

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masalah sampah makanan yang berkaitan dengan *food waste* sudah menjadi fokus global yang mendapatkan perhatian dari hampir seluruh dunia. Pada September 2015, lebih dari 150 pemimpin negara bertemu di New York City untuk menyusun United Nations Sustainable Development Goals (UN SDGs) yang mencakup 17 target sebagai agenda pengembangan berkelanjutan selama 15 tahun ke depan. Salah satu target SDGs terkait *food waste* terdapat pada SDGs Nomor 12 tentang konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab dengan target spesifik mengenai pengurangan sampah makanan. Berdasarkan data dari United Nations (UN) atau Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB), diperkirakan sebanyak 17% total produksi makanan terbuang secara global, di mana 11% berasal dari rumah tangga, 5% berasal dari jasa penyedia makanan, dan 2% berasal dari retail.

Tidak hanya menjadi fokus global, masalah *food waste* juga perlu mendapatkan perhatian dari setiap negara, khususnya Indonesia. Menurut Dhokhikah dkk (2015) dalam Food Waste Index Report 2021 oleh United Nations Environment Programme (UNEP), Indonesia diestimasi menghasilkan *food waste* seberat 77 kg per kapita. Data dari Food Sustainability Index 2017 yang dirilis Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN) menyatakan bahwa Indonesia merupakan negara kedua terbesar penghasil limbah makanan terbuang di dunia

dengan perkiraan *food waste* yang dihasilkan seberat 300 kg per orang per tahun. Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan memublikasikan data pengelolaan sampah Indonesia secara regional maupun nasional dari tahun ke tahun. Pada tahun 2017-2018, sampah makanan mendominasi komposisi keseluruhan jenis sampah sebesar 46,75% di beberapa daerah. Pada tahun 2019, sampah makanan kembali mendominasi komposisi jenis sampah sebesar 40.03% secara nasional. Berdasarkan CNN Indonesia (2021), Menteri Perencanaan Pembangunan Nasional (PPN), Suharso Monoarfa, menyebutkan bahwa jumlah sampah makanan di Indonesia mencapai 23 juta ton hingga 48 juta ton per tahun pada periode 2000-2019 yang setara dengan 115 kg hingga 184 kg per kapita per tahun.

Wajon dan Richter (2019) mengemukakan bahwa manusia sebagai seorang individu memiliki peranan besar dalam terciptanya *food waste* atau sampah makanan yang didasarkan pada beberapa perilaku dari individu tersebut. Perilaku muncul karena adanya intensi individu untuk melakukan tindakan tertentu (Ajzen, 1991). Perilaku yang dimaksud ialah perilaku *food waste* atau *food waste behavior* yang diartikan sebagai perilaku yang muncul akibat suatu keadaan di mana makanan yang dikonsumsi telah berada pada kondisi yang membuat makanan tersebut dikategorisasikan sebagai sampah (Lazell, 2016). *Food waste* diartikan sebagai makanan sisa yang dibiarkan membusuk bersama dengan bagian yang dapat dimakan dan makanan yang dibuang (Bernstad, 2014; Stenmarck dkk, 2011; Hanssen dkk., 2016 dalam Gaiani dkk., 2017). Food and Agriculture Organization (FAO) mendefinisikan *food waste* sebagai penurunan kuantitas atau kualitas

