

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia berada pada peringkat kedua tertinggi kasus penyebaran COVID-19 di ASEAN pada bulan Agustus 2020. COVID-19 muncul pertama kali di Wuhan, China pada Desember 2019 (Saputri & Rachmawatie, 2020). Penyebaran virus COVID-19 menyebabkan banyak perubahan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Karakteristik virus tersebut ditetapkan sebagai pandemi oleh *World Health Organization (WHO)* pada tanggal 12 Maret 2020 (Pratiwi et al., 2020). Pandemi COVID-19 memberikan dampak yang besar terhadap berbagai bidang khususnya bidang kesehatan, ekonomi dan lingkungan sosial (Dieny et al., 2021). Hal tersebut dapat mengubah perilaku konsumsi masyarakat setelah pandemi berlangsung. Menurut *Food and Agricultural of the United Nations (FAO)* menyatakan bahwa pandemi COVID-19 mempengaruhi kondisi ketahanan pangan dan pendapatan masyarakat (*Food And Agriculture Organization, 2020*). Pandemi dapat menimbulkan kerawanan pangan yang terjadi sebagai akibat dari kebijakan pencegahan dan pengendalian COVID-19 di berbagai negara. Salah satu pemicu kerawanan pangan selama pandemi adalah peningkatan *food waste* selama pandemi khususnya *food waste* sayuran (Martinez et al., 2020).

Food waste merupakan beberapa bagian dari makanan yang tidak dapat dikonsumsi (Tostivint et al., 2016). Makanan tersebut tidak dapat dikonsumsi lagi dapat disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya yaitu makanan yang mulai mengalami pembusukan, makanan yang sudah tidak terjamin kebersihannya dan makanan yang sudah tidak segar. *Food waste* dapat berasal dari produk pertanian yang mudah mengalami pembusukan. Produk pertanian mudah mengalami pembusukan secara alami disebabkan oleh kandungan air yang tinggi (Charis, 2012). Berdasarkan data Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (2021) menunjukkan bahwa pasar menjadi indikator penyumbang sampah yang mengalami kenaikan selama pandemi. Berdasarkan data Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (2021) mengenai persentase komposisi sampah

berdasarkan sumber sampah di Jawa Tengah menunjukkan bahwa, selama pandemi pasar mengalami kenaikan persentase penyumbang sampah. Kenaikan persentase sampah pasar tersebut menjadi 28.66 % dimana pada tahun 2019 persentase sampah sebesar 21.75% (SIPSN, 2020). Salah satu jenis limbah makanan yang termasuk ke dalam kategori makanan penyebab *food waste* selama pandemi COVID-19 di pasar yaitu sayuran (Amicarelli et al., 2021). Sayuran merupakan satu produk pertanian yang mudah mengalami pembusukan. Sayur merupakan jenis produk makanan dari hasil pertanian yang paling sering dibuang oleh masyarakat baik di pasar, rumah tangga maupun restoran akibat dari karakteristik sayur yang mudah rusak (Ekawandani & Kusuma, 2018).

Guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari, umumnya masyarakat akan berbelanja ke pasar baik pasar tradisional maupun pasar modern. Pasar tradisional memiliki banyak kekurangan antara lain yaitu tempat yang kumuh, kemasan produk yang dijual kurang menarik, tidak memiliki pendingin ruangan, kualitas produk makanan yang kurang baik, terdapat polusi udara serta polusi suara (Yamato, 2011). Kondisi pasar tradisional tersebut menghadapi tantangan yang cukup besar terhadap keberlangsungan proses jual beli di masa pandemi COVID-19 (Safutra et al., 2019). Pasar tradisional tidak hanya memiliki kekurangan saja, tetapi juga memiliki beberapa kelebihan. Kelebihan pasar tradisional antara lain yaitu harga yang terjangkau, berlaku proses tawar-menawar, produk yang beragam, areal penjualan yang luas serta kondisi produk yang masih segar tanpa lemari pendingin. Sementara pada pasar modern memiliki beberapa kelebihan yaitu dilengkapi pendingin ruangan, metode pembayaran yang beragam dan kekinian, tempat yang rapi dan bersih, kemasan produk yang menarik, kualitas produk yang baik serta polusi udara dan suara yang rendah. Perbandingan kondisi kedua pasar ini akan menentukan perilaku konsumen dalam berbelanja kebutuhan sehari-hari.

