

SKRIPSI

**ANALISIS PERBANDINGAN MAKANAN TAK
TERKONSUMSI (*FOOD WASTE*) PADA KANTIN SEKOLAH,
KANTOR, DAN INDUSTRI DI KOTA PALEMBANG**

***COMPARATIVE ANALYSIS OF FOOD WASTE AT SCHOOL,
OFFICE, AND INDUSTRY CANTEEN IN PALEMBANG***



**Annisya
05011381320042**

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

SUMMARY

ANNISYA. Comparative Analysis Of Food Waste At School, Office, And Industry Canteen In Palembang. (Supervised by **MUHAMMAD YAZID** and **YUNITA**).

This research aimed to 1) calculate the amount and economical value of food waste at school, office, and industry canteen in Palembang, 2) analyze factors that influence food waste at school, office, and industry canteen in Palembang, 3) learn how to handle food waste at school, office, and industry canteen in Palembang.

This research was held in six locations on three different canteen groups. For school canteen, the research was held in canteen of SMA Negeri 6 Palembang and SMA Muhammadiyah 1 Palembang, for office canteen, the research was held in canteen of PT. Taspen (persero) and Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan, and for industry canteen, the research was held in canteen of PT. Pupuk Sriwidjaja Palembang and PT. Interbis Food Industry Palembang.

The method used in this research are survey method followed by non-reactive method. Data obtained in the field processed mathematically and describe descriptively in accordance with the objectives achieved. Primary and secondary data processed by two ways, which were quantitative and qualitative. Quantitative data analysis was done by Microsoft Excel program, while One-Way Anova was done to see the difference of food waste at school, office, and industry canteen in Palembang, and Linier Regression Stepwise Method was done to see factors that influence food waste at school, office, and industry canteen in Palembang. Meanwhile qualitative data analysis presented descriptively to support the quantitative data.

The result of One-Way Anova showed that there is a significant difference of food waste at school, office, and industry canteen in Palembang. And the result of Linier Regression Stepwise Method showed that there are three variables which has significant effects on food waste at school, office, and industry canteen in Palembang. The three variables were occupation, gender, and canteen hygiene.

The total amount of food waste collected in this research is 1900,07 grams with average of 31,67 grams. Where for the rice waste itself, which has been converted into raw weight is 922,61 grams with average of Rp 49,174/person/lunch for the value of enonomic loss. While the value of enonomic loss for side dishes and vegetables waste id Rp 412,175/person/lunch. And the total value of enonomic loss for the whole food waste (rice, side dishes, and vegetables) is Rp 461,349/person/lunch.

There are four ways to prevent or handle food waste that happened at school, office, and industry canteen, such as 1) all canteen should inform and set rules to students and employees not to waste food, 2) consumers should estimate the food they will be eaten, 3) educate the students and employees about the importance of food consumption and the bad side of food waste, and 4) take the leftovers home so that it does not wasted.

Keywords : Comparative Analysis of Food Waste, School, Office, and Industry Canteen

RINGKASAN

ANNISYA. Analisis Perbandingan Makanan Tak Terkonsumsi (*Food Waste*) Pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri Di Kota Palembang. (Dibimbing oleh **MUHAMMAD YAZID** dan **YUNITA**).

Tujuan penelitian ini adalah untuk 1) menghitung jumlah dan nilai ekonomi dari makanan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang, 2) menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi dari makanan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang, 3) mempelajari cara menangani makanan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang.

Penelitian ini dilaksanakan di enam tempat pada tiga golongan kantin berbeda yaitu untuk kantin sekolah dilakukan di kantin SMA Negeri 6 Palembang dan kantin SMA Muhammadiyah 1 Palembang, untuk kantin kantor dilakukan di kantin PT. Taspen (persero) dan kantin Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan, serta untuk kantin industri dilakukan di kantin PT. Pupuk Sriwidjaja Palembang dan kantin PT. Interbis *Food Industry* Palembang.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey yang diikuti dengan metode pengamatan non-reaktif. Data yang diperoleh di lapangan diolah secara matematis kemudian diuraikan secara deskriptif sesuai dengan tujuan yang dicapai. Data primer dan data sekunder yang diperoleh kemudian diolah dengan dua cara yaitu kuantitatif dan kualitatif. Analisis data secara kuantitatif dilakukan dengan menggunakan program excel, analisis varians satu arah untuk melihat perbedaan sisa makanan pada masing-masing kantin dan regresi linier metode *stepwise* pada program SPSS untuk melihat faktor-faktor yang mempengaruhi makanan tak terkonsumsi pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang. Sedangkan data kualitatif disajikan secara deskriptif untuk mendukung data kuantitatif.

Hasil analisis varians satu arah menunjukkan bahwa ada perbedaan nyata makanan tak terkonsumsi pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang. Serta hasil analisis regresi metode *stepwise* menunjukkan bahwa ada 3 variabel yang berpengaruh secara signifikan terhadap makanan tak terkonsumsi pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang, yaitu golongan pekerjaan, jenis kelamin, dan kebersihan kantin.

Total sisa makanan yang terkumpul pada penelitian ini adalah sebanyak 1900,07 gram dengan rerata 31,67 gram. Dimana untuk sisa nasinya sendiri yang telah dikonversi menjadi berat mentah adalah sebesar 922,61 gram dengan rata-rata ekonomi yang hilang sebesar Rp 49,174/orang/makan siang. Sedangkan rata-rata nilai ekonomi yang hilang untuk komponen lauk-pauk dan sayuran adalah sebesar Rp 412,175/orang/makan siang. Dan total nilai ekonomi yang hilang dari keseluruhan komponen makanan (nasi, lauk-pauk, dan sayur) adalah sebesar Rp 461,349/orang/makan siang.

