

BAB I

PENDAHULUAN

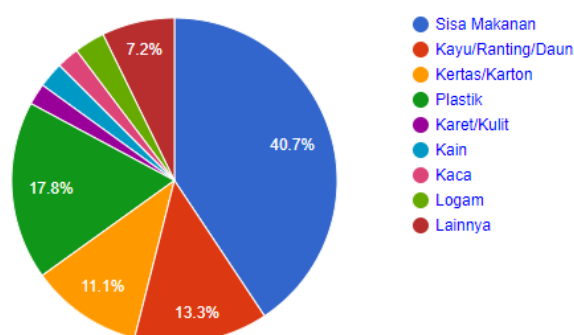
1.1. Latar Belakang Penelitian

Food waste merupakan salah satu permasalahan global yang berkaitan dengan adanya kelaparan atau sumber pangan dunia. Terdapat hampir 690 juta orang menurut lembaga pangan dunia *Food and Agriculture Organization* (FAO) yang menderita kelaparan kronis dan 135 juta orang mengalami kerawanan pangan yang sudah mencapai tingkat krisis (Irianto dan Giyatmi, 2021). *Food waste* atau dapat disebut dengan limbah pangan merupakan dampak dari perilaku manusia yang disengaja sehingga terjadi penurunan kuantitas atau kualitas pangan yang diakibatkan oleh pengecer, jasa makanan dan konsumen yang dapat ditemui pada akhir rantai pasok pangan (Akamatsu dkk., 2022). Pada tahun 2008, *Waste Resources and Actions Programme* (WRAP) menyatakan bahwa sebanyak 31% konsumen membuang makanan yang telah dibeli. Hal tersebut memiliki arti bahwa sepertiga makanan yang diproduksi secara global setara dengan 1.3 miliar ton makanan (gandum, sayur, buah, daging dan susu) yang dapat dikonsumsi hilang di sepanjang rantai pasok makanan setiap tahun. Secara global *food waste* dapat mencapai kerugian 24% dari semua makanan yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Selain itu *food waste* juga berdampak negatif bagi lingkungan, seperti tingginya emisi gas rumah kaca yang dihasilkan (Afifah, 2018).

Populasi yang diperkirakan akan terus meningkat dari tahun ketahun juga akan berdampak terhadap ketersediaan jumlah pangan dan konsumsi. Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan upaya meningkatkan produksi pangan yang tidak akan banyak membantu apabila kuantitas kehilangan dan pemborosan tidak diminimalisir (Wang dkk., 2022). FAO menerangkan bahwa pemborosan makanan terjadi di setiap negara di dunia. Sumber daya alam yang terbatas menjadikan penekanan pemborosan menjadi metode yang efektif untuk meningkatkan ketersediaan pangan. Pemborosan yang terjadi secara global yaitu sekitar 25% dari makanan yang terbuang dapat memenuhi 800 juta orang terhadap kebutuhan pangan dan mengurangi jumlah kelaparan di setiap tahunnya (Ariani dkk., 2022).

Pengurangan *food waste* dalam pembangunan berkelanjutan merupakan salah satu tujuan dari *Sustainable Development Goals* (SDGs) yang dideklarasikan oleh Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB) di New York pada tahun 2015. Target dari SDGs pada tahun 2030 yaitu dapat meminimalisasi separuh dari limbah makanan global perkapita pada tingkat ritel dan konsumen. Selain itu target dari SDGs juga dapat mengurangi kehilangan makanan di sepanjang rantai produksi dan pasokan serta kehilangan pasca panen (Li, dkk., 2022).

Populasi tinggi di Indonesia menyebabkan peningkatan kebutuhan pangan yang terus berkembang seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk Indonesia di setiap tahunnya. Berdasarkan laporan *The Economist Intelligence Unit* (2016) pemborosan dan kehilangan pangan di Indonesia sebesar 300 kilogram per kapita per tahun dan menduduki nomor dua terbesar didunia setelah negara Arab Saudi (Ariani dkk., 2022). Timbulan sampah di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 33,7 ton per tahun . Jenis timbulan sampah tersebut dapat dilihat pada Gambar 1.1.

