

BAB I

PENDAHULUAN

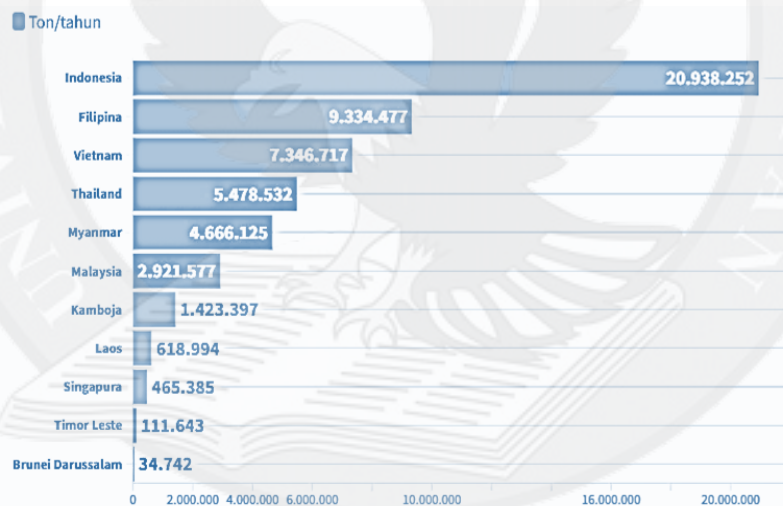
1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata adalah salah satu industri besar yang menempati urutan ke tiga yang menyumbang perkembangan ekonomi di dunia. Industri ini mencakup segala hal yang berkaitan dengan perjalanan dan penginapan, serta aktivitas-aktivitas penunjang lainnya yang dilakukan oleh wisatawan selama melakukan perjalanan (Rasool et al., 2021). Menurut data yang dikeluarkan oleh Organisasi Pariwisata Dunia (UNWTO), lebih dari 900 juta wisatawan melakukan perjalanan internasional pada tahun 2022. Angka yang dihitung secara global ini mengalami kenaikan sebanyak dua kali lipat dibandingkan pada periode 2021 saat pandemik berlangsung.

Selain membawa dampak perkembangan positif melalui sisi ekonomi, ekspansi industri pariwisata hingga saat ini memiliki beberapa tantangan lingkungan dan sosial. Salah satu isu global yang hingga saat ini menjadi perbincangan sampai saat ini adalah *food waste* yang menimbulkan masalah keberlanjutan yang signifikan dalam industri pariwisata, khususnya sektor penyedia makanan dan minuman (Goh et al., 2022). *Food waste* merupakan makanan yang siap untuk dikonsumsi, namun ironinya terbuang begitu saja hingga menumpuk yang dapat menghasilkan gas metana serta karbondioksida yang tentunya berdampak negatif bagi kesehatan lingkungan karena dapat merusak lapisan ozon (Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Banten, 2022).

Menurut laporan *Food and Agriculture Organization* (FAO) tahun 2020, sekitar sepertiga dari semua makanan yang dihasilkan untuk dikonsumsi manusia di dunia dibuang atau terbuang. Lebih dari 930 juta ton makanan terbuang pada tahun 2019, dan diperkirakan akan mencapai 2,1 miliar ton pada tahun 2030 jika tren saat ini terus berlanjut. Jumlah ini setara dengan sekitar 17% dari produksi makanan global. Lebih lanjut, makanan yang terbuang menyebabkan kerugian ekonomi sekitar USD 940 miliar setiap tahunnya.

Pada tahun 2021, *United Nations Environment Programme* (UNEP) melaporkan bahwa Indonesia merupakan salah satu negara dengan penghasil limbah makanan terbanyak di Asia Tenggara. Jumlah total limbah makanan di Indonesia adalah 20,93 juta ton per tahun.



