarianisme dan melarang makanan yang dimodifikasi secara genetik yang membahayakan bentuk kehidupan lainnya (Chouraqui et al., 2021).<sup>3</sup> Literatur

---

<sup>3</sup> beberapa studi terkait memberikan wawasan tentang perspektif dan kekhawatiran terhadap makanan "Genetically Modified," (GM) atau "Genetik yang Dimodifikasi" dapat dilihat dari studi C. Leitzmann (2014) dalam "*Vegetarian Nutrition: Past, Present, Future*" yang menyoroti sejarah vegetarianisme, termasuk rekomendasi vegetarian oleh agama-agama besar seperti Hinduisme dan Buddhisme. Studi ini menunjukkan bahwa vegetarianisme memiliki sejarah panjang dan diakui sebagai praktik yang mengurangi risiko penyakit kontemporer, menekankan

tentang agama Hindu menyoroti pentingnya persembahan vegetarian kepada dewa, tetapi juga mengakui dimasukkannya persembahan daging dalam ritual tertentu (Arumugam, 2022). Pemikiran dan mitos filosofis India kuno menekankan dampak praktik makanan pada berbagai aspek kehidupan sosial, jasmani, dan moral (Singh, 2020). Tradisi Tantra India menekankan keyakinan bahwa dewa memiliki kebutuhan alami akan makanan, dan persembahan makanan kepada mereka adalah subjek penting (Wright, 1917). Dalam komunitas Hindu transnasional, wacana tentang makanan digunakan untuk menjaga hubungan dengan India dan membangun identitas India, Hindu, dan kasta (Saunders, 2007). Satapatha Brahmana menggambarkan metamorfosis kosmik makanan dan perannya dalam pengorbanan primordial (“Hinduism: Beliefs and Practices,” 1997). Secara keseluruhan, makanan memiliki makna religius, sosial, dan simbolis

---

pentingnya nutrisi berkelanjutan dan etis dalam konteks agama. Sementara A. Dona dan I. Arvanitoyannis dalam *“Health Risks of Genetically Modified Foods”* (2009) membahas kekhawatiran terhadap makanan GM, termasuk potensi toksisitas, alergenitas, dan dampak lingkungan. Meskipun tidak secara langsung menyebutkan Hinduisme, studi ini relevan dengan kekhawatiran etis terhadap makanan GM yang mungkin membahayakan bentuk kehidupan lainnya. Studi Chen Zhang, R. Wohlhueter, dan Han Zhang (2016) dalam *“Genetically Modified Foods: A Critical Review of Their Promise and Problems”* memberikan tinjauan tentang manfaat dan masalah makanan GM. Artikel ini mengeksplorasi debat moral dan etika seputar makanan GM, yang relevan dengan diskusi tentang larangan agama terhadap makanan yang dapat membahayakan kehidupan lain.



dalam agama Hindu, mempengaruhi ritual, identitas, dan pemahaman tentang realitas tertinggi.

Agama Buddha juga memiliki hubungan yang kuat dengan makanan, dengan berbagai praktik dan sikap terhadapnya. Ajaran Buddha menekankan non-kekerasan dan konsep Ahimsa, yang mengarah pada vegetarianisme dan penghindaran bahaya terhadap hewan (Riasat, et al., 2023). Ada dua tradisi utama dalam agama Buddha, Theravada dan Mahayana, dengan pendekatan yang berbeda untuk vegetarianisme. Buddhisme Theravada mengizinkan konsumsi “daging murni” dalam kondisi tertentu, sementara umat Buddha Mahayana secara ketat mematuhi vegetarianisme (Kolata & Gillson, 2021). Praktik makanan dalam konteks Buddhis, khususnya di Jepang, dipandang sebagai bentuk mata uang gender dan berkontribusi pada rasa memiliki di antara para praktisi (Garrett, 2019). Dalam Buddhisme Tibet, ada praktik pantang total dari makanan material, dengan meditator menggunakan visualisasi dan napas untuk mengekstrak makanan. Secara keseluruhan, praktik makanan dalam Buddhisme mencerminkan cita-cita Buddha dan menawarkan beragam cara bagi umat Buddha untuk terlibat dan menjalani ajaran Dharma.

Kekristenan, Yudaisme, dan Islam memiliki pembatasan diet seperti menghindari daging babi dan prosedur penyembelihan hewan tertentu (Chouraqui et

al., 2021).<sup>4</sup> Praktik makanan religius ini mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas, termasuk kepatuhan kepada Tuhan, hasil kesehatan, dan struktur sosial (Akpan, 2020). Asal-usul dan evolusi budaya aturan pangan, serta hubungannya dengan perbedaan kelompok dan individu, juga merupakan pertanyaan penelitian yang penting. Analisis komparatif dari aturan dan makna ini dapat memberikan wawasan tentang implikasi budaya dan antaragama dari hukum diet.

Makanan memainkan peran penting dalam Kristenisasi kehidupan sehari-hari pada abad keempat Masehi. Orang-orang Kristen mula-mula menggunakan budaya makanan untuk menciptakan model kebajikan Kristen dan memproyeksikan ideologi Kristen ke dalam

---

<sup>4</sup> dalam agama-agama Abrahamik seperti Kekristenan, Yudaisme, dan Islam, terdapat pembatasan diet tertentu yang mencakup larangan mengonsumsi daging babi dan prosedur penyembelihan hewan yang spesifik. Yudaisme dan Islam melarang konsumsi daging babi dan produk darah sebagai makanan. Dalam Yudaisme, makanan harus kosher, sedangkan dalam Islam, makanan harus halal. Larangan ini didasarkan pada teks-teks suci seperti Torah dan Al-Qur'an, yang secara eksplisit melarang konsumsi daging babi dan darah. Prohibisi ini sering kali digunakan sebagai alasan untuk memicu kebencian terhadap Yahudi dan Muslim. Penelitian ini berusaha untuk menyediakan jawaban berbasis bukti mengapa larangan tersebut ada dan untuk menangkalkan representasi xenofobik dan hinaan terhadap subjek ini. Sementara Kekristenan meskipun tidak memiliki aturan diet yang ketat seperti Yudaisme dan Islam, ada beberapa denominasi atau tradisi Kristen yang mendorong atau mengikuti praktik diet tertentu, termasuk menghindari daging babi, berdasarkan interpretasi mereka terhadap ajaran-ajaran Alkitab. Namun, ini lebih bersifat pilihan individu daripada kewajiban agama yang ketat. Lihat Brondz, I. (2018), "*Why Judaism and Islam Prohibit Eating Pork and Consuming Blood as a Food.*"

praktik domestik (Anderson, 2022). Peran makanan dalam agama Kristen dieksplorasi melalui berbagai perspektif, termasuk linguistik kognitif dan teori ruang/tempat (D. Robinson, 2020). Domain pengetahuan umum terkait makanan, seperti kedokteran, pertanian, dan ritual nazar, digunakan sebagai metafora untuk kesalehan dan pembentukan moral (Van Wieren, 2018). Tempat-tempat Kristen dan lanskap kesalehan dibangun secara sosial melalui makanan dan jaringan produksi pangan (Patterson & Banks, 2013). Hubungan antara Kekristenan dan makanan juga diperiksa dalam konteks etika lingkungan, dengan fokus pada tanggapan dalam tradisi Yahudi, Kristen, dan Islam (Bailey, 2016). Bidang agama Kristen dan ilmu pangan telah berkembang untuk memasukkan perspektif interdisipliner dan global, menangani beragam masalah seperti identitas komunitas, ritual dan kinerja, perlawanan kolonial, dan aliansi global.

Adapun makanan dalam budaya Khonghucu telah ditemukan mempengaruhi perilaku yang terkait dengan limbah makanan, seperti sikap terhadap pengurangan limbah makanan dan urutan ukuran porsi kecil (Christensen, 2017). Selain itu, budaya Khonghucu telah diidentifikasi sebagai faktor yang berkontribusi terhadap kemiskinan energi di Tiongkok, dengan budaya Khonghucu yang lebih kuat meningkatkan kemungkinan rumah tangga jatuh ke dalam kemiskinan energi (Liao et al., 2018). Penekanan Khonghucu pada kehidupan masyarakat dan nilai-nilai pendidikan, pengembangan

karakter, dan pengorbanan untuk keluarga dan masyarakat juga memiliki implikasi pada cara orang Tionghoa menjalankan kehidupan mereka, termasuk kebiasaan makan mereka (H. Li et al., 2023). Tradisi diet Asia, seperti menempatkan semua hidangan utama di tengah meja dan menggunakan sumpit, mencerminkan nilai-nilai Konfusianisme tentang harmoni, keseimbangan, dan komunitas. Agama Khonghucu juga membentuk hubungan hierarkis dalam budaya Tionghoa, mempengaruhi perilaku seperti mendengarkan atasan dengan penuh perhatian dan berhati-hati dalam mengekspresikan pendapat pribadi di depan umum (Lai, 2006).

Lebih lanjut, praktik makanan dalam agama sering kali mencerminkan respons terhadap tantangan kontemporer dan perubahan sosial, menunjukkan adaptasi dan reinterpretasi tradisi dalam konteks baru. Misalnya, dalam konteks globalisasi dan perubahan iklim, banyak komunitas agama kini mengeksplorasi cara-cara untuk mengintegrasikan prinsip-prinsip keberlanjutan dan keadilan lingkungan ke dalam praktik makanan mereka. Ini mencerminkan pengakuan bahwa makanan tidak hanya merupakan ekspresi dari kepercayaan religius tetapi juga sarana untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan etis dan ekologis yang mendesak. Dengan demikian, praktik makanan dalam agama menjadi arena di mana tradisi bertemu dengan inovasi, menawarkan peluang untuk dialog antaragama dan antarbudaya yang memperkaya pemahaman kita tentang

hubungan antara makanan, iman, dan dunia yang kita huni.

### **3. Praktik makanan dalam konteks keagamaan**

Etnografi makanan dalam konteks agama menawarkan wawasan yang mendalam tentang bagaimana praktik makanan mempengaruhi dan dipengaruhi oleh identitas komunal dan kepercayaan religius. Studi oleh Xiong (2023) tentang komunitas Katolik Tionghoa di Boston mengungkapkan bagaimana makanan dibagi menjadi sakral dan sekuler, dengan makanan sakral seperti Tubuh dan Darah Suci yang dibagikan selama ritual agama, menandakan persatuan Gereja Katolik. Di kehidupan sehari-hari, anggota komunitas Katolik Fujian dan Hong Kong mengikuti kebiasaan diet masing-masing untuk mempertahankan pembagian antara tradisi komunitas mereka. Pendekatan fleksibel yang dikembangkan oleh Gereja Katolik Tionghoa di Boston—konsisten secara eksternal dan berbeda secara internal—menunjukkan bagaimana strategi ini mempertahankan kesatuan Gereja sambil merangkul perbedaan budaya anggotanya. Ini menekankan pentingnya memahami keragaman dan kompleksitas anggota Gereja Katolik Tionghoa di luar negeri dan spesifisitas diskursus agama Katolik untuk memahami praktik dan metode Katolik Tionghoa secara keseluruhan.

Praktik makanan dalam konteks agama tertentu dapat memberikan contoh konkret tentang bagaimana agama dan makanan bersinggungan. Misalnya, etnografi Shaheed Tayob tentang restoran milik Muslim di Mumbai Selatan menunjukkan bagaimana kalibrasi Islam yang berbeda terwujud dalam ruang restoran dan praktik perdagangan, menyoroti ekonomi moral yang kompleks dari makanan, kemiskinan, perawatan, dan aspirasi (Tayob, 2023). Michel Desjardins membahas bagaimana bimbingan makanan religius, seperti pembatasan makanan permanen dan sementara, persembahan makanan, amal, dan makanan untuk acara-acara khusus, mempersiapkan individu religius untuk terlibat secara kritis dengan makanan yang mereka makan (Desjardins, 2022). Adam B. Cohen mengeksplorasi bagaimana praktik makanan religius mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas, seperti sifat simbolis makanan, kebutuhan untuk mematuhi Tuhan, dan hubungan antara praktik makanan dan hasil kesehatan (Cohen, 2021). Edisi khusus Benjamin E. Zeller dari *Nova Religio* meneliti persimpangan gerakan keagamaan baru dan makanan, termasuk praktik makanan spiritual, tradisi puasa, produksi makanan yang penuh perhatian, dan kewirausahaan makanan (Zeller, 2019). Sementara analisis Valentina S. Sergeeva terhadap puisi alegoris W. Langland menyoroti makna sakral makanan dalam literatur agama abad pertengahan, di mana adegan makan dan minum melambangkan dogma Kristen, amal, cinta, dan pengetahuan (Sergeeva, 2021).

Selanjutnya, Visser dan Haisma (Visser & Haisma, 2021) mengungkap praktik makanan di keluarga dengan status sosial ekonomi rendah di Belanda Utara menggunakan pendekatan kemampuan sebagai kerangka analitis. Studi ini menemukan bahwa keluarga cenderung memprioritaskan makan malam yang harmonis daripada makanan sehat, meskipun upaya ibu untuk menyajikan makanan sehat. Pilihan ini dapat dipahami dari perspektif kemampuan, seperti kemampuan untuk menikmati makanan, makan apa yang dimakan orang lain di wilayah tersebut, menghindari konflik, menciptakan hubungan baik dengan anak-anak, dan menyajikan serta mengatur makanan dengan mudah. Dalam lingkungan budaya, ada kecenderungan untuk tidak terlalu peduli dengan hasil nutrisi, yang juga mendukung preferensi untuk makan malam yang harmonis daripada makanan sehat. Pendekatan kemampuan membantu mengungkap kompleksitas praktik makanan keluarga dan peran dinamika keluarga antargenerasi dalam konteks status sosial ekonomi rendah, menyoroti pentingnya mengakui sifat multidimensi praktik makanan.

#### **4. Makanan memperkuat identitas budaya dan keagamaan**

Makanan memainkan peran penting dalam memperkuat identitas budaya dan agama. Ini adalah situs pembentukan budaya, politik, dan identitas, dan dapat digunakan sebagai cara untuk menjadi “produsen

budaya” (Nelson, 2023).<sup>5</sup> Makanan terkait erat dengan budaya dan dapat mendefinisikan keluarga, kelas, dan identitas etnis (Harrini & Shanthichitra, 2022). Dalam literatur, kode makanan bertindak sebagai bahasa konotatif yang signifikan dan dapat menciptakan kembali identitas budaya (Raviya, 2022). Makanan yang dimakan oleh komunitas dapat mengekspresikan stabilitas, keakraban, dan afiliasi budaya (Shemesh, 2020). Makanan juga memiliki aspek gender, dengan wanita secara historis terbatas di dapur, yang telah menyebabkan penaklukan dan bias (N. Kumar, 2022). Film-film seperti *Julie dan Julia* dan *The Lunchbox*,<sup>6</sup> mengeksplorasi berbagai implikasi dari ruang dapur dan hubungannya dengan pembebasan dan identitas. Secara

---

<sup>5</sup> Istilah "produsen budaya" merujuk pada individu atau kelompok yang terlibat dalam penciptaan, produksi, dan distribusi barang dan jasa yang memiliki nilai estetika, simbolis, atau artistik. Produsen budaya beroperasi dalam berbagai bidang, termasuk seni, musik, film, teater, sastra, dan media, serta dalam industri kreatif yang lebih luas. Mereka memainkan peran penting dalam membentuk dan mempengaruhi identitas budaya, nilai, dan norma masyarakat melalui karya mereka. Lihat Cuccia, T., & Rizzo, I. (2014), dalam "*Less might be better. Sustainable funding strategies for cultural producers.*"

<sup>6</sup> Film "*Julie and Julia*" (2009), disutradarai oleh Nora Ephron, dan film "*The Lunchbox*" (2013), disutradarai oleh Ritesh Batra, mengeksplorasi hubungan rumit antara makanan, identitas, dan komunikasi, masing-masing dalam konteks budaya dan emosionalnya yang unik. Kedua film menggunakan makanan sebagai elemen naratif sentral, tidak hanya sebagai rezeki tetapi sebagai sarana komunikasi dan koneksi, menawarkan wawasan mendalam tentang hubungan manusia dan pencarian makna dalam kehidupan sehari-hari.



keseluruhan, makanan berfungsi sebagai penanda identitas budaya dan agama, menciptakan rasa memiliki dan membantu memahami hubungan sosial.

Makanan dalam konteks agama dan budaya juga berfungsi sebagai alat untuk memperkuat identitas dan komunitas, sebagaimana ditunjukkan dalam studi etnografis tentang komunitas Katolik Tionghoa di Boston oleh Xiong (2023). Dalam konteks ini, makanan dibagi menjadi sakral dan sekuler, dengan makanan sakral seperti Tubuh dan Darah Suci yang dibagikan selama ritual agama, menandakan persatuan Gereja Katolik. Di kehidupan sehari-hari, anggota komunitas Katolik Fujian dan Hong Kong mengikuti kebiasaan diet masing-masing untuk mempertahankan pembagian antara tradisi komunitas mereka. Pendekatan fleksibel yang dikembangkan oleh Gereja Katolik Tionghoa di Boston—konsisten secara eksternal dan berbeda secara internal—menunjukkan bagaimana strategi ini mempertahankan kesatuan Gereja sambil merangkul perbedaan budaya anggotanya. Ini menekankan pentingnya memahami keragaman dan kompleksitas anggota Gereja Katolik Tionghoa di luar negeri dan spesifisitas diskursus agama Katolik untuk memahami praktik dan metode Katolik Tionghoa secara keseluruhan.

Selanjutnya, studi Kandil (2022) tentang peran budaya makanan dalam mengembangkan kesadaran nutrisi dan perilaku sehat di kalangan siswa menyoroti bagaimana budaya makanan memainkan peran signifikan dalam mengembangkan kesadaran nutrisi

siswa. Praktik makanan tradisional, adat kuliner, dan preferensi diet yang berakar dalam warisan budaya dapat memberikan dasar untuk memahami nilai gizi berbagai makanan. Dengan menggabungkan aspek budaya ke dalam program pendidikan nutrisi, siswa dapat memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya diet seimbang, keragaman makanan, dan pentingnya bahan-bahan tradisional dan yang bersumber secara lokal. Budaya makanan membantu membentuk sikap dan perilaku siswa terhadap makanan sehat, di mana aspek sosial dan komunal makanan, seperti makan bersama keluarga, pengalaman memasak bersama, dan tradisi perayaan, berkontribusi pada pembentukan sikap positif terhadap pilihan makanan bergizi.

## **5. Peran makanan dalam konteks budaya dan agama**

Secara keseluruhan, makanan dalam konteks budaya dan agama adalah fenomena yang kaya dan multidimensional, mencakup aspek-aspek yang berkaitan dengan etika, spiritualitas, identitas, dan interaksi sosial. Melalui makanan, kita dapat memahami lebih dalam tentang keberagaman dan kesamaan antar tradisi keagamaan dan budaya, serta bagaimana nilai-nilai ini dihidupkan dalam kehidupan sehari-hari. Makanan, dengan segala kompleksitasnya, tetap menjadi jembatan yang menghubungkan fisik dengan spiritual, individu dengan komunitas, dan tradisi dengan inovasi. Makanan berperan sebagai jembatan penting yang

menghubungkan dimensi fisik dan spiritual, individu dengan komunitas mereka, serta menggabungkan tradisi dengan inovasi. Dengan mempelajari praktik makanan dalam berbagai konteks budaya dan agama, kita dapat menggali lebih dalam kekayaan dan kompleksitas hubungan antara etika, spiritualitas, identitas, dan dinamika sosial. Ini memungkinkan kita untuk menghargai keberagaman dan menemukan kesamaan yang memperkaya pemahaman kita tentang manusia dan masyarakat.

## **BAB. 3**

### **SIMBOLISME DAN RITUAL**

#### **1. Simbolisme makanan dalam praktik keagamaan.**

Simbolisme makanan dalam praktik keagamaan sering kali berfungsi sebagai jembatan antara pengalaman duniawi dan pengalaman spiritual, menawarkan cara bagi individu untuk terlibat secara mendalam dengan ajaran dan nilai-nilai agama mereka. Barrett (2023) mengeksplorasi bagaimana simbolisme agama berfungsi untuk memberikan pengalaman hidup yang lebih bermakna atau diperkaya, menunjukkan bahwa fungsi pembuatan makna dari simbolisme agama berkembang sebagai respons terhadap pengalaman hidup sebagai sesuatu yang problematis. Ini menunjukkan bahwa simbolisme agama tidak hanya menambahkan makna ke pengalaman tetapi juga meningkatkan makna yang samar-samar dirasakan dalam kehidupan sehari-hari, menawarkan wawasan tentang bagaimana praktik makanan agama dapat meningkatkan pengalaman hidup sebagai sesuatu yang kaya dan kompleks.

Simbolisme makanan adalah aspek penting dari praktik keagamaan. Ini dapat mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas, menunjukkan makna sakral makanan dalam teks-teks keagamaan, dan berfungsi

sebagai cara untuk terlibat dalam dan menjalani ajaran iman tertentu (Cohen, 2021, Sergeeva, 2021). Praktik pangan juga dapat digunakan sebagai sarana pembentukan budaya, politik, dan identitas, dan dapat menjadi jalan untuk keterlibatan kreatif dan peningkatan kesadaran (Nelson, 2023). Dalam konteks gerakan pangan dan iman, komunitas dan organisasi keagamaan bekerja untuk mengatasi tantangan sosial, ekologi, politik, dan etika yang ditimbulkan oleh sistem pangan saat ini, sering menggunakan praktik ritual dan kiasan naratif untuk memandu upaya mereka (Van Wieren, 2017). Secara keseluruhan, simbolisme makanan dalam praktik keagamaan mencakup berbagai kepercayaan, praktik, dan ritual yang mencerminkan cita-cita agama, terlibat dengan teks-teks suci, dan membahas masalah kontemporer yang berkaitan dengan makanan dan pertanian.

Makanan suci dan simbolisme mengacu pada penggunaan makanan sebagai sarana untuk mengekspresikan keyakinan dan praktik agama atau spiritual. Ini melibatkan pemberian makna simbolis untuk makanan tertentu atau ritual terkait makanan. Dalam literatur agama abad pertengahan, seperti *Vision of Piers Plowman* karya W. Langland, adegan makan dan minum digunakan untuk menyampaikan dogma Kristen dan tema kehidupan Kristen, amal, cinta, dan pengetahuan (Sergeeva, 2021). Dalam gerakan makanan dan iman di AS, komunitas dan organisasi keagamaan bekerja bersama kelompok-kelompok sekuler untuk

mengatasi tantangan sosial, ekologis, dan etika dalam sistem pangan, dengan pendekatan keagamaan sering menggabungkan praktik ritual dan kiasan naratif (Van Wieren, 2017). Dalam tradisi budaya Slavia Timur, makanan dilambangkan sebagai sarana komunikasi antara manusia dan dunia ilahi, dengan roti mewakili vitalitas, garam memiliki makna ambivalen, dan apel melambangkan keindahan, kesehatan, cinta, dan kesuburan (Kobzar, 2020). Dalam tradisi Muslim, makanan adalah salah satu elemen fisik yang memiliki makna simbolis, bersama dengan air, pohon, dan subjek lainnya (Masterton, 2015). Simbolisme makanan juga dapat memiliki implikasi pribadi dan terapeutik, seperti yang terlihat dalam eksplorasi Lee selaku penulis tentang makanan sebagai ekspresi identitas dan rekonsiliasi dalam warisan Korea-nya (Lee, 2011).

Selanjutnya, Nelson (2023) menyoroti bagaimana sistem makanan, budaya, dan praktik makan merupakan situs signifikan pembentukan budaya, politik, dan identitas, di mana pendidik agama dapat memanfaatkannya sebagai jalur kreatif untuk keterlibatan dan reformasi. Studi ini menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berpartisipasi dalam proyek pembentukan rasial tetapi juga dapat membantu menunjuk ke arah pendidikan agama yang berakar pada pendekatan yang formatif, berbasis tubuh, estetis, dan meningkatkan kesadaran melalui makanan. Ini menekankan pentingnya memahami simbolisme makanan dalam konteks agama sebagai cara untuk

memperdalam keterlibatan dengan nilai-nilai agama dan memperkaya pengalaman komunal dan spiritual.

Penggunaan simbolisme dalam makanan Indonesia mencerminkan identitas budaya negara dalam beberapa cara. Pertama, makanan tradisional menggantikan makanan olahan karena orang secara sadar memilih pilihan yang lebih sehat, yang mengarah pada pergeseran budaya menuju makanan yang lebih tradisional (Wulansari et al., 2022). Kedua, literatur kuliner dan film memainkan peran penting dalam mempromosikan masakan Indonesia dan menampilkan keragaman dan cerita sejarahnya (Chudori, 2022). Selain itu, asimilasi dan akulturasi budaya gastronomi Tiongkok dan Indonesia di Indonesia menciptakan cita rasa kuliner unik yang mewakili keragaman budaya negara (Sunuantari et al., 2019). Terakhir, makanan dalam tulisan anak-anak Indonesia berfungsi sebagai arena sosialisasi, penanda identitas, penanda kelas sosial, dan platform negosiasi untuk budaya global dan lokal, yang mencerminkan dinamika, keyakinan, dan nilai-nilai masyarakat (Wulandari & Desiningrum, 2019).

## **2. Eksplorasi simbolisme makanan dalam ritual keagamaan**

Simbolisme makanan dalam ritual keagamaan menawarkan lapisan makna yang mendalam, menghubungkan praktik makanan dengan dimensi spiritual dan komunal. Seperti yang dijelaskan Cohen

(2021), praktik makanan dalam agama sering kali mencerminkan dan menginkulturasi struktur sosial dan pandangan dunia, menunjukkan bahwa makanan tidak hanya penting untuk kesehatan fisik tetapi juga untuk kesejahteraan spiritual dan sosial komunitas. Dalam konteks ini, misalnya ritual Ekaristi dalam agama Kristen berfungsi tidak hanya sebagai perayaan sakramen yang melambangkan tubuh dan darah Kristus tetapi juga sebagai momen penggabungan komunitas, di mana orang percaya berpartisipasi dalam yang ilahi dan mengalami kesatuan spiritual. Ini menunjukkan bagaimana simbolisme makanan dalam ritual keagamaan dapat memperkuat ikatan sosial dan mendukung pembentukan identitas komunal.

