

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa-Bangsa (FAO) pada tahun 2018 merilis sebuah data yang memperkirakan jumlah kerugian yang dihasilkan dari limbah makanan, dimana dalam skala global diperkirakan bahwa kerugian yang dihasilkan adalah 1,3 milyar ton pertahun yang nilainya sekitar \$ 1 Triliun. FAO juga menyebutkan bahwa limbah makanan atau *food waste* sudah menjadi masalah global dan kompleks. Masalah ini memengaruhi lingkungan, ekonomi dan juga sosial (FAO ,2013). Saat ini suatu negara bisa dianggap memiliki ketahanan pangan apabila masyarakatnya secara sosial dan ekonomi bisa mengakses sumber pangan. FAO juga pernah memperkirakan bahwa sepertiga dari bahan pangan yang diproduksi dunia hilang atau terbuang sia-sia. Dapat dikatakan bahwa kehilangan makanan (*food loss*) dan limbah makanan (*food waste*) sangat berkaitan dengan ketahan pangan dunia.

Indonesia sendiri termasuk dalam 4 besar negara dengan limbah makanan terbanyak di dunia, dapat dilihat pada tabel 1 Indonesia menghasilkan 315kg per orang pertahun. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia masih sering menyisakan makanan, yang akhirnya terbuang sia-sia dan menjadi limbah makanan. Hal ini bisa menjadi masalah yang sangat besar bila dikaitkan dengan besarnya jumlah penduduk Indonesia, dimana 22 juta penduduk Indonesia masih mengalami kelaparan dan berada dalam garis kemiskinan. Disatu sisi Indonesia menghasilkan banyak sampah makanan, tetapi disisi lainnya banyak warga negaranya yang masih kelaparan.

TABEL 1
Peringkat Dunia *Food Waste* Per Kapita

<i>Food waste</i> Per Kapita		
Peringkat	Negara	Kilogram/orang/tahun
1	Etiopia	4
2	Nigeria	7
3	Tiongkok	44
4	Yunani	44
5	India	51
6	Rusia	56
7	Kolumbia	63
8	Brazil	71
9	Mesir	73
10	Korea Selatan	95
11	Perancis	106
12	Tunisia	112
13	Kanada	123
14	Jordan	131
15	Maroko	135
16	Portugal	135
17	Italia	145
18	Meksiko	149
19	Jerman	154
20	Jepang	157
21	Spanyol	165
22	Turki	168
23	Afrika Selatan	172
24	Hongaria	189
25	Libanon	202
26	Swedia	209
27	Britania Raya	223
28	Saudi Arabia	250
29	Amerika Serikat	278
30	Israel	294
31	Indonesia	315
32	Australia	361
33	Argentina	365
34	Uni Emirat Arab	986

Sumber : *The Economist Intelligence Unit* 2018

Menurut Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN,2020) yang dirilis oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan menunjukkan bahwa komposisi sampah yang terbanyak di Indonesia adalah dari sisa makanan. Namun sayangnya saat ini belum ada laporan yang menunjukkan angka spesifik seberapa besar industri pariwisata Indonesia berkontribusi langsung terhadap besaran limbah makanan di Indonesia. Padahal dalam beberapa penelitian lain menunjukkan bahwa industri pariwisata memiliki pengaruh terhadap besarnya limbah makanan seperti yang terjadi di negara Denmark, dimana industri perhotelan memiliki kontribusi lebih dari 50% limbah makanan (Curry, 2012). Di Italia restoran menyumbang 21% dari total pemborosan makanan di Italia (Coldiretti, 2017). Sektor perhotelan, khususnya penyediaan jasa makanannya, merupakan penyumbang terbesar ketiga untuk limbah makanan global, tepat di belakang rumah tangga dan sektor pertanian dengan industri pengolahan makanan terkait. (Stenmarck et al., 2016).