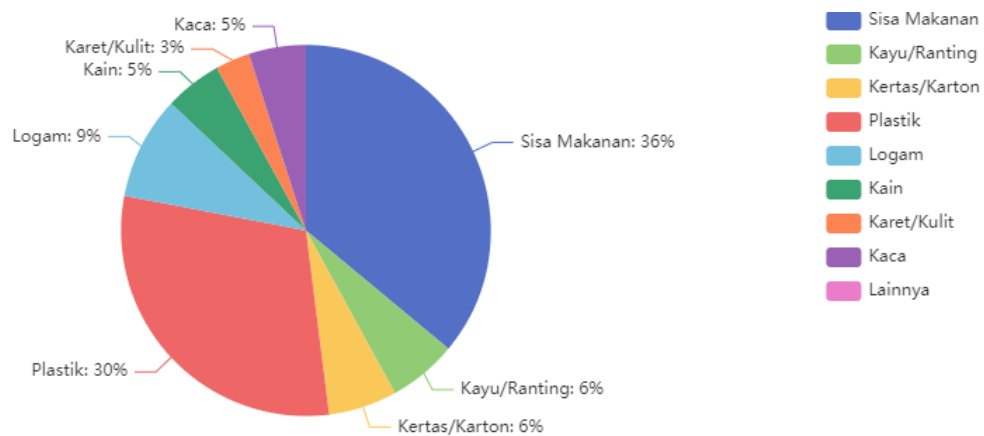


Gambar 1.1. Jenis Sampah di Indonesia Tahun 2022 (Sumber : SIPSN)

Berdasarkan pada gambar jenis timbulan sampah di Indonesia pada tahun 2022 paling banyak adalah sampah sisa makanan dengan presentase 40.7%. Kegiatan konsumsi yang dilakukan oleh masyarakat Indonesia tidak hanya untuk memenuhi rasa lapar dan kebutuhan biologis saja, namun dapat menjadi gaya hidup yang menggambarkan identitas dan kelas suatu individu atau kelompok. Hal tersebut membuat aktivitas makan diluar (*eating out*) menjadi sebuah kebiasaan masyarakat. Kebiasaan *eating out* berdampak pada meningkatnya jumlah rumah makan atau restoran dengan berbagai ciri khas mulai dari cita rasa, desain interior, jenis makanan dan cara penyajian (Anriany dan Martianto, 2013).

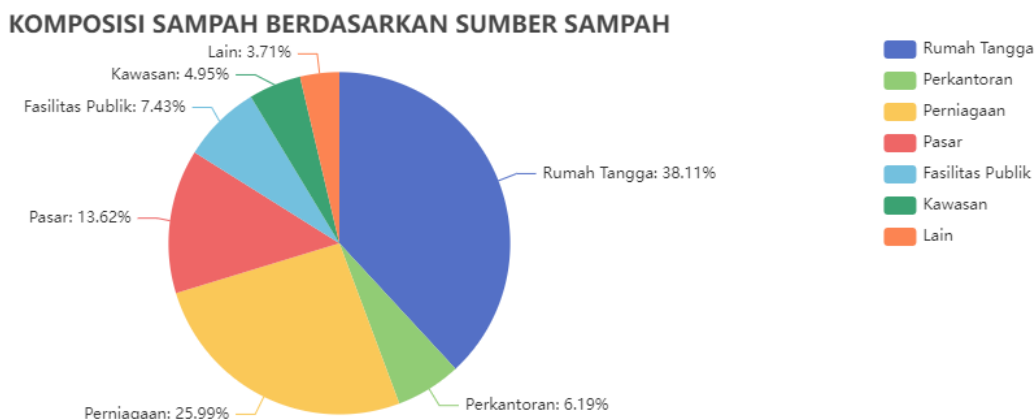
Jumlah restoran yang semakin meningkat dapat berpengaruh terhadap jumlah limbah makanan yang semakin besar. Penelitian di Cina pada 195 restoran ditemukan 93 gram sisa makanan per kapita per makanan. Salah satu penyebab utama terciptanya limbah makanan restoran adalah limbah piring yang dapat dipengaruhi oleh konsep restoran itu sendiri, seperti fasilitas makan sepuasnya (Matzembacher dkk., 2020). Restoran atau rumah makan memiliki potensi tinggi dalam terciptanya *food waste* yaitu sebanyak 37% dan mengalami pemborosan sebanyak 10% dalam prosesnya sebelum makanan sampai pada konsumen (Sakaguchi, dkk., 2018).

Salah satu kabupaten yang memiliki *food waste* tinggi adalah Kabupaten Banyumas. Berdasarkan data pada Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) Banyumas memiliki timbulan sampah harian pada tahun 2022 sebanyak 535.23 ton. Timbulan sampah tersebut terdiri dari beberapa jenis sampah seperti pada Gambar 1.2.



Gambar 1.2. Jenis Sampah di Banyumas Tahun 2022 (Sumber : SIPSN)

Berdasarkan Gambar 1.1. jenis sampah di Banyumas didominasi oleh sampah sisa makanan yaitu sebesar 36%. Berdasarkan hal tersebut perlu diadakannya upaya untuk mengurangi sampah makanan. Berdasarkan data Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) sumber timbulan sampah di Banyumas pada tahun 2022 tertera pada Gambar 1.2.



