



DISH Indonesia

Bundled Solutions for Dietary Shifts



Latar Belakang DISH



Pola makan lokal dan global perlu segera diubah agar kelaparan yang berkepanjangan, kekurangan gizi, dan pelanggaran terhadap batas-batas keselamatan lingkungan hidup yang aman dan adil tidak berlanjut. Mendorong perubahan pola makan perlu mengalahkannya kepentingan pribadi, serta perbedaan politik, budaya, dan regional. Oleh karena itu, solusi untuk perubahan pola makan harus dapat ditindaklanjuti, disetujui dan disesuaikan dengan kondisi dan preferensi setempat.

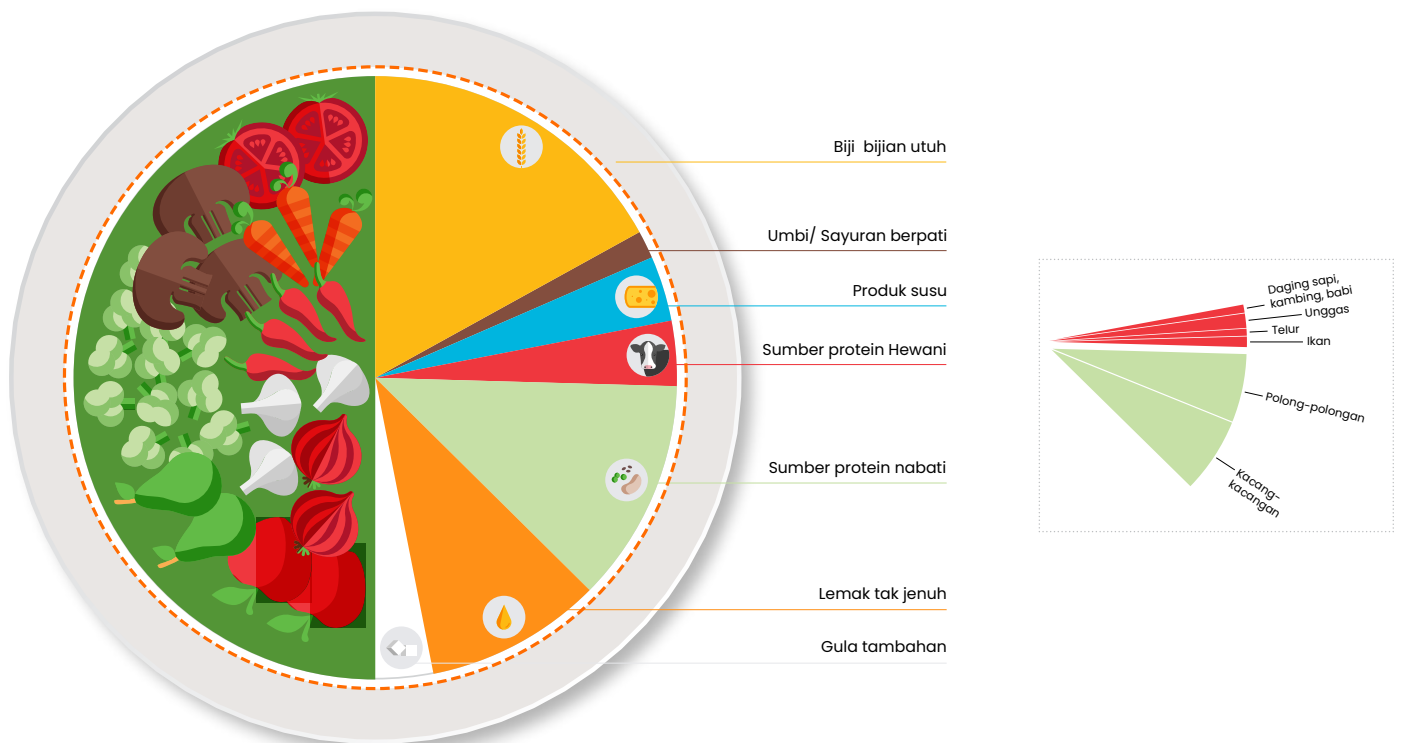


Laporan inovatif tahun 2019 berjudul ‘Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from Sustainable Food Systems’ atau ‘Pangan di Antroposen: Komisi EAT–Lancet tentang pola makan sehat dari Sistem Pangan Berkelanjutan’ mengembangkan target ilmiah global dalam perubahan pola makan tersebut.

