

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia berada diperingkat kedua tertinggi kasus COVID-19 di ASEAN pada bulan Agustus 2020 (Kementrian Kesehatan RI, 2020). Oleh karena itu, pemerintah mulai melakukan pembatasan sosial berskala besar (PSBB) selama pandemi COVID-19 tujuannya untuk mengurangi penyebaran virus agar tidak semakin meningkat (Martinez-Ferran, et al, 2020). Menurut Dr. Susanawati, SP., MP, dosen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta mengatakan bahwa hal ini akan berdampak pada bidang pangan khususnya ketahanan pangan dikarenakan masyarakat diharuskan untuk mengurangi kontak fisik dan mulai melakukan pekerjaan dari rumah. Dampaknya akan berpengaruh pada produksi, distribusi, dan konsumsi pangan (Muhammadiyah, 2020).

Untuk itu upaya mewujudkan ketahanan pangan dengan mengurangi kehilangan pangan (*food loss*) dan makanan tak dikonsumsi (*food waste*) (Prasetyani dan Dodi, 2013). *Food loss* merupakan hilangnya produk pangan antara rantai pasok produsen dan pasar sehingga dapat mengakibatkan tingkat penurunan bahan pangan untuk dikonsumsi manusia. *Food loss* dapat terjadi karena tahap produksi, pascapanen dan pemrosesan rantai pasokan makanan (Kariyasa & Suryana, 2012). Di Eropa dan Amerika yang merupakan negara maju mengalami *food loss* yang konsumsinya rata-rata mencapai 95-115 kilogram per kapita per tahun. Sedangkan Afrika, Amerika latin dan Asia termasuk Indonesia juga mengalami *food loss* sekitar 6-11 kilogram per kapita per tahun (Kwesi, 2019). Hal itu disebabkan karena kebiasaan makan masyarakat yang suka menyisakan makanan di piring (*food waste*). *Food waste* adalah makanan sisa dimana produk makanan tersebut masih aman dan bergizi untuk dikonsumsi. Di Indonesia, masih banyak masyarakat yang menyisakan makanannya di piring. Sekitar 10-15% *food waste* disebabkan oleh konsumen (Aktas et al., 2018).

Jika masyarakat masih banyak yang melakukan penumpukan *food waste* maka akan menimbulkan dampak yang besar bagi dunia diantaranya terhadap lingkungan, *food waste* dapat menghasilkan gas metana sehingga dapat berpotensi

sebagai gas rumah kaca, meningkatkan pemanasan global dan permintaan tinggi pada lahan pertanian (Graham-Rowe, E., Jessop, D. C., & Sparks, 2015). Selain itu, *food waste* juga dapat menyebabkan terjadinya harga pangan meningkat sehingga akan berdampak gizi buruk pada kaum miskin. Sedangkan dari aspek ekonomi yaitu terjadinya pemborosan uang apabila makanan tersebut tidak dikonsumsi lalu dibuang begitu saja (Ilmi Annisa, 2019). Pada aspek gizi *food waste* akan menyebabkan kurangnya jumlah zat gizi yang tersedia. Ada beberapa kelompok makanan yang banyak menghasilkan *food waste* antara lain makanan yang mengandung susu dan lemak. Rata-rata jumlah zat gizi yang terbuang berkisar 102 kkal, 7 gr protein, 1,9 gr serat, 75,7 mg kalsium (Pavone et al., 2019).

Data dari *Economist Intelligence Unit* (2016) mengatakan Indonesia penyumbang terbesar kedua sisa makanan, yaitu sekitar 3000 kilogram makanan per orang setiap tahun (Sheiviana, 2019). Salah satu *food waste* adalah rumah tangga. Pada konsumen tingkat rumah tangga, *food waste* dapat terjadi karena kurangnya kesadaran dalam memanfaatkan makanan dengan baik, seperti tidak mengetahui batas tanggal kadaluarsa pada produk makanan, penyimpanan makanan yang salah dan pembelian makanan yang berlebih (Gunders, 2012). Selain terjadi pada rumah tangga *food waste* juga dapat terjadi diberbagai tempat seperti restoran, rumah makan, kantin, pabrik, dan sebagainya. Menurut data SIPSN (Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional) tahun 2020 di wilayah Kota Tangerang menghasilkan sisa makanan sebesar 61.38% dimana termasuk kedalam urutan kedua di provinsi Banten.