Golongan pekerjaan, jenis kelamin, dan kebersihan kantin adalah tiga faktor yang mempengaruhi makanan tak terkonsumsi pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang. Ada empat cara untuk mengatasi makanan tak terkonsumsi pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang, yaitu 1)

seluruh kantin hendaknya menghimbau dan menetapkan aturan kepada para siswa dan pegawai untuk tidak menyisakan makanan, 2) memperkirakan dan menakar sendiri makanan yang bisa dihabiskan, 3) memberikan edukasi kepada siswa dan pegawai mengenai pentingnya efisiensi konsumsi pangan serta dampak buruk dari makanan tak dikonsumsi terhadap lingkungan, sektor ekonomi, maupun kedaulatan pangan, dan 4) membawa pulang makanan yang tidak habis.

Kata Kunci : Analisis Perbandingan Makanan Tak Terkonsumsi, Sekolah, Kantor, dan Industri Kantin

SKRIPSI

**ANALISIS PERBANDINGAN MAKANAN TAK
TERKONSUMSI (*FOOD WASTE*) PADA KANTIN SEKOLAH,
KANTOR, DAN INDUSTRI DI KOTA PALEMBANG**

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



Annisya
05011381320042

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

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS PERBANDINGAN MAKANAN TAK
TERKONSUMSI (*FOOD WASTE*) PADA KANTIN SEKOLAH,
KANTOR, DAN INDUSTRI DI KOTA PALEMBANG**

SKRIPSI


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

Oleh:

Annisya
05011381320042

Indralaya, Januari 2018
Pembimbing II

Pembimbing I


Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D
NIP 196205101988031002


Dr. Yunita, S.P., M.Si.
NIP 197106242000032001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



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

Skripsi dengan Judul “Analisis Perbandingan Makanan Tak Terkonsumsi (*Food Waste*) Pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri di Kota Palembang” oleh Annisya telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 10 Januari 2018 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D. Ketua (.....)
2. Dr. Yunita, S.P., M.Si. Sekretaris (.....)
3. Ir. Hj. Maryanah Hamzah, M.S. Anggota (.....)
4. Thirtawati, S.P., M.Si. Anggota (.....)
5. Dr. Riswani, S.P., M.Si. Anggota (.....)

Indralaya, Januari 2018
Ketua Program Studi
Agribisnis



Dr. Ir. Maryadi, M.Si.
NIP 196501021992031001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Annisya

NIM : 05011381320042

Judul : Analisis Perbandingan Makanan Tak Terkonsumsi (*Food Waste*)
pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri di Kota Palembang

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri dibawah supervisi pembimbing, kecualo yang disebutkan dengan jelas sumbernya. 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 mendapatkan paksaan dari pihak manapun.



Palembang, Januari 2018
Yang membuat pernyataan,



Annisya

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Annisya, anak kedua dari tiga bersaudara. Lahir di Palembang, Sumatera Selatan, pada tanggal 16 Desember 1995. Orang tua penulis bernama H. Sirwan Sanusi, M.Si. dan Hj. Nurmalis.

Pendidikan sekolah dasar penulis diselesaikan pada tahun 2007 di SD Muhammadiyah 14 Palembang, pendidikan menengah pertama diselesaikan pada tahun 2010 di Madrasah Tsanawiyah Negeri 1 Palembang, dan pendidikan menengah atas diselesaikan pada tahun 2013 di SMA Muhammadiyah 1 Palembang. Saat ini penulis tercatat sebagai mahasiswa di perguruan tinggi Universitas Sriwijaya, Palembang, sejak Agustus 2013 pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian. Penulis juga aktif di organisasi Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA) wilayah Palembang, sebagai anggota pada Departemen Minat dan Bakat periode 2015/2016.

Penulis bertempat tinggal di Jalan Kebun Bunga, Lorong Cendana, RT 18/RW 07 Nomor 1842, Palembang, Sumatera Selatan. Motto hidup penulis adalah, *“Ada banyak sekali skenario kehidupan yang menunggu kita di masa depan. Namun satu hal yang pasti, itu semua adalah konsekuensi yang akan kita terima dari apa yang kita lakukan hari ini. Jadi berbuat baiklah setiap hari, maka kebaikan akan datang kepada kita.”*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan nikmat kesehatan, rahmat, ridho, serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Analisis Perbandingan Makanan Tak Terkonsumsi (*Food Waste*) pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri di Kota Palembang”**. Serta tidak lupa shalawat dan salam penulis curahkan kepada Nabi Besar Muhammad SAW yang telah menjadi suri tauladan bagi kita semua.

Skripsi ini berisikan analisis perbandingan mengenai makanan tak terkonsumsi pada tiga golongan kantin berbeda yaitu kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang. Kegiatan pengumpulan data di lapangan penulis lakukan sejak bulan Maret 2017 sampai dengan Juni 2017, kemudian pengolahan data dan penyusunan laporan hasil penelitian penulis lakukan pada bulan Agustus 2017 sampai dengan Desember 2017. Selain itu, skripsi ini juga disusun untuk memenuhi kelengkapan persyaratan perkuliahan penulis di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Dalam melakukan penyusunan skripsi ini dan menempuh empat tahun masa perkuliahan, penulis dengan segala kerendahan hati ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan, baik berupa materi, dorongan, semangat, bimbingan, petunjuk, kerjasama maupun nasihat dari berbagai pihak, antara lain :

