

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketahanan pangan telah menjadi salah satu permasalahan yang dihadapi masyarakat internasional di era globalisasi. Pada saat yang sama, masalah pemborosan pangan atau *food loss* dan *food waste* menjadi perhatian khusus karena dampaknya yang besar terhadap perekonomian, masyarakat dan lingkungan (Sofia Laeliah *et al.*, 2024). Di Indonesia, tanpa disadari *food waste* menjadi masalah yang sangat penting yang muncul diperkotaan. Sampah makanan (*food waste*) di Indonesia diperkirakan sebesar 300 kilogram sampah makanan yang dihasilkan per orang setiap tahunnya (Ichwan & Cahyana, 2023).

Indonesia menghasilkan 13 juta sampah makanan setiap tahunnya dan menduduki peringkat kedua setelah Arab. Jumlah *food loss* dan *food waste* yang diproduksi Indonesia antara tahun 2000-2019 berada pada kisaran 23 hingga 24 juta ton/tahun atau setara dengan 115 hingga 184 kg/kapita/tahun (Bappenas, 2021). Perkiraan kerugian ekonomi akibat *food waste* di Indonesia selama kurun waktu 2000-2019 mencapai 213-551 triliun rupiah/tahun atau setara 4-5% PDB Indonesia (Bappenas, 2021).

Indonesia dengan jumlah penduduk terbesar keempat di dunia akan mencapai 281.603.800 jiwa pada bulan Juni 2024 (BPS, 2024), tentunya diimbangi dengan kebutuhan yang ditujukan untuk memenuhi konsumsi pangan penduduknya. Berdasarkan data BPS (2024), konsumsi per kapita penduduk Indonesia pada satu minggu pada tahun 2023 adalah 1,558 kg untuk beras lokal/ketan, udang dan ikan segar 0,352 kg, daging sapi/kerbau 0,0095 kg, daging ayam ras/kampung 0,157 kg, telur ayam ras/kampung 2,211 kg, bawang putih 0,380 kg, bawang merah 0,548 kg, tahu 0,151 kg dan tempe 0,143 kg. Menurut Badan Pangan Nasional (Bapanas, 2024), konsumsi beras per kapita di Indonesia mencapai 81,23 kilogram/kapita/tahun pada tahun 2023. Angka tersebut merupakan gabungan dari konsumsi beras lokal, beras kualitas impor, beras impor, dan beras ketan.

Banyaknya *food waste* berasal dari limbah makanan hasil produksi makanan yang berlebihan. Salah satu faktor utama penyebab terjadinya *food waste* adalah produksi pangan yang melebihi kebutuhan. Sejumlah orang cenderung membeli makanan dalam jumlah berlebihan dan membuang sisa makanan yang sebenarnya masih bisa dikonsumsi karena berlebihan atau tidak bertahan lama. Hal ini mencerminkan budaya konsumen yang merugikan, dimana pembelian bahan pangan dalam jumlah besar akhirnya menumpuk hingga makanan tersebut membusuk dan kadaluwarsa. Kebiasaan konsumsi berlebihan, dimana makanan dipandang sebagai simbol kekayaan atau status, menyebabkan sisa makanan sering dibuang dari meja atau di pasar (Sofia Laeliah *et al.*, 2024).

Pangan yang dikonsumsi seluruh anggota rumah tangga dari berbagai sumber, yaitu produksi sendiri, dari orang atau lembaga lain, atau bahkan pembelian. Namun, sikap rumah tangga dalam proses pembelian pangan seringkali menyebabkan *food waste*, seperti yang terlihat pada temuan penelitian (Bappenas, 2021). Ariani *et al.*, (2021) menyatakan bahwa sejumlah besar sisa makanan terjadi selama pemrosesan, baik dari bahan setengah jadi maupun menjadi barang siap konsumsi, seperti pengolahan di rumah tangga, restoran/warung nasi, hotel dan catering.

Laporan *United Nations Environment Programme* (UNEP, 2021) berjudul Indeks Limbah Makanan 2021 menunjukkan Indonesia berada pada posisi pertama dengan jumlah 20.938.252 ton/tahun sampah makanan rumah tangga terbanyak di Asia Tenggara. Dari sisi global, Indonesia merupakan penyumbang sampah makanan terbesar ke-17. Ironinya, berada pada peringkat 70 dari 117 negara di dunia yang mengalami kelaparan dengan kategori parah (ADB and IFPRI, 2019).

Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO, 2019) kurang lebih sepertiga dari seluruh pangan yang diproduksi untuk konsumsi manusia terbuang atau tidak dikonsumsi sebagaimana mestinya. Nilai total sampah makanan tersebut mencapai 1,3 miliar ton atau setara USD 990 miliar. Sementara 7,6 miliar orang, terdapat setidaknya 815 juta orang yang kelaparan (Siaputra *et al.*, 2019).

Kabupaten Jember dengan jumlah penduduk mencapai 2.600.663 jiwa, dengan tingkat rata-rata konsumsi beras per minggu mencapai 1,7 kg perkapita (BPS, 2023). Rata-rata pengeluaran makanan perkapita selama sebulan di Kabupaten Jember mencapai Rp 569.040 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).

Jember merupakan salah satu Kabupaten di Jawa Timur yang memiliki Universitas Negeri dan Swasta secara keseluruhan berjumlah 20 Universitas, salah satunya adalah Universitas Muhammadiyah Jember yang merupakan perguruan tinggi Islam yang berada di bawah naungan Persyarikatan Muhammadiyah. Universitas Muhammadiyah Jember yang kental dengan nilai-nilai keislaman tentunya mengetahui bagaimana larangan tentang membuang makanan, dalam Surat Al-A'raf ayat 31 yang mengingatkan bahwa umat Islam untuk tidak berlebihan dalam mengonsumsi makanan dan minum karena Allah SWT tidak suka dengan perbuatan berlebihan. Universitas Muhammadiyah Jember dijadikan objek penelitian karena Universitas Muhammadiyah Jember memiliki dosen dan tenaga kependidikan yang dapat menjadi responden yang mudah dijangkau dan dianggap memiliki kesadaran yang lebih tinggi tentang pentingnya mengurangi *food loss* dan *food waste*.

Membuang makanan merupakan tindakan pemborosan yang tidak hanya merugikan secara ekonomi, tetapi juga berdampak negatif pada lingkungan dan sosial. Hal ini terjadi apabila pangan yang masih layak dikonsumsi dibuang begitu saja tanpa dimanfaatkan, sehingga menimbulkan potensi kehilangan ekonomi. Mengurangi *food loss* dan *food waste* bukan hanya tentang menyelamatkan makanan, tetapi juga tentang menghemat uang. Makanan yang terbuang seharusnya bisa dimanfaatkan untuk memberi makan orang-orang yang membutuhkan.

Dalam penelitian ini, dibahas mengenai *food loss* dan *food waste* di kalangan dosen dan tenaga kependidikan dikarenakan kepala keluarga atau anggota keluarga yang bekerja pada umumnya menghabiskan kebanyakan waktu mereka di luar rumah sehingga *food loss* dan *food waste* yang dihasilkan oleh anggota keluarga tidak terhitung. Selain itu dosen dan tenaga kependidikan mempunyai pendapatan

sendiri, sehingga mereka mempunyai cara tersendiri dalam mengelola makanan. Hal ini menjadi salah satu hal yang mendasari penelitian ini agar dapat mengetahui jumlah pangan yang tidak terkonsumsi pada aktivitas rumah tangga.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dipandang penting untuk melakukan penelitian dengan judul Potensi Kehilangan Ekonomi Akibat *Food Loss* dan *Food Waste* di kalangan Dosen dan Tenaga Kependidikan Universitas Muhammadiyah Jember. Konsep penelitian ini akan mengukur jumlah dan kehilangan ekonomi akibat *food loss* dan *food waste* per hari di kalangan dosen dan tenaga kependidikan Universitas Muhammadiyah Jember.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apasajakah jenis *food loss* dan *food waste* yang sering terjadi?
2. Berapakah jumlah *food loss* dan *food waste* yang terjadi?
3. Berapakah potensi kehilangan ekonomi akibat *food loss* dan *food waste*?

1.3 Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi jenis *food loss* dan *food waste* yang sering terjadi dalam setiap harinya oleh dosen dan tenaga kependidikan Unmuh Jember.
2. Menakar jumlah *food loss* dan *food waste* yang terjadi per hari oleh dosen dan tenaga kependidikan Unmuh Jember.
3. Menganalisis potensi kehilangan ekonomi akibat *food loss* dan *food waste* oleh dosen dan tenaga kependidikan Unmuh Jember.

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini dapat memberikan gambaran tentang *food loss* dan *food waste* di kalangan dosen dan tenaga kependidikan 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 dosen dan tenaga kependidikan Unmuh Jember untuk mengurangi atau tidak melakukan *food loss* dan *food waste* sebagai wujud perilaku penerapan nilai-nilai islami dengan tidak melakukan pemborosan makanan.