Salah satu pemicu terjadinya peningkatan *food waste* selama pandemi adalah perubahan gaya hidup dan perubahan kebiasaan konsumsi masyarakat serta perilaku konsumen (Aldaco et al., 2020). Masyarakat cenderung melakukan *panic buying* dan menimbun persediaan pangan serta mengutamakan kebersihan makanan sebagai bentuk kekhawatiran dari pandemi dan kebijakan pencegahan penularan

COVID-19 yang dilakukan pemerintah (Azharina et al., 2021). Perilaku konsumen tiap individu selama pandemi akan mempengaruhi keputusan konsumen dalam berbelanja baik dalam pemilihan tempat seperti pasar tradisional maupun metode pembelian. Perbedaan kondisi tempat perbelanjaan tersebut akan mempengaruhi perilaku atau kebiasaan konsumen yang berpotensi menimbulkan *food waste* pada sayuran. Faktor yang menyebabkan konsumen memutuskan untuk membeli sayuran antara lain disebabkan oleh gaya hidup, kualitas produk, harga serta lokasi perbelanjaan. Perubahan perilaku dan pola konsumsi masyarakat semenjak pandemi sangat berdampak kepada perilaku dan kebiasaan pedagang pasar tradisional sebagai pemicu timbulnya *food waste* di pasar.

Perilaku pedagang pasar tradisional yang gagal menyesuaikan diri dengan standar keamanan pangan, penanganan serta kinerja operasional yang buruk terhadap sayuran serta pengetahuan keamanan pangan dapat mempengaruhi produksi *food waste* yang semakin meningkat di masa pandemi (Amicarelli et al., 2021). Pedagang sayur di Pasar Tradisional kurang menyediakan berbagai macam sayuran yang dibutuhkan konsumen seperti jenis sayuran organik (Akter et al., 2018). Pedagang sayur di Pasar tradisional juga kurang memiliki pengetahuan mengenai keamanan produk selama pandemi COVID-19 sehingga masyarakat lebih memilih berbelanja secara *online* untuk memenuhi kebutuhannya. Pedagang sayur di pasar perlu menyesuaikan produk serta kemasannya yang akan dijual dengan standar keamanan pangan khususnya selama pandemi sehingga masyarakat tertarik untuk membeli (Brennan et al., 2020). Faktor lain pedagang sayuran yang memicu terjadinya *food waste* sayuran yaitu kurangnya kemampuan komunikasi dan pengetahuan terkait pemasaran, manajemen yang buruk, kondisi demografi serta kategori atau jenis produk yang dijual tidak sesuai dengan standar kualitas sehingga kurang sesuai dengan harapan konsumen selama pandemi (Yetkin Özbük & Coşkun, 2020).

Pedagang sayuran juga kurang memiliki fasilitas penyimpanan, sistem transportasi yang tidak memadai, kemasan sayuran yang tidak memadai, peramalan permintaan dan persediaan yang kurang baik, kurangnya berbagi informasi dan penanganan serta kinerja operasional yang buruk (Magalhães et al., 2021).

Kesenjangan antara persediaan dan perilaku konsumsi masyarakat di pasar tradisional terkait sayuran akan menimbulkan terjadinya *food waste*. Manajemen pedagang sayuran yang buruk terhadap produk *perishable* serta perjanjian antara pemasok dan pedagang dalam sistem rantai pasokan yang buruk dapat menyebabkan timbulnya *food waste* di Pasar tradisional (Chauhan et al., 2021). Peningkatan *food waste* sayuran di pasar dapat juga disebabkan oleh kurangnya sistem transportasi pengiriman produk yang tidak berpendingin dan jarak pengiriman produk yang jauh dari pasar (de Moraes et al., 2020).

Berdasarkan perilaku dan kebiasaan pedagang sayur selama pandemi tersebut yang diperkuat dengan hasil observasi langsung ke pasar ke beberapa pedagang sayur menunjukkan bahwa beberapa perilaku dan kebiasaan pedagang sayur selama pandemi dapat memicu terjadinya *food waste*. Melalui hal tersebut, maka dilakukan penelitian terhadap kajian mitigasi terjadinya *food waste* selama pandemi dengan studi kasus pedagang Pasar Tradisional Purwokerto. Penelitian ini akan bertujuan untuk mengetahui faktor apa saja yang menjadi penyebab *food waste* di tingkat pedagang, pengaruh aktivitas pedagang tersebut terhadap penyebab *food waste* serta rekomendasi mitigasi apa yang dapat diberikan untuk mencegah *food waste*.