Simbolisme makanan dalam ritual keagamaan, seperti Ekaristi dalam agama Kristen, adalah aspek penting dari praktik keagamaan. Ini berfungsi sebagai cerminan dari cita-cita dan keyakinan agama yang lebih luas (Cohen, 2021). Dalam konteks Kristen, Ekaristi adalah sakramen sentral yang melambangkan tubuh dan darah Kristus. Ini adalah cara bagi orang percaya untuk berpartisipasi dalam yang ilahi dan bersatu sebagai sebuah komunitas (D. Robinson, 2020). Praktik makanan dalam agama juga memiliki hubungan dengan hasil kesehatan dan struktur sosial. Mereka dapat digunakan untuk menanamkan nilai-nilai moral dan disiplin di antara umat beriman (Sergeeva, 2021). Selain itu, simbolisme makanan dalam ritual keagamaan dapat memiliki implikasi terhadap kerawanan pangan dan



diskriminasi. Keyakinan budaya dan agama yang melekat pada produksi, distribusi, dan konsumsi pangan perlu dievaluasi ulang untuk mengatasi masalah ini (Nelson, 2023). Secara keseluruhan, eksplorasi simbolisme makanan dalam ritual keagamaan memberikan wawasan tentang persimpangan agama, budaya, dan pembentukan identitas (Byarugaba, 2017).

Lebih lanjut, simbolisme makanan dalam konteks keagamaan sering kali menanggapi dan menavigasi tantangan sosial, ekologi, politik, dan etika yang ditimbulkan oleh sistem pangan kontemporer. Seperti yang dijelaskan oleh Van Wieren (Desjardins, 2022), komunitas dan organisasi keagamaan menggunakan praktik ritual dan kiasan naratif untuk mengatasi masalah-masalah ini, sering kali dengan menekankan pada keberlanjutan, keadilan, dan perawatan terhadap ciptaan. Ini menunjukkan bagaimana simbolisme makanan dalam ritual keagamaan tidak hanya mencerminkan cita-cita agama tetapi juga berfungsi sebagai sarana untuk keterlibatan kreatif dan peningkatan kesadaran terhadap masalah-masalah kontemporer yang berkaitan dengan makanan dan pertanian. Melalui eksplorasi simbolisme makanan ini, kita dapat memperoleh wawasan yang lebih dalam tentang bagaimana agama, budaya, dan pembentukan identitas saling terkait dan berinteraksi dalam konteks yang lebih luas dari masyarakat dan dunia.

### **3. Fungsi makanan dalam memperkuat komunitas dan spiritualitas.**

Makanan memainkan peran penting dalam memperkuat komunitas dan spiritualitas. Dalam banyak budaya, berbagi makanan dipandang sebagai cara untuk membangun rasa kebersamaan dan memperkuat kekompakan sosial (Karyadi, 2021). Makanan juga telah digunakan dalam ritual keagamaan dan persembahan, berfungsi sebagai media kontak antara alam dan dunia supernatural (Wondimu et al., 2021). Tamas Lestar dalam "*Spiritual agency and sustainability transitions exploring food practices in three Hare Krishna eco-communities*" (2018) menguraikan, diet berkelanjutan, seperti vegetarianisme, sering dikaitkan dengan keyakinan spiritual dan etika, dapat berkontribusi pada keberlanjutan ekologis dan berfungsi sebagai bentuk agen transisi untuk perubahan masyarakat yang lebih luas. Selain itu, konsumsi makanan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam, seperti halal dan haram, diyakini berdampak pada perkembangan spiritual, karena mempengaruhi aspek psikologis dan kesejahteraan individu secara keseluruhan (Duffy, 2023). Secara keseluruhan, makanan bertindak sebagai katalis untuk pembangunan komunitas, praktik spiritual, dan promosi gaya hidup yang berkelanjutan dan etis.

Makanan artinya berfungsi sebagai jembatan antara individu dan lingkungan mereka serta antara dunia fisik dan spiritual. Dalam konteks *Community*

*Supported Agriculture (CSA)*,<sup>7</sup> penelitian oleh Birtalan et al. (Birtalan et al., 2020) menunjukkan bahwa keterlibatan dalam CSA tidak hanya meningkatkan kesejahteraan terkait makanan melalui aspek psikologis, sosial, dan spiritual, tetapi juga memperkuat hubungan antara konsumen dan sistem pertanian yang berkelanjutan. Ini menekankan pentingnya mendekatkan orang secara spasial, ekonomi, dan sosial ke sumber makanan mereka, menyoroti peran makanan dalam memperkuat komunitas dan meningkatkan kesejahteraan yang berhubungan dengan makanan. Selanjutnya, Werner et al. (2020) mengeksplorasi hubungan antara perilaku konsumsi makanan dengan konstruksi nilai intrinsik seperti spiritualitas dan kesadaran. Penelitian ini, yang dilakukan di India dan Amerika Serikat, menemukan bahwa spiritualitas dan kesadaran memiliki efek signifikan terhadap perilaku makan yang berkelanjutan, seperti mengurangi konsumsi makanan cepat saji dan meningkatkan kesadaran diet. Ini menunjukkan bahwa nilai-nilai spiritual dan kesadaran dapat memotivasi individu untuk mengadopsi praktik makan yang lebih berkelanjutan,

---

<sup>7</sup> Community Supported Agriculture (CSA) merupakan model pertanian yang melibatkan hubungan langsung antara petani dan konsumen, di mana konsumen membeli bagian dari hasil panen petani untuk suatu musim tertentu. Model CSA mencerminkan upaya untuk membangun kembali pengembangan harmonis antara komunitas pedesaan dan perkotaan, menyediakan produk pertanian yang sehat dan aman kepada konsumen komunitas, dan mendukung pertanian yang berkelanjutan. (Martinez et al., 2022)

yang tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan fisik tetapi juga untuk kesehatan spiritual dan lingkungan.

#### **4. Contoh penggunaan makanan dalam ritual agama**

Makanan memainkan peran penting dalam ritual keagamaan di berbagai budaya dan tradisi. Misalnya, dalam agama Candomble Brasil Afrika, persembahan makanan merupakan bagian integral dari ritual dan disiapkan sesuai dengan aturan ketat, mirip dengan tata bahasa. Setiap modifikasi dalam bahan atau metode persiapan dapat mengubah makna dan hasil dari persembahan (Rodrigues de Souza, 2018). Demikian pula, dalam tradisi Tantra India, seperti Vaiṣṇava Pāñcarātra,<sup>8</sup> persembahan makanan kepada dewa dianggap penting. Makanan yang ditawarkan kepada para dewa dipilih, dikumpulkan, disiapkan, dan ditawarkan dengan cara tertentu, karena mengandung energi para dewa dan berpotensi berbahaya (McKenna, 2015). Dalam pemujaan kuil Hindu selama periode Chola,

---

<sup>8</sup> Vaiṣṇava Pāñcarātra adalah tradisi penting dalam agama Hindu yang berfokus pada pemujaan Wisnu sebagai dewa tertinggi. Berasal dari era pra-Kristen, akarnya dapat ditelusuri kembali ke bagian Nārāyaṇīya dari Mahābhārata, yang disusun sekitar abad ke-3 hingga ke-5 Masehi. Tidak seperti bentuk awalnya, Pāñcarātra kemudian mengembangkan karakteristik tantra yang jelas dalam Saṃhitās, yang dianggap telah diungkapkan oleh Wisnu sendiri dari sekitar abad ke-9 dan seterusnya. Teks-teks ini adalah pusat tradisi, merinci teologi, filsafat, dan terutama ritual yang bertujuan untuk mencapai kesenangan duniawi (bhukti) dan pembebasan (mukti) dari siklus kelahiran kembali. Lihat Rastelli dalam "*Vaiṣṇava Pāñcarātra*" (2019).

persembahan makanan yang dimasak di dapur kuil disajikan kepada para dewa yang bertempat di kuil-kuil itu. Persembahan makanan ini merupakan ekspresi pengabdian dan memainkan peran penting dalam kegiatan bait suci (Gutiérrez, 2022). AndreA Gutierrez dalam *“Toward a Better Understanding of Medieval Temple Food Practices: The View from Srirangam”* (2023) mengungkapkan prasasti Chola<sup>9</sup> abad pertengahan memberikan informasi terperinci tentang persembahan makanan yang dibuat untuk dewa kuil, menjelaskan praktik ritual sejarah dan modern. Contoh-contoh ini menunjukkan beragam cara makanan digunakan dalam ritual keagamaan untuk mengekspresikan pengabdian, memperkuat nilai-nilai agama, dan membangun hubungan antara manusia dan dewa.

Makanan dalam ritual keagamaan berfungsi tidak hanya sebagai simbol keagamaan tetapi juga sebagai media untuk memperkuat komunitas dan identitas budaya. Studi oleh G. Jähnichen (Jähnichen, 2021) menyoroti peran musik instrumental dalam ritual yang melibatkan persembahan makanan di Asia Tenggara, menunjukkan bagaimana praktik ini mengatur

---

<sup>9</sup> Prasasti Chola menyediakan sumber informasi sejarah, budaya, dan administrasi yang kaya tentang dinasti Chola, yang merupakan kekuatan dominan di India Selatan dan sekitarnya dari abad ke-9 hingga ke-13. Prasasti-prasasti ini, ditemukan di dinding kuil, lempengan tembaga, dan monumen batu, menawarkan wawasan tentang pemerintahan, masyarakat, ekonomi, dan praktik keagamaan periode Chola. Lihat D. Ali dalam *“The service retinues of the Chola court: a study of the term *veḷam* in Tamil inscriptions”* (2007)

komunitas dan memperkuat ikatan sosial. Demikian pula, penelitian oleh A. Cohen (2021) mengungkapkan bahwa praktik makanan dalam agama mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas, seperti kepatuhan kepada Tuhan dan pemahaman tentang kesehatan, menekankan bagaimana makanan dapat menjadi jendela untuk memahami struktur sosial dan pandangan dunia sebuah komunitas.

Lebih lanjut, V. Nelson (2023) dalam penelitiannya tentang pendidikan agama menyoroti bagaimana makanan (sistem, budaya, dan praktik makan) merupakan situs signifikan pembentukan budaya, politik, dan identitas. Ini menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai alat kritis untuk "membaca" budaya tetapi juga sebagai jalur kreatif untuk keterlibatan dan reformasi. Dengan demikian, makanan dalam konteks keagamaan dan budaya berperan penting dalam pembentukan dan ekspresi identitas keagamaan dan budaya, memperkuat nilai-nilai komunal dan memfasilitasi dialog antara tradisi dan inovasi.

## **5. Implikasi simbolisme dan ritual makanan terhadap pengalaman keagamaan.**

Simbolisme dan ritual makanan memiliki implikasi yang signifikan bagi pengalaman agama. Praktik makanan religius berfungsi sebagai refleksi dari cita-cita agama yang lebih luas, memberikan wawasan tentang bagaimana orang memahami perlunya mematuhi Tuhan

dan memperkuat struktur sosial dan pandangan dunia (Sergeeva, 2021). Episode terkait makanan dalam teks-teks keagamaan, seperti *Vision of Piers Plowman* karya W. Langland,<sup>10</sup> menghubungkan peristiwa sehari-hari dengan tema-tema utama puisi, seperti kehidupan Kristen, amal, cinta, dan pengetahuan (Cohen, 2021). Simbolisme agama meningkatkan makna yang samar-samar terlihat dalam kehidupan sehari-hari, daripada menambahkan makna baru, dan memberikan pengalaman hidup yang diperkaya sebagai masalah, yang merupakan sumber penting dari kekuatan afektif praktik keagamaan (Moreno, 2023). Sistem makanan dalam agama-agama tertentu, seperti Candomble Brasil Afrika, sama kompleksnya dengan bahasa, dengan setiap dewa memiliki makanan favorit yang disiapkan sesuai dengan

---

<sup>10</sup> "Vision of Piers Plowman" adalah sebuah karya sastra Inggris abad pertengahan yang ditulis oleh William Langland. Karya ini dianggap sebagai salah satu karya sastra terpenting dari abad pertengahan Inggris, berdampingan dengan "Canterbury Tales" karya Chaucer. "Vision of Piers Plowman" berdiri sebagai sebuah karya yang kaya dengan kritik sosial dan agama, mencerminkan era kontroversi agama, pergolakan sosial, dan ketidakstabilan politik. Karya ini menggambarkan mimpi seorang peziarah yang lelah, yang bermimpi tentang sebuah menara dan penjara yang dalam, dan di antaranya, seluruh umat manusia mengejar bisnis dan kesenangan mereka. Namun, mimpinya berkembang menjadi visi penebusan yang mendalam, di mana korupsi dan ketidakadilan yang terjadi setiap hari diungkapkan dengan kejujuran yang penuh gairah dalam puisi yang menggabungkan realisme yang kuat dan argumen yang meneliti dengan momen-momen keagungan epik dan keindahan liric. Karya ini diedit oleh AVC Schmidt dari Balliol College, Oxford, dan merupakan teks B. Karya ini dianggap sebagai keajaiban pemahaman oleh Derek Pearsall. Lihat William Langland, W. Skeat. "*The Vision of Piers the Plowman*". (Kane, 2019)

aturan ketat. Modifikasi dalam persembahan makanan dapat mengubah maknanya dan menyebabkan efek yang tidak terduga (Rodrigues de Souza, 2018). Mempelajari jalan makanan dalam agama memungkinkan pemahaman yang lebih baik tentang hubungan yang lancar antara kehidupan sehari-hari dan ritual formal, aturan, dan hierarki, dan menekankan perlunya fokus pada pelaksanaan agama dalam konteks dunia nyata, sehari-hari (Harvey, 2015).





## **BAB. 4**

### **PENGARUH SOSIAL-EKONOMI**

#### **1. Konteks sosial-ekonomi makanan dalam agama.**

Makanan dan agama, dalam konteks sosial ekonomi yang beragam, memainkan peran kunci dalam membentuk dan memperkuat komunitas serta identitas individu dan kolektif. Seperti yang dijelaskan oleh Salonen (Salonen, 2018) dalam penelitiannya tentang konsumsi makanan sehari-hari dan etika di masyarakat yang berlimpah, makanan menawarkan peluang unik untuk mengatasi distingsi penting dalam ilmu sosial, memperkaya imajinasi sosiologis terkait dengan agama yang dijalani dan non-agama. Studi ini menunjukkan bagaimana etika konsumsi makanan sehari-hari dapat menjadi titik awal untuk penelitian sosiologis yang membantu memahami arus agama yang dijalani dan non-agama, menghindari pandangan agama sebagai sekumpulan praktik atau keyakinan tertentu, atau sebagai afiliasi agama spesifik.

Makanan dan agama saling terkait dalam berbagai konteks sosial ekonomi. Peran agama dalam bantuan pangan dipengaruhi oleh konteks tertentu dan diproduksi secara sosial melalui praktik bank makanan, tujuan penyedia makanan, dan pengalaman penerima makanan (Salonen, 2016). Orang Israel kuno dan Yudea

memiliki pesta pertanian dan konsumsi ritual yang signifikan,<sup>11</sup> menyoroti dinamika sosial dan ritual produksi pangan dan pesta (Welton, 2022). Praktik makanan religius mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas, seperti simbolisme agama, kepatuhan kepada Tuhan, hasil kesehatan, dan struktur sosial (Cohen, 2021). Keyakinan agama yang berbeda membentuk pola pertanian dan konsumsi, dengan agama-agama tipe Barat berfokus pada menghormati niat Tuhan dan agama tipe Timur menekankan penghormatan terhadap makhluk hidup (Illman & Dahla, 2015). Dalam *“Religious Implications for Agriculture, Diet, and Social Issues”* (2020), Avalon Jade Theisen menjelaskan agama di seluruh dunia memainkan peran utama dalam membentuk etika pangan dan mempengaruhi pandangan dan praktik terkait makanan.

Selanjutnya, studi oleh Heiman, Gordon, dan Zilberman (2019) tentang sistem pangan untuk produk daging di Israel menunjukkan bahwa agama dan religiusitas mempengaruhi norma, yang mempengaruhi

---

<sup>11</sup> Praktik-praktik ini tidak hanya merupakan cerminan rasa syukur atas karunia tanah tetapi juga berfungsi sebagai sarana untuk memperkuat ikatan masyarakat dan pengabdian agama. Studi Weisman (2014) menggambarkan bagaimana transisi ke pertanian mempengaruhi agama dan ritual Israel, mempengaruhi festival, tempat ritual, pengorbanan, dan persembahan. Transisi ini dapat menjelaskan perubahan kultus yang signifikan, seperti pembangunan mezbah bagi Allah di lantai pengirikan Arauna orang Yebus oleh Daud (Alkitab, 2 Samuel 24:18-25). Produk pertanian yang khas, yang dikenal sebagai tujuh jenis, disorot dalam Kitab Ulangan sebagai simbol kesuburan tanah perjanjian.

pola konsumsi pangan dan produksi. Heterogenitas dan informasi asimetris mengarah pada berbagai saluran sertifikasi serta beberapa rantai pasokan, dengan perubahan teknologi mempengaruhi norma dan sistem pangan. Analisis ini menyoroti bagaimana agama mempengaruhi norma sosial dan ekonomi yang mempengaruhi konsumsi dan produksi pangan, menunjukkan pentingnya mempertimbangkan konteks agama dalam memahami dinamika keamanan pangan dan keberlanjutan.

## **2. Faktor ekonomi mempengaruhi akses terhadap makanan halal**

Faktor ekonomi memiliki dampak signifikan terhadap akses dan permintaan makanan halal, serta pada keputusan bisnis untuk memperoleh sertifikasi halal. Penelitian oleh Santosa, Fahma, dan Damayanti (2022) menunjukkan bahwa sertifikasi halal memiliki dampak positif dan signifikan terhadap kinerja logistik dan keuangan usaha kecil dan menengah (UKM) yang memproduksi daging olahan dan kulit sapi di Surakarta. Hal ini menegaskan bahwa sertifikasi halal dapat dianggap oleh pelaku bisnis sebagai langkah strategis untuk meningkatkan kinerja bisnis mereka. Selain itu, Hasanah, Sarma, dan Munandar (2017) menemukan bahwa sertifikasi halal berdampak positif terhadap keberhasilan usaha kecil dan menengah (UKM) produk makanan olahan, dengan pemasaran kewirausahaan secara langsung dan tidak langsung berdampak positif

terhadap keberhasilan bisnis. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal dan pemasaran kewirausahaan merupakan faktor penting yang menentukan keberhasilan usaha produk makanan.

Lebih lanjut, Atiah, Najmudin, dan Syihabudin (2022) menunjukkan bahwa sertifikasi halal memiliki efek positif yang signifikan terhadap peningkatan penjualan produsen makanan halal di Provinsi Banten, dengan kontribusi efek sertifikasi halal terhadap peningkatan penjualan sebesar 21 persen. Penelitian ini menegaskan pentingnya sertifikasi halal sebagai strategi untuk menarik konsumen dan meningkatkan omzet penjualan. Selain itu, Purnomo (2023) menyoroti bahwa sertifikasi halal memberikan berbagai manfaat bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), termasuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk dan layanan yang ditawarkan, memperluas pasar karena preferensi banyak konsumen terhadap produk halal, dan memperkuat daya saing perusahaan di pasar global. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal adalah faktor penting yang harus dipertimbangkan oleh pengusaha untuk mencapai keberhasilan usaha produk makanan.

Faktor ekonomi memainkan peran penting dalam akses ke makanan halal. Nilai ekonomi produk berlabel halal dan halal telah menyebabkan praktik ilegal seperti pemalsuan makanan, di mana bahan-bahan terlarang digunakan tanpa disebutkan pada label (Mortas et al., 2022). Namun, sertifikasi halal telah ditemukan sebagai alat pemasaran yang bermanfaat bagi bisnis,

meningkatkan kepercayaan konsumen dan niat pembelian (M. Q. Ali & Ahmad, 2023). Sertifikasi halal juga memberikan manfaat ekonomi dengan meningkatkan penjualan produk dan profitabilitas bagi pelaku bisnis (Mohammad Yusuf et al., 2022). Ekosistem industri makanan halal mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dan inovasi teknologi, tetapi kerangka hukum dan penegakan hukum yang efektif diperlukan untuk mencegah penyalahgunaan dan melindungi hak-hak konsumen (Afifi Ab Halim et al., 2022). Demikian pula, sertifikasi halal memperluas akses pasar di negara-negara seperti Amerika Serikat, di mana diperlukan untuk banyak bahan (Regenstein, 2019). Secara keseluruhan, faktor ekonomi mempengaruhi produksi, pemasaran, dan permintaan konsumen untuk produk makanan halal.

### **3. Hubungan antara makanan, status sosial, dan identitas keagamaan.**

Makanan memainkan peran penting dalam membentuk status sosial dan identitas agama, berfungsi sebagai alat yang mencerminkan dan memperkuat kedua aspek tersebut dalam berbagai konteks sosial ekonomi. Penelitian oleh Atkin, Colson-Sihra, dan Shayo (2021) menggunakan pendekatan preferensi terungkap melalui konsumsi makanan untuk mengungkap pilihan identitas etnis dan agama di India, menunjukkan bahwa konsumsi barang identitas dipengaruhi oleh status kelompok dan kepentingan kelompok. Selain itu, penelitian ini

menemukan bahwa pilihan identitas juga dipengaruhi oleh biaya mengikuti perilaku yang diresepkan oleh kelompok, menyoroti peran penting biaya ekonomi dalam pembentukan identitas. Penelitian ini memberikan wawasan baru tentang bagaimana identitas sosial dan agama dibentuk dan diubah melalui praktik konsumsi makanan, menekankan pentingnya mempertimbangkan faktor ekonomi dalam pemahaman kita tentang dinamika status sosial dan identitas agama.

Di India, kelompok sosial yang berbeda, seperti *Other Backward Classes* (OBC) atau Kasta Terbelakang Lainnya dan Muslim, menunjukkan pola konsumsi yang berbeda yang mencerminkan identitas sosial mereka (Mion et al., 2019).<sup>12</sup> Kelompok kasta yang kurang beruntung cenderung menghabiskan lebih banyak untuk konsumsi yang terlihat, sementara Muslim menghabiskan lebih sedikit dan mengalokasikan lebih banyak untuk pengeluaran makanan (Khamis et al., 2012). Pilihan konsumsi ini dipengaruhi oleh nilai sinyal barang-barang tertentu dan ketaatan agama (van der

---

<sup>12</sup> Studi Vyas et al., (2022) dalam "Social disadvantage, economic inequality, and life expectancy in nine Indian states" menggarisbawahi perbedaan signifikan dalam harapan hidup di antara berbagai kelompok sosial di India, termasuk Muslim, menunjukkan kerugian sosial dan ekonomi yang lebih luas yang kemungkinan memengaruhi kebiasaan diet dan hasil kesehatan. Sementara kajian Mansoor, (2021) dalam "Status of Employment and Occupations of Muslims in India: Evidence from a Household Survey – 2011–2012" menunjukkan keterbelakangan ekonomi komunitas Muslim dibandingkan dengan kelompok agama lain di India, yang dapat memengaruhi pola konsumsi dan akses mereka ke makanan yang beragam dan bergizi.

Spuy, 2018). Selain itu, makanan digunakan sebagai penanda identitas dalam sastra, di mana ia dapat mewakili budaya, kelas, dan etnis (Nelson, 2023). Kebiasaan makan secara rumit terkait dengan identitas budaya dan dibentuk oleh pengaruh budaya dan masyarakat. Aspek klasik dari setiap budaya termasuk tradisi agama, kelas sosial, pendapatan, dan pembatasan dan larangan makanan. Munculnya transformasi sosial memperkenalkan kebiasaan makanan baru, yang mengarah pada munculnya identitas baru dalam kehidupan sehari-hari. Identitas baru ini muncul sebagai akibat dari perubahan ekonomi, sosial, dan teknologi, sehingga memunculkan kebutuhan baru.

Selain itu, studi He dan Tian (2023) mengeksplorasi dampak partisipasi agama terhadap konsumsi makanan di Cina, menemukan bahwa partisipasi agama mengurangi konsumsi makanan. Penelitian ini juga menyoroti efek heterogen geografis dari partisipasi agama terhadap konsumsi makanan, dengan partisipasi agama memiliki dampak negatif terbesar terhadap konsumsi makanan di wilayah barat Cina. Temuan ini menunjukkan bahwa partisipasi agama dapat memiliki implikasi signifikan terhadap pola konsumsi makanan, mempengaruhi pilihan makanan dan perilaku konsumsi dalam konteks sosial ekonomi yang berbeda. Kedua penelitian ini bersama-sama menyoroti kompleksitas hubungan antara makanan, agama, dan status sosial, menunjukkan bagaimana praktik makanan dapat



mencerminkan dan mempengaruhi identitas sosial dan agama dalam berbagai cara.

#### **4. Dampak globalisasi terhadap tradisi makanan keagamaan.**

Globalisasi telah memperluas cakrawala budaya dan agama, memungkinkan pertukaran ide dan praktik makanan antarbudaya yang belum pernah terjadi sebelumnya. Studi oleh Onuoha dan Odeke (2020) menyoroti bagaimana globalisasi, didorong oleh kemajuan teknologi informasi dan komunikasi serta revolusi dalam sistem transportasi modern, telah mengubah cara kita berinteraksi dengan agama dan praktik makanan. Globalisasi telah memperkenalkan nilai-nilai modernisme yang mencakup preferensi untuk perubahan daripada kontinuitas, dan kebebasan daripada pembatasan, yang pada gilirannya dapat mengancam eksistensi nilai-nilai agama tradisional. Dalam konteks ini, globalisasi dapat dilihat sebagai kekuatan yang memfasilitasi penyebaran makanan dan tradisi makanan religius, namun juga menimbulkan tantangan terhadap keaslian dan keberlanjutan praktik tersebut.

Globalisasi memiliki dampak signifikan pada tradisi makanan religius. Hal ini telah menyebabkan peningkatan keragaman budaya, mengekspos orang ke berbagai masakan dari berbagai wilayah di dunia (Andrew, 2023). Hal ini telah menghasilkan proliferasi

pilihan makanan dan inovasi kuliner. Namun, ada kekhawatiran tentang keberlanjutan dan keaslian produksi pangan, serta potensi efek negatif dari makanan yang tidak dikenal secara budaya pada pola makan dan kesehatan asli. Selain itu, globalisasi telah menyebabkan penyebaran budaya Barat, yang telah menghadirkan tantangan terhadap kepercayaan dan nilai-nilai tradisional, termasuk yang terkait dengan makanan (Daniel Mutavi Katumo, 2023). Pengaruh nilai-nilai Barat pada budaya lokal telah menyebabkan perubahan preferensi diet dan adopsi praktik makanan baru (Onuoha & Odeke, 2020). Selanjutnya, produksi dan distribusi makanan yang disiapkan sesuai dengan persyaratan agama menempatkan tuntutan dan kendala tambahan pada metode produksi dan distribusi pangan (White et al., 2018). Secara keseluruhan, globalisasi memiliki dampak positif dan negatif pada tradisi makanan religius, mempengaruhi sikap dan perilaku konsumen.

