

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Food waste merupakan salah satu masalah yang dihadapi oleh berbagai negara maju maupun negara berkembang termasuk di Indonesia. Sampah makanan atau yang biasa dikenal dengan istilah *food waste* ini terjadi mulai dari proses penjualan hingga konsumsi akhir dimana produk makanan yang hilang atau terbuang tersebut masih dapat dimanfaatkan atau dikonsumsi (Tamara dkk., 2020). Hampir sepertiga dari makanan di dunia terbuang setiap tahun, namun jumlah orang yang kelaparan semakin banyak. Kebiasaan membuang makanan ini tidak hanya berkontribusi pada lebih dari 1.3 miliar ton limbah setiap tahun, limbah makanan yang membusuk menimbulkan 3.3 miliar ton gas rumah kaca (Jamaludin dkk., 2022). Estimasi sampah makanan yang dihasilkan oleh Indonesia pada setiap orang mencapai 300 kilogram per tahun. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai negara penghasil sampah makanan terbesar nomor dua di dunia mengalahkan Amerika Serikat dengan estimasi sampah makanan yang dihasilkan oleh setiap orang sebesar 277 kilogram per tahun (Mulyana dkk., 2019). Fenomena sampah makanan yang tinggi di negara maju mungkin masih dapat ditolerir, namun ketika fenomena ini terjadi di negara-negara berkembang dengan tingkat kelaparan yang juga tinggi maka akan menjadi perhatian besar. Indonesia termasuk salah satu negara berkembang dengan tingkat kelaparan yang tingkat kelaparannya masih serius (Tamara dkk., 2020).

Alasan *food waste* pada negara berkembang seringkali terjadi karena sistem penyimpanan dan pendingin yang terbatas, infrastruktur yang kurang memadai, pengemasan, transportasi, logistik dan sistem pemasaran yang sering dibatasi oleh pemodal (Buzby dkk., 2014). Produk yang paling berkontribusi pada *food waste* berasal dari produk dengan umur simpan yang pendek seperti buah dan sayur (Mulyana dkk., 2019). *Food waste* terjadi karena dipengaruhi oleh berbagai macam

faktor seperti umur simpan yang singkat, pembusukan, kerusakan pada produk atau kemasan sehingga produk tidak cocok untuk dijual (Eičaitė dkk., 2022).

Terjadinya fenomena *food waste* ini tidak hanya pada toko produk makanan atau supermarket saja tetapi juga terjadi pada penjual sayur tradisional yang berjualan di pasar. Pengecer merupakan target untuk meningkatkan kepuasan pelanggan dengan menyediakan berbagai macam sayur dalam jumlah besar (Guarnieri dkk., 2021). Namun pengambilan sayur dalam jumlah yang besar tanpa disertai peramalan permintaan yang sesuai biasanya mengakibatkan produk segar tidak terjual dan mengalami *overstock* (Calvo-Porràl dkk., 2017). Adanya stok sayur yang berlebih dengan fasilitas yang kurang memadai akan membuat sayur lebih cepat mengalami kerusakan karena mikroba bahkan pembusukan. Bagian sayur yang mengalami kerusakan karena mikroba tentu harus dibuang agar memenuhi standar kualitas yang diinginkan oleh konsumen. Sedangkan sayur yang sudah busuk akan dibuang karena sudah tidak layak untuk dikonsumsi. Sehingga berdampak kerugian pada pedagang (Ortiz-Gonzalo dkk., 2021). Hal tersebut diperparah dengan kesalahan dalam peramalan permintaan, kebijakan pengisian ulang yang tidak efisien, dan permintaan kualitas produk yang tinggi sehingga berkontribusi terjadinya *food waste* (Guarnieri dkk., 2021).

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Chaerul & Zatadini (2020) yaitu perilaku dan pengelolaan sampah makanan di berbagai negara. Penelitian tersebut membahas mengenai perilaku masyarakat di sektor rumah tangga terkait dengan sampah makanan dan strategi pengelolaan sampah makanan di berbagai negara, dengan acuan tinjauan literatur dari berbagai sumber jurnal Internasional. Hasilnya menunjukkan bahwa kesadaran seseorang terkait sampah makanan, norma personal, dan keyakinan seseorang dalam mengelola sampah makanan dapat mempengaruhi timbulnya sampah makanan. Penelitian serupa juga dilakukan oleh Chammas & Yehya (2020) yang membahas mengenai sosio-demografi sebagai prediktor *food waste behavior* di Denmark dan Spanyol. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan

bahwa kondisi demografi erat kaitannya dengan aktivitas dan diprediksi sebagai prediktor sederhana untuk perilaku pemborosan makanan. Faktor demografi yang diteliti yaitu umur, *gender* dan ukuran rumah tangga. Tingkatan umur pedagang sayur akan mempengaruhi kondisi fisik sehingga pedagang sayur yang memiliki tingkatan umur yang lebih tinggi umumnya memiliki ruang gerak yang terbatas. Hal ini akan mempengaruhi kondisi lingkungan khususnya perancangan gerai penjualan sayuran dan kebersihan sekitar gerai. Selain itu juga, tingkatan umur dapat memicu pedagang sayur dalam kegagalan menyesuaikan standar keamanan dan kebersihan pangan. *Gender* konsumen dan pedagang sayur secara spesifik mempengaruhi perilaku berbelanja konsumen dan juga mempengaruhi kepedulian dalam menjaga kebersihan lingkungan pasar.

