

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era *modern* ini, aktivitas berwisata telah menjadi bagian tak terpisahkan dari gaya hidup masyarakat. Dinamika kehidupan manusia *modern* telah menempatkan pariwisata sebagai salah satu kebutuhan yang tidak dapat diabaikan. Kegiatan pariwisata tidak hanya dipandang sebagai cara untuk melepas penat, tetapi juga memiliki definisi yang lebih kompleks. Hal ini sejalan dengan pendapat Yoeti yang menyatakan bahwa pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan oleh individu atau kelompok untuk sementara waktu, terjadi perpindahan dari suatu tempat ke tempat yang lain, dengan maksud untuk menikmati perjalanan dengan tujuan rekreasi bukan untuk mencari penghasilan di tempat yang dikunjungi dan memenuhi kebutuhan individu ataupun kelompok yang beraneka ragam (Pradini, 2021).

Perkembangan pariwisata di Indonesia telah menunjukkan peran strategisnya sebagai penggerak perekonomian nasional. Hal ini tidak terlepas dari melimpahnya potensi yang dimiliki Indonesia, mulai dari sumber daya manusia yang kompeten, posisi geografis yang strategis, kekayaan alam yang beragam, hingga warisan budaya dan kuliner yang khas. Diana (2017) menjelaskan bahwa sektor pariwisata telah menjadi sektor unggulan yang memberikan dampak signifikan bagi pertumbuhan ekonomi daerah. Pendapat ini diperkuat oleh analisis Bank Indonesia yang memposisikan pariwisata sebagai sektor paling efektif dalam meningkatkan devisa negara, mengingat ketersediaan sumber daya pendukungnya yang melimpah di dalam negeri. Keunggulan Indonesia dalam sektor pariwisata semakin diperkuat dengan beragamnya destinasi eksotis yang ditawarkan, tidak hanya dari segi wisata alam, tetapi juga dari kekayaan budaya dan sejarah yang tersebar dari Sabang sampai Merauke (Rahma, 2020).

Berdasarkan paparan tersebut, dapat dilihat bahwa sektor pariwisata Indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk terus berkembang. Hal ini didukung tidak hanya oleh keberagaman destinasi wisata, tetapi juga oleh kekayaan kuliner nusantara yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

Potensi pariwisata Indonesia yang begitu besar telah berhasil menarik minat wisatawan, baik domestik maupun mancanegara, untuk mengeksplorasi berbagai destinasi wisata di Indonesia. Hal ini tercermin dari peningkatan jumlah kunjungan wisatawan yang menonjol dari tahun ke tahun.

Data jumlah perjalanan wisatawan nusantara tahun 2025 yang diperoleh dari *website* Kementerian Pariwisata menjelaskan pada triwulan pertama tahun 2025, perjalanan wisatawan domestik di Indonesia mencapai 282,41 juta, menandai lonjakan sebesar 12,71% dibandingkan periode yang sama tahun sebelumnya. Berdasarkan provinsi asal, Jawa Barat menjadi penyumbang perjalanan terbanyak, dengan 17,04 juta perjalanan pada bulan Maret 2025 saja. Angka ini mewakili 19,17% dari total perjalanan dan menunjukkan kenaikan signifikan sebesar 31,53% dari tahun lalu. Di belakangnya, Jawa Timur dan Jawa Tengah juga berperan besar dengan kontribusi masing-masing sebesar 16,52% dan 12,61% dari total perjalanan. Sementara itu, Jawa Timur menempati posisi teratas sebagai provinsi tujuan dengan 16,43 juta perjalanan.

Meningkatnya kunjungan wisatawan di Indonesia tidak lepas dari peran industri penunjang pariwisata, industri ini merupakan bisnis atau usaha yang memberikan fasilitas yang menunjang perjalanan wisata kepada wisatawan baik lokal maupun mancanegara. Bisnis atau usaha yang masuk ke dalam ruang lingkup industri penunjang pariwisata antara lain; penginapan, pelayanan perjalanan, transportasi, pengembangan daerah yang menjadi tujuan wisata, fasilitas rekreasi, atraksi wisata, dan restoran/rumah makan.

Restoran merupakan salah satu industri penunjang pariwisata sebagai penyedia layanan makanan dan minuman. Keberadaan restoran sebagai salah satu komponen pendukung sektor pariwisata menjadi sangat penting karena berperan dalam memperkenalkan dan melestarikan kuliner Indonesia kepada wisatawan, sekaligus berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi daerah. Hubungan antara kuliner dan pariwisata sangat erat. Dalam sektor pariwisata, kuliner lokal berperan dalam mendukung aktivitas wisata, dan sebaliknya, pariwisata turut memperkenalkan dan mempromosikan kuliner lokal (Antara, 2022). Sebuah restoran tidak hanya berperan mendukung operasional hotel, tetapi juga menjadi bagian penting dari penyelenggaraan berbagai acara wisata, konferensi, dan

festival kuliner yang dapat menjadi daya tarik wisatawan. Kualitas produk yang disajikan oleh restoran seringkali menjadi salah satu faktor penentu kepuasan wisatawan dan dapat mempengaruhi kepuasan atas destinasi secara keseluruhan.