Selanjutnya, Kudin (2019) menggambarkan bagaimana globalisasi dan proses-proses religius saling mempengaruhi, dengan globalisasi tidak hanya menyatukan ekonomi, sosial-budaya, dan politik, tetapi juga menyertakan keragaman agama. Globalisasi telah memperkuat penyebaran agama-agama non-tradisional baik secara global maupun lokal, menimbulkan reaksi negatif dari agama-agama tradisional. Dalam konteks makanan, ini berarti bahwa praktik makanan religius dapat mengalami perubahan dan adaptasi dalam

menghadapi globalisasi, mempertahankan identitas agama sambil juga merespons dinamika global baru. Globalisasi, oleh karena itu, menawarkan peluang untuk inovasi dalam tradisi makanan religius sambil juga menantang komunitas untuk mempertahankan praktik autentik mereka di tengah perubahan global.

## **5. Pengaruh sosial-ekonomi terhadap praktik makanan keagamaan.**

Praktik makanan religius dipengaruhi oleh faktor sosial ekonomi. Di Ethiopia, praktik puasa umat Kristen Ortodoks memiliki dampak signifikan pada konsumsi dan sumber susu, yang menyebabkan rendahnya penyertaan produk ternak dalam makanan (D'Haene et al., 2019). Di Prancis Selatan, pengenalan sumber daya air tawar ke dalam makanan dan evolusi doktrin Katolik menyebabkan perubahan dalam praktik diet dan peningkatan diversifikasi sumber makanan (Mion et al., 2019). Di Mumbai, restoran milik Muslim mencerminkan kalibrasi Islam yang berbeda dan merupakan ekonomi moral yang kompleks dari makanan, kemiskinan, perawatan, dan aspirasi (Tayob, 2023).

Gerakan-gerakan keagamaan baru, seperti yang terkait dengan Antroposofi, gerakan New Age, Brotherhood of the Sun, dan Organisasi Sehat, Bahagia, Suci Yogi Bhajan, terlibat dengan praktik makanan sebagai cara untuk menandai keanggotaan dalam kelompok, status sinyal, dan meningkatkan kesehatan

(Zeller, 2019). Praktik makanan religio-budaya dapat berasal dan bertahan karena motif sosio-fungsional yang didasarkan pada keyakinan esensialis tentang jenis biologis dan esensi spiritual yang tak terlihat yang ditransmisikan melalui makanan (Johnson et al., 2011). Gerakan Antroposofi didirikan oleh Rudolf Steiner, menekankan signifikansi spiritual makanan, mengadvokasi pertanian biodinamik dan produksi makanan organik. Gerakan ini memandang makanan tidak hanya sebagai makanan bagi tubuh tetapi juga untuk jiwa, mendorong praktik makan yang selaras dengan bumi dan ritmenya (McKanan, 2019). Sementara Gerakan New Age dengan praktik spiritualnya yang beragam, sering menggabungkan puasa sebagai metode untuk detoksifikasi fisik dan pencerahan spiritual. Puasa dipandang sebagai cara untuk memurnikan tubuh dan pikiran, memfasilitasi hubungan yang lebih dalam dengan alam spiritual (Zeller, 2019). Adapun Brotherhood of the Sun adalah sebuah kelompok tandingan budaya di California, mengoperasikan bisnis makanan yang sukses pada 1970-an dan 1980-an. Pendekatan mereka terhadap produksi dan konsumsi pangan berakar pada kesadaran dan keberlanjutan, yang mencerminkan nilai-nilai spiritual dan komitmen mereka terhadap perubahan sosial. Gerakan 3HO Yogi Bhajan, yang memadukan Kundalini Yoga dengan Sikhisme, sangat menekankan pada hidup sehat, termasuk diet. Anggota 3HO terlibat dalam praktik makanan yang mempromosikan kesehatan fisik dan

kesejahteraan spiritual, seperti vegetarianisme dan konsumsi makanan alami yang tidak diproses.

Gerakan ini juga telah terlibat dalam kewirausahaan makanan, menggunakan makanan sebagai sarana untuk mendukung komunitas spiritualnya dan menyebarkan ajarannya (Dusenbery, 2012).

## **BAB. 5**

# **ETIKA DAN TANGGUNG JAWAB LINGKUNGAN**

### **1. Pentingnya tanggung jawab lingkungan**

Tanggung jawab lingkungan dalam etika pangan menjadi semakin penting di tengah tantangan global saat ini. Seperti yang dijelaskan oleh Anatska, Kravchenko, dan Penyuk (2022), nilai-nilai inti dari etika tanggung jawab berperan penting dalam pembentukan pendidikan lingkungan. Pendidikan ini, sebagai bagian dari pendidikan modern, dianggap penting dalam pembentukan kesadaran lingkungan, menunjukkan bahwa semua pendidikan harus bersifat lingkungan, dengan etika tanggung jawab menciptakan nilai-nilai baru untuk pelestarian keberadaan manusia saat ini dan masa depan. Ini menekankan pentingnya memasukkan pendidikan lingkungan ke dalam kurikulum untuk mempromosikan tanggung jawab lingkungan di antara generasi muda.

Tanggung jawab lingkungan adalah aspek penting dari etika pangan (Bawden & Packham, 2023). Pertanian dan industri makanan memiliki dampak yang signifikan terhadap lingkungan, dan penting bagi semua pemangku kepentingan untuk menyadari dimensi etika dari praktik

mereka (Wernaart, 2022). Keberlanjutan telah muncul sebagai konteks vital untuk pengembangan pertanian, memberikan kesempatan untuk mengatasi tantangan etika yang muncul (Christos A. Tsekos & Tonia Vassilakou, 2022). Konsumsi makanan yang berlebihan dan penggunaan bahan kimia dalam produksi pangan berdampak negatif pada kesehatan manusia dan lingkungan alami (Maye et al., 2019). Pengambilan keputusan etis diperlukan untuk menyeimbangkan nilai-nilai seperti otonomi, kesejahteraan hewan, transparansi, keadilan sosial, kesehatan, dan kemakmuran lingkungan di sektor pangan (Sauka, 2022). Tata kelola refleksif dan strategi tanggung jawab dapat membantu mengatasi konsekuensi yang tidak diinginkan dari produksi dan konsumsi pangan, dan mempromosikan praktik berkelanjutan. Pembingkai negatif dari perhatian lingkungan dalam konteks pengadaan dan konsumsi pangan dapat diatasi dengan membayangkan kembali hubungan antara manusia dan alam, dan mempromosikan etika lingkungan afirmatif.

Selanjutnya, Murray et al. (Murray et al., 2023) mengusulkan "*Environmental Responsibility Framework*" atau Kerangka Tanggung Jawab Lingkungan 5-R (ER5F) yang berpusat pada Pengakuan, Penyempurnaan, Pengurangan, Penggantian, dan Restorasi<sup>13</sup>. Kerangka ini

---

<sup>13</sup> Kerangka kerja ini dirancang untuk secara eksplisit memasukkan etika yang berfokus pada lingkungan ke dalam penelitian ilmiah, mengakui bahwa semua kegiatan penelitian sains, termasuk lapangan, laboratorium, dan proyek komputasi, memiliki dampak lingkungan. ER5F

dimulai dengan mengakui bahwa penelitian dapat memiliki konsekuensi lingkungan, sementara setiap "R" berikutnya berfungsi sebagai peluang untuk mengakui, mengevaluasi, dan mengurangi dampak lingkungan dari penelitian ilmiah. Dengan memperkenalkan kerangka kerja yang baru dan mudah diakses ini, mereka berusaha untuk meningkatkan kesadaran di seluruh komunitas ilmiah dengan mendorong peneliti untuk mengakui tanggung jawab mereka dan mengidentifikasi peluang mitigasi untuk konsekuensi lingkungan dari kegiatan penelitian mereka. Ini menegaskan bahwa dengan melakukan hal tersebut, para ilmuwan dapat lebih efektif menyeimbangkan tujuan ganda memaksimalkan output penelitian baru mereka sambil meminimalkan kemungkinan kerusakan terhadap lingkungan.

---

bertujuan untuk mempromosikan peningkatan kesadaran di seluruh komunitas ilmiah dengan mendorong para peneliti untuk mengenali tanggung jawab mereka dan mengidentifikasi peluang mitigasi potensial untuk konsekuensi lingkungan dari kegiatan penelitian mereka. *Pengakuan* melibatkan pengakuan bahwa penelitian dapat memiliki konsekuensi lingkungan. *Penyempurnaan* mengacu pada penyempurnaan pertanyaan penelitian untuk meminimalkan dampak lingkungan. *Pengurangan* berfokus pada pengurangan sumber daya dan energi yang dikonsumsi dalam kegiatan penelitian. *Penggantian* melibatkan penggantian bahan dengan opsi berkelanjutan dan mengubah metode agar lebih ramah lingkungan. *Restorasi* sangat relevan dalam penelitian lapangan, di mana melibatkan pemulihan lingkungan untuk mengurangi bahaya yang dilakukan oleh kegiatan penelitian (Murray et al., 2023).



## **2. Pandangan Keagamaan tentang Lingkungan**

Berbagai tradisi agama menawarkan perspektif yang berbeda tentang hubungan manusia dengan lingkungan dan makhluk hidup lainnya, mencerminkan keanekaragaman dalam pemahaman tentang kewajiban manusia terhadap alam. Penelitian oleh Deweese (2023) menyoroti bahwa etika lingkungan teosentris, yang diinformasikan oleh ajaran Alkitab, menawarkan sumber daya yang kaya untuk etika lingkungan berbasis kewajiban, menetapkan dasar untuk restorasi, konservasi, dan pelestarian lingkungan. Pendekatan ini menekankan peran manusia sebagai pengelola lingkungan yang dipercayakan oleh Tuhan kepada umat manusia, menantang pandangan bahwa agama, khususnya Kekristenan, bersifat anti-lingkungan. Sebaliknya, etika lingkungan teosentris menawarkan kerangka kerja untuk bertindak secara bertanggung jawab terhadap ciptaan.

Terkait kewajiban manusia terhadap lingkungan dan makhluk hidup lainnya, beberapa berpendapat bahwa hubungan antara manusia dan hewan bersifat hierarkis, dengan manusia ditempatkan di atas hewan. Namun, yang lain menekankan solidaritas antara manusia dan hewan sebagai sesama makhluk. Penafsiran Yahudi menyoroti tanggung jawab manusia untuk seluruh ciptaan, yang tidak dapat diharapkan dari hewan. Selain itu, konsep hari istirahat untuk manusia dan hewan hadir dalam tradisi ini. Namun, pembacaan antroposentris dari teks-teks suci sering kali

mengecualikan hewan dari kesadaran agama. Agama memiliki potensi untuk mendorong perubahan paradigma yang diperlukan dalam pola pikir, perilaku, dan kebijakan untuk mencapai masyarakat yang berkelanjutan secara ekologis. Ada peningkatan keterlibatan dengan isu-isu lingkungan di banyak komunitas agama, yang mengarah pada pertumbuhan literatur tentang agama dan pembangunan berkelanjutan. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk memahami bagaimana keterlibatan ini diterjemahkan ke dalam tindakan lingkungan di tingkat individu dan kelembagaan. (Poorthuis, 2023, Öhlmann & Swart, 2022, Pesonen, 2022).

Selain itu, Anthony dalam "*Religion, Ecology and Human Flourishing*" (2023) menyoroti ekologi dan kesejahteraan manusia, mengeksplorasi bagaimana agama dapat memainkan peran penting dalam mendukung hak-hak lingkungan, keterlibatan sipil, dan perawatan lingkungan. Dalam konteks multi-agama di Tamil Nadu, India, studi ini menemukan bahwa identitas agama siswa sekolah menengah atas dan mahasiswa memiliki pengaruh terhadap sikap mereka terhadap kewajiban lingkungan, keterlibatan, dan perawatan. Hasil kajian menunjukkan bahwa siswa sekolah menengah atas sangat sensitif terhadap kewajiban negara dan keterlibatan sipil, sedangkan mahasiswa menunjukkan kesepakatan kuat terhadap perawatan lingkungan, dengan Hindu menunjukkan sensitivitas yang lebih tinggi. Penelitian ini menegaskan bahwa agama dapat

mempengaruhi sikap dan perilaku terhadap lingkungan, menyoroti pentingnya agama dalam mempromosikan perubahan perilaku pro-lingkungan.

### **3. Makanan keagamaan mempromosikan keberlanjutan lingkungan**

Praktik pangan religius, dalam konteks keberlanjutan lingkungan, menawarkan wawasan unik tentang bagaimana keyakinan dan ritual dapat mempengaruhi lingkungan secara positif dan negatif. Penelitian oleh Desjardins (2022) mengeksplorasi bagaimana panduan makanan religius dapat mempersiapkan individu untuk terlibat secara kritis dengan makanan yang mereka konsumsi. Dengan mengkategorikan panduan makanan religius melalui lima kategori: pembatasan makanan permanen dan sementara, persembahan makanan, amal, dan makanan untuk acara khusus, Desjardins menyoroti bagaimana nilai-nilai di balik kebiasaan makanan ini, dan agama secara umum, memungkinkan orang-orang religius untuk terlibat penuh dalam diskusi saat ini tentang bagaimana menyelaraskan makan dengan praktik terbaik secara global. Ini menunjukkan bahwa agama dapat berperan penting dalam mempromosikan keberlanjutan lingkungan melalui pendidikan dan praktik makanan yang sadar lingkungan.

Praktik pangan religius dapat memiliki dampak positif dan negatif pada keberlanjutan lingkungan. Di sisi

positifnya, ekonomi Islam menawarkan solusi alternatif untuk menjaga ekosistem rantai pasokan pangan dan energi, termasuk menerapkan energi terbarukan dan meningkatkan area pertanian (Mardani et al., 2023). Komunitas agama memiliki potensi untuk menyebarluaskan nilai-nilai pro-lingkungan dan mendorong gaya hidup berkelanjutan, serta memprotes tindakan berbahaya bagi lingkungan (Koehrsen, 2022). Afiliasi agama yang berbeda dapat mempengaruhi pandangan terhadap perilaku berkelanjutan, termasuk konsumsi berkelanjutan dan definisi pribadi keberlanjutan (Minton, 2023). Selain itu, kepercayaan agama dapat berkontribusi pada praktik pencegahan limbah makanan, dengan penghargaan ilahi meningkatkan kesadaran akan kelangkaan sumber daya dan ramah lingkungan (Teng et al., 2023). Namun, agama juga dapat menjadi hambatan bagi kelestarian lingkungan, dengan contoh-contoh pemborosan air dan polusi dalam praktik keagamaan (Wijsen, 2022). Secara keseluruhan, praktik pangan religius dapat memainkan peran dalam mempromosikan atau menghambat keberlanjutan lingkungan, tergantung pada keyakinan dan tindakan spesifik komunitas agama.

Selanjutnya, Markowitz dan Avieli (2022) dalam artikel mereka "*Eating Religiously: Food and Faith in the 21st Century*" memperkenalkan paradoks kontemporer di mana tuntutan untuk menghidupkan kembali pengorbanan hewan kuno dan mendorong re-tradisionalisasi praktik religius berdampingan dengan

tekanan dari para advokat ekologi, perubahan iklim, dan hak-hak hewan untuk melarang pengorbanan tersebut dan menganjurkan veganisme. Mereka menyoroti pentingnya mempertimbangkan makan secara religius dalam konteks abad ke-21, menunjukkan bagaimana praktik pangan religius dapat berkontribusi pada pembentukan identitas sosial dan agama, sambil juga mempengaruhi keberlanjutan lingkungan. Artikel ini menekankan pentingnya penelitian lebih lanjut untuk memahami bagaimana fenomena ini memanifestasikan dirinya dalam tindakan lingkungan di tingkat individu dan institusional.

#### **4. Analisa kasus**

Komunitas agama telah menunjukkan keterlibatan yang meningkat dengan isu-isu lingkungan dan telah mengintegrasikan etika lingkungan ke dalam praktik pangan mereka. Negara-negara Muslim dapat berperan dalam menangani kelangkaan pangan dan energi dengan menerapkan energi terbarukan, meningkatkan kapasitas produksi, dan memperluas wilayah pertanian (Mardani et al., 2023). Pemerintah dapat menggunakan perubahan kecil dan non-koersif dalam lingkungan pengambilan keputusan untuk mendorong masyarakat mengurangi penggunaan peralatan makan sekali pakai. Pendekatan ini telah efektif dalam mempromosikan perilaku pro-lingkungan di antara komunitas berbasis agama (Kaufmann et al., 2023). Agama memiliki potensi untuk mendorong pergeseran paradigma dalam pola pikir,

perilaku, dan kebijakan menuju keberlanjutan ekologis. Namun, penelitian lebih lanjut diperlukan tentang bagaimana keterlibatan dengan masalah lingkungan ini diterjemahkan ke dalam tindakan lingkungan di tingkat individu dan kelembagaan (Öhlmann & Swart, 2022). Mengintegrasikan nilai-nilai agama ke dalam pendidikan lingkungan dapat meningkatkan kesadaran publik dan mengatasi pemahaman masyarakat yang terbatas tentang manfaat konservasi. Namun, ada kurangnya keterlibatan para pemimpin agama dalam diskusi dan kegiatan pelestarian lingkungan (Karim, 2022). Interpretasi dan implementasi tujuan lingkungan dalam komunitas agama dapat bervariasi berdasarkan tradisi agama, konteks geografis, dan faktor lainnya (Gojowczyk, 2022).

Namun, tantangan tetap ada dalam mengintegrasikan etika lingkungan ke dalam praktik pangan religius. Öhlmann & Swart (2022) menekankan perlunya penelitian lebih lanjut untuk memahami bagaimana keterlibatan agama dengan isu-isu lingkungan diterjemahkan menjadi tindakan lingkungan di tingkat individu dan kelembagaan. Ini menunjukkan bahwa sementara komunitas agama dapat menjadi katalis untuk perubahan positif, masih ada hambatan dalam menerjemahkan nilai-nilai agama ke dalam tindakan nyata yang mendukung keberlanjutan lingkungan. Oleh karena itu, penting untuk terus mengeksplorasi dan memahami berbagai cara di mana

agama dapat berkontribusi pada solusi untuk tantangan lingkungan global saat ini.

## **5. Aksi dan Advokasi**

Individu dan komunitas agama dapat memainkan peran aktif dalam mengadvokasi keberlanjutan lingkungan melalui pilihan makanan mereka. Keyakinan pengelolaan agama, yang menekankan tanggung jawab untuk merawat dunia, dapat mempromosikan dukungan pro-lingkungan di antara individu-individu religius (Riegel, 2023). Ekonomi Islam, sebagai suatu sistem, dapat memberikan solusi alternatif untuk memelihara ekosistem rantai pasokan pangan dan energi, termasuk penerapan energi terbarukan dan peningkatan kapasitas pertanian (Eom & Ng, 2023). Dorongan, seperti pembingkai dan norma sosial, dapat secara efektif mendorong komunitas berbasis agama untuk mengurangi konsumsi plastik sekali pakai, seperti peralatan makan sekali pakai (Mardani et al., 2023). Agama memiliki potensi untuk mendorong pergeseran paradigma dalam pola pikir, perilaku, dan kebijakan menuju keberlanjutan ekologis (Kaufmann et al., 2023).

Namun, penelitian lebih lanjut diperlukan untuk memahami bagaimana keterlibatan dengan masalah lingkungan ini diterjemahkan ke dalam tindakan lingkungan individu dan kelembagaan dalam komunitas agama (Öhlmann & Swart, 2022). Ini menunjukkan bahwa sementara komunitas agama dapat menjadi

katalis untuk perubahan positif, masih ada hambatan dalam menerjemahkan nilai-nilai agama ke dalam tindakan nyata yang mendukung keberlanjutan lingkungan. Oleh karena itu, penting untuk terus mengeksplorasi dan memahami berbagai cara di mana agama dapat berkontribusi pada solusi untuk tantangan lingkungan global saat ini.





## **BAB. 6**

### **PEMBENTUKAN IDENTITAS**

#### **1. Makanan sebagai sarana pembentukan identitas keagamaan.**

Makanan memainkan peran penting dalam pembentukan identitas agama. Pendidik agama dapat memperhatikan makanan sebagai sarana produksi dan keterlibatan budaya, serta cara untuk memahami dan mengkritik budaya (Nelson, 2023). Praktik makanan religius mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas dan dapat memberikan wawasan tentang bagaimana orang memahami kepatuhan kepada Tuhan, hasil kesehatan, dan struktur sosial (Cohen, 2021). Hubungan antara makanan dan agama dipengaruhi oleh tradisi, adaptasi, spiritualitas pribadi, dan pola sosial kepemilikan (Pataricza, 2019). Budaya, agama, dan identitas Yahudi telah dibentuk oleh ritual dan praktik makanan yang berkembang, termasuk ketaatan, adaptasi, dan kritik terhadap hukum diet (X. Li et al., 2023). Agama dapat memberikan solusi terhadap efek negatif yang timbul dari hubungan manusia dengan makanan, dengan menawarkan kerangka makna yang membentuk perilaku dan mempromosikan hubungan proporsional antara Tuhan, manusia, dan alam (Prasetyo, 2020).

Melalui praktik pangan, komunitas agama menawarkan perspektif yang kaya dan beragam terhadap pembentukan identitas agama dan interaksi dengan lingkungan. Penelitian oleh Yugang He dan Wanting Tian (He & Tian, 2023) menyoroti bagaimana partisipasi agama dapat mempengaruhi konsumsi makanan di Cina, menemukan bahwa partisipasi agama cenderung mengurangi konsumsi makanan. Penelitian ini menunjukkan bahwa praktik pangan religius, yang sering kali mencakup pembatasan makanan tertentu, dapat memiliki dampak signifikan terhadap pola konsumsi makanan dan, secara tidak langsung, terhadap keberlanjutan lingkungan. Selain itu, penelitian oleh Wei Xiong (2023) mengenai komunitas Katolik Tionghoa di Boston mengeksplorasi bagaimana budaya makanan dan kepercayaan agama berinteraksi untuk mengembangkan rasa memiliki dalam komunitas gereja. Studi ini menunjukkan bahwa makanan dapat berfungsi sebagai sarana untuk mempertahankan tradisi dan memperkuat identitas komunitas, sambil juga menyesuaikan diri dengan nilai-nilai dan praktik baru dalam konteks multikultural.

Kedua studi ini menunjukkan bahwa praktik pangan religius tidak hanya mencerminkan keyakinan dan nilai-nilai agama tetapi juga memainkan peran dalam menanggapi dan membentuk tantangan lingkungan dan sosial kontemporer. Melalui adaptasi dan reinterpretasi praktik pangan, komunitas agama dapat berkontribusi pada pembangunan keberlanjutan dan mengatasi

masalah seperti kelangkaan pangan dan perubahan iklim. Ini menekankan pentingnya memahami dan mengintegrasikan perspektif agama dalam diskusi tentang keberlanjutan lingkungan dan kebijakan pangan, mengakui potensi agama untuk mempromosikan perubahan positif melalui praktik dan keyakinan pangan yang sadar lingkungan.

## **2. Makanan mengekspresikan identitas keagamaan**

Makanan sebagai penanda identitas agama mencerminkan bagaimana praktik dan keyakinan agama mempengaruhi pilihan dan perilaku makanan, serta bagaimana makanan dapat menjadi sarana untuk mengungkapkan dan mempertahankan identitas agama dan budaya dalam masyarakat yang semakin global. Studi oleh Petrova dalam "*Food Philosophy and Identity*" (2023) mengeksplorasi hubungan antara makanan dan identitas dari perspektif estetika dan etika, menyoroti bagaimana media baru dan teknologi berperan sebagai alat untuk membangun dan menunjukkan identitas. Dalam konteks ini, praktik makan dan pemahaman tentang makanan di dunia modern dianalisis dari perspektif makna simbolis, menunjukkan bagaimana identitas dibentuk dan diperlihatkan dalam jaringan sosial dan budaya populer. Hal ini menekankan pentingnya memahami makanan tidak hanya sebagai kebutuhan fisik tetapi juga sebagai ekspresi dari nilai-nilai, keyakinan, dan identitas sosial.

Makanan digunakan sebagai penanda identitas agama dengan berbagai cara. Dalam puisi alegoris W. Langland *Vision of Piers Plowman*, adegan makan dan minum melambangkan realisasi dogma Kristen dan penolakan praktik Kristen. Episode yang berhubungan dengan makanan dalam puisi tersebut terkait dengan tema utama kehidupan Kristen, amal, cinta, dan pengetahuan (Sergeeva, 2021). Makanan juga dipandang sebagai situs penting pembentukan budaya dan identitas dalam pendidikan agama. Memperhatikan makanan dapat membantu pendidik agama terlibat dan membentuk kembali praktik budaya, yang mengarah pada pendekatan peningkatan kesadaran terhadap makanan (Nelson, 2023). Dalam literatur, makanan digunakan sebagai metafora budaya, kelas, dan etnis, dan dapat menjadi penanda identitas. Dalam novel "*My Beautiful Death*,"<sup>14</sup> hubungan karakter utama dengan

---

<sup>14</sup> Novel "*My Beautiful Death*" oleh Eben Venter mengeksplorasi penggunaan makanan sebagai penanda identitas. Hubungan karakter utama dengan makanan menandakan identitasnya yang berkembang dan perpisahan terakhirnya dengan kehidupan. Narasi ini menggali bagaimana makanan, di luar peran rezeki, bertindak sebagai simbol budaya, kelas, dan etnis yang mendalam. Ini berfungsi sebagai gudang kenangan dan tradisi, membangkitkan ingatan tentang rumah atau menjadi bagian integral dari perayaan keagamaan. Sebaliknya, makanan juga bisa melambangkan keberangkatan dari latar belakang tradisional atau tindakan pemberontakan. Studi Spuy, A dalam "*Food as a Marker of Identity in My Beautiful Death by Eben Venter. American Journal of Psychology, 5, 7-18*", (2018) melalui lensa "*My Beautiful Death*," makanan digambarkan sebagai alat yang ampuh untuk mengekspresikan dan membentuk kembali identitas budaya dan pribadi, menyoroti hubungan rumit antara kebiasaan makan dan konstruksi diri.

makanan menandai identitasnya yang berubah dan perpisahannya dengan kehidupan (van der Spuy, 2018). Makanan juga merupakan penanda budaya yang menciptakan rasa memiliki dan identitas, dan membantu memahami hubungan sosial. Ini dapat digunakan sebagai sarana bias terhadap gender dan sebagai alat untuk penaklukan (N. Kumar, 2022). Praktik pangan dapat memainkan peran penting dalam penciptaan, presentasi, dan pemeliharaan identitas agama dalam pengalaman imigran. Dengan memilih praktik makanan agama/budaya mana yang akan dilanjutkan atau diubah, imigran menegosiasikan identitas mereka dalam konteks penerimaan yang berbeda (Brown, 2016).

