

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pada akhir 2019, munculnya virus baru yang menakutkan seluruh dunia disebut COVID-19 (*Corona Virus Disease*) berasal dari Wuhan, China. Virus ini menyerang sistem pernapasan manusia. Terdapat 14,3 juta kasus positif di 188 negara. Menurut WHO, jumlah kasus baru virus corona di dunia melonjak sebanyak hampir 260.000 dalam 24 jam. Sedangkan di Indonesia kasus positif corona sebanyak 1.280.000 juta tersebar di 34 provinsi. Beberapa kebijakan pemerintah Indonesia telah diterapkan untuk mengurangi penyebaran virus ini, mulai dari *sosial distancing*, wajib menggunakan masker jika keluar rumah, *physical distancing*, Pembatasan Sosial Berskala Sosial (PSBB). Tidak hanya itu, rakyat diwajibkan melakukan kegiatan seperti pendidikan, pekerjaan, ibadah dilakukan dirumah saja. Kondisi pandemi COVID-19 ini mempengaruhi peningkatan kebutuhan pangan akibat masyarakat dianjurkan dirumah saja. Selain itu, sebagian besar masyarakat harus mengalami Pemutusan Hubungan Kerja (PHK) sehingga tidak memiliki penghasilan dan tidak mampu membeli makanan. Pandemi ini membuat seseorang kesulitan mendapatkan makanan dikarenakan mereka tidak memiliki uang untuk membeli makanan akibat tidak bekerja. Terjadi kekurangan makanan akibat dari peningkatan frekuensi makan karena sulitnya memperoleh makanan.

Gizi merupakan salah satu faktor penentu kualitas sumber daya manusia yang berkualitas, sehat, cerdas, dan produktif. Tujuan program perbaikan gizi untuk meningkatkan mutu gizi konsumsi pangan, agar status gizi di masyarakat membaik (Benites, 2016). Status gizi merupakan keadaan tubuh yang dipengaruhi oleh zat-zat gizi tertentu sebagai akibat dari konsumsi makanan (Syahfitri et al., 2017). Status gizi dibedakan berdasarkan IMT yaitu sangat kurus, kurus ringan, normal, gemuk dan obesitas. Status gizi dipengaruhi oleh penyebab langsung dan tidak langsung. Penyebab langsung meliputi tingkat konsumsi makan dan penyakit infeksi. Sedangkan faktor tidak langsung

meliputi faktor pangan keluarga, pola asuh, kesehatan lingkungan, tingkat pendidikan, dan kondisi ekonomi.

Masalah gizi di Indonesia merupakan masalah yang kompleks yang dipengaruhi oleh berbagai faktor. Berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar Indonesia (RISKESDAS) tahun 2018, prevalensi status gizi (BB/TB) pada anak usia 0-59 bulan terdiri dari sangat kurus sebesar 3,2%, kurus sebesar 6,7%, dan gemuk sebesar 8,0%. Prevalensi status gizi berdasarkan IMT pada dewasa yaitu kurus sebesar 7,8%, gizi lebih sebesar 15,1% dan obesitas sebesar 29,3%.

Status gizi dapat dipengaruhi oleh asupan zat gizi. Asupan zat gizi yang tidak adekuat memiliki kemungkinan enam kali lebih besar mengalami kejadian malnutrisi. Seorang ibu sebagai pengelola atau penyelenggara makanan dalam keluarga mempunyai peranan besar dalam peningkatan status gizi setiap anggota keluarga (Mientje Oesmaini, Faridah, 2015). Asupan zat gizi protein, karbohidrat dan lemak dalam tubuh akan menghasilkan energi yang diperlukan oleh tubuh. Energi dibutuhkan individu untuk memenuhi kebutuhan energi basal, menunjang proses pertumbuhan dan untuk aktifitas sehari-hari. Energi dapat diperoleh dari protein, lemak dan karbohidrat yang ada di dalam bahan makanan. Hasil kajian menunjukkan kisaran distribusi energi gizi makro dari pola konsumsi penduduk Indonesia berdasarkan analisis data Riskesdas 2010 adalah 9-14% protein, 24-36% lemak, dan 54-63% karbohidrat yang belum sebaik yang diharapkan, yaitu 5-15% protein, 25-55% lemak, dan 40-60% karbohidrat tergantung usia atau tahap tumbuh kembang (Hardinsyah et al., 2012).

