

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI EKONOMI DARI PANGAN TAK
TERKONSUMSI DI RESTORAN TERHADAP PRODUKSI
PANGAN RATA-RATA KOTA PRABUMULIH**

*ANALYSIS OF ECONOMIC VALUE OF FOOD WASTE IN
RESTAURANTS TOWARD AVERAGE FOOD PRODUCTION OF
PRABUMULIH CITY*



**Dhia Septindari
05011381419156**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2018**

SUMMARY

DHIA SEPTINDARI. Analysis of Economic Value of Food Waste In Restaurants Toward Average Food Production Of Prabumulih City. (Supervised by **LIFIANTHI** and **THIRTAWATI**).

Indonesia is an agricultural country with vast land and abundant biodiversity. Agriculture has an important contribution both to the economy and to the fulfillment of basic needs of society, especially with the increasing population, food demand will increase. But in fact, Indonesia is still experiencing food diversification, one of which is triggered by the rapid growth of population so that the government's goal to achieve food security is hampered. At this time globally in various countries are experiencing a crisis. One potential crisis that has a serious impact is the threat of global food crisis. Efforts to food security is increasingly difficult to do without accompanied by food waste prevention efforts (food waste), which tends to increase. Food waste (food waste) is the loss of food that occurs at the end of the food chain from the sales process to the final consumption associated with the seller and consumer behavior. Every year, it is estimated that one third of all food produced for human consumption is lost or wasted around the world. The amount of food value is not consumed either in the form of rice, domestic chicken, tilapia, carp, beef, and vegetables. In both sample restaurants have a total of 0,255386 kg per day, while the economic value of food consumed per day from both restaurants is Rp. 15.562,2. And within a year is estimated economic value is not consumed is Rp. 5.680.203. Based on secondary data from the Office of Food Security and Agriculture Agency it can be seen that with the production of economic value of all categories produce a total projection of economic value of Rp 51.865.960.000 per year. With the difference between the economic value of food waste with the economic value of Prabumulih City production is Rp -751.850.098.604 .

Keywords: Economic value, Food waste, Production of Prabumulih city.

RINGKASAN

DHIA SEPTINDARI. Analisis Nilai Ekonomi Dari Pangan Tak Terkonsumsi (*Food Waste*) Di Restoran Terhadap Produksi Pangan Rata-Rata Kota Prabumulih. (Dibimbing oleh **LIFIANTHI** dan **THIRTAWATI**).

Indonesia merupakan negara agraris dengan lahan yang sangat luas dan keaneka ragaman hayati yang berlimpah. Pertanian mempunyai kontribusi penting baik terhadap perekonomian maupun terhadap pemenuhan kebutuhan pokok masyarakat, apalagi dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk maka permintaan pangan akan semakin meningkat. Tetapi pada kenyataannya, Indonesia masih mengalami diversifikasi pangan yang salah satunya dipicu oleh pertumbuhan jumlah penduduk yang pesat sehingga tujuan pemerintah untuk mencapai ketahanan pangan menjadi terhambat. Pada saat ini secara global di berbagai negara sedang mengalami krisis. Salah satu potensi krisis yang memiliki dampak serius adalah ancaman terjadinya krisis pangan global. Upaya ketahanan pangan tersebut semakin sulit dilakukan tanpa diiringi dengan upaya pencegahan pangan terbuang (*food waste*) yang cenderung meningkat. Pangan terbuang (*food waste*) merupakan hilangnya pangan yang terjadi pada titik akhir rantai makanan baik dari proses penjualan hingga konsumsi akhir yang berhubungan dengan penjual dan perilaku konsumen. Setiap tahun, diperkirakan sepertiga dari semua makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia hilang atau terbuang di seluruh dunia. Jumlah nilai pangan tak terkonsumsi baik berupa nasi, ayam buras, ikan nila, ikan gurame, daging sapi, dan sayur. Pada kedua restoran sampel memiliki total 0,255386 kg per hari, adapun nilai ekonomi dari pangan tak terkonsumsi perhari dari kedua restoran adalah Rp 15.562,2. Dan dalam setahun diperkirakan nilai ekonomi tak terkonsumsi adalah Rp 5.680.203. Berdasarkan data sekunder dari Dinas Ketahanan Pangan dan Dinas Pertanian dapat diketahui bahwa dengan produksi nilai ekonomi dari semua kategori menghasilkan total proyeksi nilai ekonomi sebesar Rp 51.865.960.000 per tahun. Dengan selisih antara nilai ekonomi *food waste* dengan nilai ekonomi produksi Kota Prabumulih adalah Rp -751.850.098.604

Kata Kunci: Nilai ekonomi, Pangan tak terkonsumsi, Produksi Kota Prabumulih.

