I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan bagian dari kebutuhan manusia karena mengandung zat gizi yang diperlukan tubuh untuk menunjang kehidupan dan menjalankan kehidupan sehari – hari. Pangan dapat digolongkan menjadi dua kategori, yaitu pangan hewani dan nabati. Bahan pangan hewani antara lain ikan, telur, serta susu dan hasil olahannya. Bahan pangan nabati meliputi buah – buahan, sayuran, kacang – kacang, dan biji – bijian. Limbah *food loss* dan *food waste* merupakan masalah yang serius akibat kebiasaan manusia membuang sisa makanan yang berdampak pada lingkungan. Menurut *Food and Agricultural Organization* (FAO) sepertiga makanan atau senilai 1,3 miliar ton makanan terbuang sia – sia di seluruh dunia setiap tahunnya (Gustavsson et al., 2011).

Meningkatnya *food loss* dan *food waste* mendorong berbagai penelitian baru. FAO (2019) menjelaskan bahwa *food loss* merupakan pemborosan melalui 3 proses yaitu rantai pasok pangan, produksi, pasca panen, dan penyimpanan, serta pengolahan dan pengemasan. Sedangkan untuk *food waste* merupakan limbah yang di hasilkan pada 2 rantai pasok terakhir, yaitu distribusi, pemasaran dan konsumsi. *Food and Agricultural Organization* mencatat sampah makanan terdapat di setiap negara. Lembaga pangan global juga mengingatkan bahwa ketersediaan sumber daya alam terbatas, sehingga akan lebih meningkat ketersediaan pangan dengan mengurangi sisa makanan dibandingkan hanya berfokus pada upaya yang ditujukan pada pangan. Produksi dengan memanfaatkan sumber daya alam. Sekitar 25% dari seluruh makanan yang terbuang didunia cukup untuk memberi makan sekitar 800 juta orang yang mengalami kelaparan di seluruh dunia setiap tahunnya (FAO, 2019).

Pemborosan makanan merupakan sisa makanan baik berupa bahan mentah, bahan setengah jadi, siap saji maupun makanan konsumsi yang dihasilkan oleh pedagang, restoran, atau rumah makan dan rumah tangga. Ada dua jenis sisa makanan yaitu bagian yang dapat dimakan manusia dan bagian yang tidak dapat dimakan oleh manusia seperti tulang, kulit, dan lain – lainnya. Dengan konsep ini

United Nations Environment Programme/UNEP (2021) telah menyusun jumlah sampah makanan di setiap negara dengan mengumpulkan data dari penelitian tentang pemborosan pangan.

Salah satu target tujuan *Sustainable Development Goals* (SDGs), dalam SDG 12.3 adalah mengurangi *food loss*, dan mengurangi separuh *food waste* yang dihasilkan pada tahun 2030, dengan tujuan menjamin pola konsumsi dan produksi yang berkelanjutan. Laporan *Barilla Center For Food and Nutrition (The Economist Intelligence Unit, 2015)*, menunjukkan bahwa Indonesia membuang 300 kg pertahun perkapita, setara dengan jutaan ton makanan, yang menjadikannya negara terbesar kedua didunia dalam hal sampah makanan, yang menurut pangan dan pertanian merupakan negara pertama di dunia yang membuang makanan, populasi dunia, atau 273 juta jiwa, Indonesia membuang 13 ton makanan pertahun, atau setara dengan makanan untuk 28 juta orang atau 11% penduduk Indonesia. Ironis sekali mengingat menurut laporan Indeks Kelaparan, Indonesia berada di peringkat 70 dari 117 negara dengan tingkat kelaparan yang tinggi dan sebanyak 22 juta masyarakat Indonesia menderita kelaparan (ADB dan IFPRI, 2019). *Food loss* dan *food waste* merupakan strategi kebijakan di tingkat nasional dan internasional.

Integrasi pengelolaan *food loss* dan *food waste* di Indonesia merupakan yang menjadi prioritas. Rencana Jangka Menengah Nasional 2020 – 2024, yaitu membangun peningkatan ketahanan, bencana dan perubahan khususnya untuk rendah emisi perkembangan sebagaimana tertuang dalam Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2020. Secara internasional, pedoman produksi dan konsumsi yang bertanggung jawab tertuang dalam SDGs 12 (SDGs, 2020). Target SDGs 12 pada tahun 2030 adalah mengurangi separuh limbah global perkapita di tingkat ritel dan konsumen, dan untuk mengurangi kehilangan pangan di seluruh rantai produksi dan pemasok, termasuk kerugian pasca panen. Tujuan lainnya adalah untuk mengurangi produksi sampah secara signifikan melalui pencegahan, pengurangan, daur ulang, dan penggunaan kembali. Namun hal ini belum cukup nyata mengenai tindakan konsumen, dilihat dari tingginya jumlah *food loss* dan *food waste* di Indonesia.

Kabupaten Jember memiliki jumlah penduduk 2.600.663 jiwa dengan tingkat rata – rata konsumsi beras perminggu mencapai 1,7 kg perkapita (BPS, 2023). Rata-rata pengeluaran makanan perkapita selama sebulan di Kabupaten Jember mencapai Rp 569.040.000 yang terdiri dari pengeluaran makanan jenis padi-padian, umbi-umbian, ikan, daging, telur dan susu, sayuran, kacang-kacangan, buah-buahan, minyak, bahan minuman, bumbu-bumbuan, konsumsi lainnya, makanan dan minuman jadi (BPS, 2024).

Kabupaten Jember yang mendapat julukan sebagai Kota Santri ini, memiliki potensi yang besar dalam bidang pertanian terutama tanaman pangan dan perkebunan. Selain itu, Kabupaten Jember juga memiliki 20 perguruan tinggi negeri dan swasta, salah satunya yakni Universitas Muhammadiyah Jember (UnmuH Jember) yang merupakan perguruan tinggi swasta berbasis islami dibawah naungan Persyarikatan Muhammadiyah. UnmuH Jember dengan ribuan mahasiswa serta ratusan dosen dan karyawannya sangat kental dengan nilai-nilai keislaman tentunya juga tidak asing dengan Surat Al-A'raf ayat 31 yang menjelaskan bahwa umat Islam diperintahkan untuk tidak berlebihan dalam makan dan minum karena Allah SWT tidak suka dengan perbuatan berlebihan atau disebut *israf*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah yang menjadi penyebab terjadinya *food loss* dan *food waste*?
2. Dampak seperti apa yang ditimbulkan oleh adanya *food loss* dan *food waste*?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi penyebab terjadinya *food loss* dan *food waste*.
2. Menganalisis dampak dari adanya *food loss* dan *food waste*.

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Memberikan gambaran penyebab yang ditimbulkan dari adanya *food loss* dan *food waste* yang dibuang begitu saja.
2. Memberikan gambaran dampak yang ditimbulkan dari adanya *food loss dan food waste* yang terbuang.