Saat ini sektor industri kuliner khususnya restoran sedang mengalami perkembangan seiring dengan pemulihan kondisi ekonomi pasca pandemi COVID-19. Kementerian Perindustrian RI mencatat, pada tahun 2022 terjadi kenaikan sebesar 3,68% pada segi pertumbuhan sektor industri restoran dan rumah makan. Namun, seringkali restoran mengalami tantangan dalam operasionalnya terutama dalam pengawasan proses produksi seperti bahan baku yang sebagian besar bersifat *perishable* (mudah rusak) diperlukan penanganan khusus dalam penyimpanan sampai pengolahannya.

Ketika bahan *perishable* kurang diperhatikan maka akan menimbulkan *food waste* karena bahan tersebut tidak akan terpakai dan pada akhirnya akan dibuang. *Food waste* ini menjadi masalah krusial yang seringkali dihadapi oleh sebagian besar bisnis restoran. Menurut FAO (2015), *food waste* merupakan makanan sisa yang akhirnya harus terbuang karena sudah tidak dapat dikonsumsi. Selain itu, *food waste* juga dapat terjadi ketika adanya kelalaian saat proses produksi atau pengolahan makanan. *United Nation World Tourism Organization* (UNWTO) menjelaskan bahwa cara makanan ditangani memiliki dampak pada sektor ekonomi, sosial, dan lingkungan yang signifikan, baik bagi destinasi wisata maupun bisnis.

United Nations Environment Programme (UNEP) menjelaskan masalah *food waste and loss* tidak hanya berdampak bagi lingkungan, tetapi juga dapat mempengaruhi tercapainya tujuan pembangunan berkelanjutan yang telah diamanatkan oleh *Sustainable Development Goals* (SDGs) (Laeliyah dkk., 2024). Program SDGs yang dicanangkan PBB menargetkan pencapaian pembangunan berkelanjutan hingga tahun 2030, dengan salah satu fokus utamanya adalah pengurangan angka kelaparan global, termasuk di Indonesia. Pengurangan pemborosan makanan (*food waste*) merupakan salah satu cara efektif untuk mencapai tujuan ini, karena dapat menghemat sumber daya ekonomi. Setiap orang dapat berkontribusi mengurangi *food waste* melalui berbagai praktik sederhana di rumah. Kontribusi ini termasuk memasak sesuai porsi kebutuhan, berbagi

makanan dengan tetangga, serta mengolah sisa makanan secara optimal. Ketika upaya ini dilakukan secara konsisten sebagai kebiasaan sehari-hari, tindakan-tindakan sederhana ini dapat berkontribusi signifikan dalam mengurangi *food waste* dan mendukung tercapainya target SDGs untuk mengatasi kelaparan.

Indonesia termasuk ke dalam 5 negara penghasil sampah makanan terbesar di dunia yaitu ada di urutan ke 4 setelah China, India, dan Nigeria. Indonesia menghasilkan sampah makanan mencapai 20,93 juta ton per tahun (United Nations Environment Programme, 2021). Menurut Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas), selama dua dekade dari tahun 2000-2019 timbulan sampah makanan yang dihasilkan Indonesia mencapai 23-48 juta per tahun, jumlah ini setara dengan 115-184 kg per kapita selama satu tahun. Permasalahan *food waste* ini tidak hanya bermasalah bagi lingkungan tetapi dari sektor ekonomi juga menyebabkan kerugian yang jumlahnya setara dengan 4%-5% kontribusi ke Produk Domestik Bruto.

Kota Bandung yang merupakan salah satu kota yang paling sering dijadikan tujuan wisata di Indonesia mengalami pertumbuhan pesat pada sektor ekonomi dikarenakan semakin banyak *cafe*, rumah makan, maupun restoran yang dibangun untuk menunjang pariwisata. Menurut data dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung pada Desember 2023 tercatat ada 3.974 yang mencakup *cafe*, rumah makan, dan restoran yang tersebar di Kota Bandung. Hal ini berpotensi akan menyebabkan semakin banyaknya timbulan *food waste* yang dihasilkan dari sektor ini.