1. Kedua orang tua, Mama dan Papa, yang senantiasa memberikan perhatian, kasih sayang, dan dukungan moril berupa semangat dan do'a, serta materil berupa uang saku dan transport kepada penulis. Adikku tercinta, Aninda, yang telah banyak menyemangati dan selalu mendengarkan curahan hatiku setiap hari dan Kakakku, Angga, yang telah memberikan dukungan dan semangat;
2. Seluruh keluarga besar *“Moho Family”*, yang telah memberikan banyak dukungan dan selalu mendo'akan yang terbaik;
3. Bapak Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D., selaku Dosen Pembimbing pertama yang telah banyak memberikan bimbingan, saran, dan masukan dari awal hingga akhir penyusunan skripsi ini, serta semua ilmu yang diberikan pada masa perkuliahan;

4. Ibu Yunita, S.P., M.Si., selaku Dosen Pembimbing kedua yang telah memberikan arahan, saran, dan juga masukan dari awal hingga akhir penyusunan skripsi ini, serta semua ilmu yang diberikan pada masa perkuliahan;
5. Ibu Ir. Hj. Maryanah Hamzah, M.S., Ibu Thirtawati, S.P., M.Si., dan Ibu Dr. Riswani, S.P., M.Si., selaku penelaah dan penguji skripsi yang telah banyak membantu dalam memberi saran dan bimbingan selama dan setelah ujian;
6. Bapak Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya;
7. Bapak Dr. Ir. Maryadi, M.Si., selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Program Studi Agribisnis;
8. Mbak Dian, Bapak Setyoko, Kak Dedi, Mbak Siska, Bapak Iis, serta seluruh pihak jurusan dan dekanat yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih untuk bantuannya selama ini;
9. Sahabat-sahabatku yang menjadi saksi kehidupan perkuliahanku selama empat tahun ini, Wenny, Devie, dan Mitha, terima kasih atas do'a, dukungan, dan kesediaannya menampung semua curahan hatiku selama masa perkuliahan. *I cannot thank you guys enough!;*
10. Sahabat-sahabatku sejak masa SMA, Septi, Amel, dan Arista, yang selalu ada kapanpun dibutuhkan, terima kasih telah bersedia menemani dalam proses pengumpulan data untuk skripsi ini, dan mendengarkan semua keluh kesah hati selama tujuh tahun ini, serta memberikan dukungan dan do'a yang terbaik. *I do not know what I am whithout you guys!;*
11. Teman-teman dan sahabat seperjuangan, Agribisnis Kampus Palembang angkatan 2013, Wenny, Devie, Mitha, Yusuf, Iqbal, Aldi, Heri, David, Dani, Rey, Zamzami, Dewa, Hanny, Arizka, Sekar, Nita, Asti, Wuri, Ranti, Asi, Shella, Retno, Ryan, Kiki, Ade, Budi, Eka, Elisa, Faris, Gilang, Iskandar, Ridho, Wendy, Shopan, Yogi, Sidiq, Abdur, dan Harry, yang telah memberikan banyak dukungan kepada penulis selama masa perkuliahan dan selama penyusunan skripsi ini;
12. Semua sekolah, kantor, dan industri tempat penelitian, SMA Negeri 6 Palembang, SMA Muhammadiyah 1 Palembang, PT. Taspen (persero), Dinas

Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan, PT. Pupuk Sriwidjaja Palembang, serta PT. Interbis *Food Industry* Palembang dan kantin-kantin terkait yang telah memberikan izin penulis untuk melakukan penelitian demi menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih atas kerja sama dan waktu yang telah diberikan kepada penulis;

13. Kakak-kakak dan teman-teman Agribisnis Palembang maupun Indralaya angkatan 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, dan 2017.

Kiranya masih banyak lagi yang membantu penulis dan namanya tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu dalam kata pengantar ini, namun penulis mengucapkan terima kasih banyak. Semoga Allah SWT memberikan balasan pahala yang setimpal. Dan penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya atas segala kekhilafan, baik yang disengaja maupun yang tidak disengaja.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belumlah sempurna, baik dari segi penulisan maupun isi, karena keterbatasan kemampuan penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari pembaca untuk penyempurnaan skripsi ini. Akhirnya, penulis berharap semoga skripsi ini akan membawa manfaat bagi kita semua, dan bagi penulis khususnya. Amin.

Palembang, Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan dan Kegunaan	7
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN	8
2.1. Tinjauan Pustaka	8
2.1.1. Konsep Konsumsi Pangan	8
2.1.2. Konsep <i>Food Waste</i>	10
2.1.3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya <i>Food Waste</i>	12
2.1.4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat <i>Food Waste</i> pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri	15
2.1.4.1. Kebiasaan Makan	15
2.1.4.2. Jenis Kelamin	15
2.1.4.3. Usia	16
2.1.4.4. Pendidikan	16
2.1.4.5. Pekerjaan	17
2.1.4.6. Ekonomi (Pendapatan/Uang Jajan)	17
2.1.4.7. Kebersihan Kantin	18
2.1.4.8. Kenyamanan Kantin	18
2.1.4.9. Cita Rasa Makanan	19
2.1.5. Metode Pengukuran Jumlah dan Nilai Ekonomi Makanan Tak Terkonsumsi (<i>Food Waste</i>)	19
2.2. Model Pendekatan	22
2.3. Hipotesis	23
2.4. Batasan Operasional	24

