

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI EKONOMI DAN FAKTOR-FAKTOR
YANG MEMPENGARUHI PANGAN TAK
TERKONSUMSI (*FOOD WASTE*) PADA KANTIN
TEMPAT KERJA DI KOTA PALEMBANG**

***ANALYSIS OF ECONOMIC VALUE AND FACTORS
AFFECTING FOOD WASTE AT WORKPLACE
CANTEENS IN PALEMBANG CITY***



**Abdur Rahman
05011381320041**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017**

SUMMARY

ABDUR RAHMAN. Analysis Of Economic Value and Factors Affecting Food Waste At Workplace Canteens in Palembang City. (Supervised by **FACHRURROZIE SJARKOWI** dan **RISWANI**).

The purpose of this research is to (1) Describe the process of food waste in the workplace canteens in Palembang City (2) Calculate the amount and economic value of food waste in the workplace canteens (3) Identify actors who contribute the amount of food waste in the workplace canteens (4) Analyze the factors that affect food waste on the workplace canteens (5) Describe how to handle food waste in the workplace canteens. This research was conducted at four workplace canteens in Palembang City, namely: Canteen of Bulog Regional Division of Sumsel & Babel, Canteen of Dinas Perkebunan Office, canteen of PT. Sri Trang Lingga Indonesia and the canteen of PT. Telkomsel. The method used in this research was the survey method by direct interviews using questionnaire. Data collection in this research focuses on quantitative data sourced from primary and secondary data. Primary data obtained through interviews with respondents (employees of the office or company who lunch at the workplace canteen). Secondary data were obtained from related agencies such as Badan Pusat Statistik (BPS), Food and Agriculture Organization (FAO) and others and obtained from literatures such as international articles, journals, and other data sources that support this research.

The process of food waste in the workplace canteens mostly occurred at lunchtime. The average weight of food waste is 1.357 grams in the form of raw rice or 3.91 grams in the form of cooked rice per individual per lunch. The amount of economic value wasted from food waste is 13.2285 IDR (Indonesian Rupiah) per individual per one lunch. From 60 respondents, 31 respondents left rice consisting of 18 female respondents and 13 male respondents. From 234.70 grams of cooked rice left by 31 people, 147.30 grams or 62.76% of the remaining rice was contributed by female respondents aged 20-26 years. Factors that significantly affect the amount of food waste (rice) in the workplace canteens in Palembang City is the appetite, the duration of lunch break and age. Some of the solutions that can be used to handle the food waste (rice) that occurs in the workplace canteens is to prevent or reduce the number of food waste from the source, utilize food waste as organic fertilizer, provide food waste for livestock or wild animals and utilize food waste as a source of energy.

RINGKASAN SKRIPSI

ABDUR RAHMAN. Analisis Nilai Ekonomi dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pangan Tak Terkonsumsi (*Food Waste*) Pada Kantin Tempat Kerja Di Kota Palembang. (Dibimbing oleh **FACHRURROZIE SJARKOWI** dan **RISWANI**).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk (1) Mendeskripsikan proses terjadinya pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin tempat kerja di Kota Palembang (2) Menghitung jumlah dan nilai ekonomi dari pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin tempat kerja (3) Mengidentifikasi pelaku yang menyumbang besarnya pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin tempat kerja (4) Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin tempat kerja (5) Mendeskripsikan cara menangani pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin tempat kerja. Penelitian ini dilaksanakan pada empat kantin tempat kerja yang ada di Kota Palembang yaitu : kantin Perum Bulog Divisi Regional Sumsel & Babel, kantin Dinas Perkebunan, kantin PT. Sri Trang Lingga Indonesia dan kantin PT. Telkomsel. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei dengan melakukan wawancara secara langsung menggunakan kuesioner. Pengumpulan data dalam penelitian ini berfokus pada data kuantitatif yang bersumber dari data primer maupun sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan responden (pegawai atau karyawan kantor ataupun perusahaan yang makan siang pada kantin tempat kerja tersebut). Data sekunder diperoleh dari instansi-instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik, *Food and Agriculture Organization* (FAO) dan lain sebagainya serta diperoleh dari literatur-literatur seperti artikel internasional, jurnal, dan sumber data lainnya yang menunjang penelitian ini.

