

BAB I

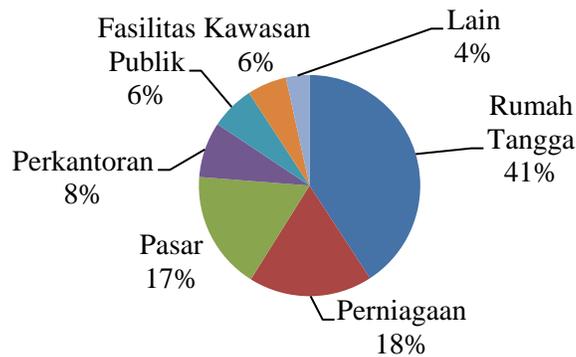
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Sampah makanan atau lebih dikenal istilah *food waste* merupakan makanan yang dapat dikonsumsi oleh manusia tetapi menjadi tidak dapat dikonsumsi disebabkan alasan tertentu seperti dibuang, basi, dan kadaluarsa (FAO, 2011). Sampah makanan masih menjadi masalah serius yang dihadapi dunia saat ini karena dapat mempengaruhi ketahanan pangan, lingkungan dan ekonomi baik secara global maupun nasional (Nabila, 2022). Lebih dari 53% makanan yang diproduksi terbuang begitu saja. Angka dari sisa makanan yang terbuang di seluruh negara yang ada di dunia kurang lebih mencapai 1.3 triliun setiap tahunnya (Sukismanto & Artha, 2021). Hampir seperdelapan populasi manusia mengalami kekurangan pangan diakibatkan dari sisa makanan yang terbuang begitu saja. *Food waste* menjadi salah satu masalah yang sampai saat ini belum terselesaikan di berbagai dunia. Indonesia menjadi peringkat kedua tertinggi penghasil sampah sisa makanan terbanyak di dunia setelah Arab Saudi (Saputra & Asih, 2017). Permasalahan *food waste* di negara maju dengan negara berkembang memiliki tingkat yang berbeda. Pada negara-negara maju memiliki tingkat *food waste* cukup tinggi namun masih dapat ditoleransi. Berbeda dengan negara-negara berkembang yang memiliki tingkat kelaparan yang masih begitu tinggi, sehingga *food waste* menjadi sesuatu yang sangat memprihatinkan (Mulyana dkk., 2019).

Pada tahun 2021, jumlah sampah secara nasional yang dihasilkan lebih banyak didominasi oleh sampah rumah tangga Gambar 1.1 menunjukkan bahwa persentase yang dihasilkan sebanyak 40.98%, sampah yang dihasilkan oleh perdagangan sebanyak 18.06%, sampah yang dihasilkan oleh pasar sebanyak 17.33%, sampah dari perkantoran sebanyak 8.15%, sampah yang berasal dari fasilitas publik sebanyak 6.3% dan sampah dari lainnya sebanyak 3.44%. hal ini membuat sektor perdagangan

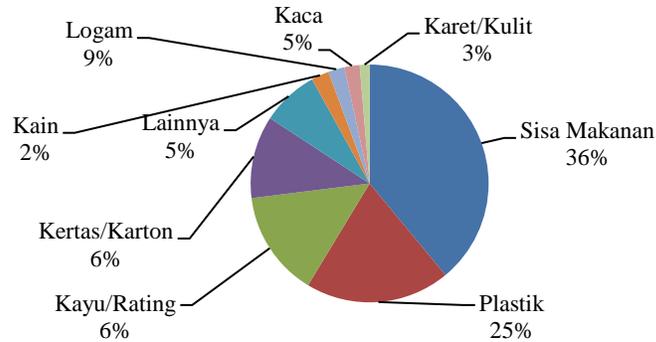
menjadi salah satu penyumbang sampah terbanyak kedua di Indonesia (Wulansari dkk., 2019).



Gambar 1. 1 Persentase sumber sampah tahun 2021

(Kehutanan & Direktorat Jenderal Pengelolaan Sampah, 2021)

Pada Gambar 1.1. berdasarkan web Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) menjelaskan bahwa penyumbang sampah terbesar dalam skala nasional yaitu sampah rumah tangga dengan persentase sebanyak 41%, diikuti oleh sampah yang berasal dari perniagaan dengan persentase 18%, sampah dari pasar sebanyak 17%, sampah dari fasilitas publik 6%, kawasan sebesar 6% dan lainnya sebanyak 4%. Perniagaan menjadi peringkat kedua dalam penyumbang sampah. Penelitian ini berfokus kepada *food waste* yang ada di perniagaan karena banyaknya rumah makan yang menghasilkan sampah dan sebagian tidak dikelola dengan benar sehingga menjadi *waste*. Sampah yang dihasilkan dari sektor perniagaan yaitu sampah *food waste* seperti sisa makanan, sayur, dan buah serta sampah *non-food waste* seperti plastik, kayu, dan kulit. Sampah tersebut terbuang begitu saja akibat dari kurangnya pemahaman pedagang dalam penanganan sampah yang ada terutama sampah makanan (*food waste*). *Food waste* biasanya terjadi dikarenakan makanan yang terbuang mulai dari proses penyajian, makanan sisa akibat dari konsumen yang tidak menghabiskan makanan serta makanan yang terbuang akibat tersisa karena tidak habis terjual.



