

# I. PENDAHULUAN

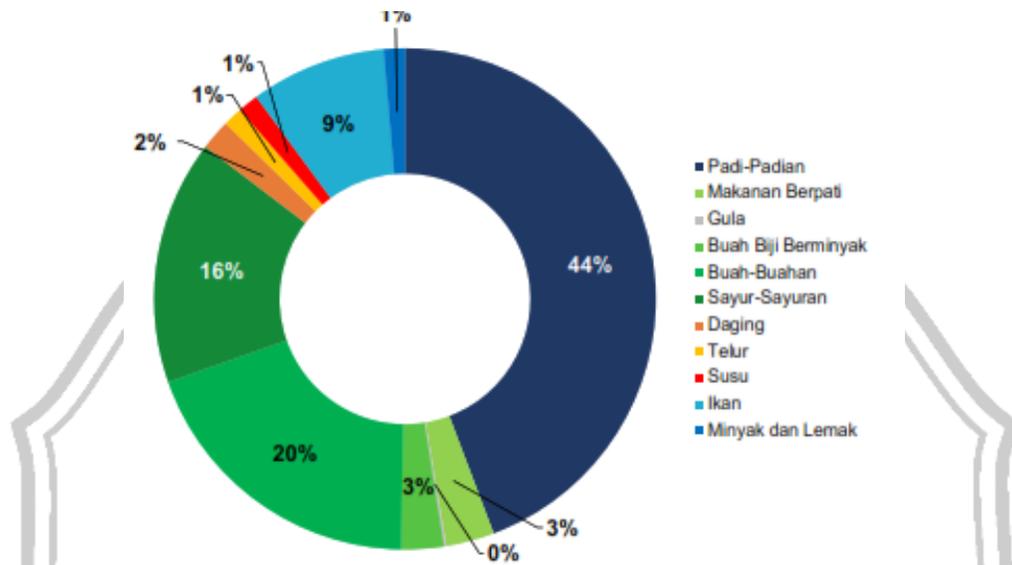
## 1.1 Latar Belakang

*Food loss* dan *food waste* menjadi salah satu isu penting yang ada di Indonesia. Badan pangan nasional (BAPANAS) 2024 sedang menyerukan tentang perilaku pemborosan pangan, untuk mencegah pemborosan pangan dan menjaga bumi yang lestari, permasalahan *food loss* dan *food waste* namun tidak hanya di Indonesia, di Negara lain *food loss* dan *food waste* juga menjadi permasalahan yang serius untuk ditangani. Sepertiga dari total makanan yang diproduksi hilang atau terbuang di antara tahap panen dan konsumsi, *food loss* didefinisikan sebagai kehilangan atau penurunan kualitas pangan, yang biasanya terjadi pada tahap produksi pengolahan dan distribusi, *food waste* didefinisikan sebagai makanan yang siap dikonsumsi namun dengan berbagai alasan dibuang begitu saja/mubazir makanan (Kementerian PPN/Bappenas et al., 2021).

Salah satu pendorong banyaknya sampah makanan yang ada di Indonesia diakibatkan oleh kepadatan populasi, dimana pada setiap kabupaten dan provinsi akan mengalami peningkatan penduduk di setiap tahunnya (Hasanah et al., 2022). Jumlah penduduk di Indonesia pada tahun 2024 telah mencapai angka 281.603.800 jiwa (BPS,2024). Indonesia tidak terlepas dengan sampah makanan. United Nations Environment Programme (UNEP, 2021) dalam laporannya Indonesia menjadi sumber penghasil sampah makanan terbesar di Asia Tenggara dengan jumlah sampah makanan sebesar 20,938,252 ton/tahunnya dengan status keyakinan memperkirakan kepercayaan diri sedang.