Komisi ini menemukan bahwa menyediakan pola makan yang sehat bagi 10 miliar orang di planet ini hanya dapat dilakukan bila kita dapat mengubah apa yang kita produksi dan konsumsi, dan bagaimana kita memproduksi dan mengonsumsi makanan, sekaligus mengurangi limbah secara drastis.

Referensi pola makan sehat yang direkomendasikan oleh Komisi EAT–Lancet, umumnya dikenal sebagai Planetary Health Diet (PHD) atau Pola Makan Sehat dan Berkelanjutan, menguraikan seperti apa konsumsi makanan yang berkelanjutan dan sehat serta memungkinkan adanya keragaman berdasarkan preferensi budaya, regional, dan pribadi. Versi terbaru dari Planetary Health Diet diharapkan tersedia pada paruh kedua tahun 2025, ketika Komisi EAT–Lancet 2.0 menerbitkan laporannya.

Untuk membantu mendasari rekomendasi ini menjadi solusi lokal yang dapat ditindaklanjuti, diterima, dan sesuai konteks, EAT dan Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) atau Aliansi Global untuk Peningkatan Gizi, didukung oleh Food and Land Use Coalition (FOLU) atau Koalisi Pangan dan Penggunaan Lahan, bermitra dan meluncurkan proyek DISH. Proyek ini berfokus pada negara-negara anggota FOLU/GAIN, Kenya dan Indonesia, dengan tujuan mendapatkan 15 solusi terbaik di kedua negara tersebut dalam mewujudkan perubahan pola makan menuju pola makan yang lebih sehat dan berkelanjutan..



Kompetisi solusi pada musim gugur tahun 2024 ini menerima lebih dari 400 pengajuan peserta di setiap negara. Dari situ, proses penyaringan hingga 15 besar dilakukan berdasarkan serangkaian kriteria kelayakan.

Pemilihan 15 solusi dilakukan melalui proses kompetisi pada musim gugur 2024. Dengan seperangkat kriteria kompetisi dan juri yang terdiri dari lima pakar topik lokal, kumpulan lebih dari 400 peserta di setiap negara disaring. 15 solusi yang masuk final adalah mereka yang memiliki keterkaitan yang kuat dengan perubahan pola makan sejalan dengan rekomendasi yang diuraikan dalam PHD.

Meskipun solusi-solusi tersebut dapat memberikan dampak yang besar pada tingkat individu, mengubah pola makan dalam skala yang lebih besar adalah sebuah proses yang kompleks, yang memerlukan keterlibatan banyak pemangku kepentingan agar solusinya dapat menjangkau

khalayak yang lebih luas. Oleh karena itu, bagian penting dari proyek DISH adalah mempertemukan 15 solusi teratas untuk mendiskusikan bagaimana mereka dapat bekerja sama untuk memperkuat solusi mereka. Proses ini disebut “Deal Room” atau “Ruang Kesepakatan”. Selama dua hari, lokakarya dan diskusi yang difasilitasi mempertemukan kelompok-kelompok yang terdiri dari dua hingga empat solusi di setiap kelompok gabungan.

Dalam setiap gabungan kelompok solusi, para peserta mengeksplorasi tantangan-tantangan individu dan kelompok mereka, faktor-faktor pendukung bagi solusi-solusi yang mereka kumpulkan, dan mengembangkan proposal dan paparan solusi gabungan tersebut untuk mengatasi tantangan-tantangan utama perubahan pola makan di negara ini.

Juri ahli Kompetisi DISH dan tim proyek didukung dengan pengalaman mereka dalam konteks negara, termasuk pengetahuan tentang tren dan kondisi.



Di Indonesia, hasil dari Deal Room adalah lima solusi yang dibundel:

01 Bahan Alternative:

Mencari bahan alternatif untuk makanan populer Indonesia yang banyak dikonsumsi, seperti mengganti kedelai impor dengan kacang koro pedang lokal, tepung terigu dengan bekatul, dan daging dengan jamur.