Gambar 1.3. Sumber Sampah di Banyumas pada tahun 2022 (Sumber : SIPSN)

Berdasarkan Gambar 1.3. sumber sampah di Banyumas didominasi oleh sampah rumah tangga sebesar 38.11% dan diikuti oleh perniagaan sebesar 25.99%. Rumah makan merupakan salah satu tempat penghasil *food waste* (Wulansari, dkk., 2019). Sampah makanan pada rumah makan di Banyumas termasuk kedalam sampah yang bersumber dari perniagaan. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Jawa Tengah terdapat 116 unit rumah makan di Banyumas pada tahun 2021 (JATENG, 2022). Perniagaan di Banyumas merupakan penyumbang sampah terbesar kedua setelah rumah tangga sehingga diperlukannya *food waste management* untuk mengurangi sampah makanan pada rumah makan. Upaya mitigasi *food waste* pada rumah makan akan bermanfaat bagi pemilik rumah makan karena dapat mengurangi kerugian dengan minimnya makanan yang terbang. Selain itu mitigasi *food waste* pada rumah makan dapat membantu pemerintah dalam mengurangi sampah makanan dalam tingkat ritel di Banyumas.

Salah satu penyebab tingginya *food waste* adalah *food expenditure* konsumen. *Food expenditure* konsumen yang merupakan kuantitas atau jumlah makanan yang dikeluarkan oleh konsumen dari beberapa kategori (sayuran, buah-buahan, dan nabati) (Valluri, Mason, dkk., 2020). *Food expenditure* atau pengeluaran makanan dalam penelitian ini berkaitan dengan bagaimana rumah makan melakukan pengeluaran dan pengadaan bahan baku serta pengeluaran makanan yang akan dijual. Pengeluaran makanan dipengaruhi oleh beberapa factor seperti *customer behaviour* terkait *food expenditure* konsumen yang nantinya akan

berpengaruh terhadap porsi dan jenis makanan apa yang diinginkan konsumen, sehingga pedagang rumah makan akan menyesuaikan penentuan menu dan penyesuaian porsi. Setiap rumah makan di Banyumas memiliki *food expenditure* dan penentuan menu yang berbeda di setiap harinya yang dapat menjadi salah satu faktor terciptanya *food waste*. Oleh karena itu dibutuhkan sebuah kajian terkait *food expenditure* terhadap *food waste management* pada rumah makan di Banyumas.

1.2. Rumusan Masalah

Penerapan *Food expenditure* atau pengeluaran makanan harus dilakukan dengan proporsi yang tepat untuk memenuhi keinginan konsumen dan mencegah timbulnya *food waste*. Pada saat ini masih banyak rumah makan yang melakukan pengeluaran bahan baku dan penyajian makanan secara berlebihan. Pengeluaran makanan yang berlebihan dapat meningkatkan timbulnya *food waste*, sehingga akan berpengaruh terhadap *food waste management* rumah makan.

Strategi mitigasi *food waste* rumah makan harus dilakukan dengan baik karena hal tersebut penting dalam pembangunan berkelanjutan yang berdampak pada sektor ekonomi, sosial, dan lingkungan. Hingga saat ini *food waste* masih menjadi permasalahan yang kompleks dan memiliki berbagai faktor penyebabnya. Permasalahan *food waste* yang beragam akan berdampak pada *food waste management* yang lebih kompleks. Oleh karena itu dibutuhkan analisis pada rumah makan untuk mengetahui apakah *food expenditure* berpengaruh terhadap *food waste* yang dihasilkan rumah makan dan akan berpengaruh terhadap *food waste management*.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui dampak *food expenditure* terhadap *food waste management* pada rumah makan di Banyumas
2. Memberikan rekomendasi perbaikan untuk mengurangi *food waste* pada rumah makan di Banyumas melalui *food expenditure*.

1.4. Batasan Penelitian

Penelitian terdapat batasan supaya fokus pada objek penelitian. Batasan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pengambilan data pada penelitian ini dilakukan di Banyumas.
2. Jenis rumah makan pada penelitian ini yaitu warung tegal, warung rames, rumah makan padang.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu,

1. Institusi
Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan menambah wawasan yang dapat digunakan dalam penelitian kedepannya.
2. Rumah makan di Banyumas
Membantu pemilik rumah makan untuk mitigasi *food waste* yang berkaitan dengan nilai keuntungan atau kerugian dalam bisnis. Memperbaiki strategi penjualan dengan memahami perilaku konsumsi.
3. Mahasiswa
Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan ilmu yang telah didapat selama di bangku kuliah, menambah ilmu pengetahuan mengenai fenomena *food waste* dan *food expenditure*. Menambah pengalaman serta mengasah keterampilan dalam melakukan penelitian.
4. Pemerintah
Membantu pemerintah dalam mewujudkan pembangunan berkelanjutan pada sektor ekonomi, sosial, dan lingkungan dengan mitigasi *food waste*.