

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sampah adalah sesuatu yang tidak digunakan, tidak dipakai, tidak disenangi atau sesuatu yang dibuang yang berasal dari kegiatan manusia dan tidak terjadi dengan sendirinya (Hermiyanty, Wandira Ayu Bertin, 2017). Salah satu masalah lingkungan yang tidak kalah pentingnya adalah permasalahan sampah. Permasalahan sampah dimulai sejak meningkatnya jumlah penduduk sebagai penghasil sampah, dengan masyarakat yang semakin padat. Populasi penduduk disuatu area. Untuk daerah pedesaan yang jumlah penduduknya masih relatif sedikit, permasalahan sampah tidak begitu terasa karena jenis sampah yang dihasilkan masih dapat ditanggulangi dengan cara sederhana misalnya dibakar, ditimbun atau dengan cara dibiarkan mengering sendiri. Untuk daerah dengan penduduk padat yang area terbukanya tinggal sedikit, dirasakan bahwa sampah menjadi problem (Prasojo, 2013).

Kebutuhan energi manusia diperoleh dari makanan yang dikonsumsi. Selain sumber energi, makanan juga berfungsi dalam menyediakan materi-materi yang diperlukan oleh tubuh untuk membangun dan mempertahankan kondisi dinamis dalam tubuh agar tubuh selalu sehat. Banyak bukti menunjukkan bahwa konsumsi makanan yang bergizi dan memiliki nutrisi seimbang, selain penting untuk kesehatan dan normalitas fungsi tubuh juga berpengaruh terhadap proses mental dan perilaku yang baik. Oleh karena itu, kecukupan nutrisi dan gizi dalam hidup, terutama dalam masa pertumbuhan, sangat penting dan harus selalu diperhatikan (Istikomah & TBSA, 2014).

Sampah makanan mulai menjadi isu di berbagai negara karena berbagai dampak yang ditimbulkan. (Wulansari et al., 2019) menyatakan bahwa sampah makanan berdampak pada ketahanan pangan, lingkungan dan ekonomi. Sebanyak 1,3 miliar ton bahan makanan yang layak untuk dikonsumsi (sepertiga dari produksi pangan dunia) terbuang di sepanjang rantai pasokan makanan dari tahap produksi hingga konsumsi (Abiad & Meho, 2018). Jumlah makanan yang terbuang tersebut dapat memenuhi kebutuhan pangan seperdelapan populasi global yang mengalami kekurangan pangan dan gizi. Selain itu, jumlah tersebut juga dapat mengurangi tantangan dalam memenuhi kebutuhan pangan global yang meningkat 50% hingga 70% pada tahun 2050 (Abiad & Meho, 2018).

Keterkaitan sampah makanan dengan ketahanan pangan ialah ketersediaan pangan yang ada tidak dibuang dengan sia-sia, sehingga dapat meminimalisir dampak kekurangan stok pangan nasional. Sampah makanan atau biasa disebut dengan food waste juga sangat berdampak buruk bagi ketersediaan makanan serta dapat mengancam terhadap lingkungan, seperti bau busuk dan menimbulkan bibit-bibit penyakit. Kemungkinan besar pada saat konsumsi beras menjadi nasi, food waste timbul dikarenakan pola makan yang tidak dihabiskan. Waste ini terjadi pada waktu sarapan, makan siang maupun malam. Terjadi waste pada waktu sarapan dikarenakan tergesa-gesa berangkat sekolah ataupun bekerja, sehingga tidak sempat menghabiskan nasinya (Nafiroh & Fuad, 2019).

Faktor-faktor yang mempengaruhi adanya sisa dari bahan konsumsi terdiri dari empat aspek yaitu umur, jenis kelamin, mutu dan kebiasaan makan (Dewi, 2015). Selain komponen tersebut umur individu dan mutu makanan adalah yang paling berpengaruh terhadap adanya hasil sisa makanan. Dua aspek tersebut menjadi titik berat dikarenakan umur yang seiring berjalannya waktu semakin bertambah membuat kepekaan indera individu meningkat hingga menurun pada batas waktu tertentu dan berpengaruh terhadap asupan kebutuhan pangan individu tersebut. Mutu makanan juga menjadi pertimbangan karena semakin tinggi kualitas pangan yang dikonsumsi lebih minim terhadap hasil sisa pangan yang dihasilkan.

FAO (2011) menyatakan bahwa Food Loss (FL) adalah penurunan kuantitas atau kualitas makanan yang terjadi di sepanjang rantai pasok pangan dan secara khusus mengarah pada makanan yang dapat dikonsumsi manusia. Umumnya, food loss terjadi pada tahap produksi, pasca panen, dan pengolahan dalam rantai pasok makanan (Qodriyatun, 2021). Sedangkan food waste didefinisikan sebagai bagian dari food loss yang terjadi di akhir rantai pasok pangan (baik pengecer maupun konsumen akhir) yang berkaitan dengan perilaku peritel dan perilaku konsumen.