Selanjutnya, penelitian oleh Xiong (Xiong, 2023) mengambil kasus komunitas Katolik Tionghoa di Boston untuk mengeksplorasi bagaimana rasa memiliki berkembang dalam komunitas Gereja, berdasarkan analisis budaya makanan dalam konteks ini. Kajian ini menunjukkan bahwa makanan dibagi menjadi sakral dan sekuler, dimana selama ritual agama, semua umat Katolik berbagi makanan sakral, yang melambangkan kesatuan Gereja Katolik. Dalam kehidupan sehari-hari, anggota komunitas Katolik Fujian dan Hong Kong mengikuti kebiasaan diet komunitas mereka untuk mempertahankan pembagian antara tradisi masing-masing komunitas. Hal ini menunjukkan bagaimana makanan dapat berfungsi sebagai alat untuk memelihara kesatuan sambil merangkul perbedaan budaya di antara anggotanya, menyoroti kompleksitas dan kekayaan

praktik makanan religius dalam membentuk dan mempertahankan identitas agama dan budaya.

### **3. Pengaruh interaksi antarbudaya terhadap praktik makanan keagamaan**

Interaksi antar budaya memiliki pengaruh signifikan pada praktik makanan religius. Kepercayaan dan tradisi budaya, serta ritual keagamaan, membentuk konsumsi dan persiapan makanan tertentu dalam budaya yang berbeda (Shipman & Durmus, 2017). Praktik-praktik ini berfungsi untuk menandai keanggotaan dalam kelompok, status sinyal, dan meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan (Johnson et al., 2011). Produksi dan pengolahan makanan religius dan budaya dipengaruhi oleh persimpangan agama, sains, dan persepsi budaya (Jamaludin et al., 2018). Selain itu, pola asupan makanan dipengaruhi oleh agama, konteks budaya, dan lingkungan sosial, yang disalurkan melalui berbagai faktor sosial (Colaizzo-Anas, 2014). Interaksi makanan antara komunitas agama yang berbeda dapat menjelaskan pertukaran komersial, sosial, dan budaya, yang mencerminkan status minoritas yang diperebutkan dalam masyarakat (Freidenreich, 2013). Secara keseluruhan, interaksi antarbudaya memainkan peran penting dalam membentuk praktik makanan religius, mempengaruhi apa, kapan, dan berapa banyak orang makan, serta signifikansi budaya yang melekat pada makanan tertentu.

Interaksi antarbudaya melalui globalisasi telah membawa dampak yang signifikan terhadap praktik makanan religius, menawarkan peluang untuk revitalisasi, adaptasi, dan hibridisasi praktik tradisional. Penelitian oleh Divinah Andrew (2023) mengeksplorasi dampak globalisasi pada praktik religius dan nilai-nilai budaya di Kenya, menemukan bahwa globalisasi dapat memiliki konsekuensi positif dan negatif terhadap praktik dan nilai tradisional. Di satu sisi, globalisasi dapat memicu revitalisasi dan adaptasi praktik tradisional, memungkinkan mereka untuk berevolusi dan menemukan relevansi baru dalam dunia yang terglobalisasi. Namun, di sisi lain, globalisasi juga dapat berkontribusi pada pengikisan, pengenceran, dan komodifikasi praktik dan nilai tradisional, karena mereka menjadi dipengaruhi oleh kekuatan eksternal dan kepentingan komersial. Penelitian ini menekankan pentingnya dialog antarbudaya dan pemahaman untuk mempromosikan rasa saling menghargai dan menghormati praktik religius dan nilai budaya yang beragam.

Selain itu, penelitian ini merekomendasikan pentingnya program pendidikan, inisiatif komunitas, dan pertukaran budaya yang mendorong individu untuk belajar tentang dan terlibat dengan tradisi religius dan praktik budaya yang berbeda. Ini dapat dicapai melalui program pendidikan, inisiatif komunitas, dan pertukaran budaya yang mendorong individu untuk belajar tentang dan terlibat dengan tradisi religius dan praktik budaya



yang berbeda. Selain itu, ada kebutuhan untuk kerangka kebijakan yang mendukung pengamanaan dan promosi praktik religius tradisional dan nilai budaya sambil memastikan keterlibatan yang etis dan hormat dengan pengaruh global.

#### **4. Identitas keagamaan beradaptasi melalui makanan dalam konteks global**

Identitas agama beradaptasi melalui makanan dalam konteks global dengan memasukkan berbagai faktor seperti globalisasi, glokalisasi, dan transformasi konstan identifikasi agama (Patterson & Banks, 2013). Proses pembentukan identitas agama dipengaruhi oleh fenomena seperti fundamentalisme agama, polarisasi agama, dan pluralisasi ruang keagamaan (Tytarenko, 2021). Praktik makanan memainkan peran penting dalam negosiasi identitas bagi imigran Muslim dalam konteks penerimaan yang berbeda, menunjukkan beragam cara di mana mereka menavigasi kehidupan religius mereka (Pareschi & Santilli, 2015). Makanan dapat bertindak sebagai lensa tren yang lebih besar dalam studi agama dan migrasi, memberikan wawasan tentang pengalaman komunitas imigran (Brown, 2016). Selain itu, makanan dapat menjadi dasar yang kuat untuk integrasi kelompok etnis dan populasi yang berbeda, berfungsi sebagai sarana untuk mendorong integrasi dan pemahaman budaya (Pareschi & Santilli, 2015). Proyek Bread mencontohkan kemampuan integrasi ini,

menggunakan makanan sebagai kuda Troya untuk integrasi budaya spektrum penuh.

Adaptasi identitas agama melalui makanan dalam konteks globalisasi menunjukkan bagaimana praktik makanan religius berinteraksi dan berubah seiring dengan pertemuan budaya dan agama yang beragam. Globalisasi dan migrasi memperkenalkan dinamika baru dalam cara komunitas agama mempertahankan dan menyesuaikan tradisi makanan mereka, seringkali menghasilkan bentuk glokalisasi, di mana praktik global dan lokal saling mempengaruhi. Penelitian oleh Adam dalam *"The Feminisation of Migration and the Practice of Religion"* (2023) mengeksplorasi bagaimana feminisasi migrasi mempengaruhi praktik agama dan makanan, menyoroti bagaimana wanita migran menggunakan agama sebagai jangkar budaya dan mekanisme pembangunan ketahanan. Hal ini menunjukkan bahwa makanan dan agama, sebagai aspek penting dari identitas budaya, memainkan peran kunci dalam proses adaptasi dan integrasi wanita migran, memungkinkan mereka untuk menjaga koneksi dengan warisan budaya mereka sambil menavigasi tantangan baru dalam konteks migrasi.

Selanjutnya, penelitian oleh Cormoş (2022) menyoroti bagaimana proses adaptasi, asimilasi, dan integrasi dalam konteks migrasi mempengaruhi perubahan identitas tempat, dengan fokus khusus pada peran makanan dalam negosiasi identitas ini. Melalui wawancara dengan migran Rumania yang beremigrasi ke

luar negeri, penelitian ini mengungkapkan bagaimana makanan berfungsi sebagai sarana penting untuk mempertahankan dan mengadaptasi identitas budaya dan agama dalam lingkungan baru. Ini menekankan pentingnya memahami kompleksitas dan multidimensionalitas adaptasi identitas agama melalui makanan, menyoroti bagaimana praktik makanan religius dapat membantu menjembatani perbedaan budaya dan memfasilitasi integrasi sosial dan keberlanjutan identitas agama dalam konteks global yang terus berubah.

## **5. Peran makanan dalam pembentukan dan ekspresi identitas keagamaan.**

Makanan memainkan peran penting dalam pembentukan dan ekspresi identitas agama. Ini adalah situs pembentukan budaya, politik, dan identitas, dan dapat digunakan sebagai sarana diferensiasi antara komunitas agama dan kelompok kasta (Nelson, 2023, Lambert-Hurley, 2023). Praktik makanan religius mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas, melambangkan keyakinan agama, dan menunjukkan kepatuhan kepada Tuhan (Cohen, 2021). Dalam kasus budaya, agama, dan identitas Yahudi, ritual dan praktik makanan yang berkembang telah memainkan peran penting sepanjang sejarah, dengan hukum diet berfungsi sebagai ekspresi otentik identitas Yahudi (X. Li et al., 2023). Agama juga memberikan solusi untuk efek negatif yang timbul dari kegiatan makan manusia, seperti

penyakit bawaan makanan dan kerusakan lingkungan, dengan membentuk perilaku manusia dan mempromosikan hubungan proporsional antara Tuhan, manusia, dan alam (Prasetyo, 2020). Secara keseluruhan, makanan berfungsi sebagai sarana produksi budaya, pembentukan identitas, dan diferensiasi, sementara juga mencerminkan cita-cita agama dan memberikan solusi untuk tantangan masyarakat.



## **BAB. 7**

### **MAKANAN DAN DIPLOMASI**

#### **1. Diplomasi Kuliner**

Makanan digunakan sebagai alat diplomasi antarbudaya dan antaragama melalui konsep diplomasi kuliner. Diplomasi kuliner melibatkan penggunaan makanan dan keahlian memasak untuk mempromosikan pemahaman budaya dan membangun hubungan antara berbagai negara dan komunitas. Hal ini dipandang sebagai bentuk soft power dan diplomasi publik. Melalui inisiatif seperti festival makanan, program co-branding restoran, dan promosi masakan diaspora, negara-negara bertujuan untuk menampilkan tradisi kuliner mereka dan mendorong pertukaran budaya. Makanan dianggap sebagai instrumen yang ampuh untuk melestarikan identitas budaya dan mempromosikan kohesi sosial. Ini berfungsi sebagai sarana komunikasi, memecahkan roti dengan orang lain, dan mengekspresikan cinta dan keramahan. Keragaman gastronomi di kota-kota, dipengaruhi oleh arus migrasi, diakui sebagai sumber yang berharga untuk meningkatkan pembangunan ekonomi lokal, kerja sama internasional, dan branding. Namun, ada kebutuhan untuk menjembatani kesenjangan antara wacana keaslian dan realitas adegan

makanan di berbagai negara. (Sulianita & Qorib, 2023, González, 2021, Schultheis, 2022, Kihlgren Grandi, 2023).

Diplomasi kuliner sebagai alat diplomasi antarbudaya dan antaragama menyoroti bagaimana makanan dapat menjadi medium yang kuat untuk membangun jembatan pemahaman dan kerjasama lintas budaya. Penelitian oleh Rachid Enaim dan Youssouf Amine El Alamy (2023) dalam "*Cultural Diplomacy's Effectiveness in Boosting Mutual Understanding*" menunjukkan bahwa pertukaran budaya, termasuk makanan, memainkan peran penting dalam menghubungkan bangsa dan menghindari kesalahpahaman. Praktik diplomasi budaya dirancang untuk keuntungan bersama kedua belah pihak, menekankan pentingnya daya tarik dan persuasi dalam hubungan internasional kontemporer. Ini menunjukkan bahwa promosi reputasi positif di luar negeri melalui makanan bukanlah praktik baru, tetapi cara dan instrumen yang diandalkan telah berubah secara dramatis, menyoroti pentingnya inovasi dalam diplomasi kuliner.

Konsep "diplomasi kuliner" dieksplorasi dalam berbagai penelitian, menyoroti perannya sebagai instrumen untuk pemahaman dan kerja sama lintas budaya. Sam Chapple-Sokol mendefinisikan diplomasi kuliner sebagai penggunaan makanan dan masakan untuk menciptakan pemahaman lintas budaya dengan tujuan meningkatkan interaksi dan kerja sama. Konsep ini berakar pada sejarah kuno dan versi modern muncul

bersamaan dengan tradisi diplomatik Prancis pada awal abad kesembilan belas. Kampanye diplomasi kuliner di seluruh dunia berkisar dari promosi pemerintah nasional di negara-negara Asia Tenggara hingga upaya akar rumput oleh koki untuk mengurangi konflik kekerasan. Puncak diplomasi kuliner adalah Club des Chefs des Chefs,<sup>15</sup> yang bertujuan untuk menyatukan orang-orang dengan makanan enak. Potensi keuntungan diplomasi kuliner sangat signifikan, termasuk mempromosikan perdamaian dunia (Chapple-Sokol, 2013).

Selanjutnya, penelitian oleh Johannis Siahaya, Y. Roza, Achmad Siddiq, Ilham Tri Murdo, dan Muhammad Nafi (2023) dalam "*Interfaith Dialogue in the Context of Globalization: The Role of Religion in International Diplomacy*" mengeksplorasi peran dialog antariman dalam memfasilitasi kerjasama antarnegara, mempromosikan perdamaian, dan mempengaruhi kebijakan luar negeri. Melalui contoh konkret seperti perjanjian damai dalam berbagai konflik, dialog antariman telah terbukti efektif dalam mengurangi ketegangan agama dan mendukung rekonsiliasi antarkomunitas. Namun, tantangan seperti konflik

---

<sup>15</sup> Club des Chefs des Chefs adalah asosiasi koki internasional eksklusif yang melayani kepala negara, raja, dan presiden di seluruh dunia. Didirikan pada tahun 1977 oleh Gilles Bragard, dengan tujuan membina persahabatan di antara para koki di tingkat tertinggi negara, berbagi praktik kuliner, dan mempromosikan masakan nasional sebagai bagian dari diplomasi budaya.



agama, politisasi agama, dan pengaruh globalisasi juga hadir dalam upaya memfasilitasi dialog ini. Artikel ini menekankan pentingnya menjalankan dialog antariman dengan hati-hati, berdasarkan prinsip netralitas, menghormati keyakinan, dan pemahaman bersama, untuk mencapai tujuan diplomasi internasional dan perdamaian global di era globalisasi.

## **2. Festival dan Pertemuan**

Festival memainkan peran penting dalam mempromosikan dialog dan pemahaman antaragama. Mereka menyediakan platform bagi orang-orang dari latar belakang agama yang berbeda untuk berkumpul, merayakan, dan terlibat dalam percakapan yang bermakna (Choi, 2016). Makanan, khususnya, memainkan peran penting dalam membina koneksi dan menghancurkan hambatan antara individu dari agama yang berbeda. Berbagi makanan dan mengalami tradisi kuliner komunitas agama yang berbeda dapat menciptakan peluang untuk dialog, empati, dan saling pengertian (Uysal, 2016). Makanan bertindak sebagai bahasa umum yang melampaui batas-batas budaya dan agama, memungkinkan orang untuk terhubung pada tingkat yang lebih dalam dan menghargai tradisi satu sama lain (Freidenreich, 2013). Dengan mengalami makanan dari agama yang berbeda, individu dapat memperoleh pemahaman yang lebih kaya tentang beragam praktik dan kepercayaan agama, yang mengarah pada toleransi dan rasa hormat yang lebih besar (Holmes

et al., 2022). Oleh karena itu, festival dan peran makanan dalam mempromosikan dialog dan pemahaman antaragama sangat mendesak dalam mendorong koeksistensi damai dan membangun jembatan antara komunitas agama.

Makanan memainkan peran penting dalam mempromosikan dialog dan pemahaman antaragama. Ini dapat berfungsi sebagai situs pembentukan budaya, politik, dan identitas, memungkinkan pendidik agama untuk terlibat secara kreatif dengan budaya dan praktik makan yang berbeda (Nelson, 2023). Makanan juga menyediakan platform untuk interaksi dan pertukaran antara komunitas agama yang berbeda, membina hubungan sosial, komersial, dan budaya (Freidenreich, 2013). Selain itu, tradisi keagamaan menekankan perdamaian dan dapat menjadi sumber yang berharga untuk mempromosikan pemahaman, rekonsiliasi, dan upaya pembangunan perdamaian (Uysal, 2016). Program pendidikan antaragama berdasarkan pengalaman yang melibatkan dialog dan berbagi makanan telah ditemukan sangat efektif dalam mempromosikan kepercayaan, rasa hormat, dan pemahaman antaragama di antara para peserta. Dengan terlibat dalam percakapan dan mengalami tradisi makanan yang berbeda, individu dapat menantang stereotip, mengembangkan keterampilan berpikir kritis, dan menjadi warga global yang kompeten. Secara keseluruhan, makanan berfungsi sebagai alat yang ampuh untuk membangun jembatan,

menumbuhkan empati, dan mempromosikan dialog dan pemahaman antaragama.

### **3. Studi Kasus**

Inisiatif diplomasi kuliner yang sukses telah diamati di berbagai negara, termasuk Indonesia, Thailand, Korea Selatan, dan Amerika Serikat. Inisiatif ini bertujuan untuk mempromosikan identitas nasional, pertukaran budaya, dan pariwisata melalui media makanan. Indonesia telah menerapkan program co-branding restoran Diaspora sebagai bagian dari upaya diplomasi gastronomi, dengan fokus pada Thailand (Sulianita & Qorib, 2023). Thailand dan Korea Selatan juga telah mengembangkan program yang efektif dengan melibatkan lembaga pemerintah dan non-pemerintah, memberlakukan undang-undang khusus, dan memanfaatkan tren global dan gelombang budaya (Kadarisman, 2022). Selain itu, makan siang KTT, seperti KTT Trump-Kim 2018, telah menunjukkan kekuatan diplomasi kuliner dalam memulai percakapan dan memengaruhi diplomasi asing (González, 2021). Inisiatif ini menyoroti pentingnya memahami semiotika sosial diplomasi kuliner dan peran aktor negara dan non-negara dalam mempromosikan kerja sama antar negara (Matwick & Matwick, 2022).

Inisiatif diplomasi kuliner telah menjadi alat penting dalam mempromosikan identitas nasional dan memperkuat hubungan antarbudaya dan antaragama di

seluruh dunia. Studi oleh Laode Muhamad Fathun (2023) dalam "*Irs Public Diplomacy Strategy Of Indonesia: Case Study Indomie Gastroiplomacy*" menyoroti bagaimana Indonesia menggunakan Indomie sebagai alat diplomasi publik di Nigeria <sup>16</sup>. Strategi ini tidak hanya meningkatkan stabilitas keamanan manusia di Nigeria tetapi juga memperkuat hubungan bilateral antara kedua negara. Ini menunjukkan bagaimana makanan, sebagai bagian dari diplomasi kuliner, dapat menjadi alat komunikasi dan investasi yang efektif untuk negara dalam mempromosikan budaya dan nilai-nilainya di panggung internasional.

Selanjutnya, penelitian oleh Bordin Rassameethes dan S. Meeampol (2023) dalam "*Reshaping street and home-based cottage food business strategies through social business after COVID-19 pandemic*" mengeksplorasi bagaimana desain makanan, teknologi, dan strategi bisnis dapat menyelesaikan masalah sosial sebagai bagian dari inisiatif bisnis sosial. Penelitian ini menunjukkan bahwa inisiatif diplomasi kuliner tidak hanya terbatas pada interaksi antarnegara tetapi juga dapat diterapkan dalam konteks lokal untuk meningkatkan produktivitas dan penjualan usaha

---

<sup>16</sup> Strategi ini merupakan bagian dari upaya Indonesia untuk mengatasi krisis keuangan di Nigeria, memposisikan Indomie sebagai makanan pokok untuk menjaga keamanan manusia di negara tersebut. Studi ini menyoroti pendekatan Indonesia melalui metode mendengarkan, advokasi, dan pertukaran budaya untuk mencapai target pemasaran di Nigeria.

makanan jalanan dan rumahan. Ini menekankan pentingnya inovasi dan adaptasi dalam praktik kuliner untuk mempromosikan keberlanjutan ekonomi dan sosial di tengah perubahan global dan tantangan lokal.

## **BAB 8**

### **KONTESTASI DAN KOMODIFIKASI**

#### **1. Kontestasi makanan**

Praktik makanan religius dapat menjadi sumber kontroversi dan konflik. Praktik-praktik ini mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas dan dapat menimbulkan pertanyaan penelitian baru (Herzfeld, 2022). Penghindaran makanan adalah kompromi yang dinegosiasikan antara resep agama, tekanan sosial, dan kecenderungan pribadi, dan dapat mengarah pada penilaian ulang tentang apa yang dapat diterima (Cohen, 2021). Kebiasaan makan religius mempersiapkan individu untuk terlibat secara kritis dengan makanan yang mereka makan, dan kebiasaan ini dapat dikategorikan ke dalam pembatasan makanan permanen dan sementara, persembahan makanan, amal, dan makanan untuk acara-acara khusus (Desjardins, 2022). Gerakan-gerakan keagamaan baru juga terlibat dengan makanan, dengan contoh-contoh termasuk praktik makanan spiritual dalam gerakan Antroposofi, tradisi puasa dalam gerakan Zaman Baru, produksi dan konsumsi makanan yang penuh perhatian di Persaudaraan Matahari, dan praktik makanan dan kewirausahaan dalam Organisasi Sehat, Bahagia, Suci (Zeller, 2019). Kerangka kecanduan makanan adalah

topik kontroversi, dengan perdebatan seputar kategorisasi, prevalensi, komorbiditas, dan pertimbangan diagnostik (Mestre-Bach et al., 2019).

Penelitian terbaru menunjukkan bahwa konflik yang berkaitan dengan praktik makanan religius sering kali mencerminkan pertentangan yang lebih dalam mengenai identitas, kekuasaan, dan norma sosial dalam masyarakat. Misalnya, studi oleh Markowitz dan Avieli (2022) mengungkapkan paradoks kontemporer di mana tuntutan untuk menghidupkan kembali korban hewan kuno dan mendorong re-tradisionalisasi praktik religius berdampingan dengan tekanan dari para advokat perubahan iklim dan hak-hak hewan untuk melarang korban tersebut dan menganut veganisme. Penelitian ini menyoroti pentingnya memahami praktik makanan religius dalam konteks sosial, budaya, dan politik yang lebih luas, serta implikasinya terhadap konflik dan rekonsiliasi dalam masyarakat multikultural.

## **2. Komodifikasi makanan**

Makanan religius sedang dikomodifikasi dalam ekonomi global melalui berbagai cara. Salah satu caranya adalah melalui produksi dan distribusi makanan yang mematuhi persyaratan agama, yang menempatkan tuntutan tambahan pada metode produksi dan distribusi (Muhajarah et al., 2022). Bentuk lain dari komodifikasi agama terlihat dalam munculnya pariwisata halal, di mana pemerintah dan investor memodifikasi fasilitas

pariwisata untuk memenuhi kebutuhan wisatawan Muslim (Zailani & Ulinuha, 2023). Selain itu, globalisasi agama telah menyebabkan perdagangan global besar-besaran dalam komoditas agama, termasuk makanan, baik online maupun offline (Yustati et al., 2017). Perdagangan ini difasilitasi oleh penggunaan produk multimedia dan platform untuk penginjilan oleh kelompok-kelompok agama, khususnya dalam konteks fundamentalisme Kristen (White et al., 2018). Hubungan erat antara Kekristenan yang dimediasi dan bentuk komoditas telah memungkinkan perluasan bentuk-bentuk tertentu dari kapitalisme berbasis nilai (Thomas, 2009).

Komodifikasi kepercayaan dan praktik agama di pasar global memiliki implikasi ekonomi yang signifikan. Ini melibatkan perubahan nilai produk-produk keagamaan dari nilai penggunaan aslinya menjadi nilai tukar, di mana permintaan ditentukan oleh harga (Zailani & Ulinuha, 2023). Proses ini didorong oleh kapitalisme dan pengejaran keuntungan, karena produk-produk agama diubah menjadi komoditas yang dapat dipasarkan (Muhajarah et al., 2022, Rahim, 2022). Komodifikasi agama sering melibatkan produk branding dengan simbol dan pesan agama, menawarkan fasilitas dan layanan yang memenuhi kebutuhan agama, dan membingkai produk sebagai ekspresi kepatuhan agama (Setya et al., 2020). Periklanan dan media memainkan peran penting dalam mempromosikan dan menyebarkan nilai-nilai agama komodifikasi ini,



membentuk perilaku konsumen dan menciptakan pasar baru (Napitupulu et al., 2019). Namun, komodifikasi ini dapat menyebabkan erosi nilai-nilai agama dan kesucian, serta kekerasan estetika dan diferensiasi kelas sosial. Pemilik modal produk keagamaan berusaha memaksimalkan keuntungan melalui proses komodifikasi, menggunakan iklan sebagai alat yang ampuh untuk promosi dan penyebaran. Secara keseluruhan, komodifikasi kepercayaan dan praktik keagamaan di pasar global mencerminkan pengaruh kapitalisme dan konsumerisme pada ekspresi dan konsumsi agama.

### **3. Pengaruh media**

Media memainkan peran penting dalam membentuk persepsi publik tentang makanan religius (Wilson et al., 2014, Kamarulzaman et al., 2016). Platform media sosial, khususnya, berfungsi sebagai alat penting untuk mengatasi hambatan dalam menemukan dan memverifikasi sumber makanan halal (Utma, 2019). Mereka menyediakan tempat untuk dialog terkait dengan standar komitmen dan kesetiaan, mendukung konstruksi identitas, dan membantu mengatasi marginalisasi yang terkait dengan populasi minoritas (McCluskey & Swinnen, 2011). Selain itu, media berperan dalam menengahi dan menghubungkan komunitas agama dan pasar, memoderasi hubungan antara agama, pasar, dan konsumsi (Pickel, 2020). Penggambaran media tentang

agama, terutama dalam kaitannya dengan pluralitas agama, dapat mempengaruhi persepsi publik tentang makanan religius. Penting bagi profesional kesehatan masyarakat untuk memahami bagaimana media memandang peran mereka dalam mengirimkan informasi tentang makanan religius kepada konsumen untuk secara efektif mengkomunikasikan informasi kesehatan yang terinformasi dengan baik.

Penggambaran media telah berdampak pada persepsi publik tentang masalah keamanan pangan. Misalnya, dalam sebuah penelitian yang dilakukan di Kolkata, India, liputan media tentang ketakutan makanan seperti kontroversi mie 2 menit, pematangan buah dan sayuran buatan, residu pestisida dalam buah-buahan dan sayuran, pemalsuan susu, dan suntikan hormon ke buah-buahan dan sapi perah mempengaruhi persepsi orang tentang keamanan pangan dan pola konsumsi (Saleem & Muzamill, 2020). Demikian pula, dalam konteks pariwisata keagamaan, berita televisi dan dokumenter berperan dalam membentuk citra pulau suci Tinos, Yunani, dan mempengaruhi pilihan dan pengalaman wisatawan religius di tempat (Ibrahim & Howarth, 2017). Contoh-contoh ini menunjukkan bagaimana penggambaran media dapat memengaruhi persepsi dan perilaku publik dalam kaitannya dengan keamanan pangan dan pengalaman makanan religius.