Berdasarkan hasil penelitian di Indonesia, rata-rata hasil konsumsi energi dan protein masyarakat di Kota Pontianak masih berada dibawah rata-rata angka kecukupan konsumsi energi dan protein yaitu sebesar 1.782,84 kkal pada kategori defisit ringan dan 57,42 gramam protein pada kategori defisit tingkat ringan (Imelda, 2018).

Menurut *Waste and Resource Programamme* (WRAP) 2007, jenis bahan makanan yang paling banyak dibuang adalah buah dan sayur. *Food waste* merupakan salah satu penyebab rendahnya *intake* yang berakibat pada tingginya angka gizi kurang dan buruk di Indonesia. Hal ini pangan yang hilang

saat pemanenan seperti beras telah menyebabkan hilangnya energi dan protein dalam jumlah yang tidak sedikit (Amelia Mulyo, 2016).

Menurut World Bank 2014, di negara berkembang energi yang hilang akibat *food waste* sebanyak 400-500 kalori sedangkan di negara maju sebanyak 1.520 kalori. Hasil penelitian dari Chalak et al., (2019) di Lebanon yang mengatakan bahwa jumlah energi pada makanan yang terbuang karena FLW adalah 451,2 kalori.

Menurut Abiad & Meho (2018) makanan yang tidak habis saat acara pernikahan di Mecca dapat memberi makan 250 orang yang kelaparan. Di Indonesia karyawan tidak mau membungkus makanan yang tidak habis walaupun masih layak dimakan karena ada rasa malu dan bisa menyebabkan sampah (Kariyasa & Suryana, 2012).

Sampah makanan adalah makanan atau minuman yang masih dapat dikonsumsi tetapi dibuang (Stancu et al., 2016). Dalam beberapa tahun terakhir, terjadi peningkatan kesadaran mengenai sampah makanan di dunia. Berdasarkan data dari *Food and Agriculture Organization of United Nation* (FAO) 2011 sekitar 1,3 miliar ton makanan yang dapat dimakan (*edible food*) dibuang setiap tahunnya dan itu merupakan 32% dari jumlah produksi makanan di dunia.

*Food waste* di Australia terjadi pada anak muda (18-24 tahun) dibandingkan orang yang lebih tua, seiring bertambahnya usia *food waste* semakin turun (Ishangulyyev et al., 2019). Menurut penelitian Mandasari (2018), *food waste* biasa dilakukan pada wanita dibandingkan laki-laki karena wanita mungkin mengonsumsi lebih sedikit jumlah makanan. Karena itu menghabiskan satu porsi makanan akan sangat beban dan jika tidak habis dapat menyebabkan sampah.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi masalah yang ada sebagai berikut:

Banyaknya makanan sisa dipengaruhi oleh perbedaan karakteristik masyarakat dan pengetahuan tentang *food waste*. Banyaknya kerugian dari

*food waste* terutama kerugian kehilangan pangan serta kehilangan zat gizi yang ada di pangan tersebut yang dapat berpengaruh dengan status gizi individu. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai analisis nilai zat gizi dari *food waste*, tingkat kecukupan zat gizi (energi, protein, karbohidrat, dan lemak) dan pengaruhnya terhadap status gizi pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Dari banyaknya masalah mengenai *food waste*, peneliti akan membatasi penelitian hanya berkaitan mengenai zat gizi makro yang terbuang dari *food waste* dan tingkat kecukupan zat gizi yang mempengaruhi status gizi individu.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah dampak dari *food waste* dapat mempengaruhi status gizi pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat?
2. Bagaimana tingkat kecukupan zat gizi pengaruh terhadap *food waste* pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat?
3. Berapakah estimasi nilai gizi yang hilang akibat dari *food waste* pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat.?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

#### **1.5.1 Tujuan Umum**

Secara umum, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara zat gizi makro yang terbuang dari *Food Waste*, tingkat kecukupan zat gizi terhadap status gizi individu pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk Selama Masa Pandemi Covid-19.

#### **1.5.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi karakteristik responden.
2. Mengidentifikasi status gizi individu pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat.