	Halaman
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	27
3.1. Tempat dan Waktu.....	27
3.2. Metode Penelitian	27
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	28
3.4. Metode Pengumpulan Data	28
3.5. Metode Pengolahan Data	29
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian	35
4.1.1. Lokasi dan Batas Wilayah.....	35
4.1.2. Iklim dan Topografi	35
4.1.3. Keadaan Penduduk.....	36
4.1.4. Jumlah Siswa Sekolah Menengah Atas (SMA) dan Angkatan Kerja.....	38
4.2. Karakteristik Responden	38
4.2.1. Golongan Pekerjaan	39
4.2.2. Jenis Kelamin	39
4.2.3. Usia	40
4.2.4. Ekonomi (Rata-Rata Pendapatan).....	40
4.2.5. Tingkat Pendidikan	41
4.2.6. Kebiasaan Makan.....	42
4.3. Karakteristik Kantin.....	43
4.3.1. Kebersihan Kantin	43
4.3.2. Kenyamanan Kantin.....	44
4.3.3. Cita Rasa Makanan	44
4.4. Proses Terjadinya Makanan Tak Terkonsumsi (<i>Food Waste</i>) ...	45
4.5. Jumlah dan Nilai Makanan Tak Terkonsumsi (<i>Food Waste</i>).....	46
4.5.1. Jumlah Makanan Tak Terkonsumsi (<i>Food Waste</i>).....	46
4.5.2. Nilai Ekonomi Makanan Tak Terkonsumsi	50
4.5.2.1. Nilai Ekonomi Nasi yang Terbuang	50
4.5.2.2. Nilai Ekonomi Lauk-Pauk dan Sayuran yang Terbuang.....	51
4.6. Penyumbang Makanan Tak Terkonsumsi Terbanyak.....	54
4.7. Perbandingan Sisa Makanan pada Masing-Masing Kantin.....	56

	Halaman
4.8. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Makanan Tak Terkonsumsi (<i>Food Waste</i>) pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri di Kota Palembang	57
4.8.1. Pengaruh Golongan Pekerjaan terhadap <i>Food Waste</i>	63
4.8.2. Pengaruh Jenis Kelamin terhadap <i>Food Waste</i>	64
4.8.3. Pengaruh Kebersihan Kantin terhadap <i>Food Waste</i>	64
4.9. Cara Menangani Makanan Tak Terkonsumsi (<i>Food Waste</i>) pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri di Kota Palembang	65
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	67
5.1. Kesimpulan.....	67
5.2. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.1.	Tingkat <i>Food Loss</i> dan <i>Food Waste</i> menurut Kelompok Pangan di Dunia, 2011	3
Tabel 1.2.	Perbandingan Makanan Tak Terkonsumsi pada Tahap Konsumsi menurut Kelompok Pangan di Negara Maju dan Berkembang, 2011	4
Tabel 2.1.	Susunan Pola Pangan Harapan Nasional.....	9
Tabel 4.1.	Jumlah Penduduk Kota Palembang Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2015.....	37
Tabel 4.2.	Karakteristik Responden	39
Tabel 4.3.	Golongan Pekerjaan Responden	39
Tabel 4.4.	Jenis Kelamin Responden.....	40
Tabel 4.5.	Usia Responden	40
Tabel 4.6.	Pendapatan/Uang Jajan Responden.....	41
Tabel 4.7.	Tingkat Pendidikan Responden	41
Tabel 4.8.	Kebiasaan Makan Responden.....	42
Tabel 4.9.	Karakteristik Kantin Kota Palembang	43
Tabel 4.10.	Penilaian Kebersihan Kantin di Kota Palembang	43
Tabel 4.11.	Penilaian Kenyamanan Kantin di Kota Palembang	44
Tabel 4.12.	Penilaian Cita Rasa Makanan pada Kantin di Kota Palembang	45
Tabel 4.13.	Jumlah Makanan Tak Terkonsumsi pada Kantin di Kota Palembang, 2017	46
Tabel 4.14.	Persentase Makanan Tak Terkonsumsi di Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri Kota Palembang	48
Tabel 4.15.	Harga Beras yang digunakan Masing-Masing Kantin	50
Tabel 4.16.	Nilai Ekonomi Lauk-Pauk dan Sayuran yang Terbuang pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri Kota Palembang	52
Tabel 4.17.	Jumlah Responden berdasarkan Golongan Pekerjaan, Umur, dan Jenis Kelamin	54
Tabel 4.18.	Jumlah Sisa Makanan berdasarkan Golongan Pekerjaan, Umur, dan Jenis Kelamin	55
Tabel 4.19.	Persentase Sisa Makanan berdasarkan Golongan Pekerjaan,	

	Halaman
Jenis Kelamin, dan Umur	55
Tabel 4.20. Perbandingan Sisa Makanan pada Kantin Sekolah, Kantor, dan Industri di Kota Palembang.....	56
Tabel 4.21. Hasil Analisis <i>Step-1</i> Variabel “Golongan Pekerjaan”	58
Tabel 4.22. Hasil Analisis <i>Step-2</i> Variabel “Jenis Kelamin”.....	58
Tabel 4.23. Hasil Analisis <i>Step-3</i> Variabel “Kebersihan Kantin”.....	59
Tabel 4.24. Hasil Uji Multikolinearitas	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Tahap Kehilangan Makanan dan Makanan Tak Terkonsumsi (<i>Food Loss and Food Waste</i>) pada Rantai Makanan	12
Gambar 2.2. Model Pendekatan Diagramatik.....	22
Gambar 4.1. Suasana Membeli Makanan pada Kantin SMA Negeri 6 Palembang	45
Gambar 4.2. Sisa Lauk pada Kantin SMA Negeri 6 Palembang	47
Gambar 4.3. Grafik <i>Scatterplot</i> Hasil Uji Heteroskedastisitas	57
Gambar 4.4. Grafik Normal P-P Plot Hasil Uji Normalitas	58

