

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia. Pada kemajuan perkembangan zaman saat ini, justru menggeser tujuan utama adanya pangan sebagai kebutuhan pokok. Hal ini dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup, digitalisasi dan teknologi, inovasi produk, kesadaran lingkungan serta peran ekonomi dan sosial. Pergeseran tujuan tersebut mengakibatkan banyaknya makanan tersisa dan terbuang sia-sia yang disebut sebagai *Food loss and Food Waste* (FLFW).

Food Loss (FW) adalah kehilangan yang terjadi pada pangan yang terjadi pada rantai pasok penyiapan pangan. *Food Waste* (FW) adalah makanan yang ditujukan untuk konsumsi manusia yang dibuang atau dibiarkan rusak di tingkat konsumen (apapun penyebabnya) Lybaws *et al.*, (2025). 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. *United Nations Environment Programme* UNEP (2021). Kajian yang dilaksanakan oleh Bappenas (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.

Berdasarkan data yang didapatkan oleh *The Economist Intelligence Unit* (EIU) tahun 2017 tentang penghasil limbah makanan terbanyak di seluruh dunia, Indonesia menduduki urutan kedua setelah Arab Saudi penghasil limbah makanan atau *food loss and waste*, yaitu sebanyak 46,35 juta ton per tahun. Estimasi rata-rata setiap orang Indonesia membuang 28kg sampah makanan pertahun, yang terdiri dari sayuran 25,89%, buah-buahan 17,73%, dan tahu 9,93%. Sayur-sayuran menjadi sumber utama sampah makanan. Hal ini disebabkan oleh limbah yang dihasilkan selama produksi pertanian, penanganan pasca panen, penyimpanan, hingga konsumsi oleh konsumen Wahyudi *et al.*, (2024).

Food loss dan *food waste* merupakan permasalahan signifikan yang berdampak pada keberlanjutan pangan lokal di seluruh dunia. *Food loss* umumnya

muncul pada tahap produksi hingga distribusi, sedangkan *food waste* terjadi pada tahap konsumsi dan penyajian, khususnya di restoran atau rumah makan. Sektor rumah makan menyumbang jumlah limbah makanan yang cukup besar akibat berbagai faktor, seperti pengelolaan stok yang kurang efisien, proses produksi yang berlebihan, serta sisa makanan dari pelanggan. Limbah makanan menyebabkan kerugian yang sangat kompleks, dan berdampak terhadap banyak sektor, seperti lingkungan, ekonomi, dan sosial Ayu *et al.*, (2023).

Menurut Penelitian Fajri & Shauki (2023), industri bisnis makanan dapat menghasilkan 2 (dua) bagian limbah yakni *food loss* dan *food waste*, *Food loss* terjadi selama proses produksi sebelum makanan sampai ke konsumen, sedangkan *food waste* muncul ketika produk telah berada di tangan konsumen namun tidak dikonsumsi. Hingga kini, belum terdapat definisi yang benar-benar baku mengenai kedua istilah tersebut. Oleh karena itu, dalam penelitian ini, *food loss* didefinisikan sebagai seluruh limbah yang timbul sebelum produk siap dikonsumsi, sementara *food waste* merujuk pada limbah yang dihasilkan pada tahap akhir, ketika nilai ekonomi makanan hilang akibat perilaku konsumen.

Penyedia jasa makanan, termasuk pelaku bisnis kuliner, memiliki peran signifikan dalam terjadinya *food loss* dan *food waste*, karena sebagian besar makanan yang terbuang pada tahap persiapan tidak dapat dimanfaatkan kembali saat proses penyajian. Selain itu, kegiatan pengolahan makanan di restoran juga berpotensi menimbulkan limbah pangan sebesar 7 hingga 28 persen Fajri & Shauki (2023).

Tingginya potensi *food loss* dan *food waste* yang sering kali tidak disadari oleh penyedia jasa makanan dapat menyebabkan kelebihan kapasitas pada Tempat Pembuangan Akhir (TPA) karena jumlah limbahnya yang dominan. Selain berdampak pada lingkungan, *food loss* dan *food waste* juga dapat memengaruhi keuntungan bisnis, terutama jika tidak dikelola dengan baik, namun sebaliknya dapat meningkatkan profit apabila pengelolaannya dilakukan secara efektif.