Tradisi agama yang berbeda memahami dan menggambarkan makanan spesifik mereka di media dengan berbagai cara, dan penggambaran ini dapat

memiliki efek signifikan pada opini publik. Misalnya, dalam Candomble Brasil Afrika, makanan merupakan bagian integral dari ritual dan disiapkan sesuai dengan aturan ketat, bahkan dengan sedikit modifikasi yang berpotensi mengubah maknanya (Rodrigues de Souza, 2018). Media, ketika melaporkan skandal terkait makanan, sering membingkai wacana dengan cara yang menimbulkan ketakutan terhadap orang lain dan pelanggaran identitas nasional yang sakral (Ibrahim & Howarth, 2017). Selain itu, ketakutan makanan dapat dipengaruhi oleh media, yang dapat mempengaruhi persepsi publik tentang risiko dan membentuk pemahaman tentang manfaat dan risiko yang terkait dengan makanan tertentu (McCluskey & Swinnen, 2011). Selain itu, faktor budaya di negara maju dapat mengganggu ekspor pangan ke negara berkembang, seperti yang terlihat dalam kasus kontroversi media seputar penyembelihan sapi sapi di rumah jagal Indonesia (Small & Warn, 2020).

## **BAB. 9**

### **SARANA REKREASI SPIRITUAL**

Makanan dapat dilihat sebagai sarana rekreasi spiritual, karena sering dikaitkan dengan kesenangan dan kenikmatan. Dalam berbagai teks, kenikmatan makanan digambarkan memiliki peran penting dalam spiritualitas. Misalnya, dalam “Eat, Pray, Love” karya Elizabeth Gilbert dan versi sinematik dari “Babette's Feast,” karya Karen Blixen, kesenangan yang berasal dari makanan digambarkan sebagai pengalaman hedonistik dan cara untuk (kembali) menyajikan momen yang bermakna secara spiritual (Olivier, 2012). Memasak di rumah juga dipandang sebagai praktik spiritual, di mana tindakan menyiapkan makanan mengakui kesucian dan keindahan makanan dari perspektif Kristen (McCray, 2018). Selain itu, makanan, seperti seni pertunjukan, bersifat fana dan dapat berubah dan membusuk, menjadikan tindakan mengkonsumsinya menjadi pengalaman bergizi bagi tubuh dan jiwa (Gratza, 2010).

#### **1. Pesta Keagamaan dan Perayaan Kuliner**

Pesta keagamaan dan perayaan kuliner memiliki hubungan yang signifikan dengan makanan dan pengalaman spiritual. Pesta dipandang sebagai cara untuk memperkuat ikatan dan hubungan antar manusia,

terlepas dari budaya atau waktu (“Form. Feasting,” 2022). Makanan, seperti makan persepuluhan Ulangan dan Perjamuan Tuhan Korintus, dipandang sebagai strategi untuk pembentukan moral dan komunitas yang berorientasi keadilan (Gabriellova, 2022). Makanan juga dipandang sebagai sarana keterlibatan kreatif dan pembentukan kembali, dengan potensi menjadi jalur produksi budaya dan pembentukan identitas (Waterman, 2022). Selain itu, makanan dalam konteks ziarah dan pariwisata berbasis agama dapat mempromosikan rasa hormat, pemahaman, dan pembangunan perdamaian (“Food Pilgrim,” 2022). Munculnya pertanian sedentist dan tindakan festival dan pesta disajikan sebagai mimpi utopis tentang kehidupan yang ramah dan lanskap bersama (Nelson, 2023). Secara keseluruhan, sifat beragam makanan dalam konteks agama dan spiritual, menekankan perannya dalam pembangunan komunitas, pembentukan moral, identitas budaya, dan promosi perdamaian.

Masakan tradisional Indonesia berperan dalam perayaan spiritual Pesta Keagamaan dan Perayaan Kuliner dengan melestarikan warisan budaya bangsa dan mempromosikan rasa bangga di negara ini (Jaenullah & Sudadi, 2020). Tradisi kuliner tradisional yang terkait dengan perayaan ini berakar kuat dalam sejarah dan memiliki makna simbolis dan filosofis (Saputra et al., 2021). Melalui tradisi kuliner ini, kepercayaan dan nilai-nilai masyarakat diekspresikan dan terhubung dengan masa lalu mereka (Indrahti et al., 2018). Perayaan

masakan tradisional juga berfungsi sebagai sarana untuk membentuk umat Islam Indonesia secara spiritual, mempromosikan toleransi, perdamaian, dan keramahan terhadap keragaman (Djalal et al., 2022). Dengan melestarikan dan mempromosikan masakan tradisional Indonesia, Pesta Keagamaan dan Perayaan Kuliner bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pendapatan dalam masyarakat (Susanti et al., 2022).

Persiapan dan penyajian hidangan tradisional Indonesia mencerminkan kepercayaan budaya dan agama yang terkait dengan Pesta Keagamaan dan Perayaan Kuliner. Makanan tradisional dianggap sebagai warisan negara dan membawa kebanggaan ke wilayah tersebut (Mursanto et al., 2023). Persembahan kuliner merupakan bagian penting dari upacara tradisional, mewakili kehadiran dhanyang (makhluk spiritual) (Djalal et al., 2022). Persembahan ini melambangkan keinginan untuk keselamatan, kebaikan, dan perlindungan, antara lain (Indrahti et al., 2019). Keyakinan akan kekuatan dhanyang masih ada, meskipun tidak dominan (Partarakis et al., 2021). Pengakuan dan pelestarian pengetahuan makanan tradisional sangat penting untuk melindungi budaya leluhur dan mempromosikan bahan-bahan yang lebih sehat (Wibisono et al., 2020). Sistem pengenalan makanan otomatis yang dikembangkan untuk makanan tradisional Indonesia dapat berkontribusi pada keberlanjutan dan promosi hidangan tradisional.

## **2. Makanan dalam Meditasi dan Praktik Spiritual**

Makanan dalam meditasi dan latihan spiritual mencakup berbagai aspek di berbagai tradisi. Praktik-praktik Buddhis melibatkan penggunaan makanan dalam menciptakan hubungan karma dan dharma, persembahan makanan kepada sangha, memberi makan berbagai makhluk, dan ritualisasi minum dan memasak. Dalam Buddhisme Tibet, para meditator mempraktikkan pantang total dari makanan material dan menggunakan visualisasi dan gerakan yoga untuk mengekstrak esensi nafas sebagai makanan (Garrett, 2019). Pemikiran dan mitos filosofis India kuno menekankan pentingnya praktik makanan dalam konstruksi sosial dan pemahaman realitas tertinggi (Singh, 2020). Makan nabati diusulkan sebagai praktik spiritual untuk kerajaan yang damai, selaras dengan prioritas cinta Kristen dan mengatasi krisis iklim (Rosell, 2022). Meditator mengalami desentrasi khusus makanan, melihat pikiran tentang makanan sebagai peristiwa mental sementara, yang dikaitkan dengan lebih sedikit mengidam makanan (Papies et al., 2016). Secara keseluruhan, makanan dalam meditasi dan latihan spiritual berfungsi sebagai alat untuk terlibat dengan ajaran, kesempurnaan diri, pengkodean sosial, dan mengatasi kesejahteraan pribadi dan lingkungan.

Memasukkan makanan ke dalam meditasi dan praktik spiritual dapat memiliki dampak positif pada kesejahteraan mental. Praktik-praktik Buddhis melibatkan persembahan makanan kepada sangha dan

memberi makan berbagai makhluk, yang menciptakan hubungan karma dan dharma [1]]. Kepatuhan terhadap pola makan sehat, seperti diet Mediterania, telah dikaitkan dengan penurunan risiko depresi (Deepa verma, 2023). Kekurangan nutrisi dapat berdampak negatif pada kesehatan mental, sementara nutrisi tertentu dapat berkontribusi pada pengurangan suasana hati dan gangguan mental (Constantin & Fonseca, 2020). Nutrisi telah terlibat dalam perilaku, suasana hati, dan patologi dan pengobatan penyakit mental (Owen & Corfe, 2017). Pilihan makanan dapat mempengaruhi gelombang dan sikap mental, dengan beberapa makanan mempromosikan agresivitas dan sikap negatif, sementara yang lain memberikan kepuasan mental dan kedamaian. Memasukkan makanan spiritual ke dalam meditasi dan praktik spiritual dapat berkontribusi pada kesejahteraan mental yang lebih baik dan pengambilan keputusan yang tepat.

Memasukkan meditasi dan praktik spiritual ke dalam kehidupan sehari-hari telah terbukti meningkatkan kesejahteraan mental secara keseluruhan (Djamaludin, 2023, Marchinkowski, 2022, Rich et al., 2022, Kazdin, 2023). Latihan meditasi teratur menumbuhkan pola pikir yang lebih tenang dan tenang, meningkatkan kemampuan untuk mengatasi stres, memfasilitasi kontrol emosional, dan menumbuhkan keterampilan pemecahan masalah yang lebih cepat (Shankland et al., 2021). Praktik spiritual, seperti program berbasis kesadaran, telah efektif dalam



mengurangi stres, kecemasan, dan gejala depresi, dan meningkatkan kesejahteraan. Praktik-praktik ini dapat diintegrasikan ke dalam rutinitas harian seseorang dan memiliki hubungan positif dengan berbagai dimensi kesejahteraan. Memasukkan praktik mindfulness singkat dan informal dapat menyebabkan berkurangnya stres, kecemasan, dan depresi yang dirasakan, peningkatan kepuasan dengan hidup, dan peningkatan perhatian penuh, yang memediasi peningkatan kesejahteraan mental. Secara keseluruhan, menggabungkan meditasi dan praktik spiritual ke dalam kehidupan sehari-hari dapat memiliki manfaat yang signifikan bagi kesejahteraan mental, menyediakan alat berharga untuk menavigasi kompleksitas kehidupan modern.

### **3. Peran Makanan dalam Ziarah dan Festival Keagamaan**

Makanan memainkan peran penting dalam ziarah dan festival keagamaan. Hal ini dipandang sebagai tambahan untuk pengalaman spiritual, mempromosikan rasa hormat, pemahaman, dan pembangunan perdamaian di antara budaya dan komunitas yang berbeda ("Food Pilgrim," 2022). Praktik makanan dalam konteks agama mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas, melambangkan keyakinan agama, dan menekankan perlunya mematuhi Tuhan (Patrick, 2023). Selain itu, praktik pangan terkait dengan hasil kesehatan dan dapat mencerminkan dan membentuk struktur sosial dan pandangan dunia (Cohen, 2021). Makanan juga

merupakan penanda warisan budaya dan digunakan dalam gerakan revitalisasi budaya, mendorong keterlibatan masyarakat dan koneksi emosional (Nelson, 2023). Festival dan ziarah berbasis makanan menyatukan orang, memperkuat ikatan komunitarian, dan berkontribusi pada pelestarian warisan budaya (Di Giovine et al., 2017). Secara keseluruhan, makanan dalam ziarah dan festival keagamaan berfungsi sebagai sarana untuk mempromosikan inklusivitas, pelestarian budaya, dan kohesi masyarakat.

Persembahan makanan selama ziarah keagamaan dan festival memiliki makna budaya. Mereka berfungsi sebagai sarana komunikasi dengan dewa dan leluhur, menegaskan kesuburan, kesejahteraan, dan kemakmuran (Castagnetti et al., 2021, Kepirianto et al., 2021). Persembahan ini dianggap sebagai bentuk kebijaksanaan lokal dan berakar kuat dalam sistem keagamaan komunitas yang berbeda (Baehaqie, 2020). Makanan tertentu yang ditawarkan memiliki makna simbolis, seperti keberuntungan, sukacita, kelembutan, kemakmuran, dan harmoni. Tindakan memberi, menerima, dan berbagi makanan mendorong rasa hormat, pemahaman, dan inklusi di antara budaya yang berbeda ]. Penawaran makanan juga berkontribusi pada praktik pengelolaan lanskap berkelanjutan dan budidaya varietas tanaman pusaka. Signifikansi budaya dari persembahan makanan mencerminkan kepercayaan dan praktik keagamaan individu, serta akulturasi dengan kepercayaan dan agama lain. Secara keseluruhan,

persembahan makanan memainkan peran penting dalam pengalaman spiritual, keragaman biokultural, dan identitas budaya ziarah dan festival keagamaan.

Persembahan makanan selama ziarah dan festival keagamaan memiliki implikasi budaya dan sosial. Mereka dapat mempromosikan rasa hormat, pengertian, dan persatuan di antara para peziarah dan komunitas (Lin et al., 2020). Persembahan makanan, seperti tabarruk dalam ritual Muslim dan persembahan pesta dalam ibadah Hindu, memainkan peran penting dalam menciptakan rasa kekerabatan dan komensalitas antara penyembah dan dewa (Stukalin, 2022, Patrick, 2023). Persembahan ini juga berkontribusi pada pelestarian budaya tradisional, pemeliharaan fasilitas umum, dan perbaikan lingkungan masyarakat (Arumugam, 2022). Selain itu, persembahan makanan dapat memperkuat ikatan komunitarian lintas wilayah dan meningkatkan kohesi sosial komunitas agama. Namun, mungkin ada tantangan yang terkait dengan persembahan makanan, seperti kecelakaan lalu lintas dan gangguan ruang hidup. Secara keseluruhan, persembahan makanan selama ziarah dan festival keagamaan memiliki implikasi budaya dan sosial yang beragam, mulai dari mempromosikan inklusivitas dan harmoni hingga berdampak pada aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan dari komunitas yang terlibat.

#### **4. Puasa dan Pesta**

Puasa dan pesta berfungsi sebagai sarana rekreasi spiritual, seperti yang digambarkan dalam novel Anita Desai “Fasting, Feasting” (Mohammed & Husain, 2022). Novel ini mengeksplorasi kondisi perempuan dalam masyarakat India, menyoroti ketidaksetaraan gender dan diskriminasi (Sagarika Panda, 2022). Desai menggambarkan perempuan sebagai perwujudan pengorbanan dan pelayanan tanpa pamrih, mempertanyakan disparitas gender dan norma-norma patriarki. Novel ini juga menyelidiki penderitaan psikologis dan pengalaman traumatis wanita dalam masyarakat yang bias gender (S. Kumar & Rampp, 2023). Selain itu, konsep puasa dieksplorasi dalam konteks Ayurveda, di mana ia dilihat sebagai sarana pemurnian dan menyeimbangkan tubuh dan pikiran (Crockford, 2019). Dalam spiritualitas New Age, puasa direkomendasikan sebagai bentuk pengelolaan relasi antarspesies dan dianalisis dalam hal pengaruhnya terhadap organisasi sosial dan tuduhan perilaku “seperti kultus”. Secara keseluruhan, puasa dan pesta digambarkan sebagai praktik kompleks yang memiliki implikasi spiritual, budaya, dan sosial.

Puasa adalah praktik spiritual yang diamati dalam agama Kristen dan Islam di Indonesia. Ajaran dan praktik puasa dalam agama-agama ini memiliki karakteristik dan prosedurnya yang unik (Solikhah & Saputro, 2022). Puasa diyakini membawa kedamaian batin, mengurangi stres emosional, dan meningkatkan kesehatan fisik

(Muawanah et al., 2022). Dalam budaya Indonesia, puasa juga dikaitkan dengan adat istiadat dan tradisi yang telah diturunkan dari generasi ke generasi (Alfian, 2022). Festival dalam budaya Indonesia, seperti perayaan ulang tahun Nabi Muhammad, memiliki aspek keagamaan dan hiburan. Festival-festival ini, yang dikenal sebagai “agama festival,” telah berkembang dari peristiwa keagamaan dan sakral menjadi kegiatan yang lebih profan (Hakim & Hakiki, 2022). Masyarakat Indonesia percaya bahwa tradisi keagamaan dapat dipertahankan selama pandemi Covid-19 tanpa kepatuhan ketat terhadap protokol keselamatan, seperti memakai masker (Abdurrohman & Sholeh, 2016). Praktik-praktik dan ritual ini mencerminkan sifat dinamis dan multi-interpretatif ajaran agama di Indonesia.

Praktik dan ritual spiritual di Indonesia berbeda-beda di berbagai daerah. Di Maluku Utara, Kepulauan Ternate memiliki ritual tradisional Kololi Kie, yang melibatkan mengelilingi Gunung Gamalama dengan perahu untuk mengunjungi makam suci leluhur (Alhaddad & Rachmat Effendi, 2022). Ritual mantra Jawa adalah tindakan komunikatif dan dialog spiritual, dengan berbagai proses yang memediasi menggambar simbolisme budaya (Hadzantonis, 2023). Wilayah Puja Mandala di Bali merupakan manifestasi dari toleransi dan pariwisata spiritual, dengan lima tempat ibadah berdampingan (Waruwu, 2017). Di Maluku, komunitas lintas agama terlibat dalam ritual berdasarkan nilai-nilai kekerabatan, bertujuan untuk bukti identitas diri dan

koeksistensi damai melalui pluralisme sipil lintas agama (Ridwan et al., 2023). Demikian keragaman ritual di Indonesia, sehingga banyak konflik atas nama agama dapat diselesaikan melalui penghormatan terhadap perbedaan antara anggota kelompok agama yang berbeda (Tanggok, 2023).

## **5. Makanan sebagai Persembahan kepada Dewa-Dewi**

Persembahan makanan kepada para dewa telah dieksplorasi dalam berbagai konteks agama dan budaya. Dalam agama Hindu, periode Chola menyaksikan peningkatan elaborasi persembahan makanan yang dimasak di dapur kuil dan disajikan kepada dewa-dewa yang ditempatkan di kuil-kuil itu, mencerminkan pengabdian yang lebih dalam kepada dewa-dewa (Gutiérrez, 2022). Selain itu, persembahan daging dalam ritual Hindu tidak hanya tentang kemurnian ritual atau hierarki tetapi juga menandakan kekerabatan dan kesamaan antara dewa-dewa tertentu dan penyembah mereka, menyoroti teologi sehari-hari yang pragmatis (Arumugam, 2022). Dalam tradisi Tantra, persembahan makanan kepada dewa diperlakukan sebagai subjek vital, dan cara makanan ini diperlakukan setelah dikonsumsi oleh para dewa juga signifikan (Wright, 1917). Dalam Lanskap Suci Kailash Nepal, festival dan ritual keagamaan mewujudkan kembali perjanjian antara manusia dan tanah melalui syafaat dewa-dewa Hindu dan dewa lanskap, menekankan dimensi spiritual sistem

pangan lokal (Castagnetti et al., 2021). Demikian pula, dalam kegiatan ritual Tiongkok, persembahan makanan berfungsi sebagai bentuk kebijaksanaan lokal dan media komunikasi dengan dewa dan leluhur, melambangkan berbagai makna seperti keberuntungan, kemakmuran, dan harmoni (Kepirianto et al., 2021).

Konsep menawarkan makanan sebagai pengorbanan kepada dewa telah berkembang dari waktu ke waktu dalam budaya yang berbeda. Dalam Yudaisme, kurban hewan dipersembahkan untuk menyembah Tuhan, dengan penerimaan pengorbanan yang ditunjukkan oleh api yang turun dari surga (Juskus, 2023). Hindu juga memiliki tradisi penyembahan kurban, di mana persembahan daging diberikan kepada dewa-dewa tertentu sebagai sarana kekerabatan dan komensalitas ("A Vast Collection of the Concept of Sacrific In 'Judaism, Hinduism and Islam,'" 2023). Dalam agama Mediterania kuno, praktik utamanya adalah pengorbanan hewan, yang ditolak oleh orang Kristen dan penyembah berhala di kemudian hari (Di Ceglie, 2023). Pandangan pengorbanan sebagai praktik untuk menghormati dewa dan membentuk kehidupan secara keseluruhan telah tercermin oleh para pemikir seperti Agustinus dan Aquinas, yang menekankan mengatur segala sesuatu kepada Tuhan, termasuk tindakan seperti doa, iman, dan aktivitas intelektual (Arumugam, 2022). Secara keseluruhan, konsep menawarkan makanan sebagai pengorbanan kepada dewa telah bervariasi lintas

budaya dan agama, dengan interpretasi dan praktik yang berbeda muncul dari waktu ke waktu.

Persembahan makanan India Selatan menunjukkan analogi dengan bahasa verbal, berfungsi sebagai nama untuk dewa dan upacara, dan menyajikan kombinasi standar dari item yang serupa atau kontras, mirip dengan ekspresi idiomatik yang berlebihan dan antitetis dalam bahasa. (Ferro-Luzzi, 1977) Sementara persembahan bakaran yang ditemukan di Pompeii Romawi termasuk kerucut pinus batu, buah, kacang-kacangan, dan unggas domestik, berpotensi terkait dengan ibadah domestik dan mengawetkan buah yang biasanya tidak dibakar selama konsumsi. (M. Robinson, 2002) Pemahaman utama tentang pengorbanan sebagai makanan untuk dewa dalam Alkitab Ibrani menekankan perbedaan melalui komensalitas dan menekankan ketidakcocokan lingkungan manusia dan ilahi melalui penggunaan persembahan. (De Hemmer Gudme, 2014) Makanan persembahan harian dalam "Ritual Amenhotep I" berfungsi sebagai ritual liminal kebangkitan dan penyembuhan bagi dewa dan komunitas yang menjadi pelindungnya, menunjukkan kemampuan beradaptasi narasi mitologis untuk penggunaan kultus lokal. (Cooney & McClain, 2005)

## **6. Kuliner dan Kontemplasi**

Makan dengan kontemplasi adalah praktik yang melibatkan memperhatikan makanan dengan sengaja,



pada saat ini, dan tanpa penilaian. Ini dapat digunakan sebagai alat terapi tambahan untuk membantu individu dengan pola makan yang tidak sehat, kecemasan, gejala depresi, dan gangguan makan (Errmann & Septianto, 2023). Kontemplasi telah terbukti mengurangi impulsif dan meningkatkan preferensi untuk makanan yang lebih sehat dan berbajik (Morillo-Sarto et al., 2023). Hal ini juga terkait dengan kerentanan makanan yang lebih rendah, terutama dalam hal penerimaan penuh perhatian (Keirns et al., 2022). Selain itu, meditasi *mindfulness* dapat meningkatkan perhatian terhadap isyarat makanan dengan kepadatan energi rendah atau *low energy density* (LED), yang mungkin bermanfaat untuk mempromosikan kebiasaan makan yang lebih sehat (Hussain et al., 2022). Secara keseluruhan, perhatian penuh dapat dilihat sebagai alat kontemplatif yang mendukung kesehatan dan kesejahteraan dengan mempromosikan kontrol kognitif, melanggar strategi koping yang tidak sehat, dan meningkatkan kesadaran dan penerimaan pilihan makanan (Schifferstein et al., 2022).

Menikmati makanan sebagai praktik *mindfulness* telah dieksplorasi dalam beberapa penelitian. *Mindfulness* telah ditemukan secara positif mempengaruhi preferensi konsumen untuk pilihan makanan yang lebih sehat, mendukung kesehatan dan kesejahteraan (Errmann & Septianto, 2023). Memasukkan menikmati ke dalam *mindfulness-based interventions* atau intervensi berbasis kesadaran (MBI)

menunjukkan harapan dalam meningkatkan hasil yang terkait dengan pemrosesan hadiah dan mengobati gangguan disregulasi hadiah, seperti kecanduan (Bryan et al., 2022). Menikmati komunikasi, dimensi unik dari menikmati, melibatkan memperhatikan dan mengangkat momen-momen menyenangkan yang dialami dalam bahasa dan interaksi sosial (Pitts et al., 2023). Intervensi berbasis savoring telah menunjukkan kemanjuran dalam meningkatkan pengaruh positif dan mengurangi tekanan hubungan, membuatnya efektif dalam mengurangi tekanan hubungan dan meningkatkan pengaruh positif pada individu yang bermitra. Selain itu, alat khusus *a mindful eating* (makan penuh perhatian) yang disebut *Mindful Construal Reflection* (MCR) telah menunjukkan efektivitas dalam mengurangi konsumsi makanan padat energi yang tidak sehat (Hussain et al., 2021). Secara keseluruhan, studi ini menunjukkan bahwa menikmati makanan sebagai praktik mindfulness dapat memiliki efek positif pada kesehatan dan kesejahteraan, kepuasan hubungan, dan perilaku makan.

Praktik kuliner dan kontemplatif telah menunjukkan harapan sebagai bentuk manajemen stres dan peningkatan kesehatan mental. Sebuah studi pada pasien setelah operasi kanker pencernaan menemukan bahwa aktivitas instrumental intervensi kehidupan sehari-hari, yang mencakup program memasak, menyebabkan peningkatan tekanan psikologis (Kondo et al., 2023). Studi lain yang dilakukan selama pandemi COVID-19 menemukan bahwa pembinaan kuliner

melalui telemedicine efektif dalam mengajarkan keterampilan memasak di rumah dan mempromosikan penggunaan perawatan diri sebagai strategi penanggulangan (Silver et al., 2021). Selain itu, praktik kontemplatif telah ditemukan untuk menumbuhkan toleransi dan kasih sayang, yang dapat berkontribusi pada peningkatan kesehatan individu dan populasi (Bruce et al., 2018). Dalam studi kasus mahasiswa pascasarjana, integrasi praktik kontemplatif dalam kursus pendidikan guru mempromosikan perawatan diri, kasih sayang, dan kesadaran sosial dan emosional, memberikan dukungan dan kolaborasi di antara siswa. Temuan ini menunjukkan bahwa praktik kuliner dan kontemplatif dapat bermanfaat untuk manajemen stres dan peningkatan kesehatan mental.

## **7. Makanan dalam Cerita dan Mitologi Keagamaan**

Makanan dalam cerita agama dan mitologi adalah aspek penting yang mencerminkan pembentukan budaya, politik, dan identitas. Tradisi agama yang berbeda memiliki hubungan unik dengan makanan, yang diekspresikan melalui berbagai praktik dan ritual. Misalnya seperti telah dijelaskan bab sebelumnya, di Candomble Brasil Afrika, persembahan makanan disiapkan sesuai dengan aturan ketat dan berfungsi sebagai sarana komunikasi dengan dewa (Kaplan et al., 2023). Demikian pula, dalam tradisi Tantra India, persembahan makanan kepada dewa diperlakukan dengan sangat penting, dan cara makanan diperlakukan

setelah dikonsumsi juga signifikan. Praktik makanan dalam agama juga mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas, seperti pemahaman kepatuhan kepada Tuhan, makna simbolis makanan, dan hubungan antara makanan dan hasil Kesehatan (Nelson, 2023). Studi tentang makanan dalam cerita agama dan mitologi menimbulkan pertanyaan tentang asal-usul dan evolusi aturan makanan, serta perannya dalam membentuk perbedaan kelompok dan individu (McKenna, 2015).

Makanan adalah gudang semi-ilahi dari keajaiban alam semesta, dan hubungannya dengan ritual dan misteri berkontribusi pada rasa syukur, penyembahan, dan misteri kita dalam hidup kita (Okri, 2015). Makanan di dunia kuno adalah masalah yang kompleks, berorientasi sosial, dan signifikan secara agama, dengan makanan pokok seperti sereal dan kacang-kacangan, daging dan ikan, anggur, dan minum memainkan peran penting dalam pemikiran dan sastra kuno.(KING, 2006) Narasi Alkitab cenderung memandang makanan dengan cara yang penuh hormat dan terarah, kontras dengan perilaku kekerasan dan menjijikkan dalam tulisan-tulisan Yunani-Romawi (Kaplan et al., 2023). Sementara literatur rabinik awal menggunakan cerita tentang praktik makanan untuk membangun narasi dan aturan yang membantu membangun identitas yang berbeda bagi orang Yahudi (Kaplan et al., 2023).

