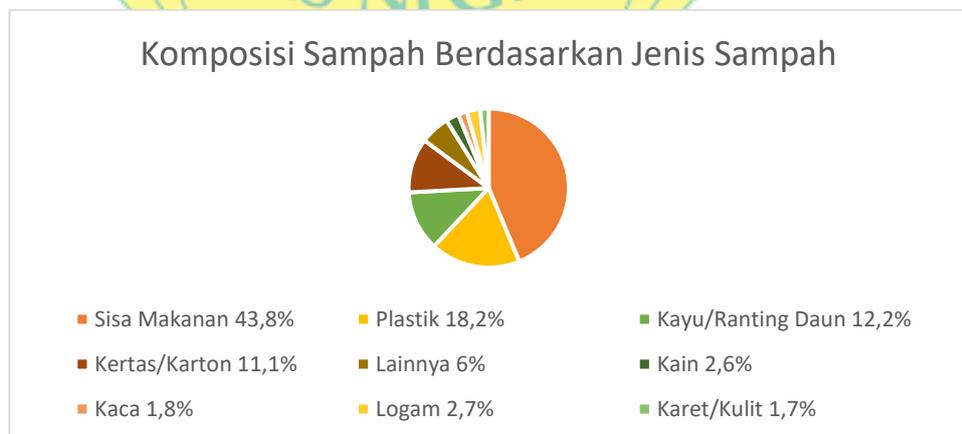


BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Fenomena sampah makanan atau yang bisa disebut dengan *food waste* atau *food loss* banyak terjadi disekitar kita. Kita sering kali tidak menghabiskan makanan yang kita santap baik itu di rumah maupun di restoran atau tempat makan lainnya. *State of Food and Agriculture* (2019) berpendapat, *food waste* merupakan sebuah kondisi dimana makanan yang diolah maupun dikonsumsi oleh produsen dan konsumen yang sebenarnya masih layak untuk dimakan atau diolah kembali memiliki sisa-sisa yang dibuang begitu saja. Pada penelitian sebelumnya, Siaputra et al., (2019) menambahkan bahwa sisa makanan yang termasuk dalam kategori *food waste* merupakan makanan layak pangan yang dibuang sebelum ataupun sesudah tanggal batas konsumsi. Oleh karena itu, *food waste* dapat diartikan sebagai sisa-sisa bahan makanan yang mengalami proses pembuangan baik saat masih bisa digunakan maupun sudah tidak dapat digunakan lagi.

Pembuangan sisa makanan ini akan berdampak pada penumpukan sampah yang ada di sekitar kita. Berdasarkan data dalam website resmi Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional per tahun 2022, Indonesia terhitung memiliki timbulan sampah sebanyak 15.953.367,15 ton/tahun. Jumlah presentase sampah di Indonesia berdasarkan jenisnya dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1. 1 Komposisi Sampah Berdasarkan Jenis Sampah di Indonesia
Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (2022)

Berdasarkan Gambar 1 dapat dilihat bahwa sampah sisa makanan menjadi penyebab tertinggi timbulan sampah di Indonesia. Melanjutkan data SIPSN (2022), sampah-sampah tersebut berasal dari berbagai sumber yaitu Rumah Tangga (44,3%), Perkantoran (6%), Pasar Tradisional (23,6%), Pusat Perniagaan (8,4%), Fasilitas Publik (5,5%), Kawasan (10,1%), dan Lainnya (2,1%). Sedangkan jika dilihat berdasarkan wilayah di DKI Jakarta, timbulan sampah yang dihasilkan adalah sebagai berikut.



Gambar 1. 2 Timbulan Sampah DKI Jakarta Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (2022)

Dapat dilihat pada Gambar 1.2 jumlah timbulan sampah yang terdapat di DKI Jakarta meliputi Kep. Seribu sebanyak 6.531,08 ton, Jakarta Pusat sebanyak 310.268,53 ton, Jakarta Utara sebanyak 499.480,75, Jakarta Barat sebanyak 738.547,77 ton, Jakarta Selatan sebanyak 713.300,85 ton dan Jakarta Timur sebanyak 844.252,43 ton. Jika sampah-sampah tersebut dijumlahkan maka kota DKI Jakarta menyumbang sebanyak 3.112.381,40 ton sampah pada tahun 2022.

Demi menekan penumpukan sampah yang terjadi di Indonesia, maka dari itu pemerintah membuat Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2020 tentang pengelolaan sampah spesifik. Dengan dibuatnya peraturan ini diharapkan seluruh elemen masyarakat dapat mengurangi pembuangan sampah dengan mengelola atau

menerapkan *food waste management* dari sisa-sisa kegiatan sehari-hari menjadi barang layak pakai atau layak konsumsi.