BPS mengatakan bahwa karyawan merupakan seseorang yang bekerja di lembaga, kantor atau perusahaan secara permanen untuk menghasilkan upah atau gaji (Sukmi Natalia, 2018). Selama masa pandemi Covid-19 karyawan sudah mulai diberlakukannya untuk WFH (Work From Home). WFH merupakan seseorang yang diperbolehkan untuk bekerja dari rumah tanpa harus datang ke kantor atau perusahaan (Theodora Yessica, 2020). Hal tersebut ada kaitanya dengan kebiasaan karyawan selama pandemi pada saat waktu senggang mereka lebih sering menghabiskan waktunya untuk memesan makanan via online seperti

Go-Food dikarenakan selama melakukan quarantine atau Work From Home (WFH) mereka mulai merasakan jenuh atau bosan dengan masakan rumah (Kartika, 2020). Menurut penelitian (Iisnawatia et al., 2019) menunjukkan bahwa 35% seseorang yang berusia 25-49 tahun dengan status pekerjaannya sebagai karyawan swasta dan Pegawai Negeri Sipil (PNS) selama masa quarantine mereka lebih suka melakukan pemesanan online seperti Go-Food. Hal itu memungkinkan dapat menyebabkan terjadinya *food waste* dikarenakan makanan yang tersedia dirumah jika tidak dikonsumsi akan terbuang sia-sia.

Berdasarkan survei WWF Indonesia tahun 2018, bahwa 91% masyarakat Indonesia kurang memahami cara mengonsumsi, memproduksi, dan membuang makanan sehingga hal itu menjadi ancaman terbesar bagi lingkungan salah satunya bumi. Sekitar 11% orang yang berusia 18-24 tahun menganggap bahwa kebiasaan menyisakan makanan tidak menimbulkan ancaman terhadap alam, sementara 40% lainnya menganggap bahwa ancaman tersebut kurang signifikan (Ilmi Annisa, 2019). Sedangkan dari aspek gizi sekitar 74% responden rata-rata masih belum memahami bahwa *food waste* dapat menyebabkan kekurangan zat gizi (Raftery, 2017).

Menurut hasil penelitian Kanopi FEB UI bahwa rata-rata responden laki-laki lebih cenderung menghabiskan makanan yang lebih banyak daripada responden wanita (Universitas Indonesia, 2019). Hal itu disebabkan karena pria memiliki ukuran gigitan lebih besar daripada wanita sehingga proses dalam mengunyah makanan akan lebih cepat (Ariesta, 2019). Oleh karena itu, faktor penyebab *food waste* adalah wanita, karena wanita lebih lama dalam proses mengunyah makanan sehingga membuat mereka cepat kenyang.

Hasil penelitian Mandasari, 2018 menunjukkan bahwa hasil dari *food waste* berkisar 47,05 gram per orang per bulan (sama dengan 564,62 gram per orang per tahun) dan secara signifikan faktor yang mempengaruhi *food waste* adalah frekuensi makan dengan nilai 0,006 dan jenis kelamin dengan nilai 0,035. Nagelkerke R Square menunjukkan hasil dari *food waste* berkisar 18,7 % yaitu frekuensi makan, biaya hidup, frekuensi makan diluar dan jenis kelamin.

Penelitian Edoardo, 2019 menunjukkan hasil nilai t hitung lebih besar dari t tabel ($10,1 > 1,96$) yang berarti bahwa pengetahuan secara tidak langsung dapat berpengaruh terhadap *food waste*. Sementara penelitian Ariesta, 2019 menunjukkan hasil koefisien korelasi sebesar 0,167 bahwa waktu makan memiliki pengaruh secara tidak langsung terhadap *food waste*.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian *food waste* yang dihasilkan dari kebiasaan seseorang tidak menghabiskan makanan yang dikonsumsi, Maka peneliti akan memulai dari wilayah terkecil dahulu untuk mengetahui faktor determinan *food loss and waste (FLW) behavior* pada Karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Masa Pandemi COVID-19.