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data dan Karakteristik Responden.....	74
Lampiran 2. Sisa Makanan pada Masing-Masing Kantin.....	82
Lampiran 3. Sisa Makanan berdasarkan Golongan Pekerjaan dan Umur.....	82
Lampiran 4. Sisa Makanan Pria dan Wanita pada Masing-Masing Kantin	83
Lampiran 5. Hasil Analisis Perbedaan Sisa Makanan pada Masing-Masing Kantin.....	84
Lampiran 6. Hasil Analisis Regresi Linier Metode <i>Stepwise</i>	85
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian.....	93

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Seorang penulis buku ternama tentang makanan dari Amerika, M.F.K. Fisher, pernah mengatakan, “*First we eat, then we do everything else.*”, yang artinya “Pertama-tama kita makan dahulu, lalu baru kita lakukan hal yang lain.”. Kutipan tersebut menggambarkan bahwa sebenarnya makanan atau pangan adalah “inti” dari sebagian besar hal yang ada di hidup kita (Goodwin, 2016 Diterjemahkan).

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, pangan diartikan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Apabila kita berbicara mengenai pangan, maka bahasannya tidak luput dari ketahanan pangan. Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan (UU No. 18 Tahun 2012 Pasal 1 ayat 4).

Secara lintas pemerintahan, berbagai upaya telah dilakukan dalam meningkatkan ketahanan pangan. Namun tetap saja hingga saat ini upaya-upaya yang dilakukan tersebut belum berdampak besar bagi kelangsungan hidup masyarakat Indonesia. Faktor yang terkait dengan laju peningkatan produksi masih menjadi masalah yang sulit diatasi. Relatif tingginya laju konversi lahan pertanian (ke nonpertanian) yang sulit dicegah di satu sisi, dan laju pertumbuhan penduduk (1,49% per tahun) di sisi lain; keduanya secara simultan merupakan hal yang berpengaruh besar pada pemenuhan kebutuhan pangan dari budidaya

pertanian. Faktor lain yang relatif sulit dikendalikan antara lain perubahan iklim dan volatilitas harga pangan yang mengurangi insentif petani dalam memproduksi bahan pangan (Kariyasa dan Achmad, 2012). Lebih lagi, upaya untuk meningkatkan produksi pangan tersebut tidak seiring sejalan dengan upaya pengurangan makanan tak dikonsumsi (*food waste*) yang cenderung meningkat baik yang terjadi pada tingkat pengecer maupun tingkat konsumen.

Selain makanan tak dikonsumsi (*food waste*), ada juga istilah kehilangan makanan (*food loss*). Kehilangan makanan (*food loss*) atau sering juga disebut dengan kehilangan hasil, adalah kehilangan yang terjadi pada hulu rantai makanan (*food supply chain*) dan umumnya terjadi pada saat penaburan benih, penanaman, pemanenan, hingga proses pasca panen (Buchner *et al.*, 2012 Diterjemahkan). Kehilangan makanan yang relatif besar umumnya terjadi pada bahan pangan dalam bentuk masih segar (sayur), dan juga pada awal terjadi perubahan bentuk, seperti padi menjadi beras, jagung tongkol menjadi jagung pipilan, dan sayuran menjadi dalam bentuk kemasan (Kariyasa dan Achmad, 2012).

Jika kehilangan makanan (*food loss*) terjadi di hulu, maka makanan tak dikonsumsi (*food waste*) terjadi di hilir, atau pada tingkat pangan siap diolah atau disajikan untuk dikonsumsi. UN Food and Agriculture Organization (FAO) mendefinisikan *food waste* sebagai semua makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi manusia, namun pada akhirnya dibuang, hilang, terdegradasi atau dikonsumsi oleh parasit pada setiap tahap rantai makanan (Buchner *et al.*, 2012 Diterjemahkan). Makanan tak dikonsumsi terjadi karena pangan tidak dimanfaatkan secara baik, seperti membeli dalam jumlah banyak dan menjadi kadaluwarsa karena terlalu lama disimpan sehingga tidak layak dimakan lagi, atau contoh lainnya adalah mengambil makanan secara berlebih sehingga masih tersisa banyak di piring.

Tabel 1.1. Tingkat *Food Loss* dan *Food Waste* menurut Kelompok Pangan di Dunia, 2011

Kelompok Pangan	Total <i>Food Loss</i> (%)	Total <i>Food Waste</i> (%)	Total <i>Food Loss</i> dan <i>Food Waste</i> (%)
Biji-bijian	14,6	16,6	31,1
Umbi-umbian	40,1	16,9	57,0
Kacang-kacangan	21,1	4,1	25,3
Buah dan sayuran	37,6	25,7	63,3
Daging	11,6	12,1	23,7
Ikan	20,2	20,4	40,7
Susu	9,7	10,2	19,9
Rataan (%)	22,1 (59,2%)	15,2 (40,8%)	37,3 (100,00%)

Sumber: Gustavsson *et al.*, 2011.

Tabel 1.1. menunjukkan tingkat *food loss* dan *food waste* dilihat menurut kelompok pangan di dunia. Dari data diatas, rata-rata kehilangan pangan pada proses produksi (*food loss*) yang terjadi pada kelompok pangan dunia adalah sebesar 22,1% atau 59,2% dari total *food loss* dan *food waste* yang terjadi. Sedangkan rata-rata kehilangan pangan pada pasca produksi dan sampai ke tangan konsumen (*food waste*) yang terjadi pada kelompok pangan dunia adalah sebesar 15,2% atau 40,8% dari total *food loss* dan *food waste*.