Dari berbagai sumber penghasil sampah sisa makanan, salah satu penyumbang sampah sisa makanan adalah hotel dan restoran. Beberapa hotel memiliki fasilitas berupa restoran yang dapat diakses oleh tamu yang menginap maupun tidak. Berdasarkan temuan Ramadhita et al., (2021) dalam penelitiannya yang berjudul “Apakah Konsumen Resto Hotel Mengetahui Isu *Food Waste*?” ada beberapa alasan tamu hotel tidak menghabiskan makanannya yaitu rasa makanan yang kurang cocok, terlalu banyak mengambil porsi, proses pemasakan kurang sempurna, sedang dalam situasi terburu-buru dan kondisi makanan yang memang terbilang buruk. Untuk mengantisipasi terjadinya *food waste*, ada beberapa solusi yang diberikan oleh peneliti yakni memberikan denda bagi tamu yang tidak menghabiskan makanan, mengurangi ukuran alat makan (piring, mangkuk dan gelas) menjadi lebih kecil, memasang pengumuman jumlah *food waste* yang dihasilkan per hari, memasang poster himbauan tentang *food waste*, menyarankan tamu untuk mencicipi sampel makanan terlebih dahulu dan mengurangi jenis menu agar pilihan lebih terbatas. Dari data yang di dapat, sebanyak 30% responden memilih untuk memasang himbauan terkait *food waste* dan kemudian diikuti oleh pengurangan ukuran alat makan yang digunakan pihak resto hotel.

Ada berbagai macam cara yang dapat dilakukan untuk memberlakukan *food waste management*. Okumus (2020) melakukan sebuah penelitian yang berjudul “*How do hotels manage food waste? evidence from hotels in Orlando, Florida*” untuk mengetahui bagaimana cara hotel mengelola sampah sisa makanan. Dalam penelitian tersebut, diketahui bahwa faktor penyebab terjadinya penumpukan sampah sisa makanan dan pemborosan hotel disebabkan oleh beberapa hal yaitu perencanaan menu yang buruk, pemesanan berlebih dari pihak inventaris hotel, serta porsi yang terlalu besar. Demi menekan penumpukan sampah sisa makanan, saran yang diberikan oleh responden penelitian tersebut adalah menerapkan beberapa metode, yaitu dengan membatasi atau mengurangi biaya pembuatan makanan tetapi tetap mempertahankan kualitas, mendesain ulang siklus menu dan memberikan pemahaman kepada pramusaji untuk dapat memandu tamu agar

mengambil makanan sesuai dengan porsi yang pas dan sekiranya tidak menyisahkan sisa makanan di piring.

Adapun penelitian lainnya yang dilakukan oleh Nabi Naikoo et al., (2021) terdapat tahap tahap untuk melakukan pengurangan sampah sisa makanan. Penelitian dengan judul “*Managing Food Waste In Hotels; Challenges And Opportunities*” mengungkapkan bahwa perlu adanya pemahaman lanjutan mengenai bagaimana cara mengelola sampah sisa makanan dengan memperhatikan beberapa tahapan yaitu tahap pembelian bahan, tahap penyimpanan bahan, tahap pemindahan bahan, tahap pengolahan bahan, tahap pembuatan & penyajian menu, tahap konsumsi dan tahap setelah konsumsi. Tahapan-tahapan tersebut dapat dilakukan tergantung kebijakan masing-masing hotel. Beberapa tahapan tersebut dapat diketahui dengan cara menanyakan langsung terhadap departemen-departemen yang sesuai. Seperti halnya tahap pembelian dapat ditanyakan kepada bagian pembelian atau *purchasing* dan tahapan lainnya dapat menyesuaikan ke departemen terkait.

Terdapat tahapan lain dalam mengelola sampah, yaitu dengan cara menerapkan *circular economy* atau *circular waste management*. Darmastuti et al., (2021), berpendapat bahwa *circular economy* merupakan suatu sistem yang bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya dengan melakukan pengurangan, penggunaan kembali dan mendaur ulang atau yang biasa kenal dengan istilah 3R (*reduce, reuse & recycle*). Tahapan pelaksanaan *circular economy* ini perlu diperhatikan dalam penanggulangan sampah di setiap tempat karena tahapan ini merupakan dasar-dasar dalam pengolahan sampah. Penerapan *circular economy* ini dapat disesuaikan dengan keadaan lingkungan dan fasilitas yang tersedia untuk pengolahan sampah.

Dari berbagai macam sumber penghasil sampah, salah satunya adalah industri perhotelan. Industri perhotelan dirasa perlu melaksanakan tahapan-tahapan pengolahan sampah agar jumlah sampah yang dihasilkan dapat berkurang serta dapat menjadikan sampah yang dapat didaur ulang sebagai benda yang memiliki nilai jual. Jika hotel mampu menerapkan tahapan-tahapan tersebut, maka selain dapat menjaga lingkungan hotel juga mendapat keuntungan dari segi penjualan

