

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Food waste merupakan masalah yang dapat dikatakan serius pada saat ini yang sedang dihadapi oleh negara-negara baik yang termasuk dalam negara berkembang maupun negara maju di berbagai belahan dunia (Tamara, dkk., 2020). Sepertiga dari pangan yang diproduksi pada setiap tahunnya yaitu sebesar 1.3 miliar ton ini termasuk dalam kategori *food waste* (Siaputra, dkk., 2019). *Food waste* merupakan semua makanan yang seharusnya layak untuk dikonsumsi tetapi mengalami pembuangan baik saat sebelum ataupun sesudah mengalami masa kadaluarsa (Aschemann-Witzel, dkk., 2018). Indonesia sendiri bahkan telah tercatat bahwa per orang dapat membuat terjadinya *food waste* sebanyak 300 kg pada tiap tahunnya (Siaputra, dkk., 2019). Hal inilah yang membuat Indonesia menjadi negara yang menduduki pada peringkat kedua di dunia setelah Arab Saudi dalam penghasil *food waste*. Angka dari adanya *food waste* di Indonesia itu sebenarnya bisa untuk dijadikan pemenuhan kebutuhan pangan bagi sekitar 28 juta orang yang masih membutuhkan pangan (Hidayat, dkk., 2020).

Fenomena *food waste* memiliki tingkat angka yang tinggi pada negara-negara yang maju mungkin masih bisa ditoleransi. Berbeda jika fenomena ini terjadi pada negara-negara berkembang yang tingkat angka kelaparannya tinggi maka hal inilah yang menjadikannya sangat memprihatinkan. Ini yang membuat Indonesia memprihatinkan karena Indonesia adalah salah satu yang termasuk ke dalam kategori negara berkembang dengan tingkat kelaparan yang masih berada pada tingkatan yang cukup serius (Tamara, dkk., 2020).

Terjadinya *food waste* dipengaruhi oleh berbagai macam faktor, banyak dari bahan pangan yang bahkan telah mengalami kerusakan jauh ketika pangan tersebut belum sampai kepada konsumen (Rahardja, 2020). Terdapat banyak anggapan bahwa *food waste* tidak akan mengancam dan tidak akan mengganggu lingkungan karena *food waste* merupakan jenis sampah organik yang mudah terurai, tetapi pada

kenyataannya *food waste* ini memiliki dampak negatif yang cukup signifikan terhadap kesinambungan sistem pangan (Mulyana, dkk., 2019). Hal tersebut membuat dampak yang buruk pada ketersediaan makanan, selain itu juga dapat membuat dampak yang buruk bagi lingkungan seperti timbulnya aroma yang busuk maupun dapat menyebabkan adanya sarang penyakit (Nafiroh dan Fuad, 2019).

Tingkat *food waste* menurut kelompok pangan pada negara sedang berkembang paling tinggi terjadi pada pangan buah dan sayuran (Kariyasa dan Suryana, 2012). *Food waste* banyak terjadi ketika ada pada tingkat pengecer dan konsumsi (Calvo-Porrall, dkk., 2017). Pernyataan-pernyataan tersebut selaras dengan penelitian lain yang telah dilakukan bahwa yang menyumbang *food waste* terbesar pada toko produk makanan adalah produk pangan segar dengan waktu penyimpanan yang cukup singkat seperti sayur dan buah (Mulyana, dkk., 2019).

Hal tersebut bukan hanya terjadi pada toko produk makanan tetapi juga terjadi pada pedagang buah segar tradisional, terlebih lagi pedagang buah tradisional memiliki banyak kekurangan dibandingkan dengan toko buah modern seperti tidak memiliki fasilitas yang memadai serta manajemen yang kurang tepat dalam melakukan cara agar buah tetap segar. Buah yang dijual oleh pedagang tradisional akan mengalami pembusukan lebih cepat dibandingkan dengan buah yang dijual di toko buah modern. Buah yang busuk akan dibuang karena sudah tidak dapat dikonsumsi, ini akan membuat pedagang buah tradisional mengalami kerugian. Apabila hal tersebut terjadi terus menerus setiap harinya maka akan berdampak pada kerugian yang besar yang dialami oleh pedagang buah tradisional tersebut. Peningkatan daya simpan dilakukan dengan tujuan agar dapat mempertahankan tingkat kesegarannya dari suatu komoditas dengan kata lain menjaga supaya kandungan gizi tidak menurun karena rusak ataupun layu. Bukan hanya pada penyimpanannya saja tetapi juga dengan manajemen yang tepat dan baik akan meminimalisir terjadinya *food waste* pada buah segar yang dijual oleh pedagang buah segar tradisional (Khaeruman dan Hanafiah, 2019).