02 Kafe Bayi:

Mempromosikan konsumsi makanan pendamping ASI yang bergizi untuk bayi, menggunakan bahan-bahan lokal, sekaligus membiasakan pola makan sehat sejak dini.

03 Cintai Makanan, Benci Sampah:

Meningkatkan konsumsi buah dan sayuran dengan memastikan akses terhadap produk berkualitas.

04 Waktu Makan Siang Yang Penuh Perhatian:

10 menit bercerita kreatif saat makan siang di sekolah dasar tentang proses produksi makanan dan kebiasaan makan sehat.

05 "PAPEDA": Pangan Asli Papua untuk Edukasi dan Aksi:

Mengajak keluarga untuk memanfaatkan hasil alam yang melimpah dengan mengonsumsi tumbuhan liar asli Papua untuk mendukung kebiasaan makan sehat, meningkatkan ketahanan pangan, dan mengurangi malnutrisi di wilayah Indonesia Timur. Menggunakan media interaktif kreatif agar mudah diakses oleh semua kalangan dengan berbagai tingkat literasi.



01

Bahan Alternative

Mencari bahan alternatif untuk makanan populer Indonesia yang banyak dikonsumsi, seperti mengganti kedelai impor dengan kacang koro pedang lokal, tepung terigu dengan bekatul, dan daging dengan jamur.



Perubahan Pola Makan yang Didorong oleh Solusi Gabungan Ini:

Mendorong konsumsi makanan lokal yang kaya protein, vitamin, dan mineral, sambil menggantikan bahan impor dan mengurangi limbah.

Masalah Lingkungan yang Diselesaikan oleh Ide atau Perubahan Pola Makan Ini:

Mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor seperti kedelai dan tepung terigu, mempromosikan penggunaan makanan lokal yang lebih ramah lingkungan, dan menurunkan deforestasi serta penggunaan air secara berlebihan.

Solusi-solusi Individu yang Digabungkan:

Tempeh Kacang Koro Pedang:

Sumber karbohidrat, protein, dan mineral yang hemat air serta mudah dibudidayakan. Saat ini digunakan untuk tempe alternatif tanpa kedelai dan sebagai tepung. (*Agus Somamihardja, Koperasi BUMR Paramasera*)

Roti Bekatul:

Bahan kaya vitamin hasil sampingan penggilingan beras yang sering dibuang atau dijual sebagai pakan ternak. (*Ismiyati, Global Net*)

Daging Olahan Jamur:

Alternatif daging rendah kalori, rendah lemak, tinggi serat, dengan rasa dan tekstur mirip daging. (*Widya Putra, Meatless Kingdom*)

Apa yang Akan Dilakukan oleh Solusi Gabungan Ini:

Mengeksplorasi tiga bahan makanan yang disebutkan di atas untuk menciptakan produk makanan sehat, bergizi tinggi, terjangkau, dan lezat seperti tempe tanpa kedelai, kreasi roti dan kue tanpa tepung terigu, serta daging analog. Solusi ini dirancang sebagai kesatuan untuk mengatasi malnutrisi dan mendukung kebiasaan makan sehat yang berkelanjutan.

Mengapa Solusi Gabungan Lebih Kuat daripada Solusi Individu:

Indonesia mengimpor kedelai dan tepung terigu untuk membuat makanan populer seperti tahu dan tempe. Konsorsium ini akan fokus mencari bahan alternatif, meneliti proses baru, dan berkolaborasi menciptakan produk baru. Bahan-bahan ini berbiaya rendah, tersedia secara lokal, namun kaya nutrisi.

Solusi ini memiliki potensi untuk diperluas. Pilihan produk dan bahan yang fleksibel membantu bisnis menjangkau berbagai pasar dengan cara yang lebih efisien dan terjangkau.

Untuk Menjangkau 1 Juta Orang, Saluran yang Digunakan oleh Solusi Ini:

Industri pengolahan makanan, restoran, layanan catering, program pemerintah seperti POSYANDU (klinik kesehatan yang menyediakan makanan tambahan untuk anak di bawah 5 tahun dan ibu hamil), kampanye digital, dan distribusi produk di pasar nasional.

Mengapa Solusi Ini Akan Menarik bagi 1 Juta Orang:

Pilihan makanan yang lebih sehat.