TABEL 2
Komposisi Sampah Indonesia 2020

Persentase									
Periode	Sisa Makanan	Kayu Ranting Daun	Kertas	Plastik	Logam	Kain Tekstil	Karet Kulit	Kaca	Lainnya
2020	39.68%	13.99%	12.03%	17.01%	3.33%	2.69%	1.98%	2.28%	7.03%

Sumber: Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (2020) Telah Diolah Kembali

Pemerintah Indonesia sebenarnya sudah bergerak untuk dapat menghasilkan kebijakan dan strategi nasional untuk pengelolaan sampah rumah tangga dan sampah sejenis sampah rumah tangga dalam Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 97 tahun 2017 yang menargetkan pengurangan sampah sebesar 30% dan peningkatan penanganan sampah sebesar 70%. Kebijakan tersebut sebagai upaya dari tercapainya *Sustainable Development Goals* (SDGs) 12.3, yaitu mengurangi 50% limbah makanan per kapita global di tingkat ritel dan konsumen serta mengurangi kehilangan makanan sepanjang rantai produksi dan pasokan termasuk kehilangan saat pasca panen untuk bisa di capai pada tahun 2030. Namun belum ada aturan tertulis untuk pencapaian target tersebut baik dari kementerian maupun pemerintah. Sehingga industri pariwisata khususnya restoran juga seharusnya memiliki peranan dalam pengurangan limbah makanan ini dengan berinovasi dalam melakukan pengurangan limbah makanan dimana dapat kita pahami dari informasi sebelumnya bahwa sektor pariwisata ini punya kontribusi yang besar dalam menghasilkan limbah makan.

Donasi makanan (*food donation*) menjadi salah satu solusi yang bisa dilakukan oleh restoran. Namun gerakan mendonasikan makanan belum menjadi kegiatan yang populer. Bukan berarti tidak ada yang mau mendonasikan makanan mereka tetapi mereka bingung bagaimana mendonasikan makanan mereka (Sakaguchi et al., 2018). Standar pada restoran dan hotel biasanya tidak mengizinkan sisa makanan untuk dikonsumsi kembali karena alasan kesehatan. Mungkin itu yang menjadi alasan tidak banyaknya pendonor sisa makanan. Bagaimana pandangan koki tentang hal tersebut menjadi sebuah tanda tanya. Karena tenaga kerja pada industri ini dalam kesehariannya terus berhadapan dengan limbah makanan. Mereka berdiri paling depan dan menjadi

saksi dalam terjadinya limbah makanan dalam lingkungan kerja mereka. Disisi lain mereka juga berdiri paling depan dalam pencegahan serta pengurangan limbah makanan.

Penelitian sebelumnya tentang persepsi koki terhadap permasalahan limbah makanan melalui wawancara kepada 10 koki di Arkansas, Amerika Serikat menemukan bahwa yang menjadi tantangan terbesar yang muncul adalah kerjasama dan kurangnya pengetahuan (Reardon, 2020). Kurangnya pengetahuan tentang limbah makanan *foodwaste* dari karyawan dapur membuat tidak adanya kesamaan pola pikir dalam menangani makanan. Dalam penelitian yang sama didapatkan bahwa mengurangi limbah makanan bisa jauh lebih efektif jika semua orang bekerja sama dan memiliki pola pikir yang sama. Sehingga persamaan persepsi tentang sampah makanan menjadi penting untuk pencegahan limbah yang lebih baik. Setidaknya restoran harus memiliki seseorang yang cukup bersemangat dan memiliki keinginan untuk memimpin staf dalam perjalanan memasak tanpa limbah dan memastikannya dilakukan setiap hari (Reardon, 2020). Pelatihan karyawan dan juga mengompos sisa makanan menjadi pilihan bagi para koki di Arkansas dimana pengomposan menjadi pilihan karena ini bisa jadi karena restoran adalah bisnis yang harus mendapat untung dan banyak koki membahas pentingnya mendapatkan hasil maksimal. Penting untuk kita bisa memahami pandangan koki di Jakarta tentang permasalahan ini. Metode pengurangan limbah makanan apa yang mereka gunakan dan apakah mereka terapkan dalam restoran mereka, serta sudut pandang dari para koki dalam permasalahan limbah makanan.

Dari uraian di atas, Peneliti berusaha untuk melakukan pengembangan teori dan perluasan penelitian tentang persepsi koki mengenai limbah makanan di restoran.