hasil daur ulang yang layak pakai atau layak konsumsi. Seperti halnya lokasi yang dipilih peneliti yaitu hotel Novotel Jakarta Cikini yang memiliki beberapa cara dalam menerapkan *food waste management* untuk mengurangi timbulan sampah. Hotel Novotel Jakarta Cikini merupakan hotel berbintang 4 yang berlokasi di Jalan Cikini Raya No. 107, Menteng, Jakarta Pusat dan berdiri sejak tahun 2019. Hotel ini merupakan hotel tingkat menengah yang termasuk kedalam Accor Group. Beberapa hotel menengah lain yang termasuk kedalam Accor Group antara lain Mantra, Mercure, Adagio, Mama Shelter dan Tribe. Hotel Novotel di Indonesia berjumlah 21 hotel. Hotel Novotel Jakarta Cikini serta beberapa hotel Novotel lainnya memiliki fasilitas berupa restoran yang bernama *Food Exchange*. *Food Exchange* merupakan restoran bertema *live kitchen* atau restoran yang memperlihatkan proses memasak makanan secara langsung kepada tamu. Terdapat 3 jenis menu yang disajikan *Food Exchange* yaitu *asian*, *western* dan *pastry*.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan dengan cara wawancara singkat dengan *Food & Beverage Manager* Novotel Jakarta Cikini, Bapak RA menyatakan bahwa sebelum menerapkan *food waste management*, jumlah keseluruhan sampah sisa makanan yang dihasilkan mencapai 120kg/hari. Sedangkan, setelah penerapan *food waste management*, beliau berpendapat bahwa sampah sisa makanan yang dihasilkan berkurang menjadi 20-40kg/hari. Akan tetapi jumlah tersebut adalah timbulan sampah yang terkumpul selama pandemi covid-19 yang berdampak pada penurunan produksi dan konsumsi sehingga sampah yang dihasilkan pun ikut berkurang. Berdasarkan pernyataan tersebut perlu diteliti lebih lanjut terkait sampah yang dihasilkan pada saat ini dikarenakan masa pandemi covid-19 sudah berakhir dan banyak tamu mulai kembali beraktivitas di hotel. Dari hasil wawancara singkat tersebut, diketahui bahwa penerapan *food waste management* yang dilakukan oleh hotel Novotel Jakarta Cikini berhasil menekan timbulan sisa sampah makanan. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lebih dalam bagaimana pengelolaan sampah sisa makanan yang tepat serta timbulan sampah terakhir yang dihasilkan sehingga peneliti dapat mengetahui bahwa *food waste management* tersebut dapat diterapkan oleh hotel lainya maupun masyarakat yang nantinya dapat dijadikan sebagai ide baru untuk berwirausaha.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Banyaknya timbulan sampah di Indonesia yang mencapai 15.953.367,15 ton/tahun 2022.
2. Sampah sisa makanan atau *food waste* merupakan jenis sampah terbanyak yang dihasilkan.
3. Hotel termasuk kedalam penyumbang sampah sisa makanan.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar pembahasan lebih terarah maka penulis perlu membatasi masalah agar sesuai dengan topik yang akan dibahas yaitu :

1. Sampah yang akan diteliti merupakan sampah sisa makanan tidak termasuk bungkus dan jenis sampah lainnya karena bungkus makanan dan sampah jenis lainnya tidak termasuk kedalam kategori sampah sisa makanan.
2. Penelitian hanya menggunakan satu hotel yaitu hotel Novotel Jakarta Cikini.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang serta pembatasan masalah di atas, maka rumusan pada penelitian ini adalah:

1. Apa saja penyebab terjadinya *food waste* dan apa saja penyebab tamu tidak menghabiskan makanan di hotel Novotel Jakarta Cikini?
2. Bagaimana rincian penerapan *food waste management* yang diberlakukan oleh pihak hotel Novotel Jakarta Cikini?
3. Apa saja hambatan yang terjadi selama proses penerapan *food waste management* di hotel Novotel Jakarta Cikini?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini, yaitu:

1. Mengetahui sebab terjadinya penumpukan sampah sisa makanan di hotel Novotel Jakarta Cikini.

2. Mendeskripsikan proses penerapan *food waste management* secara detail dan mendalam sesuai dengan narasumber di hotel Novotel Jakarta Cikini.
3. Mengetahui hambatan atau kendala yang dialami hotel Novotel Jakarta Cikini dalam menerapkan *food waste management*.

1.6 Kegunaan Penelitian

1. Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memiliki manfaat bagi para peneliti lainnya agar dapat dijadikan data tambahan atau referensi dan dapat dikembangkan dengan menggunakan metode lainnya. Selain itu penelitian ini diharapkan dapat memperkuat teori-teori tentang *food waste management* yang sudah ada sebelumnya.

2. Praktis

Secara praktis, maka manfaat dari penelitian ini adalah:

a. Bagi Peneliti

Dengan melaksanakan penelitian ini, peneliti dapat mengetahui cara mengelola *food waste* dengan benar.

b. Bagi Industri Perhotelan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam menerapkan *food waste management*.

c. Bagi Universitas Negeri Jakarta

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan kepustakaan serta pedoman bagi penelitian sejenis dengan bahasan serupa.