Apa Penggerak Biaya Utama untuk Solusi Ini:

Penelitian dan pengembangan produk, pengolahan bahan lokal, distribusi, dan promosi untuk meningkatkan kesadaran masyarakat.

Dalam Jangka Menengah hingga Panjang, Apakah Solusi Ini Dirancang untuk Menguntungkan, Netral Biaya, atau Membutuhkan Pendanaan Eksternal:

Menguntungkan.

02

Kafe Bayi

Mempromosikan konsumsi makanan pendamping ASI yang bergizi untuk bayi, menggunakan bahan-bahan lokal, sekaligus membiasakan pola makan sehat sejak dini.



Perubahan Pola Makan yang Didorong oleh Solusi Gabungan Ini:

Mempromosikan konsumsi makanan pendamping ASI yang bergizi untuk bayi, menggunakan bahan-bahan lokal, sekaligus membiasakan pola makan sehat sejak dini.

Masalah Lingkungan yang Diselesaikan oleh Ide atau Perubahan Pola Makan Ini:

Mengurangi penggunaan plastik sekali pakai pada makanan bayi dan mendorong pemanfaatan berkelanjutan dari blue foods (seperti garam rumput laut) dan ikan (tepung tulang ikan).

Solusi-solusi Individu yang Digabungkan:

Tepung Tulang Ikan:

Penggunaan tepung tulang ikan sebagai sumber kalsium yang terjangkau dan kaya nutrisi. *(Novriani Tarigan)*

Garam Rumput Laut:

Penggunaan garam dari rumput laut rendah yang sodium untuk meningkatkan kandungan gizi makanan pendamping ASI. *(PT Aquanutrindo Sukses Makmur)*

Baby Café:

Sebuah kafe (berlokasi di rumah warga) yang dikelola oleh kader kesehatan masyarakat untuk mempromosikan makanan pendamping ASI sekaligus mendorong konsumsi makanan bergizi. *(Forum Kesehatan Kelurahan Mojosongo)*

Apa yang Akan Dilakukan oleh Solusi Gabungan Ini:

Menyediakan makanan pendamping ASI lokal yang bergizi dengan melibatkan kader kesehatan masyarakat (dengan dapur rumah mereka) sebagai pelaku usaha kecil (UMKM) dengan menyiapkan dan menjual makanan pendamping ASI, serta memberikan pelatihan kepada orang tua dan komunitas untuk mempromosikan kebiasaan makan yang berkelanjutan.

Mengapa Solusi Gabungan Lebih Kuat daripada Solusi Individu:

Solusi ini tidak hanya menyediakan makanan pendamping ASI yang berbahan lokal, tetapi juga menggabungkan inovasi makanan seperti tepung tulang ikan yang kaya kalsium dan garam rumput laut rendah sodium. Selain itu, solusi ini mengurangi limbah plastik yang dihasilkan dari pembelian makanan bayi dalam kemasan.

Untuk Menjangkau 1 Juta Orang, Saluran yang Digunakan oleh Solusi Ini:

Kader kesehatan masyarakat – POSYANDU (lebih dari 1 juta kader yang bekerja di lebih dari 300.000 klinik kesehatan di seluruh Indonesia), serta publikasi media.

Mengapa Solusi Ini Akan Menarik bagi 1 Juta Orang:

Karena menawarkan makanan pendamping ASI yang lebih sehat, terjangkau, dan ramah lingkungan, sekaligus mendorong partisipasi aktif dari komunitas lokal.

Apa Penggerak Biaya Utama untuk Solusi Ini:

Tulang ikan dan rumput laut mudah ditemukan di Indonesia, sehingga biaya produksi bahan-bahan ini dapat rendah jika diproduksi dalam skala besar. Biaya operasional juga rendah karena kafe ini dijalankan di rumah kader kesehatan masyarakat. Pendapatan diharapkan berasal dari penjualan makanan, tetapi lebih diarahkan untuk menutupi biaya operasional (cost-recovery). Biaya tambahan termasuk pelatihan kader kesehatan masyarakat, pembuatan, dan distribusi resep.

Dalam Jangka Menengah hingga Panjang, Apakah Solusi Ini Dirancang untuk Menguntungkan, Netral Biaya, atau Membutuhkan Pendanaan Eksternal:

Netral biaya, didukung oleh NGO dan pemerintah.

