

BAB I

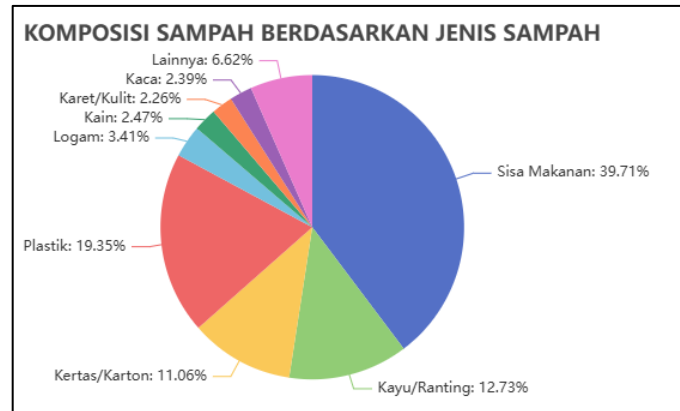
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pertumbuhan jumlah penduduk di dunia meningkatkan jumlah sampah, hal ini menjadi isu global yang mendesak. Banyaknya jumlah penduduk mendorong pola konsumsi meningkat, menyebabkan peningkatan sampah. Asia Tenggara yang terdiri dari 10 negara dengan populasi besar, memiliki dampak langsung terhadap peningkatan jumlah sampah. Pada tahun 2016, wilayah ini menghasilkan sekitar 150 juta ton sampah, dan diperkirakan jumlahnya akan melampaui dua kali lipat pada tahun 2030 (UNEP, 2024). Peningkatan jumlah sampah ini menunjukkan bahwa semakin banyak penduduk, semakin besar tantangan dalam pengelolaan sampah yang harus dihadapi.

Indonesia sebagai salah satu negara padat penduduk dari bagian Asia Tenggara, menjadi salah satu penyumbang sampah di dunia. Pada tahun 2024, Indonesia menghasilkan sekitar 25.996.549 ton sampah (Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional, 2024b). Banyaknya penduduk Indonesia yang melebihi 270 juta jiwa menjadi penyebab utama meningkatnya volume sampah yang dihasilkan. DKI Jakarta sebagai daerah ibu kota menghasilkan 3.171.247 sampah pada tahun 2024. Jakarta Timur adalah penghasil sampah terbanyak di DKI Jakarta, yaitu mencapai sebanyak 851.613 ton/tahun (Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional, 2024c).

Laporan UNEP (2024), menunjukkan bahwa lebih dari 60% sampah di Asia Tenggara berasal dari sampah organik berupa *food and garden waste*. Jumlah ini jauh lebih tinggi dibandingkan sampah plastik. Berdasarkan laporan dari *Food Waste Index Report* (2024), di Asia Tenggara, Indonesia sebagai negara dengan jumlah sampah sisa makanan terbesar. Yaitu menghasilkan sebanyak 32,8 juta ton sampah sisa makanan. Jumlah ini merupakan komposisi sampah terbanyak dibandingkan dengan komposisi sampah lainnya (Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional, 2024a), dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1.1. Komposisi Sampah Berdasarkan Jenis Sampah

Sumber: (Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional, 2024a)

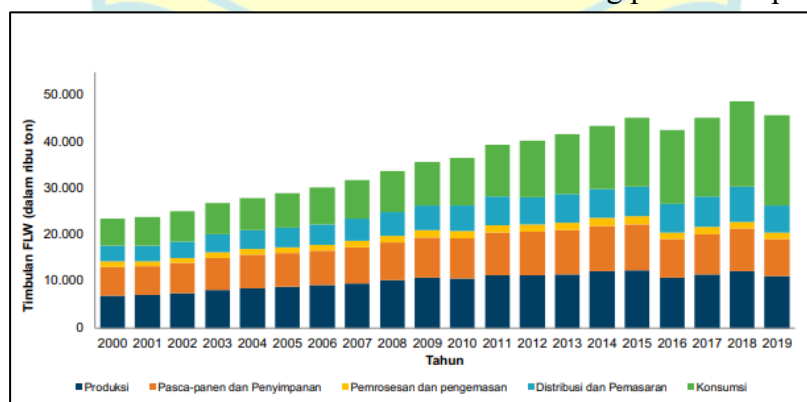
Sampah sisa makanan merupakan makanan yang masih dapat dikonsumsi termasuk bagian-bagian yang tidak dapat dimakan, namun terbuang di sektor ritel, jasa makanan, dan rumah tangga (Forbes, 2021). Sejalan dengan penelitian oleh Luna & Suryana, 2022, menyebutkan bahwa sampah sisa makanan adalah tindakan kelalaian atau ketidaktepatan dalam perencanaan dan kebiasaan menghamburkan makanan (Luna & Suryana, 2022). Sehingga, dapat disimpulkan bahwa sampah sisa makanan adalah sisa-sisa makanan atau bahan masakan yang terbuang dalam keadaan masih layak ataupun sudah tidak layak konsumsi, karena ketidaktepatan dalam perencanaan makan dan kebiasaan menghamburkan makanan.

