

Gempa Lombok:

Bukan Sekadar Retaknya Jalanan dan Runtuhnya Rumah

DR.DR.TAN SHOT YEN,M.HUM.

Editor : Bestari Kumala Dewi

Kompas.com - 24/08/2018, 07:47 WIB

<https://lifestyle.kompas.com/read/2018/08/24/074703120/gempa-lombok-bukan-sekadar-retaknya-jalanan-dan-runtuhnya-rumah?page=all>



Salah satu dapur umum di Gunungsari, Lombok, yang membuat makanan untuk korban gempa di Lombok, Senin (20/8/2018). (KOMPAS.com/JESSI CARINA)

KOMPAS.com - Saya menulis artikel ini di malam terakhir setelah seminggu bergulat dengan segala sesuatu yang bisa berubah setiap saat. Lombok yang tadinya saya kenal sebagai saudara kembar Bali, mendadak luluh lantak dengan amat mengerikan.

Bagi orang kota seperti saya yang pernah mengalami gempa hanya seperti ayunan vertigo, gempa Lombok memberi fenomena baru di skala 6 Richter keatas.

Tanah bukan hanya bergeser cepat seperti orang sedang mengayak, tapi juga bantingan dari atas kebawah dengan kecepatan tinggi.

Masih terbayang saat membaringkan tubuh dalam tenda di atas tanah keras, mendadak terasa getaran yang dalam hitungan detik intensitasnya kian keras disertai suara gemuruh.

Baca juga: Pangan ? Ultra-Proses? Sukses Ekonomi Berbuah Kematian Dini

Lalu teriakan penduduk "Allahuakbar..." yang kebingungan entah mau ke mana, selain melihat sisa bangunan kembali runtuh untuk ke sekian kalinya. Rumahnya sendiri, yang dibangun dengan susah payah - setelah rezeki bertahun-tahun dikumpulkan.

Tatapan kosong yang sudah tidak bisa lagi mengekspresikan kesedihan, semakin terasa

menakutkan bagi relawan mana pun.

Barangkali, jika gempa tidak datang sehebat itu, para relawan pejuang gizi tak akan menyadari masalah besar yang menghantui masa depan penerus generasi.

Kelihatannya makanan bayi dan balita tak terdampak, karena sejujurnya dalam kondisi normal mereka sudah diberi bubuk kemasan bahkan sejak usia 3 bulan.

Padahal, secara umum Makanan Pendamping ASI (MPASI) rata-rata baru diberikan di usia 6 bulan.

Pencegah stunting yang sebenarnya: bubur saring setengah gelas, tiga kali sehari, dengan istilah 'menu 4 bintang' - terdiri dari makanan pokok, protein hewani, protein nabati, sayur, dan buah.

Baca juga: Teror Kekisruhan Pangan, Bomnya Meledak Kemudian

Pada usia 9 bulan, menu sehat ini berubah menjadi tim atau cincang hingga usia 12 bulan. Di usia setahun, anak meneruskan 4 bintangnya dengan makanan padat seperti orangtuanya, walaupun dengan pembagian proporsi yang tentunya menyesuaikan masa tumbuh kembang.

Selama kami menyisir Lombok Utara dan Timur yang sama-sama terdampak gempa yang amat parah, tidak ada satu bayi pun diberi makan ibunya dengan bubur saring.

Ketika kami membuat dapur umum khusus makanan bayi, kader posyandu seakan baru pertama kali belajar, hingga teragap-gagap.

Bahkan, ada komentar heran - mengapa jika hidup bisa dibuat praktis tapi malah jadi kembali ribet.

Ketika saya balik bertanya, mengapa memilih bubur kemasan, jawaban mereka membuat kami hampir menangis.

"Kami ini orang bodoh, bu dokter. Yang membuat bubur instan ini kan orang-orang cerdas pandai, yang pasti lebih tahu mana yang terbaik buat bayi kami, dan sudah diberi izin BPOM pula. Masa kami tak percaya?" jawaan mereka.

Baca juga: Mengapa Harus Mengandalkan Makanan Kemasan di Negeri yang Kaya?

Pernyataan yang jauh dari pemberdayaan diri, apalagi bicara soal pembangunan masa depan keturunan mereka.

Saat tenaga kesehatan lelah mengajarkan, bahwa sebaiknya bayi tidak diberikan gula dalam makanannya, bubur kemasan sudah menabur 4 gram gula untuk satu kali makan.

