

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai kekayaan dalam sektor pariwisata, termasuk keberagaman kuliner yang menjadi salah satu daya tariknya. Salah satu kota yang mempunyai banyak wisata kuliner yaitu Kota Bandung, Berbagai pengunjung, baik yang berasal dari luar kota dan dari negara lain, telah bervariasi dalam kunjungannya ke Kota Bandung. Sebuah sektor industri yang aktif di ranah kuliner adalah sektor HOREKA, singkatan dari Hotel, Restoran, dan Kafe. Saat ini, sektor industri ini sedang mengalami perkembangan yang signifikan. Sektor HOREKA berperan penting dalam pertumbuhan sektor pariwisata. Jika dikelola dengan baik, sektor ini dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan negara melalui pajak yang dihasilkan serta menciptakan peluang kerja bagi masyarakat sekitar. Tenaga kerja di sektor HOREKA biasanya berasal dari sekolah perhotelan atau tata boga, mengingat sektor ini fokus pada pelayanan makanan dan minuman (Linov HR, 2021).

Katering merupakan salah satu bagian dari HOREKA yang dimana biasa kita temui di suatu acara seperti *wedding*, acara kantoran, acara pribadi bahkan *event MICE* yang merupakan *event* besar bagi pariwisata. Katering di Bandung juga sudah banyak dan beragam. Biasanya katering ini selalu memproduksi makanan dengan jumlah yang banyak dikarenakan mereka biasa menyediakan makanan untuk orang-orang yang berada di suatu acara tersebut. Selain itu katering ini juga harus siap membuat makanan yang banyak untuk berjaga-jaga apabila makanan yang sudah ada habis dikarenakan tamu yang mengambil makanan terlalu banyak dan selalu mengambil ulang makanannya. Dari situlah timbul makanan yang apabila tidak habis dimakan akan dibuang, dan akan menyebabkan semakin banyak sampah yang dihasilkan dan apabila tidak dikelola dengan sebaik mungkin hasilnya pun akan menjadi limbah yang merugikan. Menurut Wang et al., (2021), Wisatawan berkontribusi sekitar 15% dari total limbah makanan di sektor HOREKA. Hal ini disebabkan oleh dua faktor utama, yaitu preferensi rasa dan ukuran porsi. Pada tahun

2021, laporan UNEP Food Waste Index 2021 yang diterbitkan oleh Program Lingkungan Perserikatan Bangsa-Bangsa (UNEP) Catatan menyebutkan bahwa setiap tahun, sekitar 931 juta ton limbah makanan diproduksi. Dari jumlah tersebut, 61% berasal dari rumah tangga, 26% dari layanan makanan seperti restoran dan kafe, dan 13% dari sektor ritel. Informasi ini mengindikasikan bahwa sekitar 17% dari produksi pangan global berakhir sebagai limbah makanan, dan sebagian besar berasal dari rumah tangga. O'Connor (2021). Sektor katering seringkali menimbulkan sampah makanan dikarenakan ketidakteraturan dalam pengangkutan, distribusi, penyimpanan dan pemrosesan makanan yang ditujukan untuk konsumsi di rumah tangga dan perusahaan katering. Sehingga rata-rata sampah makanan yang dihasilkan oleh katering di dunia sebanyak 1,3 miliar ton makanan hilang dan terbuang di seluruh rantai pasokan (Gustavsson et al. 2011).

Di Indonesia, masalah serius terkait sampah dari sisa makanan memerlukan penanganan segera, sebagaimana tercermin dalam laporan berikut. Sampah makanan, sebagai penyumbang sampah terbesar, menjadi perhatian utama. Menurut informasi dari Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN), jumlah sampah yang dihasilkan di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 19,45 juta ton. Angka ini menunjukkan penurunan yang cukup signifikan sebesar 37,52% dibandingkan dengan tahun sebelumnya, di mana jumlah sampahnya mencapai 31,13 juta ton pada tahun 2021. Dari berbagai jenis sampah, mayoritasnya berasal dari sampah sisa makanan, menyumbang sekitar 41,55% dari total volume sampah nasional pada tahun 2022, diikuti oleh sampah plastik yang menduduki peringkat kedua dengan proporsi sebesar 18,55%. (Tim SIPSN, 2022). Menurut laporan dari United Nations Environment Programme (UNEP) bertajuk Food Waste Index 2024, Indonesia menduduki posisi urutan kedelapan sebagai negara paling rajin menumpuk sampah sisa makanan dengan menyumbangkan 14,73 juta ton/tahun atau 2,33% dari jumlah global. Sedangkan menurut laporan dari United Nations Environment Programme (UNEP) bertajuk Food Waste Index 2024, negara yang menduduki peringkat pertama penyumbang sampah makanan terbesar di dunia adalah China dengan menyumbang

108,67 juta ton/tahun atau 17,22% dari jumlah sampah makanan yang dihasilkan secara global. Hal itu berdasarkan data laporan The Economist bertajuk Fixing Food: Toward the More Sustainable Food System. Sampah makanan dari sektor katering juga tidak kecil sebanyak 30% kontribusi sampah sisa katering dikarenakan dari makanan yang berlebihan dan tidak layak dimakan.