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI EKONOMI DARI PANGAN TAK
TERKONSUMSI DI RESTORAN TERHADAP PRODUKSI
PANGAN RATA-RATA KOTA PRABUMULIH**

***ANALYSIS OF ECONOMIC VALUE OF FOOD WASTE IN
RESTAURANTS TOWARD AVERAGE FOOD PRODUCTION OF
PRABUMULIH CITY***

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



Dhia Septindari
05011381419156

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS NILAI EKONOMI DARI PANGAN TAK
TERKONSUMSI DI RESTORAN TERHADAP PRODUKSI
PANGAN RATA-RATA KOTA PRABUMULIH**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian
Pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh :

Dhia Septindari
05011381419156

Pembimbing I



Dr. Ir. Lifianthi, M.Si
NIP. 196806141994012001

Indralaya, Juli 2018
Pembimbing II



Thirtawati, S.P., M.Si
NIP. 198005122003122001

Mengetahui,


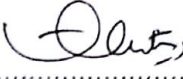


Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP. 196012021986031003

Skripsi dengan Judul “Analisis Nilai Ekonomi Dari Pangan Tak Terkonsumsi di Restoran Terhadap Produksi Pangan Rata-rata Kota Prabumulih” oleh Dhia Septindari telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 9 Juli 2018 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

- | | | |
|--|------------|---|
| 1. Dr. Ir. Lifiathi, M.Si.
NIP 196806141994012001 | Ketua | (..... ) |
| 2. Thirtawati, S.P., M.Si.
NIP 198005122003122001 | Sekretaris | (..... ) |
| 3. Indri Januarti, S.P., M.Sc.
NIP 198301092008122002 | Anggota | (..... ) |
| 4. Elly Rosana, S.P., M.Si.
NIP 197907272003122001 | Anggota | (..... ) |

Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian



Dr. Ir. Mulyadi, M.Si.
NIP 196801021992031001

Indralaya, Juli 2018
Koordinator Program Studi
Agribisnis

Dr. Desi Aryani, S.P., M.Si.
NIP 198112222003122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dhia Septindari

NIM : 05011381419156

Judul : Analisis Nilai Ekonomi Dari Pangan Tak Terkonsumsi Di Restoran Terhadap Produksi Pangan Rata-Rata Kota Prabumulih

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil pengamatan saya sendiri di bawah supervise pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, dan bukan hasil penjiplakan atau plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Juli 2018



Dhia Septindari

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Dhia Septindari dilahirkan pada tanggal 23 September 1996 di Kota Prabumulih, Sumatera Selatan. merupakan anak ke pertama dari lima bersaudara. Orang tua penulis bernama Nurizal dan Devi Riani.

Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar pada tahun 2008 di SD Negeri 1 Kota Prabumulih, sekolah menengah pertama pada tahun 2011 di SMP Negeri 1 Kota Prabumulih dan sekolah menengah atas pada tahun 2014 di SMA Negeri 2 Kota Prabumulih. Sejak tahun 2014 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Penulis merupakan anggota dari organisasi HIMASEPERTA (Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian) sejak tahun 2014 – sekarang, KMP (Keluarga Mahasiswa Kota Prabumulih) sejak 2014 sampai 2015 dan KURMA (Komunitas Riset Mahasiswa) sejak tahun 2015 sampai sekarang. Pada tahun 2016 penulis dipercaya oleh Fakultas Pertanian untuk menjadi salah satu delegasi perwakilan Universitas Sriwijaya untuk mengikuti program pertukaran pelajar AIMS (*Asean International Mobility Student*) selama 1 semester di Kasetsart University, Bangkok, Thailand pada program studi *Tropical Agriculture* dan *Socio Economic*. Pada Tahun 2018 penulis meraih Juara 3 Mahasiswa Berprestasi tingkat Fakultas Pertanian, serta Berkesempatan mempresentasikan paper terpilih di Sapporo, Hokkaido University, Japan, dan terakhir memenangkan Best Presentation di Tokyo, Japan

Pada saat SMA penulis juga pernah menjuarai beberapa lomba di bidang seni, seperti; juara 2 perkursi tingkat provinsi, juara 4 umum marching band tingkat provinsi di musi rawas, dan beberapa kali memenangkan juara 1 umum marching band di tingkat Kota Prabumulih. Sampai dengan penulisan skripsi ini penulis masih tercatat sebagai mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya, penyusunan proposal skripsi dengan judul “Analisis Nilai Ekonomi Dari Pangan Tak Terkonsumsi di Restoran Terhadap Produksi Rata-Rata Kota Prabumulih” dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Proposal skripsi ini merupakan salah satu syarat yang harus ditempuh untuk mendapatkan gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Penulisan proposal skripsi ini tak lepas dari dukungan semua pihak yang telah memberikan masukan, kritik dan saran, serta semangat untuk menyelesaikan laporan magang ini dengan baik dan tepat waktu. Maka dari itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada ;