Proses terjadinya pangan tak terkonsumsi di kantin tempat kerja umumnya terjadi pada saat makan siang. Berat rata-rata pangan tak terkonsumsi (*food waste*) adalah 1,357 gram dalam bentuk beras mentah atau 3,91 gram dalam bentuk nasi masak per individu per makan siang. Jumlah Nilai Ekonomi yang terbuang dari pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin kerja ini adalah Rp 13,2285 per individu per satu kali makan siang. Dari 60 orang responden sebanyak 31 orang responden menyisakan nasi terdiri yang dari 18 orang responden wanita dan 13 orang responden pria. Dari 234,70 gram nasi masak yang disisakan oleh 31 orang, sebanyak 147,30 gram atau 62,76% sisa nasi disumbangkan oleh responden wanita berumur 20-26 tahun. Faktor-faktor yang berpengaruh signifikan terhadap jumlah pangan tak terkonsumsi (nasi) pada kantin tempat kerja di Kota Palembang adalah selera makan, durasi istirahat makan siang dan usia. Beberapa cara yang dapat digunakan untuk menangani pangan tak terkonsumsi (nasi) yang terjadi pada kantin tempat kerja adalah dengan mencegah atau menekan angka pangan tak terkonsumsi dari sumbernya, memanfaatkan pangan tak terkonsumsi sebagai pupuk organik, memberikan sisa pangan untuk hewan ternak ataupun hewan liar dan pemanfaatan sisa pangan sebagai sumber energi.

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS NILAI EKONOMI DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PANGAN TAK TERKONSUMSI (*FOOD WASTE*) PADA KANTIN TEMPAT KERJA DI KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian

Oleh:

Abdur Rahman
05011381320041

Indralaya, Mei 2017

Pembimbing I



Prof. Dr. Ir. Fachrurrozie Syarkowi, M.Sc
NIP. 195106251976021001


Pembimbing II



Dr. Riswani, S.P., M.Si.
NIP. 197006171995122001




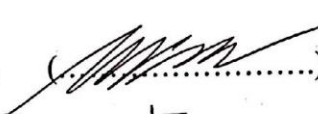
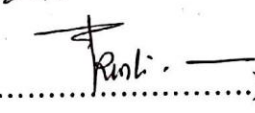
Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian Unsri




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

Skripsi dengan judul “Analisis Nilai Ekonomi dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pangan Tak-Terkonsumsi (*Food Waste*) Pada Kantin Tempat Kerja Di Kota Palembang” oleh Abdur Rahman dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 9 Mei 2017.


Komisi Penguji

- | | | |
|--|------------|---|
| 1. Prof. Fachrurrozie Sjarkowi, Ph.D
NIP 195106251976021001 | Ketua | () |
| 2. Dr. Riswani, S.P., M.Si.
NIP 197006171995122001 | Sekretaris | () |
| 3. Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D.
NIP 196205101988031002 | Anggota | () |
| 4. Ir. Yulian Junaidi, M.Si.
NIP 196507011989031005 | Anggota | () |
| 5. Erni Purbiyanti, S.P., M.Si.
NIP 197802102008122001 | Anggota | () |

Indralaya, Mei 2017

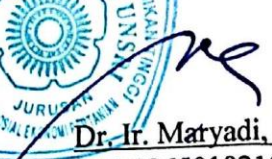
Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya




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

Ketua Program Studi
Agribisnis




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

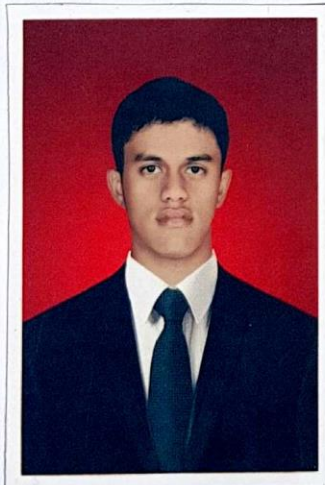
PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Abdur Rahman
NIM : 05011381320041
Judul : Analisis Nilai Ekonomi dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pangan Tak Terkonsumsi (*food waste*) pada Kantin Tempat Kerja di Kota Palembang

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian 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.