Diharapkan dari hasil penelitian ini kita bisa melihat dan mendapatkan gambaran persepsi dan model yang koki lakukan terkait dengan upaya menghadapi persoalan limbah makanan dan kemungkinan untuk mengurangi jumlah dari limbah itu sendiri.

B. Batasan Masalah

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah agar penelitian tersebut lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian akan tercapai. Beberapa batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Populasi yang dituju sebagai responden akan terbatas pada koki di daerah Jakarta. Yang memiliki jabatan mulai dari *Demi Chef* sampai dengan *Executive Chef*. Tanpa membatasi jenis restoran dari populasi yang dituju. Hasil yang didapatkan tidak bisa di generalisasikan di luar populasi.
2. Penelitian ini tidak memperhitungkan perbedaan jenis restoran tempat bekerja informan serta latar belakang budaya dari informan.

C. Rumusan Masalah

Setelah menguraikan keseluruhan latar belakang masalah yang ada, dapat disimpulkan bahwa formulasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kebijakan restoran dalam prosedur pembuangan limbah makanan?
2. Apakah restoran memiliki kebijakan mendonasikan makanan sisa dari restoran?
3. Bagaimana cara restoran melatih dan mengkomunikasikan kepada karyawannya tentang standar pembuangan limbah restoran?

4. Apa yang para koki anggap sebagai tantangan terbesar dalam mengurangi limbah makanan?

D. Tujuan Penelitian

Pembuatan penelitian ini memiliki dua tujuan yang diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Untuk menjelaskan bagaimana kebijakan restoran dalam prosedur pembuangan limbah makanan.
2. Untuk mengidentifikasi apakah restoran memiliki kebijakan mendonasikan makanan sisa dari restoran.
3. Untuk mengeksplorasi bagaimana cara restoran melatih dan mengkomunikasikan kepada karyawannya tentang standar pembuangan limbah restoran
4. Untuk dapat memahami yang para koki anggap sebagai tantangan terbesar dalam mengurangi limbah makanan?

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi banyak pihak khususnya pada sektor pariwisata, baik manfaat teoritis maupun praktis, yaitu:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan akan limbah makanan di Indonesia khususnya pada industri makanan dan minuman dalam pengelolaan limbah makanan mereka. Serta penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sarana dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teori tentang limbah makanan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Industri Pariwisata:

- 1) Membantu industri pariwisata, khususnya jasa pengolahan makanan dan minuman dalam mengurangi limbah makanan selama masa persiapan dan produksi.
- 2) Membantu memberikan model pengelolaan limbah makanan yang lebih baik untuk kemungkinan mengurangi limbah makanan di masa yang akan datang.

b. Bagi Akademisi:

Penelitian ini diharapkan menjadi referensi dan mendorong munculnya banyak penelitian selanjutnya mengenai limbah makanan pada industri pariwisata di Indonesia.

c. Manfaat bagi Pemerintah:

Penelitian ini diharapkan dapat membantu pemerintah dalam mengurangi jumlah sampah makanan serta membantu pemerintah dalam membuat peraturan baru yang bisa meningkatkan kebijakan yang diterapkan dalam permasalahan limbah makanan khususnya pada industry *hospitality* di Indonesia.

F. Sistematika Penulisan

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan sistematika penelitian.

BAB 2 LANDASAN TEORI

Bab ini berisi landasan teori dan penelitian terdahulu.

BAB 3 METODE PENELITIAN

Bab ini penulis mengemukakan tentang waktu dan wilayah penelitian, jenis penelitian, populasi, sampel, dan pengambilan sampel, data dan sumber data, pengumpulan data, variabel penelitian, definisi operasional variabel, instrumen penelitian, dan analisis data.

BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini terdiri dari temuan penelitian melalui *focus group discussion* dan wawancara. Berdasarkan hasil, akan dibuat rekomendasi detail.

BAB 5 SIMPULAN

Bab ini berisi mengenai simpulan dari hasil penelitian, keterbatasan penelitian dan implikasi atau saran yang dapat diberikan penulis.