Berdasarkan pada uraian tersebut, dibutuhkan kajian yang berfokus pada menganalisis dan melacak faktor-faktor yang membuat terjadinya *food waste* pada buah segar di pedagang buah segar tradisional serta menyusun upaya yang dapat

dilakukan dengan menemukan cara manajemen perputaran yang tepat agar buah tetap segar. Oleh karena itu adanya penelitian ini diharapkan dapat meminimalisir terjadinya *food waste* buah segar dan kerugian yang dialami oleh para pedagang buah segar tradisional. Penelitian dilakukan di Purwokerto karena merupakan kota yang memiliki perkembangan yang bagus dalam bidang perdagangan dan peluang dalam pemasaran dari sektor pertanian dalam produk hortikultura salah satunya buah. Hal ini dinyatakan pada sebuah penelitian yang mengatakan bahwa Kota Purwokerto juga dijuluki kota pelajar, perdagangan dan juga jasa. Selain itu, sejak tahun 2012 pusat-pusat perbelanjaan dan juga hotel-hotel di bangun serta berkembang pesat di kota ini. Oleh karena itu, terjadi perubahan yang cukup signifikan dalam bidang perdagangan (Sunaryo, dkk., 2019). Pernyataan tersebut selaras dengan penelitian lainnya yang mengatakan bahwa Purwokerto memiliki letak yang strategis sehingga memiliki peran sebagai daerah yang menjadi pusat pemasaran, pusat *agro processing*, dan *supply* barang manufaktur serta menjadi terminal pemasaran dari hasil pertanian (Juanita dan Pinandita, 2015). Purwokerto dikatakan sebagai terminal dalam pemasaran hasil pertanian, yang termasuk dalam sektor pertanian yaitu produk dari hortikultura salah satunya buah.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan pada latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan suatu perumusan masalah yaitu,

1. Bagaimana fenomena *food waste* yang terjadi pada pedagang buah segar tradisional di Purwokerto?
2. Apa faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya *food waste* pada pedagang buah segar tradisional di Purwokerto?
3. Apa upaya yang dapat dilakukan untuk meminimalisir *food waste* pada pedagang buah segar tradisional di Purwokerto?

1.3. Tujuan Penelitian

Berikut merupakan tujuan dari penelitian ini,

1. Mengungkapkan fenomena *food waste* pada pedagang buah segar tradisional di Purwokerto.

2. Menemukan faktor-faktor terjadinya *food waste* pada pedagang buah segar tradisional di Purwokerto.
3. Menemukan upaya yang dapat dilakukan untuk manajemen perputaran buah agar selalu segar.

1.4. Batasan Masalah

Berikut merupakan batasan dari penelitian ini,

1. Penelitian ini mencari faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya *food waste* pada pedagang buah segar tradisional.
2. Penelitian ini menggunakan kuesioner untuk mendapatkan informasi dengan cara membagikan kepada sampel dari populasi pedagang buah segar tradisional yang ada di Purwokerto.

1.5. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi
Penelitian ini diharapkan bisa digunakan untuk menambah dasar dan referensi yang akan digunakan dalam penelitian kedepannya dengan pembahasan yang lebih mendalam di waktu yang akan datang.
2. Bagi Pedagang Buah Segar Tradisional
Membantu pedagang buah segar tradisional untuk meminimalisir terjadinya *food waste* dan kerugian yang dialami serta sebagai masukan dalam melakukan upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas buah dan daya saing pedagang buah segar tradisional.
3. Bagi Mahasiswa
Sebagai bentuk dari pengaplikasian ilmu yang telah dipelajari dan diperoleh sebelumnya saat masa kuliah, menambah wawasan dan pengetahuan mengenai fenomena *food waste*, serta memberikan pengalaman kepada mahasiswa yang dapat digunakan untuk mengembangkan kemampuan ilmiah dan keterampilan dalam melakukan penelitian.
4. Bagi Pemerintah

Membantu pemerintah dalam meminimalisir terjadinya *food waste* di Indonesia sehingga meminimalkan dampak *food waste* di sektor lingkungan, sosial dan ekonomi.