- 1) Ayah, dan Ibu selaku orang tua yang selalu memberikan dukungan dan do'a. terimakasih banyak atas segala pengorbanan yang telah dilimpahkan kepada anandamu ini. Sungguh, tanpa segala dukungan kepada anandamu ini ia akan tetap menjadi si pengecut yang rendah diri. Terimakasih bu, ayah, tetesan air mata saat menulis kalimat ini pun tidak akan dapat membalas segala limpahan kasih sayang tiada henti selama 22 tahun ini. Kalian adalah bagian dari nafas ini bu, ayah.
- 2) Adik-adik perempuan ku (Shinda Marizni, Nurzarini Sya'adiyah, Balqis Anzilny Muharrimah, dan Delisha Rahadatul Anzani) terimakasih karena kalian selalu sukses menghibur dan membantu uni kalian, yang uni sadari, sering membuat kalian kesal dan jengkel. Uni beruntung memiliki kalian wahai para karakter unik yang menjadi lini kecil terpenting dalam ikatan persaudaraan ini.
- 2) Ibu Dr. Ir. Lifianthi, M.Si. selaku dosen pembimbing I sekaligus inspirator terbaik saya yang telah membantu saya dalam berbagai macam kegiatan akademik di kampus hingga saya dapat mencapai tahap ini, terimakasih banyak bu atas segala dukungan yang telah ibu berikan kepada saya. Segala dorongan dan motivasi ini membuat dada saya hangat dan mengobarkan semangat. Ibu yang terbaik

- 3) Ibu Thirtawati, S.P., M.Si selaku dosen pembimbing II sekaligus pembimbing selama kegiatan AIMS berlangsung, ibu begitu sabar menjawab berbagai pertanyaan saya saat itu hingga impian yang rasanya takkan pernah saya dapatkan malah menjadi kenyataan didepan mata. Terimakasih bu atas segala masukan yang saat itu ibu berikan kepada saya, terus terang ibu salah satu dosen favorit saya di jurusan kita tercinta.
- 4) Ibu Dr. Ir. Dessy Adriani, S.P., M.Si selaku penelaah saat seminar proposal
- 5) Ibu Elly Rosana, S.P., M.Si selaku penelaah saat seminar hasil dan pengujian sidang yang telah memberikan kritik dan saran membangun demi kebaikan saya pribadi dan penelitian skripsi ini.
- 6) Ibu Indri Januarti, S.P., M.Sc selaku pengujian sidang yang telah memberikan kritik dan saran membangun kepada saya demi kebaikan skripsi ini
- 7) Teman-teman terdekat selama menjalani studi di Agribisnis; YOKIWA-DREAM HUNTER (Dian Retnowati, Destiya Rospiani, Diah Utami Damayanti, Etika Fuji Lestari, Maria Elsa Alfitri, Nadia Pratami, Nia Haryati, Opi Pandutama, Tri Arrizki, dan Oktori Fortino) terimakasih karena kalian bersedia berteman denganku meskipun ke *introvert* an ini membatasi beberapa hal yang membuat kalian terkadang kesal padaku hehe. Terutama untuk YOKIWA dan Mbak Ana yang begitu kekeuh mengikatku kedalam ukhwah yang begitu indah ini, tak peduli berbagai macam penolakan yang pernah ku berikan kalian tetap berhasil menarik hatiku untuk menjadi bagian dari kalian, teman.
- 8) Teman-teman Agribisnis Universitas Sriwijaya yang telah memberikan masukan terkait penyusunan skripsi ini. Terimakasih telah menjadi bagian dari pembentukan karakter diriku saat ini.
- 9) Semua member “Keluarga Apa Ini”. Kekeluargaan satu semester bersama kalian saat di Thailand merupakan suatu pengalaman tak terlupakan untukku. Terimakasih telah menyadarkan ku untuk mengurangi sikap apatis, tertutup, dan egois ini. Kalian teman kere ku yang berharga wahai

Nisa, Mbak Bernadia, Shelina, Chotimah, Herlangga, Willy, Mas Aji, Hafizh, Mbak Sisca, dan Mbak Ela.

- 10) Para tentor Bahasa Jepangku yang super kawaii Ayumi Hishida, Natsumi, Ayano, Mei, Chihiro, dan lainnya. Minna wa daisuke desu!!
- 11) Kepada staff administrasi jurusan yaitu mbak dian, kak setyoko, mbak sherly dan kak ari terimakasih atas bantuannya kepada saya dalam menyukseskan segala proses dan tahapan pemberkasan.
- 12) Kepada orang-orang yang berada di Agripia, terimakasih karena telah membantu saya dalam menduplikasi dan mencetak berkas serta segala keperluan yang saya perlukan selama skripsi.
- 13) Kurma (Komunitas Riset Mahasiswa) Terimakasih pernah mengikutsertakan namaku bagian dari keanggotaan yang ketjeh ini.
- 14) Beribu ucapan terimakasih dari lubuk hati terdalam kepada segenap staff dekanat dan rektorat yang telah memberikan ku secercah harapan untuk menggapai impian mengikuti beberapa kegiatan lomba di negri sakura.