1.2 Identifikasi Masalah

Kurangnya perilaku makan pada saat memilih makanan akan mengakibatkan *Food Loss and Waste (FLW)*. Salah satu faktor yang mempengaruhi makanan sisa yaitu karena seseorang lebih mementingkan hawa nafsu dibandingkan kebutuhannya. Seperti halnya rata-rata orang sudah merasa bosan dengan makanan dirumah dimasa pandemi sehingga mereka mulai melakukan pemesanan secara online. Selain itu, rasa dan kualitas makanan juga menyebabkan makanan tersebut banyak yang terbuang. Berdasarkan hasil tim riset Tirto melakukan survei secara acak pada 30 responden yang berusia 16-28 tahun menggunakan sampel non probabilitas. Survei ini dilakukan pada tanggal 1-6 Februari 2017. Hasil tersebut menunjukkan bahwa terdapat 43% responden menyisakan makanan untuk dibuang, 17% responden sisa makanannya diberikan kepada teman, dan 10% lainnya sisa makanan tersebut dibawa pulang kerumah jika makanan itu adalah makanan kesukaannya. Oleh karena itu, perlu adanya perhatian khusus bagi kita para calon ahli gizi di Indonesia untuk mengetahui faktor determinan *food loss and waste (FLW) behavior* pada Karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, bahwa banyak faktor yang mempengaruhi *Food Loss and Waste* (FLW) seperti kebersihan makanan, cita rasa makan, kebiasaan makan dan lain sebagainya. Peneliti akan membatasi diri hanya berkaitan mengenai faktor determinan *food loss and waste* (FLW) terutama dibidang sosial, perilaku, karakteristik individu dan ekonomi pada kalangan pekerja di PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut :

1. Apakah yang menjadi faktor penyebab dari FLW *behavior* pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19?
2. Berapakah jumlah dan nilai ekonomi dari FLW *behavior* pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19?
3. Faktor determinan apa saja yang mempengaruhi FLW *behavior* pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19?

1.5 Tujuan Penelitian

Secara umum peneliti bertujuan untuk mengetahui faktor determinan *Food Loss and Waste* (FLW) *behavior* pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Masa Pandemi COVID-19. Secara rinci, tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi faktor karakteristik individu (usia, jenis kelamin, dan pengetahuan) terhadap FLW pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.
2. Mengidentifikasi faktor sosial (pemilihan makan dan gaya hidup) terhadap FLW pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.
3. Mengidentifikasi faktor perilaku (waktu makan dan frekuensi makan) terhadap FLW pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.

4. Mengidentifikasi faktor ekonomi (pendapatan) terhadap FLW pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.
5. Menganalisis hubungan faktor karakteristik individu (usia, jenis kelamin, dan pengetahuan) terhadap FLW pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.
6. Menganalisis hubungan faktor sosial (pemilihan makan dan gaya hidup) terhadap FLW pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.
7. Menganalisis hubungan faktor perilaku (waktu makan dan frekuensi makan) terhadap FLW pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.
8. Menganalisis hubungan faktor ekonomi (pendapatan) terhadap FLW pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.
9. Menganalisis faktor determinan yang mempengaruhi perilaku FLW pada karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.

1.6 Manfaat Penelitian

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

1. Bagi Karyawan
Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, perubahan perilaku dalam memilih makanan, kesadaran, tingkat kepedulian , dan sarana edukasi untuk menanggulangi kebiasaan perilaku karyawan dalam menyisakan makanan.
2. Bagi Pihak Perusahaan
Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi dan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan dalam mengurangi limbah konsumen terutama dikawasan layanan makanan.
3. Bagi Pemerintah
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai hilangnya pangan pokok serta pengelolaannya. Sehingga menyebabkan banyak zat gizi

yang terbuang. Oleh karena itu, dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk menentukan kebijakan dalam mengurangi dampak gizi buruk di Indonesia.

4. Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi dan acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai *Food Loss and Waste* (FLW).