Gambar 1. 2 Persentase komposisi di Banyumas tahun 2021

(Kehutanan & Direktorat Jenderal Pengelolaan Sampah, 2021)

Pada Gambar 1.2 berdasarkan web Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) menunjukkan bahwa persentase komposisi diatas terlihat bahwa komposisi terbanyak dalam penyumbang sampah di Daerah Banyumas pada tahun 2021 yaitu dihasilkan oleh sisa makanan dengan persentase sebesar 39.85%. Angka dalam persentase tersebut dinilai cukup tinggi dan perniagaan menjadi penyumbang terbesar dari *food waste* di Provinsi Jawa Tengah. Banyaknya perniagaan menyebabkan potensi timbulan sampah di Provinsi Jawa Tengah khususnya daerah Banyumas. salah satu perniagaan yang didirikan yaitu usaha makanan seperti rumah makan (Andriani dkk., 2021).

Rumah makanan merupakan usaha perniagaan yang menyediakan beraneka jenis makanan yang siap dikonsumsi. Rumah makan merupakan salah satu penghasil sampah, baik sampah makanan (*food waste*) seperti buah, sayur, makanan siap saji dan *non-food waste* contohnya plastik, kayu dan kemasan. Banyaknya rumah makan yang ada di daerah Banyumas seperti rumah makan tegal, warung padang, rumah makan sunda dan *A la carte* yang menimbulkan sampah makanan yang cukup tinggi. Rumah makan setiap harinya menyediakan makanan dan dapat memicu timbulnya *food waste*. Betz dkk., (2015) menyatakan bahwa jasa penyedia makanan (pedagang) memiliki peran penting dalam mananggulangi *food waste* karena sebagian besar banyak makanan yang terbuang pada tahap persiapan maupun makanan yang tidak dapat

digunakan kembali pada tahap penyajian (Wulansari, dkk 2019). Padahal pedagang dapat membuat pilihan makanan (*food choice*) yang akan disajikan agar dapat mengurangi makanan yang terbuang ataupun makanan yang tidak habis.

Berdasarkan pada uraian tersebut dibutuhkan penelitian yang berfokus pada analisis *food choice* terhadap *food waste management* pada pedagang rumah makan yang ada di Banyumas. Penelitian ini berfokus pada cara mengurangi sisa makanan yang sering terjadi pada rumah makan pada para pedagang rumah makan di daerah Banyumas.

1.2 Rumusan Masalah

Food waste merupakan permasalahan yang sampai saat ini masih belum terselesaikan (Saputra & Asih, 2017). Penyumbang *food waste* terbesar terdapat pada rumah tangga dan perniagaan. Rumah makan merupakan salah satu penyumbang *food waste* yang cukup tinggi. Adanya *waste* pada rumah makan dikarenakan kurangnya pengetahuan pedagang terkait manajemen, pemilihan makanan serta kurangnya penanganan terhadap sisa makanan. Pemilihan makanan (*food choice*) dapat diterapkan pada pedagang rumah makan karena bertujuan untuk mengatur makanan yang akan dijual agar tidak terjadi sisa makanan atau makanan yang terbuang akibat kurangnya pembelian oleh konsumen (Chauhan dkk., 2021).

Beberapa pedagang rumah makan masih ada yang belum mengetahui terkait manajemen makanan serta pemilihan makanan sehingga banyak rumah makan yang menyajikan menu makanan yang cukup banyak namun banyak yang tidak terjual. Makanan yang tidak terjual tersebut menyebabkan sampah makanan, hal ini dikarenakan makanan yang disajikan tidak memiliki masa simpan yang relatif lama. Kurangnya pengetahuan tentang manajemen serta pemilihan makanan akan berpengaruh terhadap terjadinya *food waste* pada rumah makan. Oleh karena itu, dalam mencegah terjadinya *food waste* pada tahap rumah makan para pedagang rumah makan dapat mengatur pilihan makanan atau menu yang akan disajikan kepada *customer*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang dibuat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh *food choice* terhadap terjadinya *food waste management* di rumah makan Banyumas
2. Mengetahui rekomendasi perbaikan dalam mengurangi *food waste* pada rumah makan

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini mencari pengaruh *food choice* terhadap terjadinya *food waste* pada rumah makan di Banyumas
2. Penelitian ini berfokus kepada pedagang di rumah makan ramesan, rumah makan padang, rumah makan tegal, *A la carte* yang ada di banyumas

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi mahasiswa

Manfaat penelitian bagi mahasiswa ialah untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan dalam menyelesaikan masalah *food waste* yang terjadi pada pedagang di rumah makan yang ada di Banyumas

2. Bagi institusi

Manfaat penelitian bagi institusi sebagai tambahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang akan dilakukan pada masa mendatang dengan pembahasan yang lebih mendalam.

3. Bagi pedagang rumah makan

Manfaat penelitian bagi pedagang rumah makan yaitu memberikan pengetahuan serta rekomendasi kepada pedagang dalam mengurangi *food waste* pada rumah makan yang ada di Banyumas

4. Bagi pemerintah

Manfaat yang diperoleh bagi pemerintah yaitu membantu pemerintah dalam menangani sampah sisa makanan khususnya *food waste* pada rumah makan.

5. Bagi *customer*

Manfaat penelitian bagi *customer* yaitu memberikan pengetahuan kepada *customer* agar dapat memilih makanan yang sesuai dengan keinginan *customer* agar tidak terbuang begitu saja.