Penulis mengakui masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca guna perbaikan yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Indralaya, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	6
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN	7
2.1. Tinjauan Pustaka	7
2.1.1. Konsepsi Konsumsi.....	7
2.1.2. Konsepsi Pangan Tak Terkonsumsi	8
2.1.2.1. Penyebab Terjadinya <i>Food Waste</i>	10
2.1.2.2. Dampak Terjadinya <i>Food Waste</i>	11
2.1.2.3. Metode Pengukuran <i>Food Waste</i>	12
2.2. Model Pendekatan.....	14
2.3. Batasan Operasional.....	16
BAB 3. PELAKSAAN PENELITIAN	17
3.1. Tempat dan Waktu	17
3.2. Metode Penelitian.....	17
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	17
3.4. Metode Pengumpulan Data	18
3.5. Metode Pengolahan Data	18
3.5.1. Analisis Selisih.....	20
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian	21
4.1.1. Lokasi dan Batas Administrasi	21
4.1.2. Keadaan Geografis dan Topologi.....	22

4.1.3. Keadaan Penduduk dan Mata Pencarian	24
4.1.4. Pendidikan	27
4.1.5. Kesehatan	29
4.1.6. Agama	29
4.2. Gambaran Umum Restoran.....	29
4.3. Kriteria Responden Sampel.....	32
4.3.1. Daerah Asal.....	32
4.3.2. Umur	33
4.3.3. Pendidikan.....	35
4.3.4. Jumlah Anggota Keluarga.....	36
4.3.5. Jenis Kelamin Responden Contoh	37
4.3.6. Pendapatan	38
4.4. Pendapat Konsumen Terhadap Restoran Sampel	39
4.4.1. Penilaian Konsumen Terhadap Menu Restoran.....	40
4.4.2. Penilaian Konsumen Terhadap Kebersihan Makanan	40
4.4.3. Penilaian Konsumen Terhadap Pelayanan Restoran.....	42
4.4.4. Penilaian Konsumen Terhadap Fasilitas Restoran.....	43
4.4.5. Penilaian Konsumen Terhadap Akses Jalan	44
4.4.6. Penilaian Konsumen Terhadap Kenyamanan Restoran	45
4.4.7. Penilaian Konsumen Terhadap Aroma	47
4.4.8. Penilaian Konsumen Terhadap Kematangan	48
4.4.8.1. Kematangan Nasi	49
4.4.8.2. Kematangan Lauk Hewani	49
4.4.8.3. Kematangan Lauk Nabati.....	50
4.4.8.4. Kematangan Sayur	51
4.4.9. Cara Penyajian	52
4.4.9.1. Penyajian Lauk Hewani	52
4.4.9.2. Penyajian Lauk Nabati	53
4.4.9.3. Penyajian Variasi Sayur	53
4.4.10. Porsi Makan	54
4.4.10.1. Porsi Makan Nasi	54
4.4.10.2. Porsi Makan Lauk Hewani.....	55

4.4.10.3. Porsi Makan Lauk Nabati	56
4.4.10.4. Porsi Makan Sayur	57
4.5. Jumlah dan Nilai Ekonomi <i>food waste</i>	57
4.6. Jumlah dan Nilai Ekonomi Produksi Pangan Prabumulih	61
4.7. Cara Menangani <i>food waste</i>	64
BAB KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
5.1. Kesimpulan	66
5.2. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1. Perbandingan <i>food waste</i> dan <i>food loss</i> 2011	3
1.2. Jumlah Kehilangan Nilai Ekonomi Pangan 2011 dan 2015.....	3
1.3. Hasil Produksi Pertanian dan Peternakan Kota Prabumulih 2017	4
4.1. Jumlah penduduk usia ≥ 15 tahun di PBM	24
4.2. Jumlah penduduk dan laju pertumbuhannya.....	26
4.3. Presentase penduduk usia 7-24 tahun di PBM.....	27
4.4. Fasilitas yang disediakan oleh restoran.....	28
4.5. Ukuran standar porsi per sajian.....	29
4.6. Suku dari responden.....	31
4.7. Tingkat umur responden	33
4.8. Tingkat pendidikan responden	34
4.9. Jumlah anggota keluarga responden	35
4.10. Jenis kelamin responden	36
4.11. Pendapatan responden	37
4.12. Penilaian responden terhadap menu.....	39
4.13. Penilaian responden terhadap kebersihan	40
4.14. Penilaian responden terhadap pelayanan	42
4.15. Penilaian konsumen terhadap fasilitas	43
4.16. Penilaian konsumen terhadap akses jalan	45
4.17. Penilaian konsumen terhadap kenyamanan	46
4.18. Aroma lauk makanan	48
4.19. Kematangan nasi	49
4.20. Kematangan lauk hewani	50
4.21. Kematangan lauk nabati.....	50
4.22. Kematangan sayur.....	51
4.23. Cara penyajian lauk hewani	52
4.24. Cara penyajian lauk nabati.....	53
4.25. Cara penyajian sayur	54
4.26. Porsi makan nasi	55

4.27. Porsi makan lauk hewani	56
4.28. Porsi makan lauk nabati	57
4.29. Porsi makan sayur	58
4.30. Berat pangan tak dikonsumsi di restoran	60
4.31. Jumlah dan nilai ekonomi food waste	61
4.32. Produksi pangan Kota Prabumulih	66
4.33. Nilai ekonomi dan produksi Prabumulih	67
4.34. Perbandingan nilai ekonomi dan food waste	67
4.35. Nilai ekonomi food waste per kapita	69
4.36. Proyeksi nilai selisih	69

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1. Model Pendekatan Diagramatik	14
4.1. Piramid Penduduk Kota Prabumulih.....	25
4.2. Proyeksi perbandingan food waste	71