Data yang diperoleh dari Dinas Lingkungan Hidup (DLH) Jawa Barat menunjukkan bahwa pada periode 20 Juni hingga 20 Juli 2025, rata-rata volume sampah yang dikirim dari Kota Bandung ke Tempat Pemrosesan Akhir (TPA) Sarimukti mencapai 1.217,50 ton per hari, melampaui batas kapasitas maksimal sebesar 981,31 ton per hari. Kondisi serupa terjadi pada wilayah sekitarnya, di mana Kabupaten Bandung menghasilkan 379,02 ton (batas maksimal 280,37 ton), Kabupaten Bandung Barat 181,47 ton (batas maksimal 119,16 ton), dan Kota Cimahi 147,55 ton (batas maksimal 119,16 ton) per hari (ayobandung.com, 2024. Diakses pada 18 September 2025).

Menurut analisis yang disampaikan oleh M. Jefry Rohman, Manajer Divisi Pendidikan Wahana Lingkungan Hidup Indonesia (WALHI) Jawa Barat, kawasan komersial berkontribusi sebesar 847 ton sampah per hari yang dibuang ke TPA Sarimukti. Kontribusi ini mencakup sektor HOREKA, pasar tradisional, pusat perbelanjaan, rumah sakit, dan usaha kuliner lainnya. Dokumen Inventarisasi Data *Food Waste* Cekungan Bandung yang diterbitkan DLH Jawa Barat mengidentifikasi bahwa total produksi *food waste* mencapai 2.327 ton per hari di wilayah Cekungan Bandung, dengan 60% atau sekitar 1.396,2 ton berasal dari Kota Bandung. Dari jumlah tersebut, sektor komersial menyumbang 874 ton (62,2%), sementara sektor rumah tangga berkontribusi 515 ton (36,9%) (ayobandung.com, 2024. Diakses pada 18 September 2025).

Pada umumnya *food waste* terjadi di setiap titik pada alur rantai pasok seperti produsen, distributor, dan konsumen. Perilaku konsumen yang tidak bertanggungjawab atas makanan yang dipesan adalah faktor utama timbulnya sampah makanan di sebuah restoran (Siaputra dkk., 2022). Pola kehidupan manusia, kebiasaan konsumen, kebiasaan sehari-hari, pengetahuan, dan budaya dapat berdampak besar dalam pengurangan *food waste* (Farahdiba, 2023). Seluruh generasi berperan penting dalam upaya pengurangan *food waste*. Tanpa adanya peran aktif *food waste* di Indonesia berpotensi mencapai angka 344 kg/kapita/tahun pada 2045. Namun, kondisi ini dapat mengalami pengurangan menjadi 166/kg/kapita/tahun dengan mengimplementasikan strategi yang spesifik (Farahdiba, 2023).

Permasalahan *food waste* juga terjadi di salah satu restoran di Kabupaten Bandung yaitu Restoran "X". Restoran "X" merupakan sebuah restoran besar dan pada kegiatan operasionalnya menghasilkan sampah. Sebelum melaksanakan penelitian, penulis mengumpulkan data sampel yang terdiri dari 53 jenis bahan baku yang paling sering digunakan di seluruh departemen Restoran "X".

Tabel 1.1 Data Perbandingan *Spoil* dan *Purchasing Order*

No	Nama Barang	SPOIL				NILAI BARANG MASUK	
		Sat	Qty	Harga Satuan	Jumlah	Qty	JUMLAH
1	Selada Air	kg	186	12.902	2.399.725	584,7	7.543.500

No	Nama Barang	SPOIL				NILAI BARANG MASUK	
		Sat	Qty	Harga Satuan	Jumlah	Qty	JUMLAH
2	Bakso Mercon	Pcs	22	3.236	71.187	352	1.138.998
3	Cabe Rawit Merah	Gram	1050	65	68.502	182000	11.876.000
4	Alpukat	kg	27,8	29.934	832.170	132	3.952.000
5	Nasi Daun Jeruk WD	Porsi	1307	2.167	2.832.635	6616	14.338.724
6	Rumput Tetangga	Porsi	30	450	13.500	7504	3.376.800
7	Nasi	Kg	289,2	7.500	2.169.000	1774,4	13.308.000
8	Bakso Cincang Kecil	Pcs	154	796	122.523	4117	3.275.485
9	Nasi Putih WD	Porsi	715	1.501	1.073.215	2972	4.460.972
10	Keju Cheddar	Pack	0,15	93.608	14.041	10	937.500
TOTAL			3.781,15		9.596.498		64.207.979

Sumber : Dokumen Arsip Restoran "X"

Data di atas merupakan penggalan informasi total *purchasing order* dan tingkat *spoil* (kerusakan) selama periode bulan Agustus 2024. Berdasarkan data tersebut, menunjukkan bahwa dari total pembelian bahan makanan senilai Rp64.207.079/per bulan, sebanyak 14,95% bahan makanan terbuang akibat kerusakan dan kadaluarsa sebelum dapat diolah. Kondisi ini tidak hanya mengakibatkan kerugian finansial bagi restoran, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan limbah organik yang memerlukan penanganan khusus. Data selengkapnya yang meliputi 53 sampel data bahan baku dapat dilihat di halaman lampiran yang tertera.