3. Mengidentifikasi nilai zat gizi makro dari *food waste* individu pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat.
4. Mengidentifikasi tingkat kecukupan zat gizi makro individu pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat.
5. Menganalisis hubungan zat gizi makro dari *food waste* terhadap status gizi individu pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat.
6. Menganalisis hubungan tingkat kecukupan zat gizi makro terhadap status gizi individu pada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian diatas maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

#### **1. Manfaat bagi Peneliti**

Penelitian ini dapat mengembangkan ilmu pengetahuan yang sudah dipelajari selama perkuliahan, dapat mengetahui *food waste behavior* yang ada di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat dan tidak menyisakan makanan ketika makan.

#### **2. Manfaat bagi Instusi**

Penelitian ini diharapkan menjadi bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dan dapat dijadikan acuan untuk mengetahui *food waste behavior* di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat.

#### **3. Manfaat bagi Masyarakat**

Penelitian ini dapat dijadikan informasi tentang *food waste behavior* dan dapat dijadikan sarana edukasi diri untuk tidak menyisakan makanan ketika makan.

#### **4. Manfaat bagi Pemerintah**

Penelitian ini memberikan informasi mengenai *food waste behavior* di sekitar Jakarta Barat sangat berdampak negatif karena dapat menurunkan kebutuhan pangan di Indonesia serta memperbanyak sampah.

## 1.7 Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Penulis	Judul	Analisis Data	Hasil
1	Sanastasya Dewi Ariesta (2019)	Estimasi Nilai Ekonomi dari Sisa Makanan ( <i>Food Waste</i> ) dan Perilaku Ekonomi Masyarakat dalam Membuang Sampah Makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisis deskriptif untuk mengkaji proses terjadinya <i>food waste</i></li> <li>- Analisis logistik dan analisis deskripsif dengan skala <i>Likert</i> untuk menganalisis perilaku ekonomi</li> </ul>	Sebagian besar penjual di Bara memiliki perlakuan terhadap sisa nasi yang tidak habis terjual dengan menyimpan nasi tersebut untuk dijual kembali dan konsumsi pribadi. Sementara itu, perlakuan pengunjung rumah makan terhadap makanan yang tidak habis dikonsumsi lebih memilih untuk membiarkan sisa makanan tersebut daripada membungkusnya.
2	Lestari Ningramum, Nicholas Santoso, Shwivianah Disya (2019)	<i>Consumer Behavior with The Food Waste Issues</i>	Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif karena tujuannya dari penelitian ini untuk mengetahui seberapa kuat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai rata-rata konsumen adalah 3.2033. Dengan variabel faktor sosial, terutama keluarga.</li> <li>- Nilai rata-rata kehilangan makanan (<i>food loss</i>) dan limbah adalah 3.2633. ini berarti responden sangat peduli</li> </ul>

---

pengaruh perilaku konsumen dalam hal kehilangan makanan (*food loss*) dan sisa makanan (*food waste*) ke proses keputusan pembelian mahasiswa di Universitas Trisakti

terhadap kehilangan makanan (*food loss*) dan sisa makanan (*food waste*).

- Nilai rata-rata proses keputusan pembelian adalah 3.0420 dengan pencarian informasi
- Pengaruh variabel perilaku konsumen terhadap variabel proses keputusan pembelian adalah 8,1% sedangkan sisanya 91,9% dipengaruhi oleh variabel lain.
- Pengaruh kekhawatiran tentang kehilangan makanan (*food loss*) dan sisa makanan (*food waste*) terhadap proses keputusan pembelian adalah 31,3% sedangkan sisanya 68,7% dipengaruhi oleh faktor lain.

---

3 Faridatun  
Nafiroh dan

Estimasi Food Waste  
Beras Rumah Tangga di

- Analisis deskriptif  
kuantitatif

*Food waste* menjadi faktor utama dalam penurunan tingkat ketahanan pangan. Rata-