Purwokerto merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Banyumas Provinsi Jawa Tengah yang memiliki jumlah penduduk sebanyak 229,271 jiwa (Banyumas, 2020). Melalui banyaknya jumlah penduduk tersebut dapat menyebabkan timbulnya permasalahan sampah (Marwanti & Aji, 2020). Menurut data Badan Pusat Statistik Banyumas sebagian besar penduduk di Kabupaten Banyumas bekerja di sektor perdagangan besar dan eceran yaitu sebesar 22.33% yang didominasi berjenis kelamin perempuan (BPS Banyumas, 2020). Purwokerto memiliki beberapa pasar antara lain yaitu Pasar Wage, Pasar PON, Pasar Pahing, Pasar Proliman dan Pasar Manis dan Pasar Kliwon. *Food waste* di Pasar Tradisional Purwokerto dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 *Food waste* di Pasar Tradisional Purwokerto

Melalui Gambar 1.1 dapat dilihat bahwa salah satu bahan makanan yang menjadi penyebab *food waste* di Pasar Tradisional Purwokerto adalah sayuran. Berdasarkan hal tersebut maka Purwokerto dipilih sebagai objek penelitian untuk mengetahui faktor-faktor penyebab *food waste* sayuran di tingkat pedagang sayur serta memberikan rekomendasi mitigasi timbulnya *food waste* sayur di Pasar Tradisional Purwokerto.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang dapat dirumuskan yaitu:

- a. Apa faktor penyebab *food waste* pada sayuran di tingkat pedagang sayur di Pasar Tradisional Purwokerto?
- b. Bagaimana pengaruh aktivitas pedagang sayur terhadap timbulnya *food waste* sayuran di Pasar Tradisional Purwokerto?
- c. Bagaimana upaya rekomendasi yang dapat dilakukan untuk mencegah *food waste* sayuran bagi para pedagang sayur di Pasar Tradisional Purwokerto?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

- a. Mengetahui faktor penyebab *food waste* pada sayuran pedagang sayur Pasar Tradisional Purwokerto.

- b. Mengetahui aktivitas pedagang sayur terhadap timbulnya *food waste* sayur sayuran di Pasar Tradisional Purwokerto
- c. Menentukan rekomendasi untuk mencegah timbulnya *food waste* sayuran di Pasar Tradisional Purwokerto

1.4. Batasan Penelitian

Batasan penelitian ini yaitu:

- a. Pengambilan data dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif pada pedagang sayur di Pasar Tradisional Purwokerto
- b. Pedagang sayur yang akan diteliti yaitu pedagang sayuran di Pasar Tradisional Purwokerto
- c. Metode pengolahan data yang digunakan adalah Analisis Statistik *Chi Square* yang kemudian dianalisis untuk memberikan rekomendasi langkah-langkah mitigasi timbulnya *food waste* di Pasar Tradisional Purwokerto.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

- a. Bagi peneliti
Manfaat bagi peneliti dari penelitian yang dilakukan adalah mampu mengimplementasikan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan ke dalam bentuk nyata. Penelitian ini juga bermanfaat untuk mengetahui faktor penyebab *food waste* pada sayuran di tingkat pedagang sayur di Pasar Tradisional Purwokerto serta dapat memberikan rekomendasi mitigasi yang dapat dilakukan untuk mencegah terjadinya *food waste* di Pasar Tradisional Purwokerto
- b. Bagi Pedagang sayur Purwokerto
Manfaat penelitian ini bagi pedagang sayur di Pasar Tradisional Purwokerto adalah pedagang sayur mengetahui strategi meminimalisir kerugian yang disebabkan oleh *food waste* sayuran melalui rekomendasi langkah-langkah mitigasi *food waste* sayuran yang akan diberikan. Selain itu, pedagang juga

mengetahui cara pencegahan *food waste* sayuran sehingga lingkungan pasar lebih bersih dan menambah minat belanja konsumen.

c. Bagi Institusi

Manfaat penelitian ini bagi institusi adalah dapat menjadi referensi pembelajaran tambahan serta terbaru.

d. Bagi Pemerintah

Manfaat penelitian ini bagi pemerintah adalah dapat menjadi referensi tambahan untuk melakukan mitigasi *food waste* sayuran di Pasar Tradisional Purwokerto serta dapat dijadikan referensi untuk memberikan kebijakan.