Selain itu, wanita abad pertengahan mengalami makanan sebagai simbol agama yang penting, simbol penolakan dan cara untuk bertemu Tuhan (Bynum, 1985).<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> Dalam *“Fast, Feast, and Flesh: The Religious Significance of Food to Medieval Women”*. C. Bynum (1985) menggali spiritualitas abad ketiga belas hingga kelima belas, dengan fokus pada penolakan seks, keluarga, uang, dan properti karena alasan agama. Bynum berpendapat bahwa makanan, yang sering diabaikan oleh para sarjana modern, memiliki makna religius yang luar biasa bagi orang Kristen abad pertengahan. Studi ini meneliti bagaimana tulisan-tulisan abad pertengahan sering menyamakan kerakusan dengan nafsu, puasa dengan penolakan yang menyakitkan, dan makan sebagai cara harfiah untuk bertemu Tuhan. Para teolog dan pembimbing rohani dari gereja mula-mula hingga abad keenam belas menekankan peran makanan dalam dosa dan keselamatan, dengan meja persekutuan berfungsi sebagai tempat bagi orang Kristen untuk mengkonsumsi Tuhan mereka.

# **BAB 10**

## **DINAMIKA PERUBAHAN**

### **1. Konteks perubahan sosial dan globalisasi**

Perubahan sosial dan globalisasi memiliki dampak signifikan pada makanan dan agama. Perubahan sosial yang terjadi dalam masyarakat mempengaruhi berbagai institusi, termasuk agama dan budaya makanan (Patterson & Banks, 2013). Globalisasi telah menyebabkan transformasi rantai makanan, dengan pengecer perusahaan menjadi pendorong utama perubahan (Moreira, 2011). Dalam konteks agama, globalisasi telah menghasilkan pengemasan ulang kepercayaan tradisional untuk daya tarik transkultural dan pencampuran atau bentrokan pengaruh agama lokal dan global (Illman & Dahla, 2015). Studi tentang hubungan Kekristenan dengan makanan menyoroti perlunya mengatasi konstituen dan klaim global, bergerak melampaui pendekatan tradisional untuk merangkul strategi interdisipliner dan inovatif (GÜRHAN, 2017). Pergeseran dalam ilmu ini mencerminkan keragaman, kebutuhan, dan klaim komunitas dan konteks Kristen global (Nault et al., 2010).

Secara keseluruhan, perubahan sosial dan globalisasi membentuk dinamika rantai makanan dan praktik keagamaan, mempengaruhi makna makanan,

bahan, tata krama meja, dan mekanisme penanggulangan penganut agama.

Perubahan sosial dan globalisasi telah mengubah cara masyarakat memandang dan berinteraksi dengan makanan dan agama, menciptakan dinamika baru dalam praktik makanan religius. Penelitian oleh Hazwan Haini, Pang Wei Loon, S. Yong, dan Sufrizul Hussein (2024) dalam "*Does Social Globalization Affect the Relationship Between International Tourism and Economic Growth?*" menyoroti bagaimana sosialisasi global memfasilitasi pertukaran budaya dan keyakinan, yang pada gilirannya mempengaruhi pertumbuhan ekonomi melalui pariwisata internasional. Hal ini menunjukkan bahwa globalisasi sosial tidak hanya mempengaruhi pertumbuhan ekonomi secara langsung tetapi juga secara tidak langsung melalui peningkatan pariwisata internasional. Dalam konteks makanan dan agama, ini menunjukkan bahwa globalisasi dapat memperkuat pertukaran budaya dan agama melalui makanan, memperkaya keragaman kuliner dan praktik makanan religius.

Selanjutnya, penelitian oleh Michael Rapinski, R. Raymond, D. Davy, T. Herrmann, J. Bedell, Abdoulaye Ka, G. Odonne, Laine Chanteloup, Pascal Jean Lopez, Éric Foulquier, E. F. D. da Silva, Nathalie El Deghel, G. Boëtsch, V. Coxam, F. Joliet, A. Guihard-Costa, L. Tibère, J. Nazare, dan P. Duboz (2023) dalam "*Local Food Systems under Global Influence: The Case of Food, Health and Environment in Five Socio-Ecosystems*" mengeksplorasi

bagaimana sistem makanan lokal merespons globalisasi. Penelitian ini menunjukkan bahwa setiap wilayah mempertahankan aspek dari sistem makanan tradisionalnya, meskipun di bawah pola pengaruh yang berbeda yang dimodelkan oleh berbagai faktor seperti sejarah, praktik budaya, keterpencilan, dan aksesibilitas terhadap makanan ultra-olahan yang terglobalisasi. Ini menekankan pentingnya memahami bagaimana globalisasi mengubah sistem makanan lokal dan praktik makanan religius, menyoroti perlunya pendekatan yang lebih holistik dan inklusif dalam memahami dan mengatasi dampak globalisasi pada makanan dan agama.

## **2. Diaspora dan Migrasi**

Migrasi mempengaruhi praktik makanan religius dengan cara yang kompleks, sering kali menciptakan ruang untuk negosiasi identitas dan adaptasi budaya. Penelitian oleh A. A. Ahsan Ullah, A. Huque, dan Arju Afrin Kathy dalam "*Religion in the Age of Migration*" (2022) mengeksplorasi signifikansi agama dalam studi migrasi, menyoroti bagaimana agama menjadi penting dalam pengalaman migrasi orang, dengan tujuan untuk membangun tautan teoretis antara agama dan migrasi. Studi ini menekankan pentingnya standar internasional dalam memastikan 'hak-hak agama' migran di negara tuan rumah, menunjukkan bahwa migran membawa keyakinan, praktik, dan cara hidup agama mereka, memperkaya negara tujuan dengan memperkenalkan



mereka ke budaya baru dan mempromosikan kohesi sosial melalui koeksistensi damai.

Migrasi memiliki dampak signifikan pada praktik pangan religius. Makanan memainkan peran penting dalam negosiasi identitas imigran, dan pilihan praktik makanan agama/budaya mana yang akan dilanjutkan atau diubah mencerminkan negosiasi ini (Přívvara, 2019). Distribusi kebiasaan makan dari negara sumber migran ke negara tuan rumah mengubah dimensi budaya negara tuan rumah (Brown, 2016). Fase awal akulturasi makanan setelah migrasi sering melibatkan perubahan mendadak dalam kebiasaan makan, dengan migran cenderung membatasi konsumsi mereka pada makanan yang sudah dikenal atau aman (Artamonova et al., 2018). Migran Meksiko di AS mengalami perubahan dalam praktik pangan, dengan diet menjadi kurang bergizi dari waktu ke waktu dan obesitas menjadi lebih umum di antara migran jangka panjang (Terragni et al., 2014). Temuan ini menyoroti perlunya program integrasi untuk mempertimbangkan makanan sebagai aspek penting dari kehidupan migran dan untuk mengatasi tantangan dan hambatan yang mereka hadapi dalam mempertahankan praktik pangan religius mereka (Macari, 2010).

Selanjutnya, penelitian oleh Chetan Choithani dalam "*Migration, Food Security and Development*" (2023) meneliti peran migrasi sebagai strategi penghidupan dalam mempengaruhi akses makanan di antara rumah tangga pedesaan. Dengan menggunakan

kerangka kerja 'hak' dan 'penghidupan berkelanjutan', penelitian ini berusaha mengisi kesenjangan dalam literatur mengenai hubungan antara migrasi dan keamanan pangan, menyoroti bagaimana migrasi, melalui aliran remitansi keuangan dan sosial, memiliki dampak positif terhadap keamanan pangan rumah tangga. Ini menunjukkan bahwa migrasi dapat berfungsi sebagai strategi adaptasi dan ketahanan bagi rumah tangga pedesaan di banyak negara berkembang, menekankan pentingnya memahami dan mengatasi dampak globalisasi pada makanan dan agama dalam konteks migrasi.

### **3. Interaksi Antaragama**

Interaksi antaragama memiliki dampak signifikan pada pandangan dan praktik makanan. Cara orang Kristen, Muslim, dan Yahudi berinteraksi mengenai makanan pada Abad Pertengahan mencerminkan status minoritas yang diperebutkan dan bergeser di Eropa Katolik (Freidenreich, 2013). Dalam hubungan transnasional, interaksi terkait makanan berfungsi sebagai ruang untuk menegosiasikan repertoar dan identitas sosiokultural, di mana peserta terlibat dengan beberapa pusat normatif dan menciptakan makna budaya yang terus berkembang (Wilczek-Watson, 2017). Dalam komunitas agama, makanan memainkan peran sentral dalam mempromosikan kehadiran, menyediakan kebutuhan nutrisi dasar, dan membina persekutuan (Opalinski et al., 2017). Agama yang berbeda telah

mempengaruhi etika masyarakat dalam pemilihan makanan, dengan makanan dan minuman religius dipraktikkan untuk kesehatan fisik dan spiritual (Harvey, 2015). Interaksi antaragama dengan demikian membentuk sikap terhadap praktik makanan dan makanan, yang mengarah pada penciptaan identitas hibrida dan kosmopolitan, negosiasi perbedaan yang dirasakan, dan pengejaran bentuk transkultural (Nurrulhidayah et al., 2018).

Interaksi antaragama mempengaruhi pandangan dan praktik makanan dengan cara yang mendalam, menciptakan peluang untuk dialog dan pemahaman lintas budaya melalui makanan. Sebagai contoh, penelitian oleh Asfiya Meenaaz dan Syeda Nishat Fathima (2023) dalam "*A review on food-food interactions*" mengeksplorasi hubungan dinamis dan kompleks antara komponen makanan yang berbeda ketika dikonsumsi bersama, menyoroti bagaimana pemahaman tentang interaksi ini penting untuk mengoptimalkan penyerapan nutrisi, bioavailabilitas, metabolisme, dan hasil kesehatan secara keseluruhan. Meskipun fokus utama mereka bukan pada interaksi antaragama per se, penelitian ini menunjukkan pentingnya mempertimbangkan bagaimana kombinasi makanan dari berbagai tradisi agama dan budaya dapat mempengaruhi kesehatan dan kesejahteraan, menekankan pentingnya dialog dan pertukaran pengetahuan antarbudaya dalam konteks makanan.

Selanjutnya, penelitian oleh Romy Roy, Shamsudheen Marakkar, dan kolega ( 2022) dalam "*Drug-food Interactions in the Era of Molecular Big Data, Machine Intelligence, and Personalized Health*" menyoroti bagaimana interaksi makanan-obat membawa perubahan dalam efek klinis obat. Meskipun fokusnya adalah pada interaksi makanan-obat, penelitian ini secara tidak langsung menunjukkan pentingnya memahami bagaimana makanan dari berbagai tradisi agama dapat berinteraksi dengan obat-obatan, menyoroti pentingnya pendekatan yang dipersonalisasi dan berbasis data dalam mengelola kesehatan dalam konteks global yang beragam. Ini menekankan pentingnya memahami dan menghargai keragaman makanan dan praktik agama dalam mempromosikan kesehatan dan kesejahteraan dalam masyarakat multikultural.

#### **4. Adaptasi praktik makanan keagamaan dalam konteks baru.**

Praktik makanan religius telah diadaptasi dalam konteks baru dengan berbagai cara. Misalnya, dalam gerakan Antroposofi, praktik makanan spiritual diamati dalam jaringan longgar gerakan spiritual yang terkait dengan "ilmu spiritual" Rudolf Steiner (Zeller, 2019). Dalam gerakan New Age, tradisi puasa telah dimasukkan sebagai bagian dari praktik spiritual (Cohen, 2021). Di Afrika sub-Sahara, koeksistensi agama Kristen dan kepercayaan Tradisional telah mempengaruhi praktik

penghidupan produksi pangan yang peka terhadap iklim, dengan beberapa komunitas mengalami ketegangan antara sistem kepercayaan (Murphy et al., 2016). Mahasiswa sains Muslim di Taiwan telah mengadaptasi praktik keagamaan mereka dengan secara langsung mengkomunikasikan kebutuhan mereka dengan teman sekelas laboratorium dan penasihat mereka, menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan kebutuhan doa dan konsumsi makanan halal (Illman & Dahla, 2015). Contoh-contoh ini menunjukkan bagaimana praktik makanan religius diadaptasi dan dinegosiasikan dalam konteks baru, dengan mempertimbangkan pertimbangan budaya, sosial, dan praktis.

Penelitian oleh Mohibbur Rahman, Wen-Chi Huang, Hery Toiba, dan A. Efani (2022) dalam "*Does adaptation to climate change promote household food security? Insights from Indonesian fishermen*" mengeksplorasi bagaimana adaptasi terhadap perubahan iklim dapat meningkatkan keamanan pangan rumah tangga nelayan skala kecil di Indonesia. Studi ini menyoroti pentingnya strategi adaptasi dalam meningkatkan keamanan pangan, yang secara tidak langsung berkaitan dengan praktik makanan religius melalui pengelolaan sumber daya alam dan produksi pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adaptasi terhadap perubahan iklim secara signifikan meningkatkan keamanan pangan rumah tangga, menekankan pentingnya menerapkan

strategi adaptasi untuk meningkatkan keamanan pangan dalam konteks perubahan sosial dan lingkungan.

Selain itu, penelitian oleh D. Tsyplakov dan S. Tsyplakova (2023) dalam "*Transformational Processes In The Church Cultural And Adaptation Situation Of Modern Russia*" mengeksplorasi proses transformasi dalam budaya gereja dan situasi adaptasi gereja di Rusia modern. Penelitian ini menyoroti bagaimana perubahan sosial dan globalisasi mempengaruhi struktur organisasi gereja dan praktik keagamaan, termasuk praktik makanan religius. Dengan fokus pada adaptasi gereja terhadap ide-ide modern dan model sekularisme kontemporer, penelitian ini menunjukkan bagaimana agama dan praktik makanan religius beradaptasi dan berevolusi dalam menghadapi perubahan sosial dan globalisasi, menciptakan ruang untuk dialog budaya dan pemahaman lintas budaya melalui makanan.

## **5. Implikasi dinamika perubahan terhadap makanan dan agama.**

Makanan dan agama memiliki keterkaitan yang kuat, dengan keyakinan agama yang mempengaruhi praktik makanan dan pola konsumsi. Agama yang berbeda memiliki etika dan batasan pangan yang berbeda. Agama tipe Barat, seperti Kristen, Yudaisme, dan Islam, berfokus pada menghormati niat Tuhan dan memiliki tabu pada jenis daging tertentu dan makanan hasil rekayasa genetika. Agama-agama tipe Timur, seperti

Hindu, Buddhisme, dan Jainisme, menekankan menghormati makhluk hidup dan mempromosikan vegetarianisme (Weiss, 2016). Lembaga-lembaga keagamaan memiliki sejarah panjang dalam mendistribusikan makanan kepada kelompok-kelompok tertentu, tetapi distribusi makanan kepada orang miskin mengabaikan kemurnian kasta merupakan perubahan agama yang signifikan di India pada tahun 1860-an (Harvey, 2015). Mempelajari jalur makanan dalam agama memungkinkan pemahaman yang lebih baik tentang hubungan antara kehidupan sehari-hari dan ritual formal, serta tindakan kekerasan yang diperlukan yang terlibat dalam mengonsumsi spesies lain (Cohen, 2021). Praktik makanan religius juga mencerminkan cita-cita agama yang lebih luas, melambangkan keyakinan agama, dan berhubungan dengan hasil kesehatan dan struktur sosial (D'Haene et al., 2019). Selain itu, praktik keagamaan, seperti puasa, dapat memiliki implikasi pada sistem pangan dan pola konsumsi di negara berkembang

## **BAB. 11**

### **KESIMPULAN**

"Makanan dan Agama" mengeksplorasi hubungan yang kompleks dan multifaset antara praktik kuliner dan kepercayaan spiritual di berbagai budaya dan tradisi agama. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan fisik dasar tetapi juga sebagai sarana ekspresi religius, simbolisme, dan identitas komunal. Melalui ritual, perayaan, puasa, dan persembahan, makanan menjadi alat untuk merayakan keyakinan, memperkuat ikatan komunitas, dan mengalami yang ilahi. Makanan sering kali mengandung simbolisme religius yang kaya, mewakili konsep-konsep seperti kesucian, pengorbanan, dan pembersihan. Berbagai bentuk ritual makanan, dalam tradisi agama-agama, menunjukkan bagaimana makanan dan minuman diintegrasikan dalam praktik keagamaan untuk memperdalam pengalaman spiritual dan komuni dengan yang ilahi.

Makanan juga memainkan peran penting dalam membentuk dan mempertahankan identitas agama dan budaya. Tradisi kuliner, hukum diet, dan tabu makanan membantu membedakan satu kelompok agama dari yang lain, sambil memperkuat rasa kebersamaan dan keanggotaan dalam komunitas. Pertimbangan etis dan keberlanjutan dalam produksi dan konsumsi makanan juga diatur oleh ajaran agama. Hal ini mencakup sikap



dalam pengelolaan sumber daya alam, dan tanggung jawab terhadap lingkungan, menunjukkan bagaimana keyakinan agama dapat mempengaruhi sikap terhadap lingkungan dan makhluk hidup lainnya. Dalam konteks globalisasi dan perubahan sosial, praktik makanan religius mengalami adaptasi dan transformasi. Migrasi dan interaksi antarbudaya membawa praktik makanan dari satu konteks ke konteks lain, menciptakan bentuk baru dari ekspresi religius dan identitas budaya.

Praktik agama memiliki implikasi yang signifikan bagi pemahaman kita tentang makanan. Makanan berperan sebagai jembatan antara fisik dan spiritual, individu dan komunitas, tradisi dan inovasi. Melalui studi tentang makanan dalam konteks agama, kita dapat memperoleh pemahaman yang lebih dalam tentang keberagaman dan kesamaan antar tradisi keagamaan dan budaya, serta bagaimana nilai-nilai ini dihidupkan dalam kehidupan sehari-hari. Makanan telah menjadi pusat dari banyak ritual agama, dari perjamuan sakral hingga puasa, menandai peristiwa penting dalam kalender keagamaan dan memfasilitasi pengalaman spiritual bersama. Praktik ini tidak hanya memperkuat keyakinan individu tetapi juga mempererat hubungan sosial dalam komunitas. Ajaran agama juga telah memberikan panduan tentang etika konsumsi makanan, termasuk perlakuan terhadap hewan dan penggunaan sumber daya alam. Ini mencerminkan komitmen terhadap prinsip-prinsip moral dan keberlanjutan yang lebih luas, menunjukkan bagaimana agama dapat

mempengaruhi sikap terhadap isu-isu lingkungan dan sosial.

Penelitian lebih lanjut di bidang pangan dan agama dapat fokus pada beberapa bidang. Pertama, mengeksplorasi asal-usul dan evolusi budaya aturan pangan dapat memberikan wawasan tentang bagaimana praktik makanan religius telah berkembang dari waktu ke waktu. Selain itu, menyelidiki hubungan antara praktik makanan dan hasil kesehatan dapat membantu memahami dampak pembatasan diet agama terhadap kesejahteraan individu. Selanjutnya, mempelajari peran kebiasaan makan religius dalam membentuk keterlibatan individu dengan makanan dapat berkontribusi pada diskusi tentang menyelaraskan makan dengan praktik terbaik secara global. Selain itu, memeriksa dampak agama dan religiusitas pada generasi limbah makanan dapat menginformasikan intervensi untuk mengurangi limbah makanan dengan memasukkan isyarat agama. Terakhir, mengeksplorasi peran agama dalam mengatasi efek negatif dari kegiatan pemberian makan manusia, seperti penyakit bawaan makanan dan kerusakan lingkungan, dapat memberikan wawasan tentang bagaimana kerangka kerja agama dapat mempromosikan praktik pangan yang berkelanjutan dan etis.



## REFERENSI

- A vast collection of the concept of sacrificial In "Judaism, Hinduism and Islam." (2023). *Central European Management Journal*.  
<https://doi.org/10.57030/23364890.cemj.30.3.166.333>
- Abdurrohman, -, & Sholeh, N. (2016). *The Religion of Festival (Case Study on The Celebration of The Prophet's Birthday in East Lombok)*.  
<https://doi.org/10.2991/icse-15.2016.53>
- Afifi Ab Halim, M., Salleh, M. M. M., Ahmad, A. A., Rahman, S. A., & Nusran, M. (2022). Economic growth of halal industry. In *Good Governance and the Sustainable Development Goals in Southeast Asia*.  
<https://doi.org/10.4324/9781003230724-13>
- Ahsan Ullah, A. K. M., Huque, A. S., & Kathy, A. A. (2022). Religion in the Age of Migration. *Politics, Religion and Ideology*.  
<https://doi.org/10.1080/21567689.2022.2057476>
- Akpan, U. A. A. B. (2020). Comparative analysis of dietary laws in African traditional religion and Islam: Implications for culture and peacebuilding. In *Handbook of Research on the Impact of Culture in Conflict Prevention and Peacebuilding*.  
<https://doi.org/10.4018/978-1-7998-2574->

6.ch020

- Alfian, A. (2022). Comparing Fasting in Christianity and Islam. *Satya Widya: Jurnal Studi Agama*.  
<https://doi.org/10.33363/swjsa.v5i2.835>
- Alhaddad, N. H., & Rachmat Effendi. (2022). Pesan Komunikas Spiritual dalam Ritual Adat Kololi Kie di Kesultanan Ternate. *Bandung Conference Series: Islamic Broadcast Communication*.  
<https://doi.org/10.29313/bcsibc.v2i2.4206>
- Ali, D. (2007). The service retinues of the Chola court: a study of the term *velam* in Tamil inscriptions . *Bulletin of the School of Oriental and African Studies*.  
<https://doi.org/10.1017/s0041977x0700081x>
- Ali, M. Q., & Ahmad, N. (2023). The Factors that affect Halal Food and Food Products Awareness and Different Challenges: an overview. *Journal of Agribusiness Marketing*.  
<https://doi.org/10.56527/fama.jabm.10.1.6>
- Anatska, N., Kravchenko, I., & Penyuk, V. (2022). THE ROLE OF THE BASIC VALUES OF THE ETHICS OF RESPONSIBILITY IN THE FORMATION OF ENVIRONMENTAL EDUCATION. *Educational Discourse: Collection of Scientific Papers*.  
[https://doi.org/10.33930/ed.2019.5007.42\(10-12\)-8](https://doi.org/10.33930/ed.2019.5007.42(10-12)-8)
- Anderson, M. (2022). Review: Food, Virtue, and the Shaping of Early Christianity , by Dana Robinson .

*Studies in Late Antiquity.*  
<https://doi.org/10.1525/sla.2022.6.1.207>

Andrew, D. (2023). The Impact of Globalization on the Traditional Religious Practices and Cultural Values: A Case Study of Kenya. *International Journal of Culture and Religious Studies.*  
<https://doi.org/10.47941/ijcrs.1345>

Applebaum, D. J. (2021). Food for the Gods. *Dance Magazine.*  
<https://doi.org/10.1126/science.1097002>

Artamonova, N. I., Asochakova, V. N., & Chistanova, S. S. (2018). Religious migration: The history of missionary work in Siberia. *Journal of Siberian Federal University - Humanities and Social Sciences.*  
<https://doi.org/10.17516/1997-1370-0301>

Arumugam, I. (2022). Laying Out Feast-Offerings. *Religions of South Asia.*  
<https://doi.org/10.1558/rosa.21396>

Asfiya Meenaaz, & Syeda Nishat Fathima. (2023). A review on food-food interactions. *Magna Scientia Advanced Research and Reviews.*  
<https://doi.org/10.30574/msarr.2023.8.1.0072>

Atiah, I. N., Najmudin, N., & Syihabudin, S. (2022). A Halal Certification and Its Effect on Sales Growth; A Case of Halal Certified Food Producers in Banten Province. *Al Qalam.*  
<https://doi.org/10.32678/alqalam.v39i1.6337>

- Atkin, D., Colson-Sihra, E., & Shayo, M. (2021). How do we choose our identity? A revealed preference approach using food consumption. *Journal of Political Economy*. <https://doi.org/10.1086/712761>
- Ayora-Diaz, S. I. (2015). Food in Anthropology. In *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences: Second Edition*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-097086-8.12075-6>
- Baehaqie, I. (2020). Food Offerings of Ngesur Tanah Salvation in Belikurip Village, Wonogiri Regency: An Ethnolinguistic Study. *Jurnal Humaniora*. <https://doi.org/10.22146/jh.26321>
- Bailey, E. (2016). Religion, Food, and Eating in North America. *Food, Culture & Society*. <https://doi.org/10.1080/15528014.2016.1145404>
- Barrett, N. F. (2023). Religious Symbolism and the Experience of Life as Meaningful: Addition, Enhancement, or Both? *Religions*. <https://doi.org/10.3390/rel14010088>
- Barro, R. J., & McCleary, R. M. (2003). Religion and economic growth across countries. *American Sociological Review*. <https://doi.org/10.2307/1519761>
- Bawden, R., & Packham, R. (2023). *Agriculture and the environment: ethical issues*. <https://doi.org/10.19103/as.2023.0125.06>

- Birtalan, I. L., Bartha, A., Neulinger, Á., Bárdos, G., Oláh, A., Rácz, J., & Rigó, A. (2020). Community supported agriculture as a driver of food-related well-being. *Sustainability* (Switzerland).  
<https://doi.org/10.3390/su12114516>
- Bowie, F. (2021). Anthropology of Religion. In *The Wiley Blackwell Companion to the Study of Religion, Second Edition*.  
<https://doi.org/10.1002/9781119092797.ch1>
- Brondz, I. (2018). Why Judaism and Islam Prohibit Eating Pork and Consuming Blood as a Food? *Voice of the Publisher*. <https://doi.org/10.4236/vp.2018.42003>
- Brown, R. (2016). How gelatin becomes an essential symbol of muslim identity: Food practice as a lens into the study of religion and migration. *Religious Studies and Theology*.  
<https://doi.org/10.1558/rsth.32558>
- Bruce, M. A., Jeffers, K. S., Robinson, J. K., & Norris, K. C. (2018). Contemplative practices: A strategy to improve health and reduce disparities. *International Journal of Environmental Research and Public Health*.  
<https://doi.org/10.3390/ijerph15102253>
- Bryan, M. A., Mallik, D., Cochran, G., & Lundahl, B. (2022). Mindfulness and Savoring: A Commentary on Savoring Strategies and Their Implications for Addiction Treatment. *Substance Use and Misuse*.  
<https://doi.org/10.1080/10826084.2022.2046090>