Peningkatan jumlah populasi penduduk secara global dipandang sebagai faktor meningkatnya kebutuhan pangan untuk melangsungkan kesejahteraan penduduk. Dunia saat ini masih dihadapkan dengan permasalahan kelaparan dan kekurangan gizi. Menurut laporan Food and Agriculture Organization (FAO), dunia harus meningkatkan produksi pangan 70% pada tahun 2050 untuk memberi makan populasi manusia yang kemungkinan menjadi 9,1 miliar. Penduduk Sub-Sahara Afrika diperkirakan akan tumbuh paling cepat hingga 108 persen, 910 juta orang dan Timur dan Asia Tenggara yang paling lambat sampai 11 persen,

228 juta. Jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2017 adalah 265.015.300 jiwa dengan total rumah tangga sebanyak 67.945.500 (Nafiroh & Fuad, 2019).

Pangan yang cukup untuk rakyat tidak menyebabkan kelaparan dan kekurangan zat gizi, seperti terdapat di beberapa negara Asia Selatan dan Afrika kekurangan zat gizi terjadi pada rakyatnya. Hal ini diakibatkan karena banyaknya makanan yang terbuang sia-sia sekitar 400-450 kalori satu orang per hari yang tidak dikonsumsi, sedangkan dinegara maju mencapai 1520 kalori per hari. Masalah kehilangan pangan ini sudah seharusnya menjadi perhatian bagi seluruh penduduk di dunia, termasuk di Indonesia.

Dari segi kesehatan dapat memengaruhi status gizi, hal ini disebabkan karena terdapat nilai zat gizi yang terbuang dari food waste. Semakin banyak nilai zat gizi yang terbuang dalam asupan makanan terutama zat gizi makro maka kebutuhan zat gizi tidak terpenuhi sehingga dapat memengaruhi status gizi yang ditandai dengan penurunan berat badan (Rachman & Septiana, 2020). Status gizi adalah keadaan yang diakibatkan oleh keseimbangan antara asupan zat gizi dengan kebutuhan zat gizi untuk metabolisme tubuh. Status gizi dibedakan menjadi status gizi kurang, status gizi baik, dan status gizi lebih. Beberapa faktor penentu status gizi dipengaruhi oleh asupan zat gizi, penyerapan dan penggunaan zat gizi, aktivitas fisik, pengetahuan, ekonomi, dan penyakit infeksi (Saifurrohman, 2016).

Indonesia merupakan salah satu negara yang berkembang penghasil sampah makanan terbanyak. Volume sampah makanannya menempati urutan kedua di dunia setelah Arab Saudi dengan rata-rata per kapita per tahun 300 kg (EIU, 2016). Terdapat beberapa dampak yang disebabkan oleh *food loss and waste*. Makanan yang terbuang dapat mengakibatkan permasalahan yang signifikan terhadap lingkungan, sosial dan ekonomi (CEC, 2017). Selain itu, food loss and waste dapat memengaruhi ketahanan pangan di tingkat negara dan dunia. Terbuangnya makanan juga menyebabkan pemborosan sumber daya air karena dapat menghabiskan hampir seperempat pasokan air yang ada di dunia. Volume air yang digunakan untuk memproduksi makanan tidaklah sedikit. Jika 30 persen dari semua makanan yang diproduksi menjadi limbah, sama dengan membuang 30 persen air tawar yang digunakan untuk memproduksi dan menjadi limbah. Hal ini juga termasuk dari pembuangan 1000 liter air yang terbuang setiap satu orang di dunia yang membuang satu gelas susu, sesuai dengan data makanan yang terbuang di seluruh dunia (Rinkesh, 2017).

Menurut (Chalak et al., 2019) dalam hasil penelitiannya FLW menyumbang zat gizi yang terbuang yaitu sebanyak 0,2 Kg per kapita per hari makanan yang terbuang diperkotaan Libanon. Makanan yang terbuang ini mengandung rata-rata 451,2 kkal, 37,5 g karbohidrat, 14,9 g protein, serat makanan 2,9 g, 2,4 µg vitamin D, kalsium 165,2 mg dan kalium 343,2 mg. Sementara itu, jenis *food waste* yang dihasilkan dihasilkan setiap orang setiap tahunnya di Indonesia yang tertinggi adalah berupa sayuran sebanyak 7,3 kg, buah-buahan sebanyak 5 kg, produk olahan kacang kedelai (tempe, tahu, oncom) sebanyak 2,8 kg, beras sebanyak 2,7 kg, kemudian umbi dan jagung sebanyak 2,5 kg, susu dan produk olahannya sebanyak 1,7 kg, daging sebanyak 1,6 kg, ikan dan makanan laut sebanyak 1,5 kg, telur sebanyak 1 kg, kacang-kacangan 0,4 kg dan sisa jenis lainnya mencapai 1,8 kg.