03

Cintai Makanan, Benci Sampah

Meningkatkan konsumsi buah dan sayuran dengan memastikan akses terhadap produk berkualitas.



Perubahan Pola Makan yang Didorong oleh Solusi Gabungan Ini:

Meningkatkan konsumsi buah dan sayuran dengan memastikan akses terhadap produk berkualitas.

Masalah Lingkungan yang Diselesaikan oleh Ide atau Perubahan Pola Makan Ini:

Mengurangi limbah makanan dan penggunaan kemasan plastik.

Solusi-solusi Individu yang Digabungkan:

Edible Coating:

Memperpanjang masa simpan buah dan sayuran hingga dua kali lipat menggunakan teknologi Chitasil. Lapisan ini berbahan dasar cangkang udang (kitin) dengan biaya 0,01 USD per produk. Teknologi ini dilengkapi sistem pelacakan digital untuk meningkatkan transparansi dan efisiensi dalam penerapannya, serta membantu memperkirakan "tanggal kedaluwarsa".

(Chitasil Edible Coating – BIKI)

Ugly Food Corner:

Menjual hasil panen segar yang bentuknya tidak sempurna dengan harga lebih murah.

(Aulia Ariyanti Tanjung)

Apa yang Akan Dilakukan oleh Solusi Gabungan Ini:

Program ini dapat menyelamatkan 3.000 ton buah dan sayuran dari potensi menjadi limbah dengan melatih dan membimbing petani untuk menggunakan teknologi Chitasil. Program ini juga bekerja sama dengan supermarket untuk menjual buah dan sayuran berlapis edible coating, serta mendirikan Ugly Food Corner untuk menjual produk dengan bentuk yang tidak sempurna dengan harga lebih rendah.

Mengapa Solusi Gabungan Lebih Kuat daripada Solusi Individu:

Solusi ini mengatasi limbah makanan dari hulu ke hilir dengan mengintegrasikan teknologi dan

perubahan perilaku (melalui penerimaan produk dengan bentuk tidak sempurna) untuk menciptakan dampak yang signifikan.

Untuk Menjangkau 1 Juta Orang, Saluran yang Digunakan oleh Solusi Ini:

Saluran ritel untuk Ugly Food Corner dan pelatihan bagi petani serta distributor dalam menggunakan teknologi Chitasil.

Mengapa Solusi Ini Akan Menarik bagi 1 Juta Orang:

Indonesia adalah produsen limbah makanan dan keterbuangan pangan terbesar kedua di dunia. Konsumen dan pemerintah sangat membutuhkan solusi untuk masalah ini. Teknologi ini terjangkau, dan petani lokal dapat memperpanjang masa simpan hasil panen mereka untuk dijual pada waktu off-peak. Dengan memasarkan produk yang bentuknya tidak sempurna di ritel, makanan yang biasanya dibuang atau digunakan sebagai pakan ternak tetap bisa dijual dan dimanfaatkan.

Apa Penggerak Biaya Utama untuk Solusi Ini:

Pengembangan skala teknologi lapisan Chitasil, implementasi digitalisasi, pelatihan petani, dan promosi Ugly Food Corner.

Dalam Jangka Menengah hingga Panjang, Apakah Solusi Ini Dirancang untuk Menguntungkan, Netral Biaya, atau Membutuhkan Pendanaan Eksternal:

Menguntungkan – bagi petani karena dapat meningkatkan penjualan buah dan sayuran dalam jangka waktu yang lebih lama serta menciptakan peluang untuk menjual produk dengan bentuk yang tidak sempurna.

04

Waktu Makan Siang Yang Penuh Perhatian

10 menit bercerita kreatif saat makan siang di sekolah dasar tentang proses produksi makanan dan kebiasaan makan sehat.



Perubahan Pola Makan yang Didorong oleh Solusi Gabungan Ini:

Membangun generasi baru yang sadar akan kebiasaan makan sehat (makan lebih banyak sayuran, buah, kacang-kacangan, biji-bijian, serta mengurangi konsumsi camilan goreng, camilan asin, minuman manis, dan makanan olahan) sejak usia dini.