- Byarugaba, G. (2017). THE INFLUENCE OF FOOD SYMBOLISM ON FOOD INSECURITY IN SOUTH AFRICA: HOW RELEVANT IS THE EUCHARISTIC CELEBRATION? *Scriptura*.  
<https://doi.org/10.7833/116-1-1335>
- Bynum, C. W. (1985). Fast, Feast, and Flesh: The Religious Significance of Food to Medieval Women. *Representations*.  
<https://doi.org/10.1525/rep.1985.11.1.99p00915>
- Castagnetti, F., Bhatta, J., & Greene, A. (2021). An Offering of Grain: The Agricultural and Spiritual Cycle of a Food System in the Kailash Sacred Landscape, Darchula, Far Western Nepal. *Frontiers in Sustainable Food Systems*.  
<https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.646719>
- Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8(2), 161–183.  
<https://doi.org/10.1163/1871191X-12341244>
- Choithani, C. (2023). Migration, Food Security and Development. In *Migration, Food Security and Development*.  
<https://doi.org/10.1017/9781108885799>
- Chouraqui, J. P., Turck, D., Briend, A., Darmaun, D., Bocquet, A., Feillet, F., Frelut, M. L., Girardet, J. P., Guimber, D., Hankard, R., Lapillonne, A., Peretti, N., Roze, J. C., Siméoni, U., & Dupont, C. (2021). Religious dietary rules and their potential nutritional and

- health consequences. *International Journal of Epidemiology*.  
<https://doi.org/10.1093/ije/dyaa182>
- Christensen, J. E. (2017). Confucianism, food, and sustainability. *Asian Philosophy*.  
<https://doi.org/10.1080/09552367.2017.1286724>
- Christos A. Tsekos, & Tonia Vassilakou. (2022). Food Choices, Morality, and the Role of Environmental Ethics. *Philosophy Study*.  
<https://doi.org/10.17265/2159-5313/2022.03.005>
- Cohen, A. B. (2021). You can learn a lot about religion from food. In *Current Opinion in Psychology*.  
<https://doi.org/10.1016/j.copsyc.2020.07.032>
- Colaizzo-Anas, T. (2014). Religious, Cultural, and Social Aspects of Eating. In *Integrative Weight Management*. [https://doi.org/10.1007/978-1-4939-0548-5\\_31](https://doi.org/10.1007/978-1-4939-0548-5_31)
- Constantin, E.-T., & Fonseca, S. (2020). The effect of food on mental health. *Revista Internacional de Educação, Saúde e Ambiente*.  
<https://doi.org/10.37334/riesa.v3i2.36>
- Cooney, K. M., & McClain, J. B. (2005). The daily offering meal in the ritual of Amenhotep I: An instance of the local adaptation of cult liturgy. *Journal of Ancient Near Eastern Religions*.  
<https://doi.org/10.1163/156921205776137963>

- Cormoş, V. C. (2022). The Processes of Adaptation, Assimilation and Integration in the Country of Migration: A Psychosocial Perspective on Place Identity Changes. *Sustainability (Switzerland)*. <https://doi.org/10.3390/su141610296>
- Crockford, S. (2019). Becoming a being of pure consciousness fasting and new age spirituality. *Nova Religio*. <https://doi.org/10.1525/nr.2019.23.1.38>
- Cuccia, T., & Rizzo, I. (2014). Less might be better. Sustainable funding strategies for cultural producers. *City, Culture and Society*. <https://doi.org/10.1016/j.ccs.2015.07.002>
- D'Haene, E., Desiere, S., D'Haese, M., Verbeke, W., & Schoors, K. (2019). Religion, food choices, and demand seasonality: Evidence from the ethiopian milk market. *Foods*. <https://doi.org/10.3390/foods8050167>
- De Hemmer Gudme, A. K. (2014). "If i were hungry, i would not tell you" (Ps 50, 12): Perspectives on the care and feeding of the gods in the Hebrew Bible. *Scandinavian Journal of the Old Testament*. <https://doi.org/10.1080/09018328.2014.932559>
- Deepa verma. (2023). Impact of nutrients on mental health and wellbeing: A regular study. *International Journal of Science and Research Archive*. <https://doi.org/10.30574/ijusra.2023.8.1.0332>
- Desjardins, M. (2022). Religious food guidance. *Canadian*

*Food Studies / La Revue Canadienne Des Études Sur l'alimentation.* <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v9i1.514>

DeWeese, G. J. (2023). A Theocentric Environmental Ethic. *Religions.* <https://doi.org/10.3390/rel14070913>

Di Ceglie, R. (2023). A Sacrificial View of Life. *Religions.* <https://doi.org/10.3390/rel14070876>

Di Giovine, M. A., Mabry, J. B., & Majewski, T. (2017). Moveable Feasts: Food as Revitalizing Cultural Heritage. In *Heritage in Action.* [https://doi.org/10.1007/978-3-319-42870-3\\_14](https://doi.org/10.1007/978-3-319-42870-3_14)

Djalal, M., Wangdi, J. T., Dirpan, A., Bastian, F., Latief, R., Ainani, A. F., & Yolanda, D. S. (2022). Traditional Indonesian food: A bibliometric review from 2013-2022. In *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal.* <https://doi.org/10.20956/canrea.v5i2.736>

Djamaludin, J. N. (2023). Embarking on the Path of Serenity: Unraveling the Impact of Buddhist Meditation on Modern Life in Bandung. *Subhasita: Journal of Buddhist and Religious Studies.* <https://doi.org/10.53417/jsb.105>

Dona, A., & Arvanitoyannis, I. S. (2009). Health risks of genetically modified foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition.* <https://doi.org/10.1080/10408390701855993>

- Duffy, W. K. (2023). Community, Spirituality, and the Writing Classroom. *The Journal of the Assembly for Expanded Perspectives on Learning*.  
<https://doi.org/10.7290/jaepl9ds27>
- Dusenbery, V. A. (2012). 3HO/SIKH DHARMA: Some issues for consideration. *Sikh Formations: Religion, Culture, Theory*.  
<https://doi.org/10.1080/17448727.2012.745304>
- Eom, K., & Ng, S. T. (2023). The Potential of Religion for Promoting Sustainability: The Role of Stewardship. *Topics in Cognitive Science*.  
<https://doi.org/10.1111/tops.12641>
- Errmann, A., & Septianto, F. (2023). Balancing evolutionary impulses: Effects of mindfulness on virtue food preference. *Journal of Consumer Affairs*.  
<https://doi.org/10.1111/joca.12521>
- Ferro-Luzzi, G. E. (1977). Ritual as Language: The Case of South Indian Food Offerings. *Current Anthropology*.  
<https://doi.org/10.1086/201930>
- Food and the Pilgrim. (2022). In *Food and the Pilgrim*.  
<https://doi.org/10.3726/b19780>
- Formative Feasting. (2022). In *Formative Feasting*.  
<https://doi.org/10.3726/b18591>
- Freidenreich, D. M. (2013). Food-Related Interaction Among Christians, Muslims, and Jews in High and Late Medieval Latin Christendom. *History Compass*.  
<https://doi.org/10.1111/hic3.12101>

- Furqani, H. (2017). Consumption and morality: Principles and behavioral framework in Islamic economics. *Journal of King Abdulaziz University, Islamic Economics*.  
<https://doi.org/10.4197/Islec.30-SI.6>
- Gabrielova, A. (2022). Feast as a Mirror of Social and Cultural Changes. *FOLKLORICA - Journal of the Slavic, East European, and Eurasian Folklore Association*.  
<https://doi.org/10.17161/folklorica.v26i.18374>
- Galek, K., Flannelly, K. J., Ellison, C. G., & Sifton, N. R. (2015). Religion, meaning and purpose, and mental health. *Psychology of Religion and Spirituality*.  
<https://doi.org/10.1037/a0037887>
- Garrett, F. (2019). The food of meditation: Dietary healing and power in Tibetan Buddhism. In *Asian Medicine*.  
<https://doi.org/10.1163/15734218-12341435>
- Gojowczyk, J. (2022). From Global Goal to Local Practice. In *Religious Environmental Activism*.  
<https://doi.org/10.4324/9781003017967-3>
- González, S. M. (2021). Una aproximación conceptual y literaria a la gastrodiplomacia como conductora de marca de un destino. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*.  
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2021.19.048>
- Gratza, A. (2010). Spiritual nourishment: Food and ritual in performance art. In *PAJ - Journal of Performance*

- and Art.* <https://doi.org/10.1162/pajj.2010.32.1.67>
- GÜRHAN, N. (2017). TOPLUMSAL DEĞİŞME VE YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE SOSYOLOJİK BİR ÇÖZÜMLEME: MARDİN ÖRNEĞİ. *Journal of International Social Research.*  
<https://doi.org/10.17719/jisr.20175434620>
- Gutiérrez, A. (2022). Medieval food as deity worship. In *The Routledge Handbook of Hindu Temples.*  
<https://doi.org/10.4324/9781003097709-10>
- Hadzantonis, M. (2023). The Semangat and the Mantra in Java, Indonesia. *Journal on Asian Linguistic Anthropology.* <https://doi.org/10.47298/jala.v5-i1-a4>
- Haini, H., Wei Loon, P., Yong, S. K., & Hussein, S. (2024). Does Social Globalization Affect the Relationship Between International Tourism and Economic Growth? *Journal of Travel Research.*  
<https://doi.org/10.1177/00472875221146779>
- Hakim, A., & Hakiki, K. M. (2022). PENENTUAN HARI BAIK PERNIKAHAN MENURUT ADAT JAWA DAN ISLAM (Kajian Kaidah Al-Addah Al-Muhakkamah). *Nizham Journal of Islamic Studies.*  
<https://doi.org/10.32332/nizham.v10i1.5092>
- Hamed Kandil, S. (2022). The role of food culture in developing the nutritional awareness and healthy behavior of students. *International Journal of Humanities and Language Research.*

- <https://doi.org/10.21608/ijhrl.2023.215929.1012>
- Harrini, B. J. S., & Shanthichitra. (2022). Food and Culture in Reference to the Novel *Mistress of Spices*. *World Journal of English Language*.  
<https://doi.org/10.5430/wjel.v12n3p243>
- Harun\*, M. A. W., & Baharuddin, A. S. (2019). *Halal In Foods And Its Connection Vis-À-Vis Man From The Islamic Perspective*.  
<https://doi.org/10.15405/epsbs.2019.09.52>
- Harvey, G. (2015). Religion and Food, Religions as Foodways. *Rever*.
- Hasanah, N., Diniari, I. S., & Fitriani, A. (2017). Influence of Age and Education on Purchase Intention of Halal Labelled Food Among Indonesian Muslim Mothers. *GATR Global Journal of Business Social Sciences Review*.  
[https://doi.org/10.35609/gjbssr.2017.5.3\(18\)](https://doi.org/10.35609/gjbssr.2017.5.3(18))
- Hassan, H. F., Ghandour, L. A., Chalak, A., Aoun, P., Reynolds, C. J., & Abiad, M. G. (2022). The influence of religion and religiosity on food waste generation among restaurant clienteles. *Frontiers in Sustainable Food Systems*.  
<https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.1010262>
- He, Y., & Tian, W. (2023). Religious Participation: Does It Shape Food Consumption? *Religions*.  
<https://doi.org/10.3390/rel14030350>
- Heiman, A., Gordon, B., & Zilberman, D. (2019). Food



- beliefs and food supply chains: The impact of religion and religiosity in Israel. *Food Policy*. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2017.07.007>
- Héliot, Y. F., Gleibs, I. H., Coyle, A., Rousseau, D. M., & Rojon, C. (2020). Religious identity in the workplace: A systematic review, research agenda, and practical implications. *Human Resource Management*. <https://doi.org/10.1002/hrm.21983>
- Herzfeld, M. (2022). Avoidances and transgressions: agency, religiosity, and moralism in food and politics. *Food, Culture and Society*. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1958468>
- Hinduism: beliefs and practices. (1997). *Choice Reviews Online*. <https://doi.org/10.5860/choice.35-1475>
- Holmes, P., Moskal, M., & Rajab, T. (2022). Participation, understanding, and dialogue. In *Critical Intercultural Pedagogy for Difficult Times*. <https://doi.org/10.4324/9781003150756-7>
- Hussain, M., Egan, H., Keyte, R., & Mantzios, M. (2021). Mindful Construal Reflections: Reducing Unhealthier Eating Choices. *Mindfulness*. <https://doi.org/10.1007/s12671-021-01638-0>
- Hussain, M., Unchiasu, M., Wood, J., Samways, N., Keyte, R., Egan, H., & Mantzios, M. (2022). Exploring Mindfulness and Mindful Eating and Visual Attention Towards Food Cues: Preliminary Findings. *Journal of Cognitive Enhancement*.

<https://doi.org/10.1007/s41465-022-00246-7>

Iannaccone, L. R. (1998). Introduction to the Economics of Religion. *Journal of Economic Literature*.

Ibrahim, Y., & Howarth, A. (2017). Contamination, deception and 'othering': the media framing of the horsemeat scandal. *Social Identities*.  
<https://doi.org/10.1080/13504630.2016.1207512>

Illman, R., & Dahla, B. (2015). Religion and food. *Scripta Instituti Donneriani Aboensis*.  
<https://doi.org/10.30674/scripta.67463>

Indrahti, S., Maziyah, S., & Alamsyah, A. (2018). Makna Simbolis dan Filosofis Kuliner Tradisional pada Upacara Tradisi di Kudus. *Endogami: Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi*.  
<https://doi.org/10.14710/endogami.2.1.88-101>

Indrahti, S., Maziyah, S., Alamsyah, A., & Prasetyawan, Y. Y. (2019). IMPLIKASI KULINER SESAJI DAN DHANYANG DALAM UPACARA TRADISI DI JEPARA. *Berkala Arkeologi*.  
<https://doi.org/10.30883/jba.v39i1.327>

Jaenullah, J., & Sudadi, S. (2020). THE SPIRITUAL ROLE OF PESANTREN IN SHAPING INDONESIAN CIVILIZED MUSLIMS. *Teosofia: Indonesian Journal of Islamic Mysticism*.  
<https://doi.org/10.21580/tos.v7i2.4494>

Jähnichen, G. (2021). Rituals with Music and Food, Food with Music and Rituals. In *Wie wir leben wollen*.

*Kompendium zu Technikfolgen von Digitalisierung, Vernetzung und Künstlicher Intelligenz.*  
<https://doi.org/10.30819/5319.15>

Jamaludin, M. A., Rahman, N. D. A., Fadzillah, N. A., & Ramli, M. A. (2018). Religious and cultural influences on the selection of menu. In *Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*.  
<https://doi.org/10.1016/B978-0-08-101892-7.00002-X>

Johnson, K. A., White, A. E., Boyd, B. M., & Cohen, A. B. (2011). Matzah, meat, milk, and mana: Psychological influences on religio-cultural food practices. *Journal of Cross-Cultural Psychology*.  
<https://doi.org/10.1177/0022022111412528>

Juskus, R. (2023). Sacrifice Zones. *Environmental Humanities*. <https://doi.org/10.1215/22011919-10216129>

Kadarisman, Y. (2022). Recipe for The Global Plate. *Jurnal Kepariwisata Indonesia: Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kepariwisata Indonesia*.  
<https://doi.org/10.47608/jki.v16i22022.117-137>

Kamarulzaman, Y., Veeck, A., Mumuni, A. G., Luqmani, M., & Quraeshi, Z. A. (2016). Religion, Markets, and Digital Media: Seeking Halal Food in the U.S. *Journal of Macromarketing*.  
<https://doi.org/10.1177/0276146715622243>

Kanas, A., Scheepers, P., & Sterkens, C. (2016). Religious

- identification and interreligious contact in Indonesia and the Philippines: Testing the mediating roles of perceived group threat and social dominance orientation and the moderating role of context. *European Journal of Social Psychology*. <https://doi.org/10.1002/ejsp.2212>
- Kane, G. (2019). 'The Vision of Piers Plowman.' In *Middle English Literature*. <https://doi.org/10.4324/9780429197888-3>
- Kaplan, K. J., Schwartz, M. B., & Markus-Kaplan, M. (2023). Eating and Drinking Narratives in Biblical-Rabbinic Versus Graeco-Roman Writings. *Journal of Religion and Health*. <https://doi.org/10.1007/s10943-021-01209-6>
- Karim, A. (2022). Integration of Religious Awareness in Environmental Education. *Qudus International Journal of Islamic Studies*. <https://doi.org/10.21043/qijis.v10i2.14404>
- Karyadi, L. W. (2021). The Existence and Role of Indigenous Food Institution on Strengthening Foods Security of Rural Community. *International Journal Papier Public Review*. <https://doi.org/10.47667/ijppr.v2i1.73>
- Kaufmann, D., Tikotsky, A., Yoreh, T., & Tchetchik, A. (2023). Engaging faith-based communities in pro-environmental behavior using soft regulations: The case of single-use plastics. *Frontiers in Environmental Science*.

<https://doi.org/10.3389/fenvs.2022.1019904>

Kazdin, A. E. (2023). Interventions in Everyday Life to Improve Mental Health and Reduce Symptoms of Psychiatric Disorders. *American Psychologist*.  
<https://doi.org/10.1037/amp0001158>

Keirns, N. G., Stout, M. E., Smith, C. E., Layman, H. M., Cole, K. L., Ciciolla, L., & Hawkins, M. A. W. (2022). Mindful acceptance, not awareness, associated with lower food susceptibility. *Eating and Weight Disorders*.  
<https://doi.org/10.1007/s40519-021-01288-0>

Kepirianto, C., Mariam, S., & Febe Purnomo, V. (2021). Food Offering Culture at Chinese Rituals in Semarang Chinatown Coastal Community. *E3S Web of Conferences*.  
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202131701028>

Khamis, M., Prakash, N., & Siddique, Z. (2012). Consumption and social identity: Evidence from India. *Journal of Economic Behavior and Organization*.  
<https://doi.org/10.1016/j.jebo.2012.07.002>

Kihlgren Grandi, L. (2023). Branding, Diplomacy, and Inclusion: The Role of Migrant Cuisines in Cities' Local and International Action. *Societies*.  
<https://doi.org/10.3390/soc13070151>

KING, S. M. (2006). Food in the Ancient World. *American Anthropologist*.  
<https://doi.org/10.1525/aa.2006.108.4.883>

- Kiselev, A. V, Silva, L. O., & Cherednichenko, K. D. (2022). Операторный асимптотический анализ непрерывных сред с высококонтрастными включениями. *Математические Заметки*. <https://doi.org/10.4213/mzm13447>
- Koehrsen, J. (2022). Religion and ecology. In *Handbook of Critical Environmental Politics*. <https://doi.org/10.7312/columbia/9780231174282.003.0011>
- Kolata, P., & Gillson, G. (2021). Feasting with Buddhist women: Food literacy in religious belonging. *Numen*. <https://doi.org/10.1163/15685276-12341640>
- Kondo, K., Kim, S., Noguchi, N., Akiyama, R., Murata, W., & Lee, B. (2023). Improvements in psychological distress in patients participating in a cooking programme following digestive cancer surgery: A retrospective, propensity score-matched pilot study. *British Journal of Occupational Therapy*. <https://doi.org/10.1177/03080226231169831>
- Kudin, O. (2019). RELIGION IN THE CONTEXT OF GLOBALIZATION PROCESSES. *Sophia. Human and Religious Studies Bulletin*. <https://doi.org/10.17721/sophia.2019.13.7>
- Kumar, N. (2022). Representation of Identity through Narrativization of Food in Julie and Julia (2009) and The Lunchbox (2013). *LITINFINITE JOURNAL*. <https://doi.org/10.47365/litinfinite.4.1.2022.71-82>

- Kumar, S., & Rampp, T. (2023). Concept of Fasting Therapy in the Traditional Indian Medicine of Ayurveda. *Current Traditional Medicine*. <https://doi.org/10.2174/2215083810666230505104229>
- Lai, A. (2006). Eye on religion: Cultural signs and caring for Chinese patients. In *Southern Medical Journal*. <https://doi.org/10.1097/01.smj.0000222391.77475.1a>
- Lambert-Hurley, S. (2023). "Human or Not, Everyone Has Their Own Habits and Tastes": Food, Identity and Difference in Muslim South Asia. *Global Food History*. <https://doi.org/10.1080/20549547.2023.2196924>
- Leitzmann, C. (2014). Vegetarian nutrition: Past, present, future. *American Journal of Clinical Nutrition*. <https://doi.org/10.3945/ajcn.113.071365>
- Li, H., Leng, X., Hu, J., Cao, A., & Guo, L. (2023). When cooking meets confucianism: Exploring the role of traditional culture in cooking energy poverty. *Energy Research and Social Science*. <https://doi.org/10.1016/j.erss.2023.102956>
- Li, X., Holt, R. R., Keen, C. L., Morse, L. S., Zivkovic, A. M., Yiu, G., & Hackman, R. M. (2023). Potential roles of dietary zeaxanthin and lutein in macular health and function. In *Nutrition reviews*. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuac076>
- Liao, C., Hong, J., Zhao, D., Zhang, S., & Chen, C. (2018).

Confucian Culture as Determinants of Consumers' Food Leftover Generation: Evidence from Chengdu, China. *Environmental Science and Pollution Research*. <https://doi.org/10.1007/s11356-018-1639-5>

Lin, H. H., Hsu, C. H., Liu, C. Y., Cheng, B. Y., Wang, C. H., Liu, J. M., & Jhang, S. (2020). The Impact of Cultural Festivals on the Development of Rural Tourism - A Case Study of da Jia Matsu Pilgrimage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/526/1/012060>

Macari, M. (2010). Cultural Change and Ordinary Life. By Brian Longhurst. Pp. 192. (Open University Press, McGraw-Hill Education, Berkshire, UK, 2007.) £21.99, ISBN 978-033522187-5, paperback. *Journal of Biosocial Science*. <https://doi.org/10.1017/s0021932009990435>

Mansoor, K. (2021). Status of Employment and Occupations of Muslims in India: Evidence from a Household Survey–2011–2012. *Journal of Muslim Minority Affairs*. <https://doi.org/10.1080/13602004.2022.2032900>

Marchinkowski, G. W. (2022). Where 'the unbelievable and the obvious collide': Spiritual practices and everyday life. *Verbum et Ecclesia*. <https://doi.org/10.4102/ve.v43i1.2654>

Mardani, D. A., Masuroh, I. S., Pursita, W., & Kustana, K.



- (2023). Religion and Ecology: Environmental Ethics in Maintaining the Food and Energy. *TEMALI : Jurnal Pembangunan Sosial*.  
<https://doi.org/10.15575/jt.v6i1.25284>
- Markowitz, F., & Avieli, N. (2022). Eating religiously: food and faith in the 21st century. In *Food, Culture and Society*.  
<https://doi.org/10.1080/15528014.2022.2116195>
- Martinez, C. L., Rosero, D., Thomas, T., & Soto Mas, F. (2022). Community Supported Agriculture, Human Capital, and Community Health. *Health Promotion Practice*.  
<https://doi.org/10.1177/15248399211070546>
- Matwick, K., & Matwick, K. (2022). Trump-Kim 2018 Singapore Summit and culinary diplomacy: the role of food and symbols in international relations. *Place Branding and Public Diplomacy*.  
<https://doi.org/10.1057/s41254-020-00188-x>
- Maye, D., Kirwan, J., & Brunori, G. (2019). Ethics and responsabilisation in agri-food governance: the single-use plastics debate and strategies to introduce reusable coffee cups in UK retail chains. *Agriculture and Human Values*.  
<https://doi.org/10.1007/s10460-019-09922-5>
- McCluskey, J., & Swinnen, J. (2011). The media and food-risk perceptions. *EMBO Reports*.  
<https://doi.org/10.1038/embor.2011.118>

- McCray, L. K. (2018). KATE GORMAN. In *Art Quilts the Midwest*. <https://doi.org/10.2307/j.ctt20p58hr.13>
- McKanan, D. (2019). Salad, lard, and everything between food and freedom in the anthroposophical movement. *Nova Religio*. <https://doi.org/10.1525/nr.2019.23.1.14>
- McKenna, T. (2015). Food of the Gods. The search for the original tree of knowledge. A radical history of plants, drugs, and human revolution. *Food of the Gods. The Search for the Original Tree of Knowledge. A Radical History of Plants, Drugs, and Human Revolution*.
- Mestre-Bach, G., Jiménez-Murcia, S., Fernández-Aranda, F., & Potenza, M. N. (2019). Addressing controversies surrounding food addiction. In *Compulsive Eating Behavior and Food Addiction: Emerging Pathological Constructs*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816207-1.00014-7>
- Minton, E. (2023). Sustainability and religion. In *Religion and Consumer Behaviour*. <https://doi.org/10.4324/9781003288558-1>
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Mion, L., Herrscher, E., André, G., Hernandez, J., Donat, R.,

- Fabre, M., Forest, V., & Salazar-García, D. C. (2019). The influence of religious identity and socio-economic status on diet over time, an example from medieval France. *Archaeological and Anthropological Sciences*. <https://doi.org/10.1007/s12520-018-0754-z>
- Mohammad Yusuf, Dewi Mahrani Rangkuty, Robi Krisna, & Mochammad Erwin Raditio. (2022). Economic analysis of halal certification by the Halal Product Assurance Administration Agency. *World Journal of Advanced Research and Reviews*. <https://doi.org/10.30574/wjarr.2022.13.1.0077>
- Mohammed, S., & Husain, I. (2022). A PORTRAYAL OF GENDER INEQUALITY AND DISCRIMINATION IN ANITA DESAI'S FASTING, FEASTING. *Towards Excellence*. <https://doi.org/10.37867/te1402163>
- Moreira, M. B. (2011). Changes in Food Chains in the Context of Globalization. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*.
- Moreno, J. E. (2023). Barrett, N. F. (2023). Religious Symbolism and the Experience of Life as Meaningful: Addition, Enhancement, or Both? (El simbolismo religioso y la experiencia de vida como una experiencia significativa: agregar, mejorar o ambas cosas). *Religions*, 14(1), 8. *Revista de Psicología*. <https://doi.org/10.46553/rpsi.19.37.2023.p118-121>
- Morillo-Sarto, H., López-del-Hoyo, Y., Pérez-Aranda, A.,