Kelompok pangan buah dan sayuran mengalami kehilangan dan makanan tak terkonsumsi paling besar, yakni sebesar 63,3%. Itu menunjukkan bahwa kelompok pangan ini mudah rusak baik mulai tahap produksi sampai konsumsi. Kehilangan makanan dan makanan tak terkonsumsi pada kelompok umbi-umbian dan ikan juga sangat tinggi, yaitu masing-masing 57,0% dan 40,7 %. Sementara itu, tingkat kehilangan makanan dan makanan tak terkonsumsi untuk kelompok pangan dari biji-bijian, kacang-kacangan, daging, dan susu berkisar 19,9% – 31,1%.

Berdasarkan *Institution of Mechanical Engineers*, setidaknya pada tahun 2013 setengah dari total makanan yang diproduksi manusia terbuang menjadi sampah (Huffington Post, 2013). Di negara miskin dan berkembang, sebagian besar makanan terbuang dalam proses produksi dan pengolahannya karena proses yang belum efisien. Sedangkan di negara maju, makanan terbuang lebih banyak dari sisi konsumsi dan setiap individu dapat membuang sekitar 100 kilogram makanan per tahun (Gustavsson *et al.*, 2011).

Tabel 1.2. Perbandingan Makanan Tak Terkonsumsi pada Tahap Konsumsi menurut Kelompok Pangan di Negara Maju dan Berkembang, 2011.

Kelompok Pangan	Negara (%)		Indeks (%)
	Maju	Berkembang	
Biji-bijian	24,00	6,50	3,69
Umbi-umbian	19,00	3,75	5,07
Kacang-kacangan	4,00	1,50	2,67
Buah dan sayuran	20,67	8,50	2,43
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.

Tabel 1.2. menunjukkan perbandingan *food waste* pada tahap konsumsi antara negara maju dan berkembang. Negara maju rata-rata kehilangan pangan pada tahap konsumsi sebesar 14,86%, sedangkan negara berkembang rata-ratanya sebesar 4,18% dengan indeks (perubahan harga pada waktu yang sama dengan tempat yang berlainan) sebesar 3,55%. Terlihat bahwa negara maju mengalami makanan tak terkonsumsi yang lebih tinggi dibandingkan dengan negara berkembang dari semua kelompok pangan. Kondisi ini menunjukkan bahwa makanan tak terkonsumsi terutama pada tahap konsumsi merupakan masalah serius pada negara maju.

Kehilangan makanan (*food loss*) yang terjadi pada akhir rantai makanan disebut makanan tak terkonsumsi (*food waste*), yang mana berhubungan dengan perilaku konsumen (Parfitt *et al.*, 2010). Makanan tak terkonsumsi ini umumnya terjadi pada tingkat rumah tangga. Dikarenakan kegiatan mengkonsumsi makanan paling sering dilakukan dirumah. Namun makanan tak terkonsumsi tidak hanya dapat terjadi di rumah, melainkan juga dapat terjadi di tempat lain, seperti restoran, kafe, acara jamuan makan (pesta), serta kantin (sekolah, kantor, industri, dan lain sebagainya).

Kantin adalah sebuah ruangan dalam sebuah gedung umum yang dapat digunakan pengunjungnya untuk makan (Asokawati, 2015). Dalam pengertian lain disebutkan bahwa kantin merupakan pelayanan khusus yang menyediakan makanan dan minuman (Karwanto, 2014). Keberadaan kantin sendiri di area sekolah, kantor, maupun industri merupakan satu hal vital yang akan menunjang

aktivitas bekerja dan belajar mengajar yang dilakukan oleh seluruh siswa, guru, serta pegawai di lingkungan terkait.

Makanan tak terkonsumsi yang kerap terjadi di tempat umum, seperti lingkungan kantin, baik itu di sekolah, kantor, maupun industri biasanya diakibatkan oleh konsumsi yang tidak optimal. Menurut Buchner, faktor-faktor penyebab makanan tak terkonsumsi dalam tahapan konsumsi di kantin adalah ukuran porsi makanan yang disajikan terlalu besar atau banyak, sehingga konsumen cenderung menyisihkan sebagian makanan tersebut, serta kurangnya praktek perilaku konsumen untuk membawa pulang makanan yang disisihkannya (Puspitasari, 2014).

Menurut data Badan Pusat Statistik Tahun 2015, Kota Palembang memiliki penduduk sebanyak 1.558.494 jiwa pada pertengahan tahun 2014. Masyarakat Palembang juga terkenal masyarakat yang suka makan, hal tersebut terbukti dari beragam kuliner yang ada di Kota Palembang, serta jenis makanan yang bervariasi mulai dari yang manis sampai asin semuanya ada di Palembang. Lebih daripada itu, beberapa tahun belakangan ini di Kota Palembang mulai banyak dibuka tempat-tempat makan baru dan pengunjung yang datangpun selalu ramai, hal tersebut menambah bukti bahwa masyarakat Palembang sangat gemar makan.

Tidak semua orang jika makan akan menghabiskan makanannya tanpa bersisa, sebagian besar orang hanya menghabiskan sepertiga dari makanan yang diambalnya (Tafarini, 2016). Jadi kebiasaan membuang-membuang makanan (*food waste*) ini memicu terjadinya kelangkaan pangan dan tidak tercapainya ketahanan pangan yang dicita-citakan. Di Indonesia masih sedikit penelitian yang membahas tentang berapa jumlah makanan tak terkonsumsi, bahkan belum ada penelitian secara khusus tentang makanan tak terkonsumsi yang terjadi di kantin sekolah, kantor, maupun industri.