makanan yang dihasilkan dari keputusan dan tindakan pengecer, penyedia layanan makanan, dan konsumen. Dilansir dari Waste4Change, *food waste* merupakan bahan makanan yang semula diproduksi untuk konsumen namun dibuang atau batal dikonsumsi, termasuk pula makanan yang masih layak makan maupun yang basi sebelum dibuang.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Direktur Sarana, Prasarana, dan Manajemen Aset Universitas Padjadjaran, Edward Henry, S.IP., MM., pada Rabu, 18 Januari 2023, beliau menyatakan bahwa perilaku mahasiswa Universitas Padjadjaran dalam membuang sampah menjadi salah satu tantangan dalam proses pengelolaan sampah. Mahasiswa dinilai memiliki perilaku yang tidak bijaksana dalam membuang sampah, termasuk dalam membuang *food waste*. Beberapa mahasiswa dianggap cenderung membuang sampah sembarangan, padahal dari pihak universitas sudah menyediakan tempat sampah di setiap sudut kampus. Beliau menyebutkan bahwa mahasiswa kerap kali menyembunyikan sampah di tempat-tempat yang jarang dilihat oleh banyak orang. Menurut beliau, kontributor terbesar penghasil sampah di Universitas Padjadjaran ialah mahasiswa sebab jumlah mahasiswa lebih banyak daripada jumlah civitas akademika lainnya.

Berkaitan dengan penelitian ini, peneliti sebagai mahasiswa Universitas Padjadjaran mengingat kembali beberapa perilaku mahasiswa dalam membuang *food waste* di area kampus sesuai dengan observasi yang dilakukan secara tidak sengaja selama kegiatan perkuliahan. Berdasarkan hasil observasi dari peneliti, beberapa mahasiswa Universitas Padjadjaran pernah melakukan perilaku *food waste* selama sedang berada di area kampus atau kawasan universitas. Dilihat dari

jenisnya, sampah makanan yang umumnya dibuang oleh mahasiswa Universitas Padjadjaran terdiri dari dua jenis makanan, yaitu makanan berat dan makanan ringan. Menurut Nurhayati dkk (2012), makanan berat (*meal*) merupakan makanan utama yang biasa dikonsumsi sehari-hari, meliputi makanan pokok, lauk-pauk, dan sayuran; sedangkan makanan ringan (*snack*) merupakan makanan yang disantap di luar waktu makanan berat. Makanan berat yang dibuang oleh mahasiswa Universitas Padjadjaran biasanya berupa nasi sebagai makanan pokok dan lauk-pauk, namun beberapa di antaranya juga membuang sayuran. Berbeda dengan makanan berat, makanan ringan yang dibuang oleh mahasiswa Universitas Padjadjaran cenderung beragam, seperti bakso, mie, cimol, basreng, cakwe, dan lain sebagainya.

Jenis makanan yang dibuang memiliki kaitan erat dengan asal makanan yang menjelaskan bagaimana mahasiswa Universitas Padjadjaran mendapatkan makanan tersebut. Mahasiswa biasanya mengonsumsi makanan melalui perilaku pembelian, yang mana pembelian ini dapat berupa membeli dan memakannya langsung di kantin kampus, membeli melalui jasa *delivery online* (GoFood, GrabFood, ShopeeFood, dsb) dan diantarkan ke kampus, atau membeli langsung di restoran dan memakannya di kampus. Tidak hanya melalui pembelian, sedikit dari mahasiswa membawa bekal makanan yang telah dimasak sebelumnya dari rumah, kos, atau asrama masing-masing. Peneliti beberapa kali menemukan adanya kebiasaan traktir yang terjadi di antara mahasiswa. Traktir merupakan kegiatan memberi dan meminta suatu materi yang disepakati oleh kedua belah pihak (Syaiful, 2021). Dengan begitu, seorang mahasiswa dapat memperoleh

makanan dari pemberian mahasiswa lainnya atas dasar kesepakatan satu sama lain.

Hasil observasi peneliti mendapati bahwa makanan yang dibuang oleh mahasiswa memiliki kisaran harga yang beragam. Menurut Hidayat (2019), murah atau mahal suatu produk sifatnya sangat relatif. Mengetahui hal tersebut, peneliti merefleksikan kisaran harga tersebut dengan perkiraan kemampuan ekonomi mahasiswa. Peneliti kemudian mengategorikannya ke dalam dua jenis, yaitu harga murah dan harga mahal. Untuk mengategorikan besar nominal dari setiap jenis harga, peneliti menggunakan *cutting point* sebesar Rp50.000,00 yang didasarkan pada kisaran harga makanan yang biasa dikonsumsi oleh mahasiswa, di mana makanan tersebut dijual di kantin kampus dan tempat makan di sekitar universitas. Harga murah berarti harga yang mudah dijangkau oleh mahasiswa, dengan kisaran nominalnya sebesar kurang dari Rp50.000,00. Harga mahal diartikan sebagai harga yang sulit dijangkau oleh mahasiswa, dengan kisaran nominalnya sebesar lebih dari Rp50.000,00. Berdasarkan observasi peneliti, makanan yang dibuang oleh mahasiswa Universitas Padjadjaran umumnya termasuk ke dalam kategori makanan berharga murah.