- Modrego-Alarcón, M., Barceló-Soler, A., Borao, L., Puebla-Guedea, M., Demarzo, M., García-Campayo, J., & Montero-Marin, J. (2023). 'Mindful eating' for reducing emotional eating in patients with overweight or obesity in primary care settings: A randomized controlled trial. *European Eating Disorders Review*.  
<https://doi.org/10.1002/erv.2958>
- Mortas, M., Awad, N., & Ayvaz, H. (2022). Adulteration detection technologies used for halal/kosher food products: an overview. In *Discover Food*.  
<https://doi.org/10.1007/s44187-022-00015-7>
- Muawanah, S., Mustolehudin, M., Noviani, N. L., & Haryanto, J. T. (2022). Religious Tradition Resilience during the Covid-19 Outbreak. *Al-Qalam*.  
<https://doi.org/10.31969/alq.v28i2.1139>
- Muhajarah, K., Soebahar, M. E., Che Noh, N., Muhtarom, A., & Fabriar, S. R. (2022). Religious Commodification through Hadis of Siwak and Its Halal Branding (Unity of Sciences Perspective). *HIKMATUNA: Journal for Integrative Islamic Studies*.  
<https://doi.org/10.28918/hikmatuna.v8i2.6297>
- Muhamad Fathun, L. (2023). IRs PUBLIC DIPLOMACY STRATEGY OF INDONESIA: CASE STUDY INDOMIE GASTROIPLOMACY. *Jurnal Asia Pacific Studies*.  
<https://doi.org/10.33541/japs.v7i1.4670>
- Murphy, C., Tembo, M., Phiri, A., Yerokun, O., & Grummell, B. (2016). Adapting to climate change in shifting

landscapes of belief. *Climatic Change*.  
<https://doi.org/10.1007/s10584-015-1498-8>

Murray, D. S., Cole, I., Nunez, N., Parker, E. M., Mikulis, A., Herreid, A. M., Donovan, M., Fazekas, H. M., & Wymore, A. S. (2023). The Environmental Responsibility Framework: A Toolbox for Recognizing and Promoting Ecologically Conscious Research. In *Earth's Future*.  
<https://doi.org/10.1029/2022EF002964>

Mursanto, P., Wibisono, A., Fahira, P. K., Rahmadhani, Z. P., & Wisesa, H. A. (2023). In-TFK: a scalable traditional food knowledge platform, a new traditional food dataset, platform, and multiprocess inference service. *Journal of Big Data*.  
<https://doi.org/10.1186/s40537-023-00728-1>

Napitupulu, F., Ronda, M., & Dua, M. (2019). Commodification of Pilgrimage to the Holy Land of Jerusalem Critical Study of Spiritual Tourism and the Advertising Power Based on Adorno's Critical Theory. *Journal of Education, Society and Behavioural Science*.  
<https://doi.org/10.9734/jesbs/2019/v29i230101>

Nault, D. M., Dawei, B., Voulgarakis, E., Paterson, R., & Suva, C. A. M. (2010). Experiencing globalization: Religion in contemporary contexts. In *Experiencing Globalization: Religion in Contemporary Contexts*.  
<https://doi.org/10.7135/9780857285768>

Nazihah, A., & Arifin, B. S. (2020). The Impact of Food on

- Muslims Spiritual Development. *Indonesian Journal of Halal Research*.  
<https://doi.org/10.15575/ijhar.v2i1.7870>
- Nelson, V. (2023). How Food Teaches and Why It Matters for Religious Education. *Religious Education*.  
<https://doi.org/10.1080/00344087.2022.2138137>
- Nurrulhidayah, A. F., Siti Jamilah, M. S., Rashidi, O., Mohammad Aizat, J., Arieff Salleh, R., & Rohman, A. (2018). Religious and cultural food: At the crossroads of science and ethics. In *Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*.  
<https://doi.org/10.1016/B978-0-08-101892-7.00003-1>
- Öhlmann, P., & Swart, I. (2022). Religion and Environment. In *Religion and Theology*.  
<https://doi.org/10.1163/15743012-bja10044>
- Okri, B. (2015). Food, ritual, and death. *Callaloo*.  
<https://doi.org/10.1353/cal.2015.0153>
- Olivier, B. (2012). The pleasure of food, and the spiritual: Eat, pray, love and Babette's Feast. *Journal of Literary Studies*.  
<https://doi.org/10.1080/02564718.2012.644465>
- Onuoha, I. O., & Odeke, F. C. (2020). Globalization and Religion: Analysing the Impact. *East African Journal of Traditions, Culture and Religion*.  
<https://doi.org/10.37284/eajtr.2.1.213>
- Opalinski, A. S., Dyess, S. M., & Gropper, S. S. (2017). Food

culture of faith communities and potential impact on childhood obesity. *Public Health Nursing*.  
<https://doi.org/10.1111/phn.12340>

Owen, L., & Corfe, B. (2017). The role of diet and nutrition on mental health and wellbeing. In *Proceedings of the Nutrition Society*.  
<https://doi.org/10.1017/S0029665117001057>

Papies, E. K., van Winckel, M., & Keesman, M. (2016). Food-Specific Decentering Experiences Are Associated with Reduced Food Cravings in Meditators: A Preliminary Investigation. *Mindfulness*. <https://doi.org/10.1007/s12671-016-0554-4>

Pareschi, R., & Santilli, M. F. (2015). From global bellies to global minds: The bread platform for geo-cultural integration. *Lecture Notes of the Institute for Computer Sciences, Social-Informatics and Telecommunications Engineering, LNICST*.  
[https://doi.org/10.1007/978-3-319-27072-2\\_34](https://doi.org/10.1007/978-3-319-27072-2_34)

Partarakis, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Petraki, A., Metilli, D., Bartalesi, V., Adami, I., Meghini, C., & Zabulis, X. (2021). Representation and presentation of culinary tradition as cultural heritage. *Heritage*.  
<https://doi.org/10.3390/heritage4020036>

Pataricza, D. (2019). Challahpulla where two wor(L)ds meet. *Nordisk Judaistik*.  
<https://doi.org/10.30752/nj.77247>

- Patrick, G. (2023). Religious Rituals, Pilgrimages, Festivals, and Media. In *The Handbook on Religion and Communication*.  
<https://doi.org/10.1002/9781119671619.ch25>
- Patterson, B. A. B., & Banks, S. M. (2013). Christianity and Food: Recent Scholarly Trends. *Religion Compass*.  
<https://doi.org/10.1111/rec3.12069>
- Pesonen, H. (2022). Innovation, adaptation, and maintaining the balance. *Approaching Religion*.  
<https://doi.org/10.30664/ar.112793>
- Petrova, S. (2023). Food Philosophy and Identity. *Filosofiya-Philosophy*.  
<https://doi.org/10.53656/phil2023-01-06>
- Pickel, G. (2020). The Perception and Political Significance of Religious Plurality and the Role of the Media. In *Religious Diversity and Interreligious Dialogue*.  
[https://doi.org/10.1007/978-3-030-31856-7\\_13](https://doi.org/10.1007/978-3-030-31856-7_13)
- Pitts, M. J., Fanari, A., Cooper, R. A., Jiao, J., & Kim, S. (2023). The Grounded Model of Communication Savoring: Theory Development and Age Cohort Study. *American Journal of Qualitative Research*.  
<https://doi.org/10.29333/ajqr/13399>
- Poorthuis, M. (2023). Abrahamic Religions and the Environment: Intimate Strangers? In *Ecotheology - Sustainability and Religions of the World*.  
<https://doi.org/10.5772/intechopen.103913>



- Prasetyo, J. R. (2020). The Role of Religion on Food Consuming Issue Developing Theological-Philosophy Concept of Food Through Al Qurâ€™an. *SHAHIH: Journal of Islamicate Multidisciplinary*. <https://doi.org/10.22515/shahih.v5i1.2450>
- Přívvara, A. (2019). Food consumption habits and food security challenges among immigrants. *Transnational Marketing Journal*. <https://doi.org/10.33182/tmj.v7i1.730>
- Purnomo, I. A. (2023). The impact of halal certification for MSME business: A systematic literature review. *Asian Journal of Economics and Business Management*. <https://doi.org/10.53402/ajebm.v2i2.344>
- Qian, L., Li, F., Zhao, X., Liu, H., & Liu, X. (2022). The Association between Religious Beliefs and Food Waste: Evidence from Chinese Rural Households. *Sustainability (Switzerland)*. <https://doi.org/10.3390/su14148555>
- Rahim, A. (2022). BETWEEN PIETY AND LIFESTYLE: Hijab Shar'i on the Commodification Practices of the Islamic Culture Industry. *Ulumuna*. <https://doi.org/10.20414/ujis.v26i1.448>
- Rahman, M. S., Huang, W. C., Toiba, H., & Efani, A. (2022). Does adaptation to climate change promote household food security? Insights from Indonesian fishermen. *International Journal of Sustainable Development and World Ecology*.

<https://doi.org/10.1080/13504509.2022.2063433>

Rapinski, M., Raymond, R., Davy, D., Herrmann, T., Bedell, J. P., Ka, A., Odonne, G., Chanteloup, L., Lopez, P. J., Foulquier, É., da Silva, E. F., El Deghel, N., Boëtsch, G., Coxam, V., Joliet, F., Guihard-Costa, A. M., Tibère, L., Nazare, J. A., & Duboz, P. (2023). Local Food Systems under Global Influence: The Case of Food, Health and Environment in Five Socio-Ecosystems. In *Sustainability* (Switzerland).  
<https://doi.org/10.3390/su15032376>

Rassameethes, B., & Meeampol, S. (2023). Reshaping street and home-based cottage food business strategies through social business after COVID-19 pandemic. *International Journal of Value Chain Management*.  
<https://doi.org/10.1504/IJVCM.2023.129266>

Rastelli, M. (2019). Vaiṣṇava Pāñcarātra. In *Hinduism*.  
<https://doi.org/10.1093/obo/9780195399318-0221>

Raviya, H. D. (2022). Mapping Emotions, Culture and Identity through Food and Memory in Esther David's Book of Rachel. *LITINFINITE JOURNAL*.  
<https://doi.org/10.47365/litinfinite.4.1.2022.40-47>

Regenstein, J. M. (2019). Kosher and halal regulations for nutraceutical and functional foods. In *Nutraceutical and Functional Food Regulations in the United States and around the World*.

<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816467-9.00036-8>

- Riasat, M., Raees, F., & Hina, G.-. (2023). BUDDHIST FOOD CULTURE: REPRESENTATION OF AHIMSA IN SOCIAL LIFE. *Pakistan Journal of Social Research*. <https://doi.org/10.52567/pjsr.v5i02.1180>
- Rich, T., Chrisinger, B. W., Kaimal, R., Winter, S. J., Hedlin, H., Min, Y., Zhao, X., Zhu, S., You, S. L., Sun, C. A., Lin, J. T., Hsing, A. W., & Heaney, C. (2022). Contemplative Practices Behavior Is Positively Associated with Well-Being in Three Global Multi-Regional Stanford WELL for Life Cohorts. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. <https://doi.org/10.3390/ijerph192013485>
- Ridwan, M., Sulaeman, S., Nurdin, A., Hadawiah, H., Mustafa, I., & Busro, B. (2023). Ritual Cross-Religious in Moluccas Immanuel Church, Indonesia: Why Involvement of Muslim Communities? *Human Arenas*. <https://doi.org/10.1007/s42087-023-00331-z>
- Riegel, U. (2023). Religion and Attitude towards Sustainability. *Journal of Empirical Theology*. <https://doi.org/10.1163/15709256-20231140>
- Robinson, D. (2020). Food, Virtue, and the Shaping of Early Christianity. In *Food, Virtue, and the Shaping of Early Christianity*. <https://doi.org/10.1017/9781108785693>

- Robinson, M. (2002). Domestic burnt offerings and sacrifices at Roman and pre-Roman Pompeii, Italy. *Vegetation History and Archaeobotany*. <https://doi.org/10.1007/s003340200010>
- Rodrigues de Souza, P. (2018). Candomblé's eating myths. *Body and Religion*. <https://doi.org/10.1558/bar.36488>
- Rosell, R. L. (2022). Eating as spiritual practice for the peaceable kingdom. *Review & Expositor*. <https://doi.org/10.1177/00346373231163468>
- Roy, R., Marakkar, S., Vayalil, M. P., Shahanaz, A., Anil, A. P., Kunnathpeedikayil, S., Rawal, I., Shetty, K., Shameer, Z., Sathees, S., Prasannakumar, A. P., Mathew, O. K., Subramanian, L. M., Shameer, K., & Yadav, K. K. (2022). Drug-food Interactions in the Era of Molecular Big Data, Machine Intelligence, and Personalized Health. In *Recent Advances in Food, Nutrition and Agriculture*. <https://doi.org/10.2174/2212798412666220620104809>
- Sagarika Panda, E. (2022). FASTING, FEASTING: FROM A FEMINIST PERSPECTIVE. *PARIPEX INDIAN JOURNAL OF RESEARCH*. <https://doi.org/10.36106/paripex/3504397>
- Saleem, N., & Muzamill, A. (2020). Media and Crime: Influence of Food Crime Investigations on Consumer Perception. *Global Social Sciences Review*. [https://doi.org/10.31703/gssr.2020\(v-ii\).08](https://doi.org/10.31703/gssr.2020(v-ii).08)

- Salonen, A. S. (2016). Locating Religion in the Context of Charitable Food Assistance: An Ethnographic Study of Food Banks in a Finnish City. *Journal of Contemporary Religion*.  
<https://doi.org/10.1080/13537903.2016.1109869>
- Salonen, A. S. (2018). Living and dealing with food in an affluent society—A case for the study of lived (Non)religion. *Religions*.  
<https://doi.org/10.3390/rel9100306>
- Santosa, C. W., Fahma, F., & Damayanti, R. W. (2022). Effect of Halal Certification on Logistic Performance and Financial Performance. *Jurnal Teknik Industri*.  
<https://doi.org/10.9744/jti.24.2.117-128>
- Saputra, Y., Hertati, L., Puspitawati, L., Gantino, R., & Ilyas, M. (2021). Pengembangan Kuliner Kue Lumpang Khas Daerah Lahat Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah. *ABDIMASY: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*.  
<https://doi.org/10.46963/ams.v2i1.335>
- Sauka, A. (2022). A Bite of the Forbidden Fruit: The Abject of Food and Affirmative Environmental Ethics. *Open Philosophy*.  
<https://doi.org/10.1515/opphil-2022-0200>
- Saunders, J. B. (2007). “I don’t eat meat”: Discourse on food among transnational Hindus. *Contributions to Indian Sociology*.  
<https://doi.org/10.1177/006996670704100203>

- Schifferstein, H. N. J., Kudrowitz, B. M., & Breuer, C. (2022). Food Perception and Aesthetics - Linking Sensory Science to Culinary Practice. In *Journal of Culinary Science and Technology*. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1824833>
- Schultheis, M. (2022). A Culinary Embassy: Diplomatic Home Making in Lady Ann Fanshawe's Booke of Receipts. In *In the Kitchen, 1550-1800*. [https://doi.org/10.5117/9789463721646\\_ch09](https://doi.org/10.5117/9789463721646_ch09)
- Sergeeva, V. S. (2021). Food Symbolism in the World of Vision of Piers Plowman. *Studia Litterarum*. <https://doi.org/10.22455/10.22455/2500-4247-2021-6-2-28-49>
- Setya, A. E., Amanda Gelgel, N. M. R., & Pradipta, A. D. (2020). Commodification Of Islamic Values In The Ads Of "Hijab Fresh" Body Lotion. *INJECT (Interdisciplinary Journal of Communication)*. <https://doi.org/10.18326/inject.v5i1.73-96>
- Shankland, R., Tessier, D., Strub, L., Gauchet, A., & Baeyens, C. (2021). Improving Mental Health and Well-Being through Informal Mindfulness Practices: An Intervention Study. *Applied Psychology: Health and Well-Being*. <https://doi.org/10.1111/aphw.12216>
- Shatenstein, B., & Ghadirian, P. (1998). Influence on diet, health behaviors and their outcome in select ethnocultural and religious groups. *Nutrition*. [https://doi.org/10.1016/S0899-9007\(97\)00425-5](https://doi.org/10.1016/S0899-9007(97)00425-5)

- Shemesh, A. O. (2020). Food, memory and cultural-religious identity in the story of the 'desirers' (Nm 11:4–6). *HTS Theologiese Studies / Theological Studies*. <https://doi.org/10.4102/hts.v76i3.6158>
- Shipman, D., & Durmus, B. (2017). The Effect of Culture on Food Consumption; a Case of Special Religious Days in Turkey. *Journal of Food Research*. <https://doi.org/10.5539/jfr.v6n2p92>
- Silver, J. K., Finkelstein, A., Minezaki, K., Parks, K., Budd, M. A., Tello, M., Paganoni, S., Tirosh, A., & Polak, R. (2021). The impact of a culinary coaching telemedicine program on home cooking and emotional well-being during the covid-19 pandemic. *Nutrients*. <https://doi.org/10.3390/nu13072311>
- Singh, M. (2020). Alimentary meditations in select ancient Indian philosophical thought. In *Indian Social Work*. <https://doi.org/10.4324/9780429321818-15>
- Small, V., & Warn, J. (2020). Impacts on food policy from traditional and social media framing of moral outrage and cultural stereotypes. *Agriculture and Human Values*. <https://doi.org/10.1007/s10460-019-09983-6>
- Solikhah, A., & Saputro, D. R. (2022). PRACTICE OF KEJAWEN RITUALS THROUGH NGEBLENG FASTING. *SANGKÉP: Jurnal Kajian Sosial Keagamaan*. <https://doi.org/10.20414/sangkep.v5i1.5401>

- Stukalin, G. (2022). "THIS IS A VERY BIG TABARRUK": RITUAL THINGS AND A SENSE OF COMMUNITY IN THE MUSLIM SAINT VENERATION CULTURE OF NORTHERN INDIA. *Antropologicheskij Forum*. <https://doi.org/10.31250/1815-8870-2022-18-53-73-99>
- Sulianita, D., & Qorib, M. (2023). Gastrodiplomasi Indonesia di Sasanuphatum Thailand sebagai Bisnis Internasional. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*. <https://doi.org/10.47467/elmal.v4i5.3213>
- Susanti, E., Afrizal, Nurdiana, Roswati, & Rizki Fiprinita. (2022). Pemberdayaan Kelompok Ibu-ibu dan Remaja Puteri dalam Pelestarian Masakan Khas Palembang (Tekwan). *Tasnim Journal for Community Service*. <https://doi.org/10.55748/tasnim.v3i2.152>
- Tanggok, M. I. (2023). Interreligious Relations in Several Regions in Indonesia. *International Journal of Social Science and Human Research*. <https://doi.org/10.47191/ijsshr/v6-i3-73>
- Tayob, S. (2023). Ethical Practice, Trade, and Food: Muslim Restaurants in South Mumbai. *Journal for the Study of Religion*. <https://doi.org/10.17159/2413-3027/2022/v35n2a3>
- Teng, C. C., Wang, Y. C., Cheng, Y. J., & Wang, S. N. (2023). Religious beliefs and food waste prevention practices: mechanisms of divine and environmental



- awareness. *Journal of Hospitality Marketing and Management*.  
<https://doi.org/10.1080/19368623.2023.2189199>
- Terragni, L., Garnweidner, L. M., Pettersen, K. S., & Mosdøl, A. (2014). Migration as a Turning Point in Food Habits: The Early Phase of Dietary Acculturation among Women from South Asian, African, and Middle Eastern Countries Living in Norway. *Ecology of Food and Nutrition*.  
<https://doi.org/10.1080/03670244.2013.817402>
- Thomas, P. (2009). Selling God/saving souls: Religious commodities, spiritual markets and the media. In *Global Media and Communication*.  
<https://doi.org/10.1177/1742766508101314>
- Tsyplakov, D. A., & Tsyplakova, S. M. (2023). TRANSFORMATIONAL PROCESSES IN THE CHURCH CULTURAL AND ADAPTATION SITUATION OF MODERN RUSSIA. *Russian Studies in Culture and Society*. <https://doi.org/10.12731/2576-9782-2023-1-4-35>
- Tytarenko, V. (2021). TRANSFORMATION OF RELIGIOUS IDENTITY IN THE CONTEXT OF GLOBALIZATION: CAUSES AND CONSEQUENCES. *Skhid*.  
[https://doi.org/10.21847/1728-9343.2021.1\(1\).225560](https://doi.org/10.21847/1728-9343.2021.1(1).225560)
- Uddin, M. N. (2022). Food controls to build workable human resource in Muslim countries for poverty reduction: An Islamic view. *IIUC Studies*.

<https://doi.org/10.3329/iiucs.v18i1.61273>

Utma, S. (2019). Dindarlığın deęişen yüzü: Dinin popülerleşmesi ve sosyal medya dindarlığı. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*.

Uysal, N. (2016). Peacebuilding Through Interfaith Dialogue: The Role Of Faith- Based NGOs. In *Communicating Differences: Culture, Media, Peace and Conflict Negotiation*.  
[https://doi.org/10.1057/9781137499264\\_17](https://doi.org/10.1057/9781137499264_17)

van der Spuy, A. (2018). Food as a Marker of Identity in My Beautiful Death by Eben Venter. *Athens Journal of Philology*. <https://doi.org/10.30958/ajp.5.1.1>

Van Wieren, G. (2017). The New Sacred Farm. *Worldviews: Environment, Culture, Religion*.  
<https://doi.org/10.1163/15685357-02102002>

Van Wieren, G. (2018). Food, farming and religion: Emerging ethical perspectives. In *Food, Farming and Religion: Emerging Ethical Perspectives*.  
<https://doi.org/10.4324/9781315151168>

Visser, S. S., & Haisma, H. (2021). Fulfilling food practices: Applying the capability approach to ethnographic research in the Northern Netherlands. *Social Science and Medicine*.  
<https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2021.113701>

Vyas, S., Hathi, P., & Gupta, A. (2022). Social disadvantage, economic inequality, and life expectancy in nine Indian states. *Proceedings of the National Academy of*

- Sciences of the United States of America*.  
<https://doi.org/10.1073/pnas.2109226119>
- Waruwu, D. (2017). Kawasan Puja Mandala Wujud Kearifan Lokal dan Destinasi Wisata Spiritual dalam Mengembangkan Model Toleransi di Indonesia. *Vidya Samhita*.
- Waterman, T. (2022). Feasting is a project. In *The Landscape of Utopia*.  
<https://doi.org/10.4324/9781003164593-7>
- Weisman, Z. (2014). Reflection of the Transition to Agriculture in Israelite Religion and Cult. In *Studies in Historical Geography and Biblical Historiography*.  
[https://doi.org/10.1163/9789047400349\\_023](https://doi.org/10.1163/9789047400349_023)
- Weiss, R. S. (2016). Accounting for religious change: Ramalinga Adigal's transformation of hindu giving in nineteenth-century India. In *History of Religions*.  
<https://doi.org/10.1086/686740>
- Welton, R. (2022). THE SOCIOECONOMICS OF FOOD AND FEASTING IN PRE-EXILIC ISRAEL AND JUDAH. In *The Ancient Israelite World*.  
<https://doi.org/10.4324/9780367815691-20>
- Wernaart, B. F. W. (2022). 3. Food ethics. In *Applied food science*.  
[https://doi.org/10.3920/978-90-8686-933-6\\_3](https://doi.org/10.3920/978-90-8686-933-6_3)
- Werner, A., Spiller, A., & Meyerding, S. G. H. (2020). The yoga of sustainable diets: Exploring consumers mind and spirit. *Journal of Cleaner Production*.

<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118473>

- White, G. R. T., Samuel, A., Zhou, P., Razak, A. A., & Thomas, S. (2018). Religious heterogeneity of food consumers: The impact of global markets upon methods of production. *Journal of Consumer Behaviour*. <https://doi.org/10.1002/cb.1658>
- Wibisono, A., Wisesa, H. A., Rahmadhani, Z. P., Fahira, P. K., Mursanto, P., & Jatmiko, W. (2020). Traditional food knowledge of Indonesia: a new high-quality food dataset and automatic recognition system. *Journal of Big Data*. <https://doi.org/10.1186/s40537-020-00342-5>
- Wijsen, F. (2022). Religious Heritage and Water Management. *Blue Papers*. <https://doi.org/10.58981/bluepapers.2022.2.06>
- Wilczek-Watson, M. (2017). Intercultural Intimate Relationships. In *The International Encyclopedia of Intercultural Communication*. <https://doi.org/10.1002/9781118783665.ieicc0058>
- Wilson, A. M., Henderson, J., Coveney, J., Meyer, S. B., Webb, T., Calnan, M., Caraher, M., Lloyd, S., McCullum, D., Elliott, A., & Ward, P. R. (2014). Media actors' perceptions of their roles in reporting food incidents. *BMC Public Health*. <https://doi.org/10.1186/1471-2458-14-1305>
- Wondimu, R., Tesfahun, E., & Kaba, Z. (2021). Food Taboo

- and Its Associated Factors Among Pregnant Women in SendafaBeke Town, Oromia Regional State, Ethiopia. *International Journal of Science, Technology and Society*.  
<https://doi.org/10.11648/j.ijsts.20211002.15>
- Wright, F. A. (1917). The food of the gods. In *The Classical Review*.  
<https://doi.org/10.1017/S0009840X00008441>
- Xiong, W. (2023). Food Culture, Religious Belief and Community Relations: An Ethnographic Study of the Overseas Chinese Catholic. *Religions*.  
<https://doi.org/10.3390/rel14020207>
- Yustati, H., Auditya, L., Indra, Y. A., Fryanti, E. Y., & Stiawan, E. (2017). Religious Commodification To Increase Public Welfare Through Tourism Halal In Indonesia. *Batusangkar International Conference* .
- Zailani, M. R., & Ulinnuha, R. (2023). Komodifikasi Agama sebagai Identitas Kesalehan Sosial. *Jurnal Riset Agama*. <https://doi.org/10.15575/jra.v3i1.23519>
- Zeller, B. E. (2019). New religious movements and food. *Nova Religio*.  
<https://doi.org/10.1525/nr.2019.23.1.5>
- Zhang, C., Wohlhueter, R., & Zhang, H. (2016). Genetically modified foods: A critical review of their promise and problems. In *Food Science and Human Wellness*.  
<https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.002>

Dalam perjalanan manusia melintasi zaman dan budaya, makanan dan agama telah menjadi dua elemen fundamental yang tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar manusia tetapi juga membentuk inti dari banyak tradisi dan praktik sosial. Buku "Food and Religion: Eksplorasi Makanan dalam Tradisi Keagamaan" merupakan sebuah upaya untuk menjelajahi dan memahami hubungan simbiotik antara dua domain ini. Karya ini dirancang untuk menjadi jembatan pengetahuan yang menghubungkan dunia kuliner dengan dimensi spiritual, menawarkan wawasan tentang bagaimana makanan berperan lebih dari sekedar substansi yang mengenyangkan tetapi sebagai sarana ekspresi keagamaan dan budaya yang kaya.

Dalam era globalisasi yang kita alami saat ini, pertukaran budaya menjadi semakin tak terhindarkan, membawa dampak signifikan terhadap praktik makanan dan agama. Melalui buku ini, saya berusaha untuk menangkap esensi dari interaksi tersebut, mengungkap bagaimana adaptasi dan transformasi dalam praktik makanan religius terjadi, dan bagaimana hal ini mencerminkan dinamika identitas, komunitas, dan spiritualitas dalam konteks global. Saya mengundang pembaca untuk mempertimbangkan ulang dan merenungkan peran makanan dalam praktik keagamaan mereka sendiri, serta implikasi sosial dan etis dari pilihan makanan mereka.