Gambar 1.1. Jumlah Sampah Makanan di Negara Asia Tenggara 2021

(Sumber: United Nations Environment Programme, 2021)

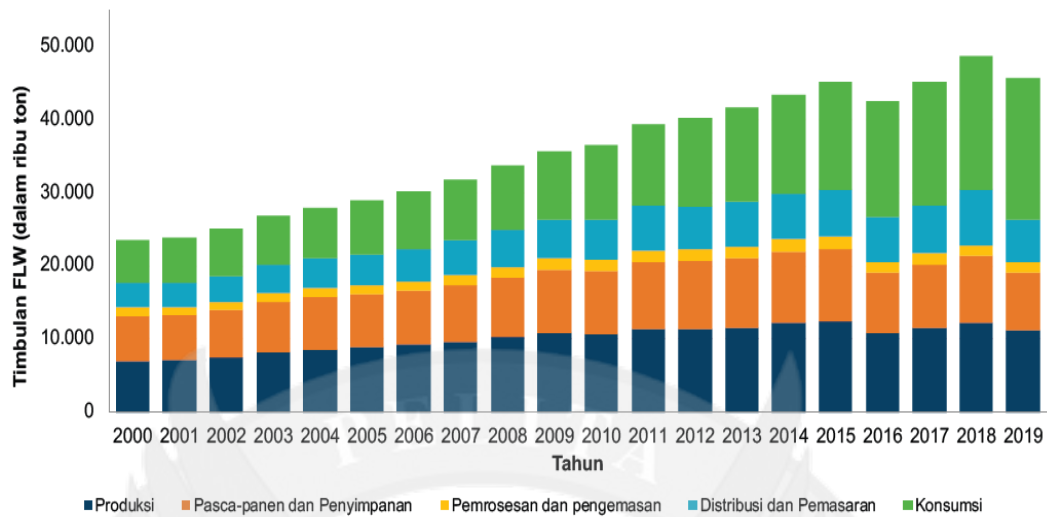
Dilansir melalui *kompas.id* sampai dengan tahun 2022, industri pariwisata khususnya sektor penyedia makanan dan minuman turut menjadi penyumbang sampah makanan di Indonesia. Pemborosan makanan yang terjadi tidak hanya

disebabkan dari sisi penyedia makanan dan minuman, namun juga perilaku konsumen atau wisatawan yang masih belum sadar akan pengaruh perilaku negatif terhadap pemborosan makanan. Perilaku pemborosan makanan di kalangan wisatawan menjadi masalah yang signifikan yang terjadi di seluruh dunia, bahkan di Indonesia.

Pada hakekatnya, industri pariwisata merupakan sebuah industri yang memberikan pengalaman bagi wisatawan yang berkunjung, salah satunya ialah memberikan pengalaman dalam mengonsumsi makanan dan minuman (Richard Oliver (dalam Zeithml., 2021). Berdasarkan data yang dipaparkan oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) Indonesia, pada periode tahun 2018, terdapat 44% timbulan sampah yang ada di Indonesia merupakan sampah makanan. Timbulan sampah makanan yang ada di Indonesia dapat dikategorikan dalam lima tahapan berdasarkan tahap rantai pasok pangan, diantaranya:

1. Tahapan produksi
2. Tahapan pascapanen dan penyimpanan
3. Tahapan pemrosesan dan pengemasan
4. Tahapan distribusi dan pemasaran
5. Tahapan konsumsi

Berikut ini merupakan gambar yang memaparkan data mengenai total timbulan *food waste* berdasarkan lima tahapan rantai pasok pangan, yaitu:



Gambar 1. 2. Timbulan *Food Waste* Indonesia periode Tahun 2000-2019
(Sumber: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas, 2021)

Berdasarkan data pada Gambar 1.2, timbulan *food waste* yang terjadi pada periode tahun 2000-2019 yaitu sebanyak 23-48 juta ton/tahun atau dapat disetarakan dengan 115-184 kg/kapita/tahun. Merujuk pada lima tahapan rantai pasok pangan yang dipaparkan pada Gambar 1.2, tahapan konsumsi merupakan tahapan yang memiliki nilai tertinggi dalam rantai pasok pangan. Oleh sebab itu, dapat disimpulkan bahwa perilaku konsumen terhadap makanan masih sangat rendah di Indonesia.