Kementerian PPN/Bappenas et al.,(2021) mengatakan jumlah sampah *food loss* dan *food waste* di estimasi sebesar 23-48 juta ton/tahunnya atau 115-184 kg/kapita dalam setahun, dengan jumlah kerugian ekonomi sebesar 213-551 triliun/tahun atau setara dengan 4-5 % produk domestik bruto (PDB) Indonesia, dan dari kehilangan kandungan akibat *food loss* dan *food waste* pada tahun 2002 - 2019 dapat memberi makan 61-125 juta jiwa atau 29-47 % populasi Indonesia. Dengan jumlah nilai sampah makanan yang tinggi miris nya Indonesia mendapatkan

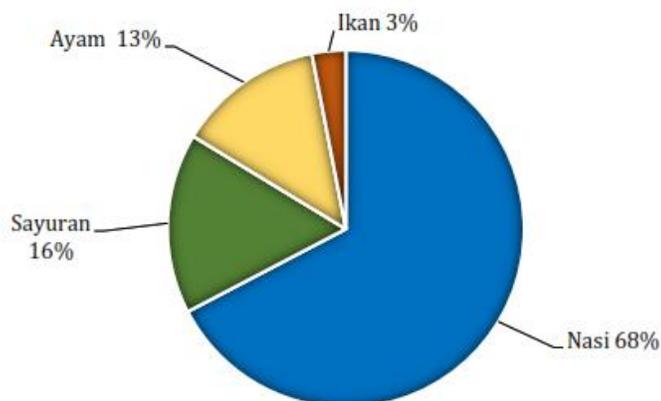
peringkat kelaparan ke dua di kawasan Asia Tenggara dan peringkat ke 77 dari 125 negara dengan angka kelaparan di 17,6 yang masuk dalam kategori sedang (Global Hunger Index (GHI), 2022). Adapun jumlah persentase *food loss* dan *food waste* menurut (Kementerian PPN/Bappenas et al., 2021) yaitu sebagai berikut.



Gambar 1.1 Rata-rata jumlah dalam % *food loss* dan *food waste*  
 Sumber : (Kementerian PPN/Bappenas et al., 2021)

Gambar 1.1 menunjukkan jumlah *food loss* dan *food waste* yang terbuang dalam bentuk persentase. Dari gambar diatas dapat terlihat *food loss* dan *food waste* terbanyak diduduki oleh kategori padi-padian dengan persentase 44%, disusul oleh kategori buah buahan sebanyak 20 %, dilanjut dengan sayur sayuran sebesar 16 %, dan ikan sebesar 9%, pada kategori buah 3%, daging sebanyak 2%, telur 1 %, susu 1%, dan makan berpati sebanyak 3 %.

Penelitian tentang *food loss* dan *food waste* yang dilakukan oleh peneliti lainnya juga menunjukkan bahwasannya jumlah food loss dan food waste terbesar juga diduduki oleh sumber karbohidrat (nasi atau beras). Seperti halnya penelitian yang dilakukan oleh (Hasanah et al., 2022) dengan judul kehilangan ekonomi dari sisa makanan konsumen di rumah makan. Adapun hasil penelitiannya sebagai berikut.



Gambar 1.2 Jenis Makanan Yang Banyak Disisakan Rumah Makan  
 Sumber : (Hasanah et al., 2022)

Pada gambar 1.2 menunjukkan jenis makanan yang sering disisakan di non rumah tangga, urutan pertama masih sama diduduki oleh sumber karbohidrat dengan angka persentase 68%, urutan ke dua ada pada sayur sayuran dengan persentase 16%, urutan ke tiga lauk seperti daging 13 %, dan ikan sebanyak 3 %.