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kriteria Responden	81
Lampiran 2. Kondisi Umum Tahun 2018	83
Lampiran 3. Kebiasaan Makan Tahun 2018	84
Lampiran 4. Kebiasaan Makan Tahun 2018	85
Lampiran 5. Perilaku Konsumsi Tahun 2018	86
Lampiran 6. Perilaku Konsumsi Tahun 2018	87
Lampiran 7. Berat Mentah & Nilai Ekonomi Pangan Tak Terkonsumsi....	88
Lampiran 8. Nilai Ekonomi Produksi Pangan Kota Prabumulih	89
Lampiran 9. Pengeluaran Rata-rata Perkapita Masyarakat Prabumulih	90
Lampiran 10.Peta dan Tata Ruang Wilayah Kota Prabumulih	91

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan lahan yang sangat luas dan keaneka ragaman hayati yang berlimpah. Pertanian mempunyai kontribusi penting baik terhadap perekonomian maupun terhadap pemenuhan kebutuhan pokok masyarakat, apalagi dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk maka permintaan pangan akan semakin meningkat. Menurut undang – undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012, tentang pangan, dijelaskan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produksi pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan pembuatan makanan atau minuman (James, 2001). Indonesia sendiri merupakan salah satu negara dengan jumlah penduduk terbanyak di dunia yakni 258,70 juta jiwa (BPS, 2017). demikian artinya kebutuhan akan pangan juga semakin meningkat. Tetapi pada kenyataannya, Indonesia masih mengalami diversifikasi pangan yang salah satunya dipicu oleh pertumbuhan jumlah penduduk yang pesat sehingga tujuan pemerintah untuk mencapai ketahanan pangan menjadi terhambat.

Pada saat ini secara global di berbagai negara sedang mengalami krisis. Salah satu potensi krisis yang memiliki dampak serius adalah ancaman terjadinya krisis pangan global. Isu kelangkaan pangan dunia (*World Food Crisis*) saling berkaitan erat dengan isu perubahan iklim global (*Global Climate Changes*) dan dinamika ekonomi global, yang dicirikan oleh krisis ekonomi di negara-negara maju dan volatilitas harga pangan serta energy (Kementerian Pertanian, 2012). Permasalahan global ini pasti mempunyai pengaruh pada kondisi ketahanan pangan domestik.

Dalam ruang lingkup pemerintahan, upaya terhadap pencapaian ketahanan pangan telah banyak dilakukan dalam berbagai bentuk intervensi. Namun upaya-upaya tersebut masih dianggap belum memberikan rasa aman bagi kelangsungan

hidup masyarakat Indonesia karena dalam pelaksanaannya masih terdapat banyak faktor-faktor yang sulit untuk diatasi. Upaya ketahanan pangan tersebut semakin sulit dilakukan tanpa diiringi dengan upaya pencegahan pangan terbuang (*food waste*) yang cenderung meningkat

Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian sebagai badan yang mengurus masalah ketahanan pangan di Indonesia di tahun 2015-2019 memiliki visi “Terwujudnya ketahanan pangan melalui penganekaragaman pangan berbasis sumber daya lokal berlandaskan kedaulatan pangan dan kemandirian pangan” nampaknya akan sedikit sulit dicapai. Karena, makin meningkatnya *food waste*, baik yang terjadi di tingkat pedagang maupun di tingkat konsumen. *Food waste* terjadi akibat kurangnya pemanfaatan pangan secara efektif dan efisien, seperti membeli produk dalam jumlah yang banyak namun tidak dikonsumsi sehingga kadaluarsa dan tidak layak dikonsumsi. Selain itu, mengambil makanan secara berlebihan akan menyebabkan pangan tak dikonsumsi di atas piring semakin banyak (Kariyasa dan Suryana, 2012).

Pangan terbuang (*food waste*) merupakan hilangnya pangan yang terjadi pada titik akhir rantai makanan baik dari proses penjualan hingga konsumsi akhir yang berhubungan dengan penjual dan perilaku konsumen. Jadi dapat disimpulkan bahwa *food waste* merupakan pangan yang hilang atau terbuang di bagian rantai pasok dimana produk makanan tersebut masih dapat dimakan atau dikonsumsi (Parfitt *et al.*, 2010). Di negara berkembang dengan pertanian komersial dan industri yang maju, *food waste* dapat terbentuk pada tahap produksinya. Sedangkan negara dengan pertanian subsisten yang dominan, *food waste* yang terbentuk tidak dapat diketahui jumlahnya secara pasti namun diperkirakan tidak signifikan karena outputnya yang jauh lebih kecil dibandingkan pertanian industri. Meski demikian, besarnya kehilangan hasil panen ketika dilakukan pemanenan hingga transportasi dapat mencapai angka yang cukup tinggi di negara yang pertaniannya masih relatif kurang maju (Aryani, 2017).

Setiap tahun, diperkirakan sepertiga dari semua makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia hilang atau terbuang di seluruh dunia. perkiraan FAO menunjukkan bahwa per kapita limbah makanan di tingkat konsumen di Eropa dan Amerika Utara adalah 95-115 kg / tahun sementara di sub-Sahara Afrika dan

Selatan / Asia Tenggara adalah 6-11 kg / tahun (Gustavsson *et al.*, 2011). Hal tersebut menunjukkan bahwa penduduk Negara maju mempunyai kebiasaan membuang-buang makanan 4-10 kali lebih besar daripada penduduk di Negara berkembang dengan jumlah yang terus meningkat setiap tahunnya.

