

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food waste merupakan isu global yang memerlukan perhatian khusus. *Food and Agriculture Organization* (2017) menjelaskan bahwa *food waste* merupakan makanan yang sejatinya layak konsumsi, namun tidak dimakan karena berbagai alasan hingga akhirnya rusak dan menjadi limbah. Hal tersebut terjadi karena porsi yang terlalu banyak, warna atau bentuk makanan yang tidak disukai, disimpan terlalu lama di kulkas hingga kadaluarsa, atau membeli makanan yang tidak sesuai selera (Lubis, 2022). Timbunan limbah makanan yang mengandung bahan organik tinggi (55-60%) berpotensi menghasilkan gas metana (CH₄) yang dapat memicu ledakan (Yudiaskara *et al.*, 2024). Kasus tersebut terjadi di TPA Leuwi Gajah tahun 2005 yang menewaskan 157 warga (Mahendra, 2023). Dampak buruk *food waste* terhadap lingkungan dan masyarakat menjadikan persoalan yang penting untuk segera dicari solusinya (Handoyo & Asri, 2023).

Food and Agriculture Organization (2017) mencatat bahwa di Indonesia per orangnya menghasilkan sebesar 300 kg *food waste* setiap tahun. Kondisi ini menjadikan Indonesia sebagai negara penyumbang *food waste* terbesar kedua di dunia setelah Arab Saudi (Kementan, 2019). Studi global menunjukkan bahwa 31% makanan yang dibeli berakhir terbuang sia-sia. Lebih dari sepertiga produksi makanan dunia, atau sekitar 1,3 miliar ton, menjadi limbah, termasuk di antaranya roti, susu, sayuran segar, buah, dan daging (Pasya *et al.*, 2024). Menurut *Food Waste Reduction Alliance* (2014) kontributor terbesar penghasil *food waste* terjadi di beberapa tempat yaitu rumah tangga (47%), restoran (37%), dan sektor *institutional* (11%).

Salah satu sektor institusional dengan penyumbang *food waste* terbanyak yaitu pondok pesantren (Arviana *et al.*, 2020). Silfiana & Samsuri (2019) menyebutkan

bahwa isu *food waste* kini menjadi perhatian dan diupayakan untuk diminimalisir di lingkungan pesantren. Pesantren menghasilkan sekitar 1 ton limbah makanan setiap bulan, dengan akumulasi mencapai 5000 ton per tahun, meskipun bagian dapur telah berupaya menyesuaikan porsi dengan jumlah santri (Arviana *et al.*, 2020).

Prameswari & Cerdasari (2022) menyebutkan bahwa tingginya *food waste* di pondok pesantren berkaitan dengan penyelenggaraan makanan. *Food waste* dapat dijadikan sebagai indikator tingkat kepuasan santri dalam mengevaluasi penyelenggaraan makanan (Nissa & Widyastuti, 2020). Penelitian Velawati *et al* (2021) juga menunjukkan bahwa masih terdapat santri yang tidak menghabiskan makanan yang disediakan oleh pondok pesantren (>20%). Hal tersebut terjadi karena variasi menu yang kurang, suhu makanan yang sudah tidak hangat, serta sayuran yang terasa hambar sehingga mengurangi selera makan (Velawati *et al.*, 2021).

Tingginya *food waste* di pesantren dipengaruhi oleh kemampuan dan kondisi pengelolaan pesantren. Warna makanan yang kurang menarik, porsi yang terlalu banyak, suhu makanan yang dingin, dan kurangnya variasi menu menjadi penyebab utama (Mardianingsih *et al.*, 2020; Handayani & Srimati, 2021). Akibatnya, biaya makanan menjadi tidak efisien dan pengelolaan anggaran makan tidak mencapai hasil yang optimal (Kemenkes, 2013). Kondisi ini menuntut adanya strategi pengelolaan makanan yang lebih baik, seperti perencanaan menu yang disesuaikan dengan selera santri serta pemanfaatan sisa makanan untuk kompos.

Survei pendahuluan pada bulan Desember 2024 dilakukan melalui wawancara dengan pengurus Pondok Pesantren Nurul Iman yang memiliki 1061 santri. Hasil menunjukkan banyak santri yang tidak menghabiskan makanannya sehingga terdapat sisa makanan. Sisa makanan tersebut umumnya berasal dari sayuran yang tidak dikonsumsi secara optimal oleh santri. Kondisi ini mendorong peneliti untuk mengkaji *food waste* dan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung karena belum ada penelitian sebelumnya mengenai faktor-faktor penyebab sisa makanan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pondok

pesantren dalam mengelola penyelenggaraan makanan secara lebih efisien dan ramah lingkungan.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung?
2. Apa saja faktor-faktor yang berpengaruh terhadap *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung?
3. Apa faktor penyebab utama terhadap kejadian *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah:

1. Menganalisis sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.
2. Menganalisis gambaran *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.
3. Menganalisis pengaruh jenis kelamin terhadap *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.
4. Menganalisis pengaruh uang saku terhadap *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.
5. Menganalisis pengaruh tingkat kesukaan makanan terhadap *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.

6. Menganalisis pengaruh asupan makan terhadap *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.
7. Menganalisis faktor penyebab utama terhadap kejadian *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Praktis

Manfaat praktis yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagi institusi, dapat dimanfaatkan sebagai dasar pertimbangan dalam menelaah sistem penyelenggaraan makanan, guna merancang program dan intervensi yang efektif dalam menekan terjadinya *food waste* serta meningkatkan mutu pelayanan makan.
2. Bagi masyarakat, dapat digunakan untuk menambah wawasan mengenai upaya manajemen *food waste* yang tepat.
3. Bagi peneliti selanjutnya, dapat dijadikan sebagai sumber referensi yang dapat digunakan untuk bahan acuan untuk pengembangan dan penelitian lebih lanjut.

1.4.2 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai salah satu sarana untuk menumbuhkembangkan pengetahuan, wawasan dan keterampilan dalam membuat laporan penelitian yang bersifat ilmiah di bidang gizi kesehatan masyarakat terutama mengenai gambaran dalam mengelola *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian adalah batasan atau cakupan yang menentukan seberapa luas dan dalam suatu penelitian akan dilakukan. Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini berfokus pada variabel-variabel yang berkaitan dengan *food waste* pada santri di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung. Jumlah responden penelitian

sebanyak 83 orang. Variabel independen dalam penelitian ini yaitu *food waste*/sisa makanan. Variabel dependen dalam penelitian ini yaitu karakteristik responden, tingkat kepuasan santri terhadap makanan yang disediakan, dan asupan makan. Selain itu, penelitian ini melihat gambaran penyelenggaraan makanan sebagai bentuk evaluasi. Waktu penelitian akan dilakukan pada bulan Oktober 2024 – Mei 2025. Teknik penelitian menggunakan rancangan *mixed method* dengan desain *concurrent triangulation*.