Masalah Lingkungan yang Diselesaikan oleh Ide atau Perubahan Pola Makan Ini:

Mengurangi limbah makanan, mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara efisien, dan mendukung gaya hidup ramah lingkungan.

Solusi-solusi Individu yang Digabungkan:

Kebiasaan Makan Sehat di Pesantren::

Penerapan kebiasaan makan sehat dan pendidikan lingkungan untuk siswa melalui pertanian sekolah. Program ini menanamkan pola makan sehat dan keberlanjutan sejak usia dini. (*Pondok Pesantren Ekologi Ath-Thaariq - Salwa Khanzaa*)

Kebiasaan Makan Sehat di Lapas Wanita:

Makan sehat dalam lingkungan dengan akses terbatas pada gizi dan edukasi, program ini bertujuan membentuk kebiasaan makan sehat di lapas perempuan melalui penanaman sayuran dan micro-green di lahan sempit. (*Lapas Perempuan Kelas II A Semarang - Rini Sulistiawati*)

Permakultur di Sekolah Dasar:

Program permakultur untuk sekolah dasar di Purwakarta yang mengajarkan keterampilan menanam pangan lokal dan pola makan berkelanjutan. (*SLI - Mochamad Irvan Efrizal*)

Layanan Katering Akuaponik:

Program makan sehat menggunakan sumber daya akuaponik dan sirkular. (*John Gideon - PT DietPlus*)

Apa yang Akan Dilakukan oleh Solusi Gabungan Ini

Solusi ini akan mempromosikan kampanye bercerita 10 menit saat makan siang di berbagai

institusi pendidikan dasar, melatih guru, mengembangkan modul dan video pengajaran, serta mengimplementasikan program langsung di lapangan.

Mengapa Solusi Gabungan Lebih Kuat daripada Solusi Individu:

Karena solusi ini menciptakan perubahan perilaku individu dan membangun generasi baru yang sadar akan kebiasaan makan sehat. Solusi ini menawarkan inovasi untuk menyelesaikan berbagai isu sosial, seperti ketahanan pangan, kesenjangan kesehatan, dan keberlanjutan lingkungan, sekaligus melibatkan berbagai kelompok, mulai dari siswa, narapidana perempuan, hingga komunitas yang lebih luas.

Untuk Menjangkau 1 Juta Orang, Saluran yang Digunakan oleh Solusi Ini:

Sekolah-sekolah dan kebijakan dari Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah (Kemendikdasmen) untuk diterapkan di institusi pendidikan dasar di seluruh Indonesia, dengan dukungan teknologi praktis.

Mengapa Solusi Ini Akan Menarik bagi 1 Juta Orang:

Metode sederhana dan mudah diterapkan oleh setiap guru untuk membentuk generasi baru yang lebih sehat dan cerdas.

Apa Penggerak Biaya Utama untuk Solusi Ini:

Penelitian dan pembuatan prototipe, pengembangan modul dan video, serta pelatihan sumber daya manusia.

Dalam Jangka Menengah hingga Panjang, Apakah Solusi Ini Dirancang untuk Menguntungkan, Netral Biaya, atau Membutuhkan Pendanaan Eksternal:

Netral biaya.

05

PAPEDA

Pangan Asli Papua untuk Edukasi dan Aksi.
Mengajak keluarga untuk memanfaatkan hasil alam yang melimpah dengan mengonsumsi tumbuhan liar asli Papua untuk mendukung kebiasaan makan sehat, meningkatkan ketahanan pangan, dan mengurangi malnutrisi di wilayah Indonesia Timur. Menggunakan media interaktif kreatif agar mudah diakses oleh semua kalangan dengan berbagai tingkat literasi.



Perubahan Pola Makan yang Didukung oleh Solusi Gabungan Ini:

Peningkatan konsumsi Sagu, umbi-umbian, buah-buahan, dan sayuran.

Masalah Lingkungan yang Diselesaikan oleh Ide atau Perubahan Pola Makan Ini:

Melestarikan keanekaragaman hayati pangan lokal, mengurangi limbah makanan, dan mempromosikan pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan.