Tabel 1.1. Perbandingan *Food Loss* dan *Food Waste* pada Tahap Konsumsi menurut Kelompok Pangan di Negara Maju dan Berkembang, 2011.

Jenis Komoditas	Negara (%)		Indeks (1)/(2)
	Maju (1)	Berkembang (2)	
Biji-bijian	24,00	6,50	3,69
Buah dan sayuran	20,67	8,50	2,43
Kacang-kacangan	4,00	1,50	2,67
Umbi-umbian	19,00	3,75	5,07
Daging	10,00	4,25	2,35
Ikan	17,33	3,00	5,78
Susu	9,00	1,78	5,07
Rataan	14,86	4,18	3,55

Sumber: Gustavsson *et al.* 2011, dalam Global Food Losses and Food Waste.

Hingga saat ini belum banyak dibahas secara serius mengenai faktor yang mendorong tingginya tingkat pangan terbuang (*food waste*) yang menyebabkan hilangnya sejumlah nilai ekonomi dari pangan tersebut. Besarnya kehilangan nilai ekonomi ini sangat dipengaruhi oleh tingkat *food waste* yang terjadi dan harga pangan itu sendiri. Dengan menggunakan harga pangan di pasar pada tahun 2009, besarnya kehilangan nilai ekonomi dari *food waste* pada beberapa komoditas terpilih disajikan pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2. Jumlah Kehilangan Nilai Ekonomi dari *Food Waste* menurut beberapa Komoditas Terpilih di Indonesia, 2011 dan 2015

Komoditas	Produksi (Juta Ton)	Jumlah <i>Food Waste</i>		
		Proporsi (%)	Ribu Ton	Rp Triliun
Beras	70.08	9.50	0.00131	9.825
Jagung	17.63	9.50	1674.76	6.70
Ubi Kayu	24.01	9.55	2292.92	4.59
Kedelai	0.84	3.50	29.53	0.24
Kacang Tanah	0.69	3.50	24.18	0.27
Total				21.625

Sumber: BPS, 2011, BPS 2015 dan Gustavsson *et al.* 2011

Keterangan: harga beras Rp. 7500/kg; jagung Rp. 4000/kg; ubi kayu Rp. 2000/kg; kedelai Rp. 8000/kg; dan kacang tanah Rp. 11000/kg.

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa Indonesia kehilangan 9,50% persen nilai ekonomi pangan beras yang setara dengan Rp. 29,26 triliun per tahun. Pada komoditas jagung Indonesia juga kehilangan 9,50% persen nilai ekonomi yang setara dengan Rp. 6,70 triliun. Selanjutnya adalah komoditas ubi kayu, kedelai, dan kacang tanah yang juga memiliki kerugian nilai ekonomi dengan proporsi serta rupiah dengan nilai yang fantastis (Sulistyawati, 2017).

Ketahanan pangan di Kota Prabumulih masih tergolong rentan atau mengalami defisit pangan (Dinas Ketahanan Pangan, 2017). hal ini dikarenakan hasil bumi Kota Prabumulih tidak banyak sehingga tergantung dengan pasokan dari luar daerah. Hal ini dapat dilihat dari Tabel 1.3.

Tabel 1.3. Hasil Produksi Pertanian dan Peternakan Kota Prabumulih 2017

Komoditas	Produksi (kg)	Luas (HA)
Padi	981.380	754
Ayam	130.600	-
Daging	287.100	-
Ikan	2.029.000	200.51
Total	3.428.080	954.51

Sumber : Data hasil produksi pertanian dan peternakan Dinas Pertanian, Kota Prabumulih tahun 2017

Upaya meningkatkan ketersediaan pangan dalam membangun ketahanan pangan berkelanjutan semakin sulit dilakukan. Hal ini terkait dengan adanya masalah konversi lahan pertanian dan perubahan iklim, sehingga memperburuk kinerja produksi pertanian serta volatilitas harga pangan. Terkait dengan kendala tersebut, maka upaya mengurangi pemborosan pangan (*food waste*) menjadi sangat relevan, sebagai langkah alternatif dalam meningkatkan ketersediaan pangan, sehingga pada akhirnya memperkuat ketahanan pangan. Pemborosan pangan terjadi karena adanya persoalan pola pikir, budaya, dan kurangnya kesadaran masyarakat terhadap kehilangan nilai ekonomi pangan (Kariyasa dan Suryana, 2012). Restoran merupakan salah satu tempat konsumsi yang dapat menyebabkan terjadinya *food waste*.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh (Sulistiyawati, 2017) yang telah menjelaskan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi terjadinya pangan tak terkonsumsi dan nilai ekonomi tak terkonsumsi yang terbuang dari kegiatan *food waste* ternyata memiliki hasil tingkat *food waste* pada orang dewasa lebih sedikit dibandingkan tingkat *food waste* yang dihasilkan oleh seorang anak-anak atau pun remaja. Nilai ekonomi tak terkonsumsi ini kemudian dapat diakumulasikan untuk mengetahui tingkat kerugian finansial yang telah diderita oleh masyarakat secara tidak langsung. Sehingga kemudian peneliti tertarik meneliti tingkat nilai ekonomi tak terkonsumsi (*food waste*) di Kota Prabumulih mengingat Prabumulih merupakan salah satu daerah defisit pangan dan mengandalkan sebagian besar dari pasokan pangan yang berasal dari luar daerah (BPS Kota Prabumulih, 2017).