Selain data *purchasing order* dan *spoil*, penulis juga menghitung dan mencatat timbulan sampah di salah satu dapur yang ada di Restoran “X”, pada tabel berikut:

Tabel 1.2 Total Timbulan Sampah di Salah Satu Dapur

<i>Section</i>	Jenis Sampah	Jumlah (kg)
<i>Checker</i>	Organik (basah)	6,485
	Organik (kering)	1,895
	Anorganik	0,475

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Data di atas merupakan data kumpulan sampah pada hari Jumat yang bukan merupakan hari sibuk, dari pukul 06.00 pagi pada saat *preparation* sampai pukul 12.00 siang. Temuan awal mengindikasikan bahwa restoran menghasilkan sejumlah besar sampah makanan selama periode operasional pagi hingga siang hari. Apabila dilakukan akumulasi data hingga jam tutup operasional restoran, maka akan terlihat jumlah dan sebaran timbulan sampah makanan yang sesungguhnya.

Data pembelian bahan baku atau *purchasing order* dan catatan *spoil*, serta data penimbangan sampah makanan dapat menunjukkan seberapa besar angka *food waste* di restoran yang tidak hanya berdampak pada kerugian ekonomi tetapi juga memperlihatkan kebutuhan mendesak akan manajemen pengelolaan *food waste* yang efektif dan berkelanjutan untuk meminimalisir kerugian, mengoptimalkan penggunaan sumber daya, dan mendukung praktik bisnis restoran yang lebih baik.

Melihat hal ini penulis tertarik untuk menggali lebih dalam mengenai *food waste* di Restoran "X". Sebagian besar penelitian mengenai *food waste* lebih banyak difokuskan pada aspek kuantifikasi timbulan sampah makanan atau pada sektor rumah tangga dan hotel, sementara kajian yang mendalam terkait strategi mitigasi *food waste* di sektor restoran, khususnya di Kabupaten Bandung, masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan menganalisis dan merumuskan strategi yang tepat dalam pengelolaan *food waste* di Restoran "X".

Penelitian ini menggunakan analisis struktural dengan bantuan *software Matrix of Crossed Impact Multiplications Applied to a Classification* (MICMAC) dalam menentukan strategi mitigasi pengelolaan *food waste*. Meskipun metode ini telah banyak digunakan dalam kajian perencanaan strategis dan analisis sistem di berbagai bidang, penerapannya dalam konteks penelitian *food waste*, khususnya di sektor restoran, masih sangat terbatas. Hal ini menunjukkan adanya celah yang dapat diisi oleh penelitian ini.

Oleh karena itu, penggunaan MICMAC diharapkan tidak hanya memperkaya literatur mengenai *food waste management*, tetapi juga memberikan kontribusi praktis dalam membantu restoran merumuskan strategi mitigasi yang

tepat, efektif, dan berkelanjutan. Melalui studi analisis ini akan dibahas upaya apa yang dilakukan Restoran "X" dalam mengelola *food waste*, dan juga akan dilakukan analisis strategi mitigasi apa yang tepat dilakukan oleh Restoran "X" untuk meminimalisir sampah makanan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana identifikasi kondisi *food waste* yang ada di Restoran "X"?
2. Bagaimana penerapan konsep ekonomi sirkular (9R) di Restoran "X"?
3. Bagaimana strategi mitigasi menggunakan *tools analysis* MICMAC diterapkan di Restoran "X" sebagai upaya untuk mengurangi sampah makanan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi dan menganalisis kondisi *food waste* yang ada di Restoran "X"
2. Mengidentifikasi dan menganalisis bagaimana Restoran "X" mengimplementasikan konsep ekonomi sirkular (9R)
3. Mengidentifikasi dan menganalisis strategi mitigasi yang dilakukan oleh Restoran "X" untuk mengurangi sampah makanan menggunakan analisis MICMAC

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian yang telah dilakukan oleh penulis diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca agar menambah ilmu pengetahuan dan wawasan khususnya pada bidang *food and beverage* dalam hal manajemen *food waste* baik pada usaha katering, restoran, maupun bisnis *food and beverage* lainnya.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Secara praktis, penelitian yang telah dilakukan ini diharapkan dapat dijadikan masukan untuk para pelaku usaha di bidang *food and beverage* khususnya Restoran "X" mengenai strategi dalam mengurangi sampah makanan. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai evaluasi bagi Restoran "X".