---

Idah Lumhatul Fuad (2019)	Pemukiman Industri (Studi Kasus di Desa Banjarkemantren Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Data primer <i>food waste</i> beras yang hilang di dalam rumah pada tingkatan rumah tangga berstatus pekerjaan sebagai pekerja pabrik</li> <li>- <i>Food waste</i> rumah tangga ditimbang dalam bentuk masak per hari selama satu bulan, kemudian jumlah berat masak dikalikan dengan rumus FDDM</li> </ul>	rata <i>waste</i> yang didapat dari per rumah tangga per bulan sebesar 108,47 g/kap/bln. Artinya rumah tangga permukiman industri menghasilkan <i>food waste</i> beras sebesar 22,5 kg/bulan.
4 Riska Amelia Mulyo (2016)	Perkiraan Kehilangan Pangan ( <i>Food Loss</i> dan <i>Food Waste</i> ) Komoditas Beras di Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisis deskriptif kuantitatif</li> <li>- Penelitian dilakukan dengan mengolah data sekunder yang berkaitan</li> </ul>	Sebesar 23.92% atau hampir ¼ beras dari total produksi beras di Indonesia <i>loss</i> dan <i>waste</i> . Keadaan tersebut menyebabkan berbagai macam kerugian atau dampak negatif di berbagai bidang pangan dan gizi menyebabkan hilangnya sejumlah energi



			<p>dengan <i>food loss</i> dan <i>food waste</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Food loss</i> meliputi tahap pemanenan, perontokkan, pengeringan, penggilingan, dan distribusi</li> <li>- <i>Food waste</i> meliputi pada tingkatan rumah tangga, rumah sakit, dan restoran</li> </ul>	<p>dan protein tertentu mencapai 379 kkal/kap/hari energi dan 8,87 gramam/kapita/hari protein.</p>
5	Ahsan Saifurrohman (2016)	Esimasi Sisa Makanan dari Paket Sajian Makanan Kotak	<p>Jenis data yang dikumpulkan meliputi data primer. Data primer meliputi karakteristik responden, sisa konsumsi, persepsi responden terhadap sisa makanan. Data karakteristik responden meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan,</p>	<p>Terdapat sisa makanan yang terdiri dari sisa nasi, lauk heweni, lauk nabati, sayur, dan buah. Dilihat dari sisi jumlah dan kehilangan zat gizi, sisa makanan tergolong sedikit (dibawah 1% AKG). Dapat disimpulkan porsi makanan pokok yang disediakan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Tidak terdapat perbedaan yang nyata kehilangan zat gizi pada seluruh</p>

			pendapatan, dan etnis. Untuk mendapatkan kehilangan pangan berupa sisa nasi, lauk, sayuran dilakukan dengan penimbangan secara langsung ( <i>food weighing</i> ).	karakteristik responden. Kelompok wanita cenderung lebih banyak menyisakan makanan daripada laki-laki. Kehilangan zat gizi terbanyak pada kelompok dengan pendapatan 2-4 juta per bulan. Kehilangan zat gizi dari sisa makanan cenderung meningkat sering meningkatnya usia.
6	Lucia Destri Natalia, Dina Rahayuning P, STP, M.Gizi, dan dr. Siti Fatimah, M. Kes (2013)	Hubungan Ketahanan Pangan Tingkat Keluarga dan Tingkat Kecukupan Zat Gizi dengan Status Gizi Batita di Desa Gondangwinangun Tahun 2012	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei melalui kuisisioner</li> <li>- Pendekatan <i>cross sectional</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terdapat hubungan bermakna antara ketahanan pangan tingkat keluarga dengan status gizi batita di Desa Gondangwinangun (<math>p=0,001</math> ; <math>r=0,421</math>)</li> <li>- Terdapat hubungan bermakna antara tingkat kecukupan protein dengan status gizi batita di Desa Gondangwinangun (<math>p=0,004</math> ; <math>r=0,363</math>)</li> <li>- Terdapat hubungan bermakna antara tingkat kecukupan protein dengan ketahanan pangan di Desa Gondangwinangun (<math>p=0,016</math> ; <math>r=0,31</math>)</li> </ul>

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa perbedaan penelitian yang akan lakukan yaitu dari variabel dependen status gizi. Selain itu, variabel independennya adalah zat gizi yang terbuang dari *food waste* dan tingkat kecukupan zat gizi. Perbedaan juga dapat terlihat dari klasifikasi tempat yang diteliti dan waktu penelitian. Untuk tempat saya fokus kepada rumah tangga di Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat karena Jakarta Barat menduduki peringkat ketiga untuk jumlah sampah hasil sisa makanan serta perubahan jumlah penduduk yang stabil.