Dilansir melalui laman resmi Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Banten (Disketapang, 2022), ada beberapa penyebab *food waste* yang terjadi di Indonesia, diantaranya:

1. Perilaku tidak menghabiskan makanan
2. Mengonsumsi makanan tidak sesuai dengan porsi individu
3. Kegiatan membeli atau memasak makanan yang tidak disukai

4. Perilaku gaya hidup (gengsi) untuk menghabiskan makanan yang dikonsumsi saat berada di tempat keramaian.

Selain itu, Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas (2021) juga menambahkan bahwa penyebab dan pendorong utama terjadinya *food waste* di Indonesia terdiri dari lima faktor berikut ini ini:

1. Kurangnya implementasi *Good Handling Practice* (GHP)
2. Kualitas ruang penyimpanan yang masih belum optimal
3. Standar kualitas pasar serta preferensi konsumen
4. Kurangnya informasi serta edukasi bagi para penyedia layanan jasa makanan dan minuman serta para konsumen yakni wisatawan
5. Berlebihnya jumlah porsi dan perilaku konsumen

Dalam industri pariwisata, secara signifikan isu perilaku *food waste* yang dilakukan oleh wisatawan saat berlibur dan menikmati kuliner di restoran dan hotel, menjadi salah satu faktor timbulnya sampah makanan (Qian et al., 2019). Dengan adanya tindakan konsumsi yang tidak berkelanjutan dan keengganan untuk menghabiskan makanan dapat memberikan dampak negatif pada lingkungan dan ekonomi pariwisata (Zsarnoczky et al., 2019). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa perilaku *food waste* yang sering terjadi, terutama saat wisatawan menikmati makanan di restoran dan hotel dalam lingkup industri pariwisata.

Berdasarkan laporan *World Wildlife Fund* (WWF), timbulan sampah di Labuan Bajo berasal dari berbagai sumber, termasuk restoran dan hotel. Berikut

ini merupakan tabel yang memaparkan sumber timbulan sampah yang ada di Labuan Bajo.

TABEL 1

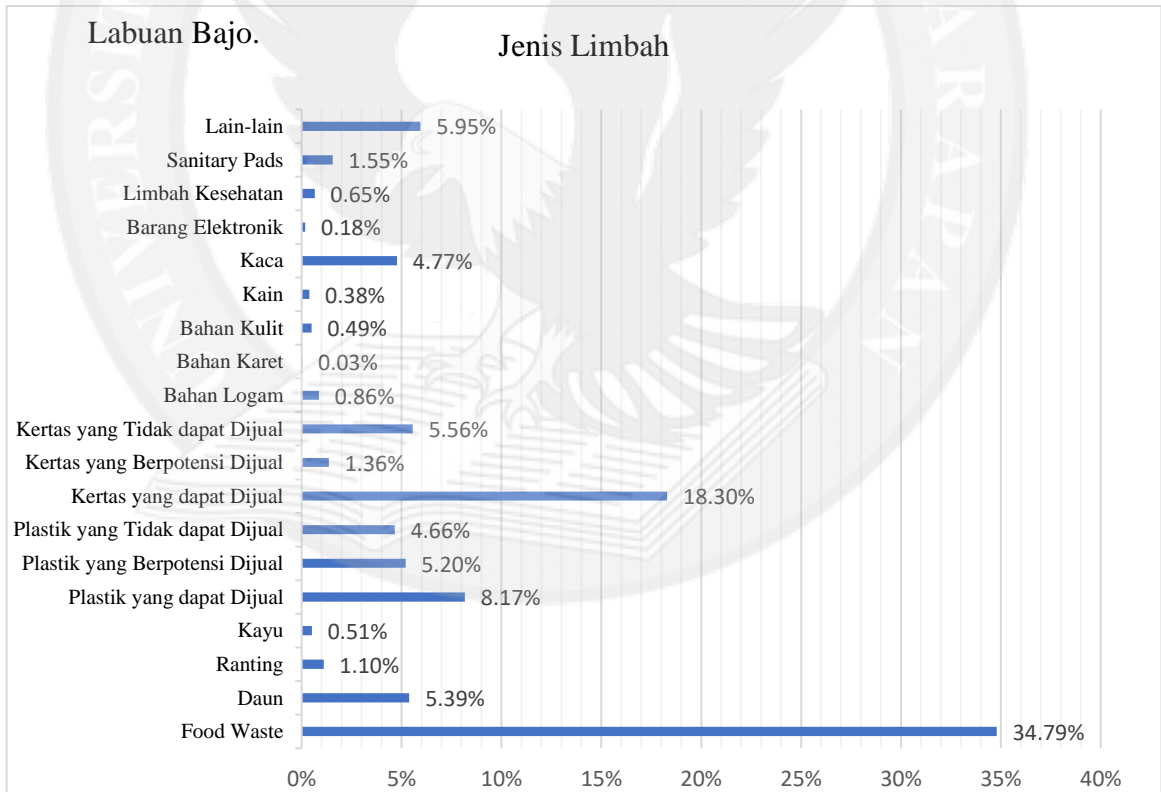
Rekapitulasi timbulan sampah di Kota Labuan Bajo