Solusi-solusi Individu yang Digabungkan: **Lambung Sagu Collective:**

Gerakan kolaboratif bersama para perempuan Papua dan sekolah-sekolah untuk menghidupkan kembali bahan makanan dan resep tradisional yang hampir punah, guna memastikan pelestarian dan revitalisasi warisan budaya serta praktik makan lokal. (*Salsabila Andriana*)

Green Living Support:

Memberikan edukasi tentang keanekaragaman hayati, pelatihan kepada ibu-ibu dan petani tentang tumbuhan liar yang dapat dimakan, serta media edukasi kreatif seperti permainan berbasis budaya. Ini dapat melengkapi upaya revitalisasi dengan mendidik masyarakat tentang pentingnya keanekaragaman hayati, tumbuhan liar yang dapat dimakan, dan praktik berkelanjutan. (*Onish Akhsani*)

Kombucha Ruma:

Produsen kombucha di Papua yang fokus menggunakan bahan eksotis lokal yang melimpah. Memanfaatkan bahan dan kearifan lokal tidak hanya akan menciptakan peluang ekonomi baru tetapi juga mendorong pemanfaatan bahan lokal. (*Dian Lestari*)

Apa yang Akan Dilakukan oleh Solusi Gabungan Ini:

Meneliti ketersediaan tanaman yang kaya akan keanekaragaman hayati untuk mengidentifikasi opsi makanan yang dapat dimakan (misalnya, pakis liar sebagai pengganti bayam), melatih perempuan Papua untuk mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai tambah, mengembangkan modul pelatihan untuk masyarakat dan sekolah dasar dengan permainan yang menarik, serta mempromosikan produk-produk ini secara nasional melalui acara dan platform digital. Ini akan melestarikan keanekaragaman budaya-biologi dalam jangka panjang.

Mengapa Solusi Gabungan Lebih Kuat daripada Solusi Individu:

Karena solusi-solusi ini saling melengkapi untuk menciptakan ekosistem berkelanjutan di mana pelestarian budaya lokal, keberlanjutan lingkungan, dan pertumbuhan ekonomi berjalan bersama. Solusi ini bertujuan memberdayakan komunitas lokal, khususnya perempuan dan petani, dengan melestarikan sistem pangan tradisional dan menciptakan pasar baru untuk produk lokal yang meningkatkan nutrisi dan kesehatan. Dengan melibatkan siswa sekolah dasar, pengetahuan tradisional tidak hanya dilestarikan tetapi juga dimodernisasi untuk generasi mendatang, sambil berkontribusi pada pelestarian keanekaragaman hayati dan ketahanan ekonomi.

Untuk Menjangkau 1 Juta Orang, Saluran yang Digunakan oleh Solusi Ini:

Komunitas Papua, kolaborasi dengan pemerintah lokal, pendidikan di sekolah formal dan tradisional, promosi produk dalam acara budaya seperti Festival Sagu dan festival budaya lainnya, serta pemasaran digital untuk pasar nasional maupun internasional.

Mengapa Solusi Ini Akan Menarik bagi 1 Juta Orang:

Makanan yang kembali ke akar budaya dengan sentuhan modern.

Apa Penggerak Biaya Utama untuk Solusi Ini:

Penelitian kolaboratif, pengembangan media edukasi, pelatihan komunitas dan kegiatan, serta publikasi.

Dalam Jangka Menengah hingga Panjang, Apakah Solusi Ini Dirancang untuk Menguntungkan, Netral Biaya, atau Membutuhkan Pendanaan Eksternal:

Netral Biaya.





Kesimpulan dan Langkah Selanjutnya

Masing-masing dari lima solusi gabungan memiliki potensi untuk memengaruhi kebiasaan makan, kesehatan dan keberlanjutan di Indonesia. Sebagai bagian dari langkah DISH selanjutnya, beberapa solusi gabungan akan dilanjutkan ke proses dialog dengan pemangku kepentingan utama dan mitra pelaksana di negaranya.

Pergeseran pola makan dalam skala besar merupakan proses yang kompleks dan multi-tingkat, dan dialog multi pemangku kepentingan akan mempertemukan pemangku kepentingan dari pemerintah, sektor swasta, masyarakat sipil, produksi dan pengolahan pangan, dan lainnya. Tujuan dari dialog-dialog ini adalah untuk lebih memperkuat solusi-solusi yang digabungkan, dan menjajaki kemitraan serta penerapan strategi di masa depan.