Sampah makanan dapat terbagi menjadi 2 yaitu *food lost* dan *food waste* menurut Lipinski et al., (2013) *Food Losses* merujuk pada kehilangan sejumlah pangan yang terjadi selama proses produksi dan distribusi sebelum mencapai tahap konsumsi. Di sisi lain *Food waste* merujuk pada makanan dengan kualitas baik yang sebenarnya dapat dikonsumsi oleh manusia, tetapi karena berbagai alasan tidak dimanfaatkan dan akhirnya terbuang. Sampah makanan ini dapat terbentuk pada berbagai tahapan produksi, mulai dari lahan pertanian, pascapanen, pengolahan, hingga saat dikonsumsi oleh konsumen. Fenomena ini memiliki dampak yang signifikan bagi bisnis restoran atau katering karena terjadinya *food waste* dan *food loss* dapat menyebabkan kerugian, baik dari segi bahan pangan yang terbuang maupun makanan yang sudah siap namun tidak terjual. Silvennoinen et al., (2015) mengatakakan dalam konteks dibidang penyedia makanan, timbulnya sampah dapat terjadi pada tahap konsumsi, yaitu makanan yang tersisa dan tidak terpakai oleh konsumen. Disisi lain, *food loss* merujuk pada sampah yang berasal dari bahan pangan seperti buah, sayur, atau makanan mentah yang sudah tidak dapat diolah menjadi makanan dan akhirnya dibuang tanpa digunakan. Menurut Avenell et al., (2004) Biaya ekonomi dari pemborosan pangan global pada tahun 2007 diperkirakan mencapai USD 750 miliar (FAO, 2013). Quested et al., (2011) menunjukkan bahwa makanan dan minuman yang terbuang di rumah-rumah Inggris yang bisa dimakan memiliki nilai eceran sekitar £ 12 miliar.

Menurut Huang et al., (2021) Dalam menghadapi permasalahan limbah makanan, sebagian besar organisasi yang berupaya menguranginya menganut prinsip "hierarki pemulihan makanan" yang memberikan prioritas pada langkah-langkah yang paling tepat dalam menangani kelebihan makanan. Hierarki tersebut mencakup

tiga tahap, yaitu pencegahan (mengurangi limbah pada sumbernya; mengoptimalkan proses produksi; menyesuaikan produksi dengan kebutuhan), pemulihan (mendistribusikan kembali makanan kepada orang-orang yang membutuhkan dan/atau menginginkannya), dan akhirnya daur ulang (menggunakan sisa makanan untuk memberi makan hewan; menggunakannya dalam produksi industri, energi, atau kompos).

Bappenas dalam analisis mengenai *food loss* dan *food waste* menyatakan bahwa efek negatif dari food loss melibatkan pemanasan global yang berasal dari emisi Gas Rumah Kaca (GRK) yang dihasilkan sepanjang rantai pasok dari terjadinya *food loss dan food waste*. Selain itu, terdapat dampak ekonomi yang signifikan di setiap tahap rantai pasok pangan. Berdasarkan data timbulan *food loss* dan *food waste* di Indonesia pada tahun 2000 hingga 2019, yang mencapai 24–49 juta ton setiap tahun, kerugian ekonomi yang terjadi diperkirakan mencapai 212-550 triliun rupiah per tahun, setara dengan 4%-5% dari Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia per tahun. Dampak sosial juga terlihat dengan adanya bahan pangan yang masih layak konsumsi yang sering ditemukan pada timbulan *food waste* dan *food loss*, mengindikasikan potensi kehilangan kandungan zat gizi yang berdampak negatif karena bahan tersebut dibuang dan tidak dimanfaatkan oleh manusia.