Berdasarkan pada uraian tersebut, maka perlu adanya penelitian yang berfokus faktor-faktor yang menyebabkan *food waste* pada sayur di pasar tradisional, mencari hubungan antara demografi dengan aktivitas logistik serta menyusun upaya yang dapat dilakukan dengan menentukan strategi *procurement* yang tepat pembelian sayur oleh pengecer terhadap pemasok dapat sesuai dengan permintaan dan tidak mengalami *overstock* serta sayur tetap segar dan berkualitas baik. Penelitian ini dilakukan di Purwokerto karena merupakan kota yang baik untuk pengembangan sektor usaha dan menawarkan peluang pasar sektor pertanian untuk produk hortikultura termasuk sayuran. Purwokerto merupakan salah satu kecamatan dengan jumlah penduduk sekitar 229,271 jiwa. Data berdasarkan dari Badan Pusat Statistik (BPS) di Banyumas mayoritas masyarakat bekerja di sektor perdagangan besar dan eceran dengan persentase sebesar 22.3% (BPS Banyumas 2020). Hal tersebut sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa Purwokerto merupakan lokasi yang strategis sehingga berfungsi sebagai daerah yang menjadi pusat pemasaran regional sekaligus terminal pemasaran hasil pertanian (Juanita & Pinandita, 2015).

1.2 Rumusan Masalah

Sampah makanan seringkali terjadi pada produk makanan segar seperti buah dan sayur. Hal tersebut terjadi karena fasilitas yang dimiliki oleh pedagang kurang memadai seperti tempat penyimpanan, pendingin, kemasan yang tidak melindungi produk, sistem transportasi yang kurang memadai, peramalan permintaan yang tidak sesuai serta kurangnya pengetahuan dan kesadaran pedagang terhadap *food waste*. Pada akhirnya makanan tersebut berakhir di tempat pembuangan, menjadi pakan ternak, atau bahan untuk kebutuhan non-pangan lainnya. Disamping itu, demografi mempengaruhi aktivitas dan pemahaman pedagang sayur terhadap perlakuan pada sayur. Banyak orang beranggapan bahwa *food waste* tidak mencemari lingkungan karena sampah organik yang mudah terurai. Namun faktanya *food waste* ini berdampak negatif terhadap sistem pangan. Selain itu terjadinya dekomposisi *anaerob* dari sampah makanan ini akan menghasilkan gas metana dan menyebabkan terjadinya peningkatan emisi gas rumah kaca yang dapat mempercepat terjadinya pemanasan global.

Fenomena *food waste* tidak hanya memberikan dampak negatif pada lingkungan tetapi juga mempengaruhi ekonomi bisnis. Ketika sayur yang rusak karena mikroba atau bahkan mengalami pembusukan, sayur tersebut akan dibuang karena sudah tidak layak konsumsi. Akibatnya ketika hal tersebut terjadi terus menerus pedagang akan mengalami kerugian. Oleh karena itu dibutuhkan solusi dengan mengungkap fenomena *food waste* sayuran di sektor retail dan menemukan faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya *food waste* pada sayuran serta menentukan strategi mitigasi yang tepat untuk menangani permasalahan tersebut dari segi *procurement*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari Penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Mengetahui aktivitas logistik yang menyebabkan terjadinya *food waste* sayur di Pasar Purwokerto.

2. Mengetahui hubungan antara faktor demografi terhadap aktivitas logistik yang menimbulkan terjadinya *food waste*.
3. Mengetahui upaya perbaikan pada strategi *procurement* agar sesuai dengan permintaan pasar.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan sebagai dasar untuk penelitian selanjutnya dengan pembahasan yang lebih mendalam.

2. Bagi pedagang sayur di Purwokerto

Membantu pedagang sayur di pasar Purwokerto dalam mengurangi sampah makanan dan kerugian yang dialami serta berkontribusi dalam inisiatif kualitas sayur di pasar Purwokerto.

3. Bagi Mahasiswa

Sebagai bentuk dari implementasi ilmu yang telah didapatkan semasa perkuliahan, meningkatkan kemampuan berpikir kritis dan pemecahan masalah, serta meningkatkan pengetahuan pada fenomena sampah makanan dan sebagai pengalaman mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan dalam penelitian.

4. Bagi Pemerintah

Mendukung pemerintah untuk mengembangkan kebijakan pengurangan sampah makanan di Indonesia sehingga dapat mengurangi dampak dari sampah makanan baik untuk lingkungan maupun ekonomi.

1.5 Batasan Penelitian

Batasan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Penelitian ini dilakukan di lima pasar yang ada di Purwokerto. Lima pasar tersebut meliputi Pasar Wage, Pasar Mersi, Pasar Pon, Pasar Proliman, dan Pasar Karanglewas.

2. Penelitian ini menggunakan karakteristik demografi pedagang sayur seperti umur, jenis kelamin, omset per hari dan nama pasar. Adapun untuk tahap *procurement* sebatas dari pemesanan sayur sampai dengan pengiriman sayur dari pemasok kepada pedagang.
3. Pelaksanaan survei untuk penelitian ini dilakukan selama satu bulan pada bulan Maret 2023.