Jika ditinjau dari munculnya perilaku *food waste* di antara mahasiswa Universitas Padjadjaran, perlu diketahui bahwa perilaku tersebut memberikan dampak yang dapat membahayakan kehidupan, baik mahasiswa sebagai seorang individu maupun lingkungan di sekitarnya. Dampak ini diasumsikan menjadi hasil dari terciptanya perilaku *food waste* yang dilakukan secara kolektif. Dengan kata lain, semakin banyak individu yang melakukan perilaku *food waste* dalam level

mikro, maka dampak yang ditimbulkan akan semakin masif. Dalam level makro, dampak tersebut mencakup aspek ekonomi, sosial, kesehatan, dan lingkungan. Dalam aspek ekonomi, sampah makanan berdampak pada biaya produksi pangan yang terbuang sia-sia karena hanya menjadi sampah tanpa dikonsumsi (Nopiyandi, 2011). Dampak sampah makanan terhadap aspek sosial berupa adanya kesenjangan akibat makanan yang terbuang sia-sia. Hal tersebut memengaruhi ketahanan pangan dan kemiskinan sehingga dapat memicu terjadinya konflik pada masyarakat, serta munculnya kelaparan dan malnutrisi secara global (Wajon & Richter, 2019; Rohini dkk., 2020).

Sampah makanan dapat menciptakan bibit-bibit penyakit yang dihasilkan dari gas metana sebagai racun bagi tubuh yang menimbulkan bau busuk (BCFN, 2018; Sumah dkk., 2013; FAO, 2013). Sampah makanan yang terurai sebagian besar membentuk metana yang dilepas ke atmosfer. Metana merupakan salah satu gas rumah kaca beracun yang dinilai 21 kali lebih kuat dari karbon dioksida serta memiliki potensi pemanasan global 25 kali lebih tinggi dibandingkan karbon dioksida (Seberini, 2020; Ishangulyyev dkk., 2019). Proses ini mengancam keberlangsungan lingkungan, di mana gas dari pembuangan makanan menyumbang 7% dari total emisi gas rumah kaca (Seberini, 2020; Tonini dkk., 2018). Selain itu, dampak *food waste* bagi lingkungan adalah adanya pembabatan pohon di hutan sebagai akibat dari permintaan lahan pertanian yang tinggi. Diperkirakan sebanyak 9,7 juta hektar lahan secara global mengalami deforestasi dengan estimasi 250 kilometer kubik air digunakan dalam produksi pertanian

global untuk menanam makanan yang nantinya terbuang sia-sia dan menjadi sampah di setiap tahunnya (Filimonau & Delysia, 2019).