1.7 Keterbaruan Penelitian

| No | Penulis | Judul | Metode | Hasil |
|----|--------------------------------|---|---|---|
| 1 | P Mandasari (2018) | Quantifying and Analysing <i>Food Waste</i> Generated by Indonesia Undergraduate Students | Metode survey dengan melakukan wawancara menggunakan kuesioner, data yang didapat dianalisis dengan model regresi logistic untuk menentukan faktor yang mempengaruhi food waste dan statisti dekriptif dari spss digunakan untuk mengklasifikasi pemborosan makanan | Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 4.987,5 gr food waste dihasilkan dalam sebulan (sama dengan 59.850 gr per tahun); atau 47,05 gr per orang per bulan (sama dengan 564,62 gr per orang per tahun). Frekuensi makan dan jenis kelamin ditemukan sebagai predictor signifikan terjadinya limbah makanan. |
| 2 | Dea Sukmawati Triaji (2019) | Pengetahuan, Persepsi, dan Perilaku <i>Food Waste</i> pada Mahasiswa Institut Pertanian Bogor | Metode non probability sampling dengan teknik convenience sampling. Pengambilan data yang dilakukan menggunakan kuesioner, wawancara, observasi, dan penimbangan makanan dengan timbangan digital. | Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis kelamin dan uang saku memiliki hubungan dan pengaruh signifikan terhadap perilaku food waste pada mahasiswa IPB. |
| 3 | Audi Amalia (2019) | Analisis Pengetahuan Green Consumer, Motivasi Membuang Makanan dan Aktivitas Terhadap Perilaku Food Waste Mahasiswa IPB | Metode survey dengan pendekatan cross sectional study dan menggunakan kuisisioner sebagai pengumpulan data. | Hasil penelitian menggunakan uji T-test bahwa adanya perbedaan signifikan antara jenis kelamin laki-laki dan perempuan pada variabel motivasi membuang makanan, tindakan ketika food waste, jenis makanan yang |

| | | | | |
|---|---------------------|---|---|--|
| | | | | disisakan dan perilaku saat observasi. Tidak ada perbedaan antara jenis kelamin laki-laki dan perempuan pada variabel aktifitas dan pengetahuan green consumer. |
| 4 | Annisya (2018) | Analisis Perbandingan Makanan Tak Terkonsumsi (Food Waste) Pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri di Kota Palembang. | Metode survey diikuti dengan metode pengamatan non-reaktif. Data yang diperoleh di lapangan diuraikan secara deskriptif, data primer dan data sekunder diolah menjadi dua cara kualitatif dan kuantitatif, analisis data secara kuantitatif dilakukan menggunakan program excel, analisis varians satu arah melihat perbedaan sisa makanan, regresi linear metode stepwise pada program SPSS untuk melihat faktor yang mempengaruhi food waste. | Hasil analisis satu arah menunjukkan ada perbedaan nyata makanan tak terkonsumsi, hasil analisis regresi metode stepwise bahwa ada 3 variabel yang berpengaruh terhadap makanan tak terkonsumsi yaitu pekerjaan, jenis kelamin, dan kebersihan kantin. Total sisa makanan yang terkumpul penelitian adalah 1900,07 gr dengan rerata 31,67 gr. Sisa nasi yang telah dikonversi menjadi berat mentah adalah 922,61 gr dengan rerata ekonomi yang hilang sebesar Rp. 49,174/orang/makan siang. Rata rata ekonomi yang hilang dari keseluruhan komponen makanan (lauk pauk, nasi, dan sayur) adalah Rp. 461,349/orang/makan siang. |
| 5 | Abdur Rahman (2017) | Analisis Nilai Ekonomi dan Faktor-Faktor yang | Metode survey dengan melakukan wawancara menggunakan kuesioner, | Berat rata-rata <i>food waste</i> adalah 1,357 gr dalam bentuk beras mentah atau 3,91 |

| | | | | |
|---|--------------------------------|---|--|--|
| | | mempengaruhi Pangan Tak Terkonsumsi (Food Waste) Pada Kantin Tempat Kerja di Kota Palembang | Pengumpulan data menggunakan data kualitatif yang bersumber dari data primer maupun sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara dengan responden sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi terkait badan pusat statistic, FAO, Jurnal, Literatur atau artikel internasional | gr dalam bentuk nasi masak per individu per makan siang. Jumlah nilai ekonomi yang terbuang dari <i>food waste</i> pada kantin adalah Rp. 13,2285 per individu per satu kali makan siang. Dari 60 responden sebanyak 31 orang responden menyisakan nasi terdiri dari 18 orang responden wanita dan 13 orang responden pria. Dari 234,70 gr nasi masak yang disisakan oleh 31 orang, sebanyak 147,30 gr atau 62,76% sisa nasi disumbangkan oleh reponden wanita berumur 20-26 tahun. Faktor yang berpengaruh secara signifikan terhadap jumlah pangan tak terkonsumsi (nasi) pada kantin tempat kerja adalah selera makan, durasi istirahat makan dan usia. |
| 6 | Sanastasya Dewi Ariesta (2019) | Estimasi Nilai Ekonomi dari Sisa Makanan (Food Waste) dan Perilaku Ekonomi Masyarakat dalam Membuang Sampah Makanan (Studi Kasus: Babakan Raya, Institut Pertanian Bogor) | Analisis deskriptif, metode SNI 19-3964-1994, dan analisis regresi logistik. | Sebagian besar penjual di Bara memilih menyimpan nasi yang tidak habis terjual untuk dijual kembali maupun konsumsi pribadi, dan sebagian besar pengunjung rumah makan Bara lebih memilih untuk membiarkan makanan sisa dari pada membungkusnya. Nilai ekonomi sisa |