Penelitian dilakukan di lingkungan Rt 002 Rw 001 Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan. Kelurahan Margajaya adalah kelurahan yang berada di kecamatan Bekasi Selatan, Kota Bekasi, Jawa Barat, Indonesia. Kelurahan Margajaya memiliki luas 209 Ha. Dari hasil studi pendahuluan yang telah penulis lakukan serta hasil pengamatan di lingkungan Rt 002 / Rw 001, penulis menemukan masih banyak masyarakat yang membuang sampah makanan tiap harinya faktor penyebab makanan sisa terjadi akibat perilaku kurangnya menghargai nilai makanan yang dihidangkan, lemahnya kesadaran untuk mengkonsumsi makanan seperlunya, rendahnya kesadaran akan masalah lingkungan akibat timbulan sampah makanan, rendahnya pengetahuan akan pemanfaatan makanan secara efisien, membuang bagian makanan yang tidak disukai meskipun masih mengandung nutrisi, membeli makanan tanpa perencanaan sehingga banyak yang tersisa, penyimpanan dan pengemasan yang buruk akibatnya makanan kurang awet karena kondisi penyimpanan dan pemanasan yang tidak tepat, maka peneliti tertarik untuk mengetahui gambaran zat gizi yang hilang pada sisa makanan di rt 002 rw 001 Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan Tahun 2022.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan masalah diatas dapat diketahui bahwa Rt 002 Rw 001 yang berada di kelurahan Margajaya yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah kurang menghargai nilai makanan yang dihidangkan, lemahnya kesadaran untuk mengkonsumsi makanan seperlunya, rendahnya kesadaran akan masalah lingkungan akibat timbulan sampah makanan, membeli makanan tanpa perencanaan sehingga banyak yang tersisa, makanan kurang awet dan

pemanasan yang tidak tepat. Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Gambaran Zat Gizi Yang Hilang pada Sisa Makanan di Rt 002 Rw 001 Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan Tahun 2022”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui gambaran zat gizi yang hilang pada sisa makanan di rt 002 rw 001 Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan Tahun 2022

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran protein yang hilang pada sisa makanan di Rt 002 Rw 001 Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan Tahun 2022
2. Mengetahui gambaran karbohidrat yang hilang pada sisa makanan di Rt 002 Rw 001 Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan Tahun 2022
3. Mengetahui gambaran vitamin yang hilang pada sisa makanan di Rt 002 Rw 001 Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan Tahun 2022
4. Mengetahui gambaran lemak yang hilang pada sisa makanan di Rt 002 Rw 001 Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan Tahun 2022

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan dan pengalaman dan akan membuka pola berpikir yang lebih luas mengenai disiplin ilmu yang ditekuni selama ini
- b. Mahasiswa dapat membandingkan dan mengaplikasi teori dan ilmu yang dipelajari selama dibangku perkuliahan dengan lingkungan kerja yang sebenarnya
- c. Mahasiswa dapat memberikan kontribusi dalam menyelesaikan permasalahan

1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan

Dapat memberikan masukan untuk perkembangan terhadap ilmu pengetahuan, terutama dalam bidang Kesehatan Lingkungan.

1.4.3 Bagi Institusi Penelitian

- a. Dapat dijadikan sumber ilmu bari yang akuran dan dapat dijadikan masukan yang bermanfaat mengenai aspek kesehatan masyarakat di pelayanan kesehatan

- b. Diharapkan dapat menciptakan kerja sama yang saling menguntungkan dan bermanfaat antara institusi tempat penelitian dengan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan khususnya Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Gambaran Zat Gizi Yang Hilang pada Sisa Makanan di Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan Tahun 2022. Responden pada penelitian ini yaitu masyarakat yang tinggal di Rt 002 Rw 001 Kelurahan Margajaya Kecamatan Bekasi Selatan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2022 hingga selesai. Penelitian ini perlu dilakukan mengingat semakin banyaknya sampah sisa makanan di lingkungan Rt 002 Rw 001 akibat kurangnya kesadaran terhadap jumlah sampah makanan yang terbuang, ketidakpedulian terhadap sampah makanan, ketidakpahaman dampak lingkungan yang ditimbulkan, kurangnya persiapan belanja, makan dengan porsi yang besar dimana saat ini dampak yang ditimbulkan food waste pada lingkungan menimbulkan bau busuk, vektor penyakit, timbul gas rumah kaca sehingga menyebabkan perubahan iklim, risiko kesehatan, meningkatkan konflik dan hilangnya mata pencaharian. Penelitian ini bersifat kuantitatif dengan pendekatan cross sectional.