Bisa dibayangkan, 3 kali makan seorang bayi di usia 6 bulan sudah mengasup 12 gram gula.

Sementara organisasi kesehatan dunia WHO menyerukan agar orang dewasa tidak mengonsumsi lebih dari 25 gram gula (termasuk gula tersembunyi dalam pangan harian yang secara alamiah terdapat dalam pangan alami) - jika tidak mau berujung pada kegemukan, masalah metabolisme, diabetes, hipertensi dan segudang penyakit di usia dini.

Baca juga: *Kesehatan, Lahan Rentan Bisikan*

Lombok yang kaya dengan hasil bumi merupakan contoh tragis, di mana ubi terenak dan terbaik dianggap kampungan.

Sehingga, industri pangan membeli dengan harga yang begitu murah dan kembali ke tangan penduduk sebagai keripik ultra proses dengan macam-macam imbuhan yang tubuh tidak butuhkan.

Saya melihat dengan rasa miris, anak-anak jajan hanya bermodalkan 500 hingga 1000 rupiah saja untuk berbagai kemasan, yang saya sendiri tidak pernah melihatnya di Jakarta.

Fenomena di atas dengan mudah ditemukan di Sembalun, Lombok Timur - dimana begitu banyak orang asing berkunjung menikmati 10 derajat Celsius di tanah tropis setiap pagi, dengan pemandangan eksotis gunung Rinjani di depan mata.

Kemudahan akses transportasi dan infrastruktur membuat desa terpencil ini begitu terbuka - bukan perkara turisme belaka, tapi juga terbuka lebar tanpa saringan untuk semua pengaruh termasuk pergeseran budaya.

Mereka melihat orang asing begitu praktisnya mengunyah makanan kemasan dan nampak modern. Satu hal yang tidak mereka sadari: budaya makan seperti apa yang sesungguhnya terjadi di negeri asal orang-orang asing itu.

Baca juga: *Ketika Hasil Panen Sekadar Komoditi, Bukan untuk Konsumsi Demi Gizi*

Ketika kami kembalikan lagi budaya mengasuh anak dengan pola makan yang benar mulai dari memilih, meracik, dan mengolah bahan pasar, para ibu heran bahwa anaknya ternyata mampu makan dengan lahap.

Jagung yang justru tadinya menjadi makanan ternak, bisa mereka hargai sebagai pangan manusia dalam bentuk jagung rebus hingga bubur jagung untuk bayinya dalam rupa menu 4 bintang.

Merupakan suatu perjuangan bagi seorang ibu di desa, untuk belajar memberi makan

anak-anaknya dengan benar, sekaligus belajar menyadari apa yang tertulis dalam label dan makna bahan campuran dalam makanan kemasan anak-anak mereka.

Aksi heroik petugas kesehatan dalam kondisi gempa, bukan sekadar mengoperasikan tenda darurat untuk menangani patah tulang atau mengatasi penyakit yang sudah terlanjur datang.

Aksi penyelamatan yang sesungguhnya, justru saat kita semua mencegah terjadinya masalah kesehatan di hari depan sebagai dampak kondisi bencana.

Baca juga: Countercyclical-nya Kesehatan Itu Upaya Promotif dan Preventif

Saya tidak menampik, bahwa makanan instan dan kemasan adalah alternatif terbaik di saat bencana, ketika dapur umum belum berdiri dan pasar belum menggeliat.

Tapi di Indonesia, justru anomali muncul saat orangtua terpapar dengan kepraktisan dalam kondisi bencana dan berlanjut sebagai "pembelajaran baru" ketika situasi sudah kembali normal.

Dan itulah yang harus dicegah - karena asupan di saat bencana tentu tidak bisa dijadikan kebenaran asupan pangan untuk tumbuh kembang optimal.

Semoga dapur umum untuk pangan bayi, suatu hari menjadi standar prosedur operasional di semua dapur umum saat bencana.

Kesetiakawanan nasional kita sedang diuji, saat retak dan runtuhnya tembok bisa dibangun kembali - tapi begitu tumbuh kembang anak retak di saat-saat kritis, maka tidak akan adalagi kesempatan untuk mengulangi perbaikan, apalagi mengejanya.

Barangkali bencana Lombok adalah petunjuk, saat kita mencari jawab untuk pencegahan stunting yang sesungguhnya.

Baca juga: Gizi, Vaksinasi, Edukasi: Tiga Pilar Membangun Generasi