No.	Sumber Sampah	Timbulan Sampah (ton/hari)	Timbulan Sampah (m ³ /hari)
1	Perumahan	7,3	63,5
2	Fasilitas Kesehatan	0,1	0,4
3	Restoran	1,7	10,1
4	Pasar	0,6	7,2
5	Hotel	0,1	1,7
6	Kantor	0,1	14,4
7	Toko	0,3	0,5
8	Sekolah	0,1	2,4
9	Kapal Laut	0,2	2,9
10	Jalan	2,3	9,3
Total		12,8	112,4

Sumber: *World Wildlife Fund* (dalam (Haris et al., 2023)

Data tabel diatas memaparkan rekapitulasi timbulan sampah di Kota Labuan Bajo. Dalam konteks penelitian ini, kontribusi timbulan sampah pada restoran sebanyak 1,7 ton/hari, sedangkan pada hotel berkontribusi sebesar 0,1 ton/hari. Dapat disimpulkan bahwa restoran memiliki kontribusi yang cukup signifikan terhadap timbulan sampah, sedangkan hotel memiliki kontribusi yang lebih rendah tetapi masih signifikan.

Dalam rekapitulasi timbunan sampah di Kota Labuan Bajo yang merupakan salah satu destinasi wisata super prioritas, terlihat adanya sejumlah sumber sampah yang signifikan. Meskipun restoran dan hotel hanya menyumbang sebagian kecil dari total timbunan sampah, perlu diperhatikan bahwa kedua sektor ini memegang peran penting dalam pemborosan makanan dan manajemen limbah di sektor pariwisata. Terdapat hubungan yang mencolok antara sumber sampah, seperti restoran dan hotel, dengan jenis limbah yang dihasilkan, terutama *food waste* yang mencapai 34.79% dari total limbah. Oleh karena itu, mengintegrasikan praktik-praktik berkelanjutan di restoran dan hotel menjadi krusial untuk mengurangi dampak negatif *food waste* terhadap lingkungan di



Gambar 1.3. Persentase Jenis Limbah di Kota Labuan Bajo

Sumber: *World Wildlife Fund* (dalam (Haris et al., 2023))

Penelitian terdahulu yang pernah dilakukan pada ruang lingkup Asia menyatakan bahwa rata-rata *food waste* mencapai 93 gram per penyajian per individu (*per meal per capita*) dalam sektor Horeca (*hotels, restaurants, cafes*) di Tiongkok (Wang et al., 2017), selain itu, *food waste* di Tibet Tiongkok tidak jauh berbeda besaran angkanya dengan negara-negara maju (Wang et al., 2018).

Berdasarkan penelitian-penelitian terdahulu diatas, tidak mengungkapkan secara rinci perbedaan antara konsumsi yang dapat menimbulkan *food waste* oleh wisatawan nusantara. Demikian pula penelitian dalam ruang lingkup Horeca pada dua kota di Indonesia (Lemy et al., 2021), yang mengungkapkan bahwa masih rendahnya tingkat kesadaran mengenai permasalahan *food waste* konsumen Horeca (Ramadhita et al., 2021), juga tidak dapat membedakan sikap dan perilaku wisatawan nusantara. Dengan demikian, penelitian mengenai *food waste* di destinasi wisata memiliki kesenjangan penelitian (*research gap*) khususnya menelaah tentang sikap dan perilaku wisatawan nusantara terhadap *food waste* di Indonesia.