Tingginya tingkat konsumsi pangan masyarakat di Kabupaten Lumajang mengakibatkan meningkatnya jumlah sampah di Kabupaten Lumajang. Kabupaten Lumajang dengan total timbunan sampah yang dihasilkan di Kabupaten Lumajang tahun 2019 mencapai 364,6 liter/hari dengan berat 151.549 kg/hari sedangkan pada

tahun 2020 timbulan sampah mencapai 388,8 liter/hari dan berat 166.000 kg/hari dengan hasil rata-rata sampah yang dihasilkan per individu 0,48 kg/orang/hari. Sampah yang paling banyak diproduksi oleh masyarakat Lumajang adalah sampah sisa makanan (31,92%). Jenis sampah yang dihasilkan di Kabupaten Lumajang terdiri berbagai macam antara lain sisa makanan, kayu, daun, ranting, kertas, plastik, logam, tekstil, karet, kulit, kaca, serta jenis sampah lainnya Zahroh *et al.*, (2020).

Penelitian Larasati (2022) menyatakan, sampah domestik di Desa Tambahrejo Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang rata – rata sebesar 0,32 kg/individu/hari dan rata-rata volume sampah adalah 3,42 liter/individu/hari. Sedangkan, potensi timbulan sampah di Desa Tambahrejo Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang dengan kriteria rumah tangga yang terdapat anggota keluarganya sedang melakukan *home school home* (SFH) sebesar 168,101,32kg/hari. Pada komposisi sampah terbanyak adalah sampah organik berupa sisa – sisa makanan, sayur – sayuran, buah – buahan dan daun – daunan (46,11%). Pada sampah anorganik ditemukan paling banyak didominasi dengan sampah plastik (42,66%) dan sampah B3 berupa sampah bekas masker sekali pakai, bekas botol anti septik, bekas sarung tangan, bekas alat dan bahan desinfektan, popok, pembalut, kapas dan tissue, di temukan paling banyak berupa sampah masker sekali pakai (5,75%). Jumlah pengurangan sampah domestik pada jenis sampah anorganik lebih banyak di bandingkan sampah organik (17,38%) terdiri dari botol palstik untuk dijual dan di kantong plastik dengan kondisi yang masih bagus untuk tempat sampah. Pengurangan jenis sampah organik (4,72%) yang terdiri dari sisa makanan, sayuran, buah – bauahan dan daun – daunan untuk dijadikan kompos.

Food loss dan *food waste* dapat terjadi di semua industri rumah makan, salah satunya di rumah makan godhong gedhang. Rumah Makan Godhong Gedhang merupakan destinasi wisata kuliner yang terletak di Dusun Rekesan, Desa Tambahrejo, Kecamatan Candipuro, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur. Tempat ini mengusung konsep rumah makan bernuansa pedesaan dengan suasana alami yang menjadi daya tarik utamanya. Dikelilingi oleh hamparan sawah hijau, udara sejuk dari lereng Gunung Semeru, serta panorama laut di kejauhan, Godhong Gedhang

menghadirkan pengalaman bersantap yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga memberikan ketenangan dan kesegaran bagi para pengunjung.

Konsep utama Godhong Gedhang adalah menyajikan makanan tradisional ala rumahan dengan gaya prasmanan. Menu yang disajikan sangat beragam dan bercita rasa khas desa, seperti sayur rebung, ayam ingkung, ikan asin, sambal terasi, tempe, urap, dan berbagai jenis sayur. Keunikan lain terletak pada penyajiannya, nasi dan lauk dihidangkan menggunakan daun pisang (godhong gedhang) sebagai alas, dengan peralatan makan dari bahan alami seperti gerabah, anyaman dan sendok kayu. Hal ini menjadikan pengalaman makan terasa lebih tradisional, alami, dan autentik.

Harga yang terjangkau dan pilihan menu yang menggugah selera, Godhong Gedhang menjadi tempat yang cocok untuk semua kalangan - mulai dari wisatawan, keluarga, hingga komunitas yang ingin berkumpul santai. Tempat ini tidak hanya menjadi lokasi makan, tetapi juga ruang rekreasi kuliner yang memperkenalkan nilai-nilai budaya, kesederhanaan hidup desa, dan potensi wisata Lumajang yang berkelanjutan.

Dalam operasional sehari-hari, pengelolaan rumah makan menghadapi berbagai tantangan, terutama dalam hal permasalahan *food loss* dan *food waste* di rumah makan seperti Godhong Gedhang yang tidak hanya berdampak pada kerugian ekonomi, tetapi juga mempengaruhi aspek lingkungan dan keberlanjutan usaha. Pengelolaan yang kurang optimal terhadap bahan baku dan proses distribusi makanan dapat memperbesar potensi kerugian tersebut.