Berdasarkan data Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Kota Palembang, jumlah sekolah di Kota Palembang dari jenjang Sekolah Dasar (SD) sampai Sekolah Menengah Atas (SMA) dan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah sebanyak 1.002 sekolah (<http://palembang.siap.web.id>, 2016), sedangkan jumlah perkantoran, baik swasta, BUMN, instansi pemerintah, maupun industri

adalah sebanyak kurang lebih 150 badan (Pemerintah Kota Palembang, 2016). Apabila semua sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang memiliki kantin, maka dapat diasumsikan jumlah kantin yang ada di sekolah di Kota Palembang adalah sebanyak 1.152 kantin.

Kehadiran kantin dalam lingkungan sekolah, kantor, dan industri sendiri menjadi sangat penting terutama pada era sekarang, dimana hampir seluruh waktu dalam sehari selalu dihabiskan oleh siswa, pegawai kantor, dan pegawai industri di sekolah, kantor maupun industri tempat mereka belajar dan bekerja. Lain halnya seperti pada beberapa tahun yang lalu dimana waktu pulang sekolah dan kantor adalah pada saat makan siang. Hal tersebutlah yang kemudian memicu pindahnya tempat makan siang dari rumah ke kantin.

Kota Palembang juga merupakan salah satu penyumbang yang cukup besar sebagai kota yang banyak menghasilkan limbah rumah tangga. Dan limbah rumah tangga yang dihasilkan sebagian besar dari konsumsi pangan yang terbuang, seperti nasi, sayuran, lauk-pauk, dan lain-lain (Tafarini, 2016). Makanan tak dikonsumsi tersebut sama halnya yang terdapat di berbagai kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang. Maka dari itu, peneliti tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai makanan tak dikonsumsi (*food waste*) untuk mengetahui berapa perkiraan jumlah makanan tak dikonsumsi yang dibuang di kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut:

1. Berapakah jumlah dan nilai ekonomi dari makanan tak dikonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang?
2. Apakah faktor-faktor yang mempengaruhi dari makanan tak dikonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang?
3. Bagaimanakah cara menangani makanan tak dikonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang?

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Adapun beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menghitung jumlah dan nilai ekonomi dari makanan tak dikonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang.
2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi dari makanan tak dikonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang.
3. Mendeskripsikan cara menangani makanan tak dikonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang.

Kegunaan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Agar dapat memberikan gambaran mengenai besarnya tingkat makanan tak dikonsumsi (*food waste*) pada kantin sekolah, kantor, dan industri di Kota Palembang
2. Agar dapat dijadikan sarana informasi bagi masyarakat tentang makanan tak dikonsumsi (*food waste*) dan dapat menjadi bahan acuan bagi penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman. 2017. Nilai Ekonomi dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pangan Tak Terkonsumsi pada Kantin Tempat Kerja di Kota Palembang. [Skripsi]. Universitas Sriwijaya: Palembang.
- Asokawati, R. 2015. Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Peralatan Makan di Lingkungan Kantin Universitas Sumatera Utara Tahun 2015. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Badan Ketahanan Pangan Kementrian Pertanian. 2015. Panduan Penghitungan Pola Pangan Harapan (PPH). (Online) <http://www.bkp.pertanian.go.id>. Diakses pada 13 Januari 2018.
- BKP Bangka. 2012. Mengapa Konsumsi Pangan Harus Beragam, Bergizi, Berimbang, Aman dan Halal? (Online) <http://bkp.bangka.go.id/donlot/mengapa.pdf>. Diakses pada 30 Oktober 2016.
- Buchner, B., Claude F., Ellen G., et al. 2012. Food Waste: Cause, Impacts, and Proposals. Barilla Center for Food and Nutrition. (Online) <https://www.barillacfn.com/m/publications/food-waste-causes-impact-proposals.pdf>. Diakses pada 19 Oktober 2016.
- Caine-Bish, N.L. dan Scheule, B. [Dalam Wah, C. S., 2016]. 2009. Gender Differences in Food Preferences of School-Aged Children and Adolescents. *Journal of School Health*, 79(11), pp. 532-540.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2003. Undang-Undang No.20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta: Depdiknas.
- Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Kota Palembang. 2017. Daftar Sekolah di Kota Palembang. (Online) <http://palembang.siap.web.id/data-sekolah/data-dafar/>. Diakses pada 12 Januari 2018.
- Evans, G. R. 2012. Course Meterial. (Online) <http://hmc.edu/~evans/e5314.pdf>. Diakses pada 19 Oktober 2016.
- Fajaria, D. E. 2017. Nilai Ekonomi dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pangan Tak Terkonsumsi pada Acara Perhelatan di Kota Palembang. [Skripsi]. Universitas Sriwijaya: Palembang.
- Fauzi, M. 2011. Pola Konsumsi Mi Aceh dan Kontribusinya terhadap Kecukupan Energi dan Protein pada Pengunjung Warung Mi Aceh di Kota Medan. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara: Medan.