Sampah sisa makanan menimbulkan dampak negatif yang kompleks, karena mempengaruhi berbagai sektor, yaitu sektor lingkungan, ekonomi, dan sosial (Handoyo & Asri, 2023). Dalam sektor lingkungan, sampah sisa makanan berkontribusi terhadap kerusakan ekosistem alami dapat terjadi akibat gas rumah kaca serta penggunaan air dan lahan yang kurang efisien. Dalam sektor ekonomi, sampah sisa makanan menyebabkan meningkatnya harga pangan, dan sektor sosial terjadi pada ketimpangan sosial yang dapat mengancam ketahanan pangan global serta membahayakan masyarakat lokal.

Dampak negatif dari sampah sisa makanan menjadi bagian penting dalam agenda global, yaitu termasuk ke *Sustainable Development Goals* (SDGs) 2030 (Diniary, 2022). Sampah sisa makanan termasuk dalam tujuan ke-12 SDGs, yaitu mengedapankan sistem konsumsi dan produksi yang menjaga kelangsungan sumber daya. Salah satu fokus utama adalah menurunkan jumlah sampah sisa

makanan global pada sektor ritel dan konsumen (Forbes, 2021). Agenda global ini menunjukkan bahwa negara-negara semakin menyadari implikasi serius yang ditimbulkan oleh sampah sisa makanan.

Seiring dengan peningkatan kesadaran akan pentingnya keberlanjutan, upaya untuk mengurangi sampah sisa makanan dapat dicapai baik melalui kebijakan publik maupun perubahan perilaku individu. Upaya mengurangi sampah sisa makanan sangat dipengaruhi oleh niat dari masing-masing individu untuk menghindari pemborosan. Niat ini mencakup sikap dan motif seseorang dalam mengambil tindakan nyata untuk mengurangi sampah sisa makanan dalam kehidupan sehari-hari, niat ini disebut juga dengan niat mengurangi sampah sisa makanan. Faktor-faktor seperti kesadaran akan dampak lingkungan dan sosial dari sampah sisa makanan, pengetahuan tentang cara mengelola makanan dengan efisien, serta tindakan nyata yang dilakukan individu mempengaruhi tingkat intensi ini. Ketika konsumen lebih sadar akan dampak lingkungan dan kesehatan, konsumen lebih berkomitmen untuk mengurangi sampah sisa makanan, seperti merencanakan pembelian. Meskipun banyak orang memahami pentingnya mengurangi sampah sisa makanan, tantangan untuk mewujudkan niat tersebut sering kali muncul akibat kebiasaan konsumsi yang sudah terbentuk, kurangnya fasilitas atau informasi yang memadai, serta faktor ekonomi. Ketika individu memiliki kurangnya kesadaran dan pengetahuan mengenai sampah sisa makanan dapat menyebabkan individu tidak merasa termotivasi untuk mengubah perilaku. Dengan demikian, mendalami faktor-faktor yang mempengaruhi niat ini menjadi hal yang krusial dalam membuat solusi untuk mendorong perubahan perilaku.



Gambar 1.2. Timbulan Food Waste and Loss di Indonesia

Sumber: (Kementerian PPN/Bappenas et al., 2021)

Berdasarkan Gambar 1.2 terlihat produksi sampah sisa makanan terjadi dari awal hingga akhir konsumsi makanan di rumah tangga. Menurut data Kementerian PPN/Bappenas (2021), sampah sisa makanan paling banyak dihasilkan oleh konsumsi, yaitu sebanyak 40,7%. Selain konsumsi rumah tangga, terdapat sektor lain yang menghasilkan sampah, yaitu sektor pasar, kawasan, perkantoran, perniagaan, fasilitas publik, dan lain-lain (Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional, 2024a). Berdasarkan data Kementerian PPN/Bappenas et al., (2021), menunjukkan bahwa sektor rumah tangga merupakan sektor paling besar sebagai penghasil sampah di Indonesia. Sektor pendidikan yang dapat menghasilkan timbulnya sampah sisa makanan adalah sektor pendidikan di tingkat universitas (Chabibah et al., 2024).