Adanya sampah makanan akibat *food loss* dan *food waste* dapat menyebabkan permasalahan yang cukup serius diantaranya yang sudah dijelaskan pada paragraf diatas yaitu kerawanan pangan, kerugian ekonomi, lingkungan, dan sosial, timbulan *food loss* dan *food waste* juga dapat mengakibatkan emisi gas rumah kaca (BAPANAS 2024). Terdapat lima arah kebijakan strategi pengolahan *food loss* dan *food waste* di Indonesia seperti perubahan perilaku, pembenahan penunjang sistem pangan, penguatan regulasi dan optimalisasi pendanaan, pemanfaatan *food loss* dan *food waste* dan yang terakhir adalah pengembangan kajian dan pendataan *food loss* dan *food waste*. Menilik strategi yang terakhir mahasiswa dapat berperan di dalamnya, seperti yang dikatakan oleh Nita Yulianis direktur kewaspadaan pangan dan gizi bahwa perlu diadakan kolaborasi dalam pelaksanaan pencegahan *food waste*, seperti mahasiswa berperilaku bijak dalam berbelanja dan mengonsumsi makanan, dan menjadikan isu *food waste* ini sebagai bahan kajian, praktik lapang, pengabdian masyarakat, dan karya tulis ilmiah (BAPPENAS 2022).

Menilik Indonesia terdapat permasalahan kerawanan pangan, dimana masih terdapat 74 kabupaten/kota yang masih berstatus rawan pangan (BAPPENAS 2022), harusnya pemenuhan kebutuhan konsumsi harus diimbangi dengan perilaku pengelolaan makanan yang bijak, untuk mengurangi jumlah *food loss*, *food waste*, dan untuk mewujudkan penduduk yang sehat aktif dan produktif. BPS (2024) menuliskan konsumsi per kapita penduduk Indonesia per minggunya, pada tahun 2023 kebutuhan konsumsi beras telah mencapai 1,558 kg/ kapita, sumber protein nabati seperti tahu 0,151 kg/ kapita dan tempe 0,143 kg/ kapita. Sumber protein hewani seperti daging ayam 0,154 kg/kapita, daging sapi 0,0095 kg/ kapita, sedangkan pada sayur sayuran seperti kangkung 0,076 kg/kapita. Jenis-jenis bahan pangan yang umum dikonsumsi diantaranya seperti beras, buah buahan, sayur sayuran, daging, telur, susu, ikan, minyak, dan makanan berpati.

Mengingat kepadatan penduduk yang berpengaruh terhadap jumlah *food loss* dan *food waste* yang telah dijelaskan diatas, Kabupaten Jember termasuk salah satu kabupaten yang diramaikan oleh banyaknya mahasiswa rantau yang sedang menempuh pendidikan. Terdapat 22 perguruan tinggi swasta dan perguruan tinggi negeri di Kabupaten Jember (BPS, 2020), salah satu perguruan tinggi swasta yang ada di Jember adalah Universitas Muhammadiyah Jember.

Universitas Muhammadiyah Jember (UNMUH Jember) merupakan perguruan tinggi swasta yang berada dibawah naungan pesyarikatan Muhammadiyah, dimana dalam gerakannya bernafaskan nilai-nilai keislaman. Seluruh civitas akademika termasuk mahasiswa UNMUH Jember sangat kental dengan nilai nilai keislamannya, dari sekian banyak kegiatan tentunya tidak lepas dari pemenuhan kebutuhan konsumsi oleh civitas akademika, terkhusus mahasiswa UNMUH Jember, yang mana setiap perilaku individu terhadap pemenuhan kebutuhan konsumsinya berbeda baik secara pengolahan pangan sendiri maupun pembelian makanan siap konsumsi. Kegiatan pemenuhan kebutuhan konsumsi ini rentan mengakibatkan terjadinya *food loss* dan *food waste*, seperti ketidak sesuaian selera dengan makanan yang telah terbeli, kelebihan porsi makanan, dan kerusakan bahan pangan yang nantinya akan mengakibatkan kehilangan dan mubazir makanan atau *food loss* dan *food waste*.

Mahasiswa berpotensi melakukan *food loss* dan *food waste* sebagai contoh diakibatkan dari gengsi, selera makan, dan porsi berlebih.



Gambar: 1.3 *Food Waste* oleh Mahasiswa Di Kost dekat UNMUH  
Sumber: Survey

Gambar diatas menunjukkan bahwa mahasiswa dapat melakukan *food waste*, beberapa mahasiswa UNMUH dalam memenuhi kebutuhan konsumsi dengan membeli makanan siap konsumsi namun akibat selera dan porsi yang berlebih. Mahasiswa membuang makanan yang telah dibeli dengan begitu saja. Pada gambar sebelah kanan juga terdapat *food waste* yang diakibatkan kelebihan porsi makanan, sehingga membuat makanan tersebut basi dan terbuang.