- FAO. 2013. Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention.
- Goodwin, L. 2016. The Food We Don't Eat. (Online) <http://www.wri.org/blog/2016/09/food-we-dont-eat>. Diakses pada 18 Oktober 2016.
- Gustavsson, J., C. Ciderberg, U. Sonesson, R.V. Otterdijk, and Meybeck. [Dalam Tafarini, 2016]. 2011. Global Food Losses and Food Waste. Food and Agriculture Organization: Rome.
- Gustavsson, J., C. Ciderberg, U. Sonesson, R.V. Otterdijk, and Meybeck.. [Dalam Tafarini, 2016]. 2012. The Courtland Commitment – Making Efficiencies Around Food, Drink, Packaging Waste in The UK from Both an Industry and a Consumer Perspective. Banbury UK: Waste and Resources Act Program.
- Hariantangerang.com. 2015. 2020, Sampah Rumah Tangga Indonesia 80,235 Ton per Hari. (Online) <http://hariantangerang.com/news/2015/06/2020-sampah-rumah-tangga-indonesia-80235-ton-perhari>. Diakses pada 30 Oktober 2016.
- Hijauku.com. 2013. Limbah Makanan Rugikan Rp 8,5 Triliun/Tahun. (Online) <http://www.hijauku.com/2013/09/13/limbah-makanan-rugikan-rp85-triliuntahun/>. Diakses pada 19 Oktober 2016.
- Hill, S. W. dan McCutcheon, N.B. [Dalam Wah, C. S., 2016]. 1984. Contributions of Obesity, Gender, Hunger, Food Preference and Body Size to Bite Size, Bite Speed and Rate of Eating. *Appetite*, 5(2), pp. 73-83.
- Huffington Post. 2013. Food Waste: Half of All Food Ends Up Thrown Away. (Online) http://www.huffingtonpost.co.uk/2013/01/10/food-waste-half-of-all-fo_n_2445022.html. Diakses pada 19 Oktober 2016.
- Kadariah. 2002. Analisis Pendapatan Nasional. Bina Aksara: Jakarta.
- Kariyasa, K. dan Achmad S. 2012. Memperkuat Ketahanan Pangan Melalui Pengurangan Pemborosan Pangan. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian*. Vol. 10 No. 3: 269-288.
- Kholisoh, L. 1994. Statistika dan Probabilitas. Penerbit Gunadarma: Jakarta.
- Kompas. 2013. Pengaruh Jenis Kelamin pada Pilihan Makanan. (Online) <http://health.kompas.com/read/2013/04/23/11241497/Pengaruh.Jenis.Kelamin.pada.Pilihan.Makanan>. Diakses pada 21 Oktober 2016.
- Kompasiana. 2012. Pendidikan Menurut UU Sisdiknas dan Peran Masyarakat dalam Menyukkseskan Pendidikan di Indonesia. (Online)

http://www.kompasiana.com/akhmad_muhammad_azzet/pendidikan-menurut-uu-sisdiknas-dan-peran-masyarakat-dalam-menyukseskan-pendidikan-di-indonesia_550d72d2813311e078b1e901. Diakses pada 2 November 2016.

- Kuntoro, H. 2009. *Dasar Fisiologis Metodologi Penelitian*. Pustaka Melati: Surabaya.
- Moehji. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata: Jakarta.
- Nida, K. 2011. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. [Skripsi]. STIK Husada Borneo: Banjarbaru.
- Ninggar, E. H. 2015. *Penggambaran Citra Perempuan Dalam Serial Drama Komedi Malam Minggu Miko (Studi pada Serial Drama Komedi Malam Minggu Miko Season 2 di Kompas TV)*. [Skripsi]. Universitas Bandar Lampung: Lampung.
- Parfitt, J. B., et al. 2010. Food Waste within Food Supply Chains: Quantification and Potential for Change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society of London. Series B, Biological Sciences*, 365 (1554), 3065-81.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang No. 18 Pasal 1 Ayat 4 Tentang Pangan*. Jakarta.
- Portal Resmi Pemerintah Kota Palembang. *Daftar Instansi Kota Palembang*. (Online). <http://palembang.go.id/direktori/7/sekretariat-daerah>. Diakses pada 12 Januari 2018.
- Portal Resmi Pemerintah Kota Palembang. *Daftar Industri Kota Palembang*. (Online). <http://palembang.go.id/direktori/8/badan>. Diakses pada 12 Januari 2018.
- Puspitasari, S. 2014. *Solusi Permasalahan Sisa Makanan Terkait Faktor Ukuran Porsi Makanan dan Praktek Perilaku Take Home the Leftovers*. (Online) <http://dokumen.tips/documents/food-waste-manajemen-penyelenggaraan-makanan.html>. Diakses pada 18 Oktober 2016.
- Santoso, B. 2012. *Definisi Pekerjaan*. (Online) <https://inisantoso.wordpress.com/2012/09125/definisi-pekerjaan>. Diakses pada 19 Oktober 2016.
- Soeharno. 2007. *Teori Mikro Ekonomi*. ANDI: Yogyakarta.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung.

- Suketi, M., dan Karwanto. 2014. Pelaksanaan Layanan Khusus Kantin di SMP Negeri 1 Diwete Jombang. *Jurnal Inspirasi Manajemen Pendidikan* Vol. 4 No. 4, April 2014. Universitas Negeri Surabaya: Surabaya.
- Suryono. 2007. Pengaruh Pemberian Susu Berkalsium Tinggi Terhadap Kadar Kalsium Darah dan Kepadatan Tulang Remaja Pria. [Disertasi]. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Tafarini, M. F. 2016. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pangan Tak Terkonsumsi (*Food Waste*) pada Rumah Tangga di Kota Palembang. [Skripsi]. Universitas Sriwijaya: Palembang.
- United Nations Environment Programme. 2013. Food Waste Harms Climate, Water, Land, and Biodiversity – New FAO Report. (Online) <http://www.unep.org/newscentre/Default.aspx?DocumentID=2726&ArticleID=9611&l=en>. Diakses pada 21 Oktober 2016.
- Wibawe, S. 2018. Nilai Ekonomi dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pangan Tak Terkonsumsi pada Restoran di Kota Palembang. [Skripsi]. Universitas Sriwijaya: Palembang.
- Zetyra EIA. 2012. Estimasi Kehilangan Beras (Sisa dan Tercecer) pada Rumah Tangga Kelompok Ekonomi Menengah di Kota Bogor. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor: Bogor.