Universitas Negeri Jakarta merupakan satu-satunya universitas negeri yang berada di tengah ibukota yang padat dengan jumlah penduduknya. Universitas Negeri Jakarta turut andil dalam menghasilkan berbagai macam sampah dari seluruh kegiatan yang dilakukan. Universitas Negeri Jakarta memiliki beberapa kampus yang tersebar di ibukota, salah satunya adalah Kampus A yang berlokasi pada Rawamangun, Kec. Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Jumlah mahasiswa Kampus A UNJ adalah 30.228 mahasiswa pada tahun 2024 (Siakad, 2025). Selain melaksanakan pembelajaran, mahasiswa membutuhkan asupan makan, sebagian besar mahasiswa akan membeli makan di kantin yang berada di UNJ.

Pembelian makanan yang dilakukan oleh mahasiswa dapat terlaksana dikarenakan adanya dorongan pembelian. Dalam konteks marketing, dorongan pembelian konsumen dapat dipengaruhi dari produk, harga, tempat, dan promosi (Kotler et al., 2002). Dorongan pembelian saat seorang konsumen ingin melakukan pembelian makanan dikenal dengan *food choice motives*. *Food choice motives* merupakan berbagai alasan dan pertimbangan yang mempengaruhi keputusan individu dalam memilih makanan (Onwezen et al., 2019). Ketika seorang konsumen memilih makanannya sesuai dengan *food choice motives* yang dimiliki namun tidak sesuai dengan harapannya, dapat mempengaruhi pola konsumsi yang menimbulkan tidak habisnya makanan atau timbulnya sampah sisa makanan di kantin. Berdasarkan penelitian oleh Aschemann et al., (2021), mengungkapkan

bahwa ketidakmampuan merencanakan pembelian menjadi salah satu penyebab konsumen sering menghasilkan sampah sisa makanan. Keterbatasan waktu dan perencanaan dalam kehidupan sehari-hari membuat mahasiswa sulit untuk merencanakan konsumsi makanan dengan baik, sehingga meningkatkan kemungkinan pemborosan. Persepsi mahasiswa yang salah tentang porsi serta faktor ekonomi dapat menyebabkan mahasiswa mungkin membeli dalam jumlah besar untuk menghemat biaya, tetapi akhirnya tidak menghabiskan makanan tersebut. Hal ini didukung oleh penelitian yang menemukan bahwa kurangnya perencanaan waktu dan pengaturan porsi menjadi faktor utama pemborosan makanan di kalangan mahasiswa (Stancu et al., 2016). Selain itu, faktor ekonomi mendorong mahasiswa untuk membeli dalam jumlah banyak dengan harapan menghemat pengeluaran, namun hal ini justru meningkatkan risiko sisa makanan yang terbuang (Schanes et al., 2018).

Menurut Sun (2008), motif utama pemilihan makanan mahasiswa adalah harga, kemudian daya tarik sensorik, suasana hati, dan pengendalian berat badan. Temuan tersebut diperkuat temuan terkini yang menunjukkan bahwa faktor harga dan daya tarik sensoris tetap menjadi pertimbangan utama dalam pemilihan makanan mahasiswa, penelitian oleh (Teng et al., 2022) mengemukakan bahwa mahasiswa sangat mempertimbangkan aspek harga dan rasa saat memilih makanan sehari-hari, terutama ketika memiliki keterbatasan anggaran. Selain itu, menurut penelitian oleh (Braden et al., 2016) pada penelitian yang membahas mengenai perilaku konsumsi makanan pada populasi usia muda menunjukkan bahwa suasana hati dan pengendalian berat badan juga muncul sebagai faktor penting yang mempengaruhi pilihan makanan,

Berdasarkan studi literatur yang sudah dipaparkan di atas, peneliti melakukan observasi di kantin UNJ Kampus A dengan melibatkan mahasiswa, pedagang, dan petugas kebersihan. Diketahui bahwa jumlah pengunjung per hari mencapai 1.478 mahasiswa, yang dapat berkontribusi pada jumlah sampah sisa makanan. Kemudian berdasarkan keterangan petugas TPS kampus UNJ, didapati bahwa jumlah sampah per hari adalah sekitar 40 kg. Sampah terbesar yang dihasilkan UNJ Kampus A berasal dari kantin, mayoritasnya merupakan sisa

makanan yang dikonsumsi mahasiswa. Temuan ini sejalan dengan studi literatur yang menunjukkan tingginya potensi sampah sisa makanan di UNJ Kampus A.