Dari isu demikian peneliti memiliki keresahan terhadap *food waste* dan *food loss* di Indonesia sehingga melakukan penelitian ini di salah satu sektor industri HOREKA yaitu di katering yang bernama Hanan Katering. Alasan peneliti mengambil objek katering Hanan dikarenakan di industri katering selalu memproduksi makanan dengan jumlah yang besar sehingga kemungkinan *food waste & food lossnya* juga besar. Alasan ini diperkuat oleh hasil wawancara peneliti terhadap pihak Hanan Katering yang menyatakan “Manajemen limbah makanan yang terdapat pada Hanan Katering masi kurang, dengan skala produksi yang cukup besar. Hanan Katering ini juga selalu mendapatkan pesanan di *weekday* dan *weekendnya* dengan skala 300-400 di *weekday* dan 1000 hingga 5000 di *weekend*. Pesanan ini

biasanya berasal dari beberapa acara keluarga, instansi dan acara lainnya. Maka dari itu dengan skala yang besar ini Hanan Katering belum memiliki fokus terhadap pengelolaan limbah makanan dari produksi dapur dan acara”. Peneliti juga melakukan observasi langsung ke lapangan untuk melihat timbulan sampah perhari nya.

Tabel 1. 1 Timbulan Sampah Hanan Katering

Hari	Organik (Kg)	Anorganik (Kg)	Kertas (Kg)	Berat (hari/kg)
Senin	12,37	6,32	1,87	23,60
Selasa	15,43	10,19	2,41	29,20
Rabu	18,10	13,74	3,52	36,10
Kamis	11,35	5,67	1,33	18,52
Jumat	17,05	5,26	1,47	24,10
Sabtu	10,11	7,36	4,81	22,62
Minggu	8,13	5,71	1,16	15,40
Rata-Rata per minggu	13,22	7,75	7	24,22

Sumber: Data Diolah Penulis (2023)

Dari hasil observasi yang dilakukan timbulan sampah di Hanan Katering rata-rata sebanyak 24, 22 Kg, lalu komponen yang ada pada sampah di Hanan Katering berisi sisa makanan, bahan tidak terpakai atau busuk , kulit beserta potongan buah dan sayur, selain itu sampah plastik bekas bumbu dan bahan makanan juga terdapat pada sampah harian yang dikeluarkan dan sampah kertas seperti *box* nasi yang tidak terpakai atau rusak dan kardus bekas minuman gelas atau bahan bahan.



Gambar 1. 1 Sampah Hanan Katering

Pada saat peneliti melakukan observasi langsung untuk mengetahui timbulan berat sampah harian Hanan Katering, peneliti melakukan penimbangan di lokasi TPS Regol di daerah Jln. Suryalaya Kecamatan Lengkong. Di sana peneliti menghitung berat total keseluruhan sampah yang dihasilkan, lalu peneliti melakukan pemilahan untuk melihat isi komponen sampah apa yang ada pada sampah-sampah tersebut. Dikarenakan dari Hanan Katering masih kurang fokus terhadap manajemen pengelolaan sampahnya, seperti melakukan pemisahan sampah makanan sesuai jenisnya dan juga tidak mendaftarkan timbulan sampah pada Hanan Katering itu sendiri. Sehingga peneliti melakukan survey dan observasi langsung untuk mengetahui timbulan dan komponen pada sampah di Hanan Katering tersebut.



Gambar 1. 2 Sampah Hanan Katering

Berdasarkan hasil survei, observasi, dan wawancara, penulis bermaksud untuk menyusun laporan ini dengan merujuk pada prinsip-prinsip penyelenggaraan kepariwisataan, yang mencakup keseimbangan, kelestarian, dan keberlanjutan. Fokus utama laporan ini adalah pada penanganan *food waste* dan *food loss*, dengan harapan bahwa tindakan ini dapat secara efektif menerapkan prinsip-prinsip tersebut, serta mengurangi dampak kerugian dalam manajemennya.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana manajemen *food waste* di Hanan Katering?
2. Bagaimana penerapan manajemen *food waste* di Hanan Katering?
3. Bagaimana pengaruh implementasi manajemen *food waste* di sektor katering terhadap daya tarik pariwisata?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi *food waste* dari manajemen di Hanan Katering.
2. Menerapkan manajemen *food waste* di Hanan Katering
3. Mengidentifikasi pengaruh implementasi manajemen *food waste* di sektor katering terhadap daya tarik pariwisata

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat Teoritis

- a. Meningkatkan pemahaman kepada masyarakat tentang berbahayanya dampak dari *Food waste* terhadap lingkungan di Hanan Katering
- b. Untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan untuk para pengusaha pada bidang industri makanan terutama usaha katering

Manfaat Praktis

- a. Memberikan kontribusi dan materi evaluasi yang bermanfaat bagi perusahaan.
- b. Menjadi landasan referensi dan penilaian di masa depan bagi perusahaan, membantu dalam peningkatan penanganan limbah Food waste untuk mencapai kinerja yang lebih baik.