Besarnya dampak pada level makro sangat berkaitan dengan penyebab yang dilakukan pada level mikro, salah satunya ialah perilaku yang dihasilkan oleh mahasiswa. Merujuk pada pembahasan sebelumnya, level mikro yang menjadi target penelitian ini adalah mahasiswa, dengan *setting* perilaku pada kampus Universitas Padjadjaran. Berdasarkan Data Survei Minat Lingkungan yang dilakukan oleh Departemen Lingkungan Hidup Badan Eksekutif Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Universitas Padjadjaran (Departemen LH BEM Kema Unpad) 2021, belum ada mahasiswa Universitas Padjadjaran yang tertarik dengan isu *food waste*, baik dari segi perilaku maupun pencegahannya. Data tersebut juga menunjukkan hanya sebanyak 0,43% dari 233 responden mahasiswa Universitas Padjadjaran yang turut berpartisipasi dalam kegiatan lingkungan sebagai salah satu cara menyikapi isu-isu seputar lingkungan. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa Universitas Padjadjaran belum menyadari munculnya perilaku *food waste* yang beberapa kali dilakukan dalam kehidupan sehari-hari di area kampus atau kawasan universitas. Hanya sedikit dari mahasiswa yang tergerak untuk berpartisipasi dalam kegiatan lingkungan, salah satunya adalah untuk mengurangi perilaku *food waste*. Dengan mempertimbangkan banyak terciptanya perilaku *food waste* di kalangan mahasiswa dan dampak negatif yang dihasilkan dari perilaku tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran perilaku *food waste* dan faktor-faktor yang memengaruhinya pada mahasiswa S1 Universitas Padjadjaran.

1.2 Identifikasi Masalah

Masalah *food waste* sudah seharusnya dijadikan fokus isu di setiap negara, khususnya Indonesia. Banyaknya data yang menunjukkan jumlah *food waste* di Indonesia dapat digunakan sebagai dasar untuk meningkatkan waspada terhadap dampak yang dihasilkan dalam level makro. Dampak tersebut terjadi pada beberapa aspek, yaitu ekonomi, sosial, kesehatan, dan lingkungan. Menurut Wajon dan Richter (2019), manusia sebagai seorang individu memiliki peran dalam terciptanya *food waste* berupa munculnya suatu perilaku dari individu itu sendiri. Perilaku tersebut muncul karena adanya intensi individu untuk melakukan tindakan tertentu (Ajzen, 1991). Perilaku yang dimaksud ialah perilaku *food waste* atau *food waste behavior* yang diartikan sebagai perilaku yang muncul akibat suatu keadaan di mana makanan yang dikonsumsi telah berada pada kondisi yang membuat makanan tersebut dikategorisasikan sebagai sampah (Lazell, 2016).

Berdasarkan data yang didapatkan dari hasil wawancara dengan pihak Universitas Padjadjaran dan hasil observasi peneliti, beberapa mahasiswa melakukan perilaku *food waste* di area kampus atau kawasan universitas. Data ini dapat membuktikan hasil survei Departemen LH BEM Kema Unpad 2021 bahwa belum ada mahasiswa Universitas Padjadjaran yang tertarik dengan isu *food waste*, baik dari segi perilaku maupun pencegahannya. Perilaku pada level mikro yang dilakukan secara terus menerus tentunya dapat menciptakan pengaruh besar bagi level makro. Besarnya dampak pada level makro memiliki kaitan dengan penyebab yang dilakukan pada level mikro, seperti perilaku mahasiswa secara individual. Dengan kata lain, semakin banyak individu yang melakukan perilaku *food waste* dalam level mikro, maka dampak yang ditimbulkan akan semakin

masif. Dengan mempertimbangkan munculnya perilaku *food waste* di kalangan mahasiswa Universitas Padjadjaran dan dampak negatif dari perilaku tersebut, peneliti mengajukan pertanyaan penelitian, yaitu “Bagaimana gambaran perilaku *food waste* dan faktor-faktor yang memengaruhinya pada mahasiswa S1 Universitas Padjadjaran?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran perilaku *food waste* dan faktor-faktor yang memengaruhinya pada mahasiswa S1 Universitas Padjadjaran.

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Kegunaan teoritis dari penelitian ini berupa hasil penelitian yang dapat menjadi referensi awal untuk melakukan eksplorasi lanjutan mengenai proses terbentuknya perilaku *food waste* dan hal-hal yang perlu dilakukan untuk menghindari perilaku tersebut.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Kegunaan praktis dari penelitian ini dapat menjadi acuan untuk melakukan pencerdasan dan pembinaan terhadap mahasiswa dalam menghindari perilaku *food waste*.