Lebih lanjut, 8 dari 10 mahasiswa mengaku pernah tidak menghabiskan makanan yang mereka pesan. Alasan yang mereka berikan bervariasi, termasuk makanan yang tidak sesuai preferensi, porsi yang terlalu banyak, serta kondisi fisik seperti masih kenyang atau sedang sakit. Selain itu, motif mahasiswa dalam membeli makanan di kantin dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti harga, kebersihan, selera, dan rasa makanan. Hasil tersebut menunjukkan pentingnya kesadaran perilaku konsumsi mahasiswa di kantin untuk mengurangi sampah sisa makanan.

Mahasiswa memiliki pengetahuan dan latar belakang yang relatif lebih homogen dibandingkan dengan responden dari kelompok rumah tangga. Hal ini dikarenakan mahasiswa memiliki karakteristik yang cenderung sama pada rentang usia, memiliki tingkat pendidikan yang setara, serta berada dalam lingkungan sosial dan akademik yang sama. Mahasiswa sebagai kelompok yang aktif menggunakan fasilitas kantin dan memiliki peran penting dalam menentukan pola konsumsi makanan sehari-hari. Selain itu, mahasiswa juga merupakan generasi muda yang berpotensi menjadi pelopor perubahan sosial, khususnya dalam hal kesadaran lingkungan dan pengurangan sampah. Namun, meskipun dengan latar belakang tersebut, masih terdapat masalah cukup besar terkait sampah sisa makanan, terutama di kantin atau fasilitas makan kampus. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara pengetahuan dan perilaku nyata dalam konsumsi makanan yang belum sepenuhnya berfokus kepada berkelanjutan. Salah satu contohnya adalah Universitas Negeri Jakarta yang masih terdapat masalah terkait sampah sisa makanan. Dengan fokus mahasiswa, penelitian dapat mengidentifikasi faktor-faktor yang mendorong atau menghambat niat mengurangi sampah sisa makanan sekaligus merancang strategi edukasi yang efektif. Kemudian universitas dapat menyusun program pengurangan sampah yang berkelanjutan dan membentuk perilaku konsumsi yang ramah lingkungan di kalangan mahasiswa. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menggali lebih dalam apakah *food choice motives* mahasiswa di kantin Universitas Negeri Jakarta Kampus A dapat mempengaruhi niat mengurangi sampah sisa makanan di kampus.

1.2. Identifikasi Masalah

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

1. Sampah di Universitas Negeri Jakarta mayoritas adalah sampah organik, khususnya sampah sisa makanan dari kantin.
2. Sampah sisa makanan di Universitas Negeri Jakarta mayoritas dihasilkan dari makanan yang tidak dihabiskan oleh mahasiswa.
3. Sebagian makanan di kantin Universitas Negeri Jakarta memiliki porsi yang banyak sehingga mahasiswa tidak menghabiskan makanan dan menghasilkan sampah sisa makanan.
4. Sebagian mahasiswa memiliki ekspektasi makanan di kantin yang tidak terpenuhi sehingga tidak menghabiskan makanan dan menghasilkan sampah sisa makanan.
5. Sebagian mahasiswa makan dalam keadaan kenyang ketika makan di kantin, sehingga tidak menghabiskan makanan dan menghasilkan sampah sisa makanan.

1.3. Pembatasan Masalah

Pada penelitian ini, pembatasan masalah dilakukan oleh peneliti untuk menyesuaikan dengan tujuan penelitian sehingga fokus penelitian menjadi lebih terarah. Penelitian ini akan fokus pada pengaruh *food choice motives* terhadap niat mengurangi sampah sisa makanan di kantin pada seluruh mahasiswa aktif kampus A Universitas Negeri Jakarta

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang serta pembatasan masalah di atas, maka rumusan pada penelitian ini adalah: apakah *food choice motives* mempengaruhi niat mengurangi sampah sisa makanan di kantin Universitas Negeri Jakarta?

1.5. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk meningkatkan pengetahuan mengenai teori perilaku konsumen terutama tentang *food choice motives*, juga menambah wawasan terkait niat mengurangi sampah sisa makanan.

2. Manfaat Praktis

2.1 Bagi Peneliti

Melalui penelitian ini, peneliti dapat menambah wawasan tentang niat mengurangi sampah sisa makanan melalui perilaku konsumen berupa *food choice motives*.

2.2 Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan niat mengurangi sampah sisa makanan mahasiswa melalui pengetahuan tentang keputusan mahasiswa dalam memilih makanan.

2.3 Bagi Universitas Negeri Jakarta

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