Untuk mengetahui pengetahuan wisatawan Nusantara mengenai *food waste* di Indonesia, peneliti melakukan pra-survei yang dilakukan menggunakan metode penyebaran secara daring yang dilaksanakan melibatkan 195 responden dengan profil responden sebagai berikut:

TABEL 2

Profil Responden Pra-Survei

Kriteria	Subkriteria	Jumlah	Persentase (%)
Latar Belakang	SD	0	0
Pendidikan	SMP	0	0
	SMA	48	24.6
	D4-S1	123	63.1
	S2	22	11.3
	S3	2	1
Domisili	Jabodetabek	120	61.5
	Luar Jabodetabek	75	38.5
Pekerjaan	Pelajar/Mahasiswa	82	42.1
	Pegawai Swasta	30	15.4
	Pegawai Negeri	29	14.9
	Wirausaha	13	6.7
	Polisi/ABRI	3	1.5
	Seniman	5	2.6
	Dosen/pengajar/guru	9	4.6
	Ibu Rumah Tangga	8	4.1
	Pekerja Medis (Dokter/Perawat)	4	2.1

Kriteria	Subkriteria	Jumlah	Persentase (%)
	Lain-lain	12	6.2

Sumber: Hasil Data Olahan (2023)

Berdasarkan hasil pra-survei yang dilakukan pada 195 responden, sebanyak 92.3% atau sebanyak 180 responden pernah melihat, mengetahui dan mengalami adanya *food waste* di lingkungan sekitar, sementara 7.7% atau setara dengan 15 orang tidak pernah melihat, mengetahui, mengalami adanya *food waste*. Selanjutnya, terdapat 96.4% setara dengan 188 responden merespon bahwa perilaku *food waste* merupakan hal yang patut di hindari maupun dikurangi serta sebanyak 99.5% atau setara dengan 194 responden menyetujui bahwa perilaku mengurangi *food waste* harus diajarkan sejak dini.

Selain itu, para responden berpendapat bahwa faktor-faktor yang menjadi penyebab perilaku *food waste* yaitu, sebanyak 76.9% atau setara 150 responden menyatakan bahwa ketidakmampuan dalam mengontrol diri atau mengambil makanan secara berlebihan, 113 responden atau setara dengan 57.9% mengungkapkan bawa faktor penyebab perilaku *food waste* karena tidak menghargai makanan, 52.3% atau sebanyak 102 responden menyatakan bahwa tidak ada yang mengajarkan atau menananmkan perilaku baik terhadap makanan sejak usia dini, rasa kenyang atau bosan mencapai 99 responden atau 50.8%, memiliki sikap yang tidak peduli terhadap makanan sebanyak 98 responden atau

setara dengan 50.3%, serta tidak ada orang disekitar yang mengingatkan sebanyak 34.9% atau setara dengan 68 responden.

Hasil pra-survei selanjutnya merupakan hal-hal yang dapat dilakukan untuk menanamkan kepedulian terhadap makanan sebagai sumber kehidupan, sebanyak 79% atau setara dengan 154 responden menjawab bahwa perlunya melatih “kontrol diri” terhadap makanan. Disamping itu, sebanyak 76.9% atau setara dengan 150 responden berpendapat bahwa pentingnya menanamkan nilai baik seperti peduli dan menghargai makanan sejak dini. Selain itu, menurut 122 orang atau setara dengan 62.6% responden berpendapat bahwa pentingnya memberikan pemahaman terhadap orang-orang yang berpengaruh di lingkungan sebagai upaya dalam penanaman nilai baik terhadap makanan.