Kota Prabumulih adalah salah satu Kota yang terletak di Provinsi Sumatera Selatan, Indonesia. Banyaknya aktivitas dan makan diluar rumah karena Kota Prabumulih adalah kota yang sebagai besar masyarakatnya bekerja sebagai pedagang dan bertani karet maupun kelapa sawit sehingga aktivitas yang begitu sibuk membuat sebagai besar masyarakat memilih restoran sebagai solusi pemenuhan konsumsi pangan. Faktor lain yang juga ikut menyokong tingkat pangan tak terkonsumsi adalah karena wilayah Kota Prabumulih yang strategis sehingga kota ini menjadi wilayah transit yang banyak dilalui oleh pendatang, pendatang yang lelah dan lapar biasanya juga menjadikan restoran Kota Prabumulih sebagai pilihan konsumsi mereka. Dari kedua faktor tersebut yang kemudian memungkinkan restoran menjadi salah satu penyebab terjadinya pangan tak terkonsumsi. Berdasarkan BPS Kota Prabumulih (2017) jumlah restoran dan rumah makan yang berjumlah 90 usaha restoran, dan menurut BPS Kota Prabumulih (2015) dengan persentase pengeluaran per kapita masyarakat Kota Prabumulih sendiri untuk sektor makanan adalah 56,55 juta rupiah dalam setahun. Hal tersebut menunjukkan bahwa pangan tak terkonsumsi dapat dipengaruhi oleh perilaku konsumsi pada masyarakat Kota Prabumulih yang konsumtif.

Restoran menurut Marsum (2005), didefinisikan sebagai suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan dan minum. Dalam kegiatan

konsumsi, terdapat beberapa faktor yang membuat seseorang tidak menghabiskan makanan. Sehingga menyebabkan terjadinya nilai ekonomi yang terbuang dari makanan tersebut. Makanan yang tidak habis atau pangan tak dikonsumsi, jika dicegah dapat memberikan dampak yang buruk seperti menumpuknya limbah sisa makanan atau kemungkinan terburuknya dapat menyebabkan terjadinya kekurangan pangan yang berkepanjangan bagi masyarakat.

Melihat dari upaya ketahanan pangan yang sedang dicoba oleh pemerintah Kota Prabumulih masih tergolong rendah sedangkan jumlah restoran di Kota Prabumulih banyak sehingga diduga banyak terjadinya *food waste* ketimbang produksi dapat membuat upaya pencapaian ketahanan pangan di Kota Prabumulih semakin sulit dilakukan sedangkan belum ada penelitian yang meneliti perbandingan antara nilai ekonomi dari pangan tak dikonsumsi (*food waste*) terhadap produksi rata-rata Kota Prabumulih, maka penelitian ini relevan untuk dilakukan.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini, Adalah:

1. Berapa jumlah dan nilai ekonomi dari pangan tak dikonsumsi (*food waste*) pada restoran di Kota Prabumulih?
2. Bagaimana perbedaan nilai ekonomi pangan tak dikonsumsi (*food waste*) dengan rata-rata produksi Kota Prabumulih?
3. Bagaimana cara menanggulangi pangan sisa tak dikonsumsi (*food waste*) pada restoran di Kota Prabumulih?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, adalah:

1. Menghitung jumlah dan nilai ekonomi dari pangan tak dikonsumsi (*food waste*) pada restoran di Kota Prabumulih
2. Menganalisis perbedaan nilai ekonomi pangan tak dikonsumsi (*food waste*) dengan rata-rata produksi Kota Prabumulih

3. Mengetahui cara penanggulangan pangan tak dikonsumsi (*food waste*) pada restoran di Kota Prabumulih.

Kegunaan dari penelitian ini, adalah:

1. Dapat memberikan gambaran mengenai perbandingan antara nilai ekonomi dari pangan tak dikonsumsi (*food waste*) dengan rata-rata produksi kota Kota Prabumulih.
2. Dapat memberikan informasi untuk bahan acuan bagi penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriadji, W. H. 1994. *Memproses sampah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aryani, D. A. 2017. *Kajian Pangan Terbuang (Food Waste) Pada Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Di Kota Bandar Lampung*. Skripsi (tidak di publikasi). Indralaya: Universitas Sriwijaya
- Badan Ketahanan Pangan, 2012. *Roadmap Diversifikasi Pangan Tahun 2011-2015*. Jakarta : Kementerian Pertanian.
- Badan Peneliti dan Pengembangan Kesehatan. 2014. *Pedoman Konversi Berat Matang-Mentah Dapat Dimakan (BDD) dan Resep Makanan Siap Saji dan Jajanan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Badan Pusat Statistik. 2010. *Pertumbuhan dan Persebaran Penduduk Indonesia: Hasil Sensus Penduduk 2010*. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Kota Prabumulih dalam Angka*. Kota Prabumulih : BPS.
- Barilla Center for Food & Nutrition. 2012. *Food Waste : causes, impacts and proposals*. BCFN.
- Benita, F. 2014. *Pengaruh Usia, Pendidikan, Pendapatan, Faktor sosial, Budaya, Pribadi, dan Motivasi, Terhadap Penilaian Konsumsi Pangan Pokok Non Beras di Wilayah Jakarta Barat*. Skripsi (Tidak di Publikasi). Jakarta : Universitas Islam Negeri Jakarta.
- Berdhika, D. 2012. *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok: Tidak diterbitkan.
- Buzby, J.C. and Hyman, J. 2012. *Total and Per Capita Value of Food Loss in The United States*. *Food Policy*. 37:561-570.
- Dinas Ketahanan Pangan. 2017. *Produksi dan Pasokan Pangan Kota Prabumulih*. Kota Prabumulih: Dinas Ketahanan Pangan.
- Dinas Pertanian. 2017. *Hasil Produksi Pertanian dan Peternakan Kota Prabumulih*. Kota Prabumulih: Dinas Pertanian.
- Djamaluddin, M. *Et al.* 2005. *Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien dengan Makanan Biasa*. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*.

- Dumairy, 2004. *Perekonomian Indonesia*, Cetakan kelima, Penerbit. Jakarta: Erlangga.
- Elizabeth, B. Hurlock. 2001. *Psikologi Perkembangan: Suatu pendekatan sepanjang rentang*.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2011. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rome.
- Gunders, D. 2015. *Waste-Free Kitchen Handbook: A Guide to Eating Well and Saving Money By Wasting Less Food*. United States : Natural Resources Defence Council.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Otterdijk, R., Meybeck, A. 2011. *Global Food Losses and Food Waste: Extent Causes and Prevention*. Rome: Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations.
- Hikman, M. 2008. *What a Waste: Britain Throws Away 10bn Pounsterling of Food Every Year* (<http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink>) diakses tanggal 6 Januari 2018.
- James, M. 2001. *Pembangunan Ekonomi di Dunia Ketiga*. Jakarta : Ghalia
- Kariyasa, K dan Suryana, A. 2012. *Memperkuat Ketahanan Pangan Melalui Pengurangan Pemborosan Pangan*. Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian. Vol. 10 No. 3: 269-288.
- Khomsan, A. 2004. *Pangan dan gizi untuk kesehatan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Marsum, A.W. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Edisi IV. Yogyakarta: Andi.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Parfitt, J., Barthel, M. & Macnaughton, S. 2010. *Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050*, Phil. Trans. R. Soc., vol. 365, pp. 3065-3081.
- Priyanto, 2009. *Farmakoterapi dan Terminologi Medis*, hal 143-155 Leskonfi, Depok.
- Puckett, RP. 2004. *Food Service Manual For Health Care Institution. Third Edition*. San Fransisco : American Hospital Association.

- Puspitasari, S. 2014. *Solusi Permasalahan Sisa Makanan Terkait Faktor Ukuran Porsi Makanan dan Praktek Perilaku Take Home The Leftovers*. Skripsi (Tidak dipublikasi). Sematang : Universitas Diponegoro.
- Rahardja, P. Manurung, M. 2005. *Teori Ekonomi Makro Suatu Pengantar*, Edisi Ketiga, Jakarta; Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Renton, A. 2009. *Our Culture of Wasting Food Will One day Leave Us Hungry* (<http://www.guardian.co.uk/ environment/2007>) diakses tanggal 6 Januari 2018.
- Sediaoetama. 1999. *Ilmu gizi untuk mahasiswa dan profesi di Indonesia*. Jakarta. PT Dian Rakyat
- Sihite R. 2004. *Sanitation & Hygiene*. Surabaya: Penerbit SIC
- Sobal, J., and Nelson, M.K. 2003. *Food Waste*. In *Encyclopedia of food and culture*, ed. S.H. Katz, 28–29. New York: Charles Schribner's Sons.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sulistiyawati, G.P.A. 2017. *Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pangan Tak Terkonsumsi (Food Waste) Pada Kantin Sekolah dan Kantin Industri di Lampung*. Skripsi (tidak di publikasi). Indralaya: Universitas Sriwijaya
- Supariasa, I.D.N., Bakri, B dan Fajar, I. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta : EGC
- Venkat, K. 2011. *The Climate Change and Economic Impacts of Food Waste in The United States*. kvenkat@celanmetrics.com.
- World Resources Institute. 2013. *World Resources Report 2013-2015: Creating a Sustainable Food Future*. (online) <http://www.wri.org/ourwork/project/world-resources-report/world-resources-report-2013-2015-creating-sustainable-food>. Diakses pada tanggal 6 Januari 2018.
- Yanis, M, dkk. 2000. *Pemanfaatan Limbah Restoran Untuk Ransum Ayam Buras*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Yuliadi, I. 2001. *Ekonomi Islam Sebuah Pengantar*. Yogyakarta: LPPI.