Gambar 1.4 Food Loss dan Food Waste Di Kost Dekat Unmuh  
Sumber: Survey

Tidak hanya berperilaku *food waste* mahasiswa juga berpotensi dalam melakukan *food loss*, pada gambar diatas ditemukan pangan mentah (sayur bayam,

jagung, cabai, bawang daun) dari dalam lemari es, yang sudah rusak membusuk, selain itu juga ditemukan nasi yang juga sudah berjamur atau basi dalam lemari es.



Gambar 1.5 *Food Waste* di cafe Kabupaten Jember  
Sumber : Survey

Mahasiswa juga dapat melakukan *food waste* ketika memenuhi kebutuhan konsumsi di kafe, salah satu mahasiswa di Jember melakukan *food waste* disalah satu kafe yang menjadi tempat mahasiswa mengerjakan tugas, diskusi dan juga rapat. Perilaku mahasiswa diatas, menjadi perilaku yang tidak bijak dalam memenuhi kebutuhan konsumsi, mahasiswa memenuhi kebutuhan konsumsinya secara individu, karena mahasiswa masih tidak berkeluarga, dengan pendidikan yang lebih tinggi harusnya mahasiswa lebih bijak dalam menyikapi pemenuhan kebutuhan pangan nya.

Mahasiswa harusnya dapat lebih baik dan bijak dalam pengelolaan pangan tersebut, untuk menghindari mubazir/ menyianiyakan pangan dan makanan yang akan mengakibatkan kerugian ekonomi, kerugian ekonomi akibat *food loss* dan *food waste* menurut (FAO) ialah kehilangan rupiah yang digunakan sebagai produksi pada pangan dan makanan tersebut. Perilaku mubazir dan pemborosan merupakan perilaku yang tidak dibenarkan/ dilarang dalam agama islam, dengan ini hendaklah menjadi motivasi bagi orang-orang beriman untuk tidak menyisakan rezeki dan nikmat dari Allah.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti menganggap penting untuk dilaksanakan penelitian dengan judul Potensi Kehilangan Ekonomi Akibat Perilaku *Food loss* dan *Food waste* Dikalangan Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Jember, selain dari latar belakang nilai keislaman di UNMUH Jember juga perlu

untuk menilai perilaku mahasiswa terhadap *food loss* dan *food waste* dan meningkatkan kesadaran mahasiswa terkait fenomena *food loss* dan *food waste*. Konsep penelitian ini akan mengestimasi jumlah dan kehilangan ekonomi akibat perilaku *food loss* dan *food waste* dikalangan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Jember.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Apa saja jenis *food loss* dan *food waste* yang sering dibuang?
2. Berapa jumlah *food loss* dan *food waste* yang terbuang?
3. Berapa potensi kehilangan (ekonomi) akibat *food loss* dan *waste*?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

1. Mengidentifikasi jenis *food loss* dan *food waste* yang sering dibuang per harinya oleh mahasiswa UNMUH Jember.
2. Menakar jumlah *food loss* dan *food waste* yang terbuang per hari.
3. Menganalisis potensi kehilangan (ekonomi) *food loss* dan *waste* per hari.

### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

1. Penelitian ini dapat memberikan gambaran tentang *food loss* dan *food waste* dikalangan mahasiswa UNMUH Jember ,melakukan, jenisnya apa saja, dan jumlahnya dalam sehari.
2. Memberikan gambaran potensi kehilangan (kerugian dalam ekonomi) dari perilaku *food loss* dan *food waste* yang terbuang.
3. Memberikan informasi dan menggugah kesadaran mahasiswa UnmuH Jember untuk mengurangi atau tidak melakukan *food loss* dan *food waste* sebagai wujud perilaku penerapan nilai-nilai islami dengan tidak melakukan pemborosan makanan.