Pada akhir pekan, Rumah Makan Godhong Gedhang mengalami peningkatan pengunjung. Keramaian pengunjung di Rumah Makan Godhong Gedhang ini pada saat musim liburan didominasi oleh wisatawan dari luar daerah dan keluarga yang memanfaatkan waktu liburan untuk berwisata menikmati suasana pedesaan dan panorama alam yang asri. Pengunjung saat musim liburan cenderung datang dalam kelompok besar, mencari pengalaman santai dan foto – foto di lokasi menjadikan suasana lebih ramai dan hidup karena mereka memanfaatkan waktu luang untuk bersantai, makan, dan menikmati suasana. Saat waktu biasa, pengunjung lebih didominasi oleh masyarakat lokal atau kunjungan individual dan kelompok kecil. Aktivitas makan cenderung lebih cepat dan praktis,

dengan fokus pada konsumsi sehingga suasana di rumah makan lebih tenang dan nyaman. Semakin banyaknya pengunjung menabuh jumlah *food waste* sehingga perlu penanganan yang lebih lanjut dan juga perlu kesadaran pengunjung selaku konsumen untuk tidak melakukan atau untuk tidak membuang makanan lebih banyak lagi.

Kondisi ini menjadi tantangan bagi para pelaku industri rumah makan untuk mengelola makanan sisa dengan efektif dan berkelanjutan. Upaya pengurangan *food loss* dan *food waste* tidak hanya penting dalam kaitannya menjaga keberlanjutan lingkungan, tetapi juga dapat meningkatkan efisiensi operasional dan nilai ekonomi bagi rumah makan. Oleh karena itu, penelitian mengenai *food loss* dan *food waste* di Rumah Makan Godhong Gedhang untuk memberikan gambaran nyata terhadap praktik pengelolaan makanan pada sektor industri rumah makan.

Pengelolaan *food loss* dan *food waste* secara sistematis dan berkelanjutan di restoran memiliki peran sangat penting, tidak hanya dalam upaya meningkatkan efisiensi operasional dan menekankan biaya produksi, tetapi juga dalam menjaga citra restoran dan mendukung tanggung jawab lingkungan. Strategi yang dapat diterapkan antara lain adalah metode penyimpanan FIFO, audit berakala, pelatihan karyawan, dan pemanfaatan kembali makanan merupakan upaya yang efektif dalam mengurangi pemborosan sekaligus mempertahankan nilai keberlanjutan usaha. Siaputra *et al.*, (2019) Hasil penelitian membuktikan bahwa *food waste* di sebuah Restoran X berada diatas batas normal (41%), dengan rata – rata 5,621 kg sampah organik per harinya yaitu mencapai sebesar 48,77%. Tahap operasional yang paling banyak berkontribusi terhadap *food waste* adalah *receiving*, *storing*, dan *production*. Menunjukkan bahwa pengelolaan bahan baku dan proses distribusi yang kurang optimal dapat memperbesar potensi kerugian yang tidak hanya berdampak pada ekonomi, tetapi juga lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan penerapan prosedur operasional yang terstandarisasi dan pencatatan yang detail untuk meminimalkan kesalahan dan pemborosan makanan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapa jumlah *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada Rumah Makan Godhong Gedhang di Kabupaten Lumajang?

2. Berapa kehilangan nilai ekonomis dari timbulnya *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada Rumah Makan Godhong Gedhang di Kabupaten Lumajang?
3. Apa saja penyebab terjadinya *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada konsumen Rumah Makan Godhong Gedhang di Kabupaten Lumajang?
4. Bagaimana cara efektif untuk meminimalisir jumlah pangan yang terbuang akibat *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada Rumah Makan Godhong Gedhang di Kabupaten Lumajang?

1.3 Tujuan & Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Untuk menghitung total besarnya *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada Rumah Makan Godhong Gedhang di Kabupaten Lumajang
2. Untuk menganalisis kehilangan nilai ekonomis dari timbulnya *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada Rumah Makan Godhong Gedhang di Kabupaten Lumajang.
3. Untuk mengidentifikasi apa saja penyebab terjadinya *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada konsumen Rumah Makan Godhong Gedhang di Kabupaten Lumajang.
4. Untuk mengidentifikasi cara efektif untuk meminimalisir jumlah pangan yang terbuang akibat *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada Rumah Makan Godhong Gedhang di Kabupaten Lumajang.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak-pihak sebagai berikut:

1. Bagi Ilmu pengetahuan hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan, memperluas pemahaman serta menyelesaikan masalah praktis dalam bidang agribisnis dan ekonomi pangan, khususnya mengenai kajian *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada usaha rumah makan.
2. Bagi peneliti selanjutnya, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai pertimbangan penelitian sejenis atau penitilian lanjutan dengan ruang lingkup yang lebih luas.

3. Bagi masyarakat umum, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber pengetahuan tentang pentingnya mengetahui *food loss* dan *food waste* (FLFW) pada pelaku usaha khususnya industri rumah makan.
4. Penelitian ini diharapkan dapat menggugah kesadaran setiap orang untuk lebih bijak dan arif dalam mengelola pangan.