Palembang, Mei 2017



[Abdur Rahman]

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Abdur Rahman, dilahirkan pada tanggal 23 Oktober 1995 di kota Salatiga dan merupakan anak pertama dari lima bersaudara dari pasangan Bapak H.Mochammad dan Ibu Hj.Yasmin Abdat.

Pendidikan sekolah dasar yang diselesaikan tahun 2007 di SD Muhammadiyah Lubuklinggau, pendidikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 1 Lubuklinggau diselesaikan pada tahun 2010 dan pendidikan sekolah menengah atas di SMA Negeri 5 Lubuklinggau yang diselesaikan pada tahun 2013.

Penulis terdaftar sebagai mahasiswa di Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya sejak tahun 2013. Pada tahun 2015 penulis dipercaya menjadi Kepala Departemen PPSDM Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Sriwijaya, pada tahun yang sama penulis juga dipercaya menjadi asisten untuk mata kuliah Statistika.

Motto penulis adalah “Mukmin yang kuat lebih baik dan lebih dicintai Allah Azza wa Jalla daripada Mukmin yang lemah; dan pada keduanya ada kebaikan. Bersungguh-sungguhlah untuk mendapatkan apa yang bermanfaat bagimu dan mintalah pertolongan kepada Allah (dalam segala urusanmu) serta janganlah sekali-kali engkau merasa lemah.” H.R Muslim (no. 2664); Ahmad (II/366, 370); Ibnu Mâjah (no. 79, 4168)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Nilai Ekonomi dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pangan Tak Terkonsumsi pada Kantin Tempat Kerja di Kota Palembang”. Skripsi ini ditujukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Prof. Dr. Ir. Fachrurrozie Sjarkowi, M.Sc sebagai dosen pembimbing I dan Dr. Riswani, S.P., M.Si. sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Dr. Ir. Maryadi, M.Si. sebagai Ketua Program Studi Agribisnis yang telah memberikan izin sehingga skripsi ini bisa diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Untuk itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih terhadap kritik dan saran yang diberikan. Semoga pelaksanaan penelitian dapat sesuai dengan harapan penulis dan arahan dosen pembimbing. Akhirnya, penulis berharap semoga proposal penelitian ini bermanfaat bagi kita semua.

Palembang, Mei 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan dan Kegunaan	5
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN	7
2.1. Tinjauan Pustaka	7
2.1.1. Konsepsi Pangan	7
2.1.1.1. Kebijakan Konsumsi dalam Islam.....	9
2.1.2. Konsepsi <i>Food Waste</i>	10
2.1.2.1. <i>Food Loss</i> dan <i>Food Waste</i> di Dunia	12
2.1.2.2. Nilai Ekonomi Pemborosan Pangan.....	16
2.1.3. Kondisi pangan di Indonesia	18
2.1.4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi <i>Food Waste</i> pada Kantin Tempat Kerja	20
2.1.4.1. Pendidikan	20
2.1.4.2. Peraturan Perusahaan	21
2.1.4.3. Durasi Kerja Per Hari.....	22
2.1.4.4. Durasi istirahat makan Siang	22
2.1.4.5. Pendapatan	23
2.1.4.6. Harga Makanan	23
2.1.4.7. kondisi Fisik (Kesehatan)	23
2.1.4.8. Selera Makan	24
2.1.4.9. Usia.....	24
2.1.4.10. Jenis Kelamin	24
2.1.5. Metode Pengukuran Jumlah dan Nilai Ekonomi Pangan Tak Terkonsumsi.....	25