| | | | | |
|---|---------------------------|--|---------------------------------|--|
| | | | | nasi yang dihasilkan pengunjung lebih besar dari pada penjual yaitu 99% serta faktor yang mempengaruhi terhadap sisa nasi adalah jenis kelamin, kondisi kesehatan, dan kebiasaan. |
| 7 | Riska Amelia Mulyo (2016) | Perkiraan Kehilangan Pangan (<i>Food Loss dan Food waste</i>) Komoditas Beras di Indonesia | Analisis deskriptif kuantitatif | Hasil penelitian ini adalah sebesar 23,92% atau hampir ¼ beras yang diproduksi di Indonesia <i>loss dan waste</i> . Hal tersebut menyebabkan kerugian ekonomi senilai 86,6 triliun rupiah dan kehilangan zat gizi berupa energi sebesar 395 kkal/kap/hari dan protein sebesar 7,46 gr/kap/hari protein, serta kerugian dibidang lingkungan berupa pemborosan sumber daya alam seperti air dan udara. |

Berdasarkan penelitian diatas dapat dijelaskan bahwa hasil peneliti (Mandasari, 2018) menunjukkan faktor yang mempengaruhi terjadinya *food waste* yaitu frekuensi makan dan jenis kelamin. Selain itu, jumlah *food waste* yang dihasilkan dalam sebulan berkisar 4.987,5 gr atau 564,62 gr per orang pertahunnya. Sementara hasil peneliti (Annisya, 2018) menunjukkan terdapat tiga faktor yang mempengaruhi *food waste* meliputi pekerjaan, kebersihan kantin dan jenis kelamin. Total *food waste* yang terkumpul dari penelitian ini adalah 1900,07 gr dengan rata-rata 31,67 gr.

Hasil penelitian dari (Rahman et al., 2017) menjelaskan bahwa faktor yang mempengaruhi *food waste* salah satunya pada nasi adalah selera makan, usia, dan durasi istirahat makan. Pada penelitian ini Jumlah nilai ekonomi yang terbuang adalah Rp. 13,2285 per individu per satu kali makan siang. Selain itu, Penelitian (Ariesta, 2019) menunjukkan bahwa faktor yang mempengaruhi *food waste* terhadap nasi yaitu jenis kelamin, kondisi kesehatan, dan kebiasaan. Rata-rata konsumen lebih memilih menyisakan makanan dibandingkan membungkusnya.

Pada penelitian (Mulyo, 2016) menunjukkan total nilai ekonomi yang terbuang akibat *food loss and waste* (FLW) pada beras yang diproduksi di Indonesia berkisar 86,6 triliun dan hilangnya zat gizi berupa energi sebesar 395 kkal/kap/hari serta protein sebesar 7,46 gr/kap/hari. Selain itu, mengalami kerugian dibidang lingkungan berupa pemborosan sumber daya alam seperti air dan udara. Hal ini perlu adanya peninjauan lebih dalam terkait bidang gizi mengingat sejauh ini tinjauan hanya dilakukan dibidang ekonomi. Perbedaan peneliti saya dengan penelitian sebelumnya adalah tempat penelitian, sampel penelitian, waktu penelitian dan variabel penelitian. Oleh karena itu, keterbaruan dari penelitian saya adalah dengan melihat faktor determinan *food loss and waste* (FLW) *behavior* pada Karyawan PT Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi COVID-19.