Dalam upaya untuk memberikan kontribusi bagi pemerintah untuk menyusun strategi dalam pencegahan *food waste* melalui kesadaran, sikap, dan perilaku wisatawan nusantara yang berkunjung ke destinasi wisata serta dapat mewujudkan keberhasilan *Sustainable Development Goals* (SDGS)—terutama SDG 12.3.1.b yakni indeks *food waste* secara global, penelitian ini akan mengeksplorasi perilaku wisatawan nusantara terhadap *food waste*, khususnya di wilayah Labuan Bajo, yang merupakan Bajo merupakan salah satu destinasi wisata super prioritas di Indonesia.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara fenomena *food waste* di kalangan wisatawan nusantara pada industri pariwisata agar dapat memberikan kontribusi bagi pemerintah setempat dalam menyusun strategi dalam mencegah *food waste* melalui peningkatan kesadaran, sikap, dan perilaku

wisatawan yang berkunjung serta dapat mewujudkan keberhasilan *Sustainable Development Goals* (SDGS)—terutama SDG 12.3.1.b yakni indeks *food waste* secara global.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka masalah yang akan dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh antara *Attitudes* terhadap *Intention toward Food*?
2. Apakah terdapat pengaruh antara *Subjective Norm* terhadap *Intention toward Food*?
3. Apakah terdapat pengaruh antara *Perceived Control* terhadap *Intention toward Food*?
4. Apakah terdapat pengaruh antara *Attitudes* terhadap *Behavior Toward Food*?
5. Apakah terdapat pengaruh antara *Subjective Norm* terhadap *Behavior Toward Food*?
6. Apakah terdapat pengaruh antara *Perceived Control* terhadap *Behavior Toward Food*?
7. Apakah terdapat pengaruh antara *Intention toward Food* terhadap *Behavior Toward Food*?
8. Apakah terdapat pengaruh antara *Attidutes* terhadap *Behavior Toward Food* melalui *Intention toward Food*?

9. Apakah terdapat pengaruh antara *Subjective Norm* terhadap *Behavior Toward Food* melalui *Intention toward Food*?

10. Apakah terdapat pengaruh antara *Perceived Control* terhadap *Behavior Toward Food* melalui *Intention toward Food*?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Attidutes* terhadap *Intention toward Food*.
2. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Subjective Norm* terhadap *Intention toward Food*.
3. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Perceived Control* terhadap *Intention toward Food*.
4. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Attidutes* terhadap *Behavior Toward Food*.
5. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Subjective Norm* terhadap *Behavior Toward Food*.
6. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Perceived Control* terhadap *Behavior Toward Food*.
7. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Intention toward Food* terhadap *Behavior Toward Food*.

8. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Attidutes* terhadap *Behavior Toward Food* melalui *Intention toward Food*.
9. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Subjective Norm* terhadap *Behavior Toward Food* melalui *Intention toward Food*.
10. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara *Perceived Control* terhadap *Behavior Toward Food* melalui *Intention toward Food*.

1.4 Manfaat Penelitian

Berikut ini merupakan manfaat penelitian:

1. Kontribusi Pengembangan Teori:

Secara teoritis hasil penelitian diharapkan dapat menambah serta memperluas kajian ilmu pariwisata, khususnya pencegahan perilaku *food waste* wisatawan Nusantara di Industri Pariwisata.

2. Kontribusi Praktik dan Manajerial:

- a. Untuk diri sendiri:

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang pariwisata berkelanjutan melalui penelitian tentang perilaku *food waste* pada wisatawan di Industri Pariwisata.

- b. Untuk industri pariwisata:

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai sumbangsih pengetahuan dan masukan bagi industri pariwisata dalam mewujudkan pariwisata berkelanjutan melalui pencegahan dan pengelolaan *food waste* di industri pariwisata.

c. Untuk masyarakat:

Melalui penelitian ini, masyarakat dapat semakin sadar akan bahaya *food waste* bagi industri pariwisata sehingga dapat ikut berpartisipasi dalam pencegahan *food waste*.

3. Kontribusi Kebijakan Pariwisata:

Untuk Pemerintah:

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang pencegahan *food waste* di industri pariwisata, khususnya di Labuan Bajo, agar dapat menjadi destinasi wisata perintis dalam pencegahan *food waste* serta berkembang dan menjadi destinasi wisata yang berkelanjutan.