	Halaman
2.2. Model Pendekatan	27
2.3. Hipotesis	28
2.4. Batasan Operasional.....	29
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	31
3.1. Tempat dan Waktu	31
3.2. Metode Penelitian	32
3.3. Metode Penarikan Contoh	32
3.4. Metode Pengumpulan Data	33
3.5. Metode Pengolahan Data	34
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian	39
4.2. Karakteristik Responen.....	43
4.3. Proses Terjadinya Pangan Tak Terkonsumsi	46
4.4. Jumlah dan Nilai Pangan Tak Terkonsumsi	47
4.5. Penyumbang Pangan Tak Terkonsumsi Terbanyak.....	50
4.6. Perbandingan Sisa Nasi Pria dan Sisa Nasi Wanita	52
4.7. Analisis Faktor-faktor yang Penyebab Pangan Tak Terkonsumsi	53
4.8. Cara Menangani Pangan Tak Terkonsumsi (<i>Food Waste</i>) pada Kantin Tempat Kerja	64
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	66
5.1. Kesimpulan.....	66
5.2. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Tingkat <i>food loss</i> dan <i>food waste</i> menurut kelompok pangan di dunia, 2011	3
Tabel 2.1. Tingkat kehilangan dan pemborosan pangan menurut kelompok pangan di dunia, 2011.....	13
Tabel 2.2. Tingkat kehilangan dan pemborosan pangan menurut kelompok pangan di negara maju, 2011	14
Tabel 2.3. Tingkat kehilangan dan pemborosan pangan menurut kelompok pangan di negara berkembang, 2011	15
Tabel 2.4. Jumlah kehilangan nilai ekonomi dari pemborosan pangan di Amerika Serikat, 2009.....	14
Tabel 2.5. Jumlah kehilangan nilai ekonomi dari pemborosan pangan (tingkat pengecer dan tahap konsumsi) menurut beberapa komoditas terpilih di Indonesia, 2011	18
Tabel 2.6. Data impor beras selama 15 tahun (2000-2014).....	19
Tabel 3.1. Jadwal kegiatan penelitian, tahun 2016 - 2017	32
Tabel 3.2. Hasil pangan tak dikonsumsi berdasarkan jenis kelamin.....	35
Tabel 4.1. Karakteristik Sebaran Umur Responden	43
Tabel 4.2. Tingkat Pendidikan Responden	44
Tabel 4.3. Pendapatan Responden.....	45
Tabel 4.4. Jumlah Pangan Tak Terkonsumsi	48
Tabel 4.5. Jumlah responden berdasarkan jenis kelamin dan umur	50
Tabel 4.6. Jumlah sisa nasi berdasarkan jenis kelamin dan umur	51
Tabel 4.7. Persentase sisa nasi berdasarkan jenis kelamin dan umur.....	51
Tabel 4.8. Perbandingan Antara Sisa Nasi Pria dan Sisa Nasi Wanita	52
Tabel 4.9. Hasil Estimasi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pangan Tak Terkonsumsi pada Kantin Tempat Kerja	53
Tabel 4.10. Hasil Uji Multikoleniaritas.....	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Model Pendekatan Diagramatik	27
Gambar 4.1. Grafik Scatterplot Hasil Uji Heteroskedastisitas	56
Gambar 4.2. Grafik Normal P-P Plot Hasil Uji Normalitas	57

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Kota Palembang.....	72
Lampiran 2. Hasil pengambilan data responden	73
Lampiran 3. Hasil pengolahan data pada pada <i>software</i> IBM SPSS <i>Statistics 22</i>	75
Lampiran 4. Pengolahan data lanjutan dengan menggunakan software IBM SPSS Statistics 22 mengenai tempat kerja swasta (tidak mengolah pangan) dan instansi pemerintah (memiliki hubungan dengan pangan)	79
Lampiran 5. Tabel distribusi F untuk $\alpha = 0,05$	82
Lampiran 6. Tabel distribusi nilai T untuk $\alpha = 0,05$	84

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar utama bagi manusia yang harus dipenuhi setiap saat. Hak untuk memperoleh pangan merupakan salah satu hak asasi manusia, sebagaimana tersebut dalam pasal 27 UUD 1945 maupun dalam Deklarasi Roma (1996). Pertimbangan tersebut mendasari terbitnya UU No. 7/1996 tentang pangan. Sebagai kebutuhan dasar dan salah satu hak asasi manusia, pangan mempunyai arti dan peran yang sangat penting bagi kehidupan suatu bangsa. Ketersediaan pangan yang lebih kecil dibandingkan kebutuhannya dapat menciptakan ketidak-stabilan ekonomi. Berbagai gejolak sosial dan politik dapat juga terjadi jika ketahanan pangan terganggu. Kondisi pangan yang kritis ini bahkan dapat membahayakan stabilitas ekonomi dan stabilitas nasional (Badan Urusan Logistik, 2012).

Pengertian pangan menurut Peraturan Pemerintah RI nomor 28 tahun 2004 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Kedaulatan pangan adalah kemampuan bangsa menjaga kemandirian negeri dalam mencukupi jumlah kebutuhan pangan penduduk baik di masa normal maupun di masa sulit, tanpa harus terpaksa bergantung penuh pada kekuatan alam ataupun didikte oleh kekuatan asing yang berpotensi membatasi kinerja bangsa dan bahkan akan mencederai kedaulatan bangsa dalam membina kesejahteraan lahir & batin bagi seluruh warga negara di seantero nusantara dari masa ke masa dalam wadah NKRI yang semakin kokoh dan kuat. Jelas kiranya, bahwa makna kedaulatan pangan jauh lebih luas cakupan dan substansi serta implikasi kebijakannya dari pada isu ketahanan pangan nasional (Sjarkowi, 2014)

Kondisi ketahanan pangan Indonesia pada saat ini semakin memburuk, dikarenakan beralih fungsinya lahan pertanian di Indonesia. Pemerintah Indonesia

seharusnya lebih sensitif terhadap kondisi ini, bukan hanya permasalahan lahan, seperti yg diposting FAO (*Food and Agriculture Organization*), Indonesia berada di level serius dalam indeks kelaparan global. Hal ini diprediksi akan terus memburuk dengan terus bertambahnya jumlah penduduk di Indonesia. Di masa depan diprediksi akan terjadi kelangkaan pangan yang diakibatkan oleh beberapa hal seperti kerusakan lingkungan, konversi lahan, tingginya harga bahan bakar fosil, pemanasan iklim dan lain-lain (Kompasiana, 2014).

Dengan berbagai masalah yang sedang terjadi terhadap kedaulatan pangan di Indonesia sudah seharusnya masyarakat Indonesia sebagai manusia yang arif memanfaatkan dan tidak menyia-nyiaakan hasil pertanian yang berhasil dipanen, dijual apalagi yang telah diolah hingga menjadi makanan siap saji, karena salah satu isu pangan yang perlu dipertimbangkan dengan serius adalah isu *food waste*. Isu ini merupakan isu pangan global dan tidak hanya terjadi di Indonesia, faktanya *Food and Agriculture Organization* (FAO) melaporkan bahwa sekitar sepertiga dari total makanan yang diproduksi untuk konsumsi, sebesar 1,3 miliar ton per tahun, hilang atau terbuang. Ini adalah pemborosan sumber daya dan dapat menyebabkan Gas Rumah Kaca (GRK) atau lebih dikenal dengan *Greenhouse Gas (GHG)* yang disebabkan oleh industri produksi pangan dan oleh pengolahan limbah makanan. Perlu dicatat bahwa biaya ekonomi langsung dari pemborosan makanan produk pertanian, termasuk ikan dan *seafood*, adalah sekitar US\$ 750 miliar yang sama dengan produk domestik bruto (PDB) negara Swiss. Isu mengenai *food waste* ini pun sudah sampai di *World Resources Forum Workshop* di Davos. (*Indonesia Center on Sustainable Consumption and Production at Surya University*, 2014)

Tidak semua orang jika makan akan menghabiskan makanannya tanpa bersisa. Sebagian besar orang hanya menghabiskan sepertiga dari makanan yang diambilnya. Kebiasaan makan masyarakat yang suka menyisakan makanan di piring ternyata mempengaruhi kelangkaan pangan di dunia. Suryana (2003), mengatakan berdasarkan survei sisa pangan masyarakat di negara Inggris dan Amerika Serikat rata-rata sisa atau limbah makanan per kapita di negara tersebut adalah 1.400 kilo kalori per harinya. Begitupun di Indonesia, masih banyak masyarakat yang menyisakan makanannya di piring. Jadi ancaman kelangkaan

pangan dunia dan juga di Indonesia tentunya bukan hanya karena lonjakan penduduk, juga disebabkan karena kebiasaan makan yang bersisa. Selain pangan tak dikonsumsi, mengkonsumsi pangan yang berlebihan (*over eating*) juga merupakan persoalan pangan pasca produksi.

Pangan tak dikonsumsi (*food waste*) merupakan hilangnya pangan yang terjadi pada akhir rantai pangan 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).

Tabel 1.1. Tingkat *food loss* dan *food waste* menurut kelompok pangan di dunia, 2011 (%)

Kelompok Pangan	Total <i>Food Loss</i> (A)	Total <i>Food Waste</i> (B)	Total <i>Food Loss</i> dan <i>Food Waste</i> (A) + (B)
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	15,2	37,3
	(59,4)	(40,6)	(100,0)

Sumber : Gustavsson *et al.* (2011).

Tabel 1.1. menggambarkan situasi *food loss* dan *food waste* secara umum di dunia. Dengan tingkat rata-rata *food waste* yang terjadi sebesar 15,2% dari berbagai jenis kelompok pangan atau 40,6% dari total kehilangan dan pemborosan pangan di dunia yang menjadikan *food waste* sebagai suatu masalah yang cukup serius.

Menurut Badan Pusat Statistik Kota Palembang (2014) dalam Tafarini (2016) Sumatera merupakan pulau terbesar ketiga di Indonesia yang memiliki luas wilayah 480.803,28 km² dengan kepadatan penduduk 54.412.200 jiwa. Selain itu, Sumatera memiliki 10 provinsi yang terdiri dari Nangroe Aceh Darussalam,

Sumatera Utara, Sumatera Barat, Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Bengkulu, Lampung, Kepulauan Bangka Belitung dan Kepulauan Riau. Provinsi terbesar di Sumatera adalah provinsi Sumatera Selatan dengan luas wilayah 91.592,43 km². Walaupun Sumatera Selatan bukan menjadi provinsi dengan jumlah penduduk terbanyak di Sumatera, namun provinsi ini merupakan salah satu provinsi terbesar di Indonesia dengan Kota Palembang sebagai ibukotanya.

Pada beberapa penelitian mengenai *food waste* sebelumnya fokus membahas mengenai *food waste* pada rumah tangga padahal kepala keluarga atau anggota keluarga yang bekerja pada umumnya menghabiskan kebanyakan waktu mereka di luar rumah sehingga *food waste* yang dihasilkan oleh anggota keluarga yang berada pada luar rumah tidak terhitung, hal ini menjadi salah satu hal yang mendasari penelitian *food waste* di kantin tempat kerja agar dapat mengetahui jumlah pangan tak-terkonsumsi pada aktivitas diluar rumah tangga. Penelitian yang membahas tentang berapa jumlah pangan tak terkonsumsi yang terbuang sia-sia masih terbilang jarang dan belum ada penelitian secara khusus tentang pangan tak terkonsumsi di kantin tempat kerja, khususnya di Kota Palembang yang merupakan kota terbesar kedua di Sumatera setelah Medan, dengan mempertimbangkan banyaknya angkatan kerja (*economically active*) pada tahun 2014 di Provinsi Sumatera Selatan sebanyak 3.885.674 orang dimana Kota Palembang merupakan Ibukota Provinsi Sumatera Selatan (Badan Pusat Statistik Kota Palembang, 2015). Jumlah angkatan kerja yang tinggi maka akan semakin tinggi tingkat konsumsi pangan sehingga besar peluang tingkat pangan tak terkonsumsi di setiap kantin tempat kerja. Penduduk Kota Palembang tentunya mengkonsumsi makanan pokok beras yang diolah menjadi nasi. Jadi, dapat diperkirakan di setiap kantin tempat kerja setiap harinya mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Maka dari itu, peneliti akan meneliti lebih lanjut mengenai pangan tak terkonsumsi (*food waste*) untuk mengetahui berapa perkiraan jumlah pangan tak terkonsumsi dan berapa nilai ekonomi yang terbuang pada pangan tak terkonsumsi pada tempat kerja di Kota Palembang agar dapat menanggulangi permasalahan pangan yang saat ini sedang mengglobal.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses terjadinya pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin tempat kerja di Kota Palembang.
2. Berapakah jumlah dan nilai ekonomi dari pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin tempat kerja.
3. Siapa sajakah yang menyumbang besarnya pangan tak terkonsumsi (*food waste*) dalam suatu kantin tempat kerja.
4. Faktor-faktor apa sajakah yang mempengaruhi pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin tempat kerja.
5. Bagaimanakah cara menangani pangan tak terkonsumsi (*food waste*) pada kantin tempat kerja.

1.3 Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan permasalahan yang diuraikan di atas, maka dapat dikemukakan beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini, yaitu :

1. Mengumpulkan sisa nasi pada kantin tempat kerja untuk mengetahui jumlah sisa nasi tersebut dalam satuan gram, melakukan konversi dari nasi masak ke beras mentah dengan menggunakan FDMM (Faktor Dalam Masak Mentah) (Zetyra, 2012).
2. Melakukan prediksi nilai ekonomi sisa nasi setelah konversi (dalam bentuk beras mentah) dalam satuan (Rp/gram) dengan menggunakan harga beras pada kantin tempat kerja.
3. Melakukan pengelompokan atau klasifikasi untuk menggolongkan responden berdasarkan umur dan jenis kelamin.
4. Menganalisis faktor-faktor yang memiliki kemungkinan berpengaruh terhadap pangan tak terkonsumsi.
5. Menganalisa solusi yang mungkin untuk mengatasi atau minimal menekan angka pangan tak-terkonsumsi baik dari hasil penelitian di lapangan maupun referensi lain terkait persoalan *food waste*.

Kegunaan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam mengkonsumsi pangan.
2. Diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai besarnya tingkat pangan tak dikonsumsi pada kantin tempat kerja di Kota Palembang.
3. Diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai besarnya nilai ekonomi pangan tak dikonsumsi pada kantin tempat kerja di Kota Palembang.
4. Diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai pelaku penyumbang pangan tak dikonsumsi pada kantin tempat kerja di Kota Palembang.
5. Diharapkan dapat memberikan informasi bagi pihak-pihak yang terkait di dalam pengambilan keputusan yang terbaik bagi para konsumen, khususnya ditingkat kantin tempat kerja dan dapat menjadi bahan acuan bagi penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi. 2004. *Psikologi Belajar*. Jakarta: Rineka Cipta
- Ahmadi dan Uhbiyati. 2007. *Ilmu Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Anggraini, S. 2012. *Faktor Lingkungan dan Faktor Individu Hubungannya Dengan Konsumsi Makanan pada Mahasiswa Asrama Universitas Indonesia Depok Tahun 2012*. [Skripsi]. Depok : Universitas Indonesia
- Anriany, D dan Martianto, D. 2013. *Estimasi Sisa Makanan di Beberapa Jenis Rumah Makan di Kota Bogor*. Jurnal Gizi dan Pangan. Institut Pertanian Bogor
- Badan Ketahanan Pangan. 2015. *Laporan Tahunan Badan Ketahanan Pangan. 2015*. Kementerian Pertanian. Indonesia.
- Badan Pusat Statistik, Badan Pemberdayaan Masyarakat dan Kelurahan Kota Palembang. 2013. *Jumlah Kelurahan, Rukun Warga, Rukun Tetangga, Rumah Tangga dan Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Palembang*. BPS: Palembang.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Palembang dalam Angka*. BPS: Palembang.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Data Impor Beras Menurut Negara Asal Utama 2000-2014*. BPS : Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan. 2015. *Sumatera Selatan Dalam Angka 2015*. BPS: Sumatera Selatan
- Badan Urusan Logistik. 2012. *Pengertian Ketahanan Pangan*. <http://www.bulog.co.id/ketahananpangan.php>. Diakses pada tanggal 25 Oktober 2016
- Baliwati, Y. F. (2004). *Pengantar Pangan dan Gizi*, Cetakan I. Jakarta: Penerbit Swadaya. Hal. 89
- Chaniago, A. 2002. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Bandung: Pustaka Setia.
- Food and Agriculture Organization. 2011. *Global Food Losses and Food Waste*. Study conducted for the International Congress. Food and Agriculture Organization of The United Nations: Rome, Italy.
- Food and Agriculture Organization. 2013. *Impacts on Natural Resources*. Food Wastage Footprint. United Nations.
- Food and Agriculture Organization. 2014. *Background Paper on the Economics on Food Loss and Food Waste*. Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. United Nations.
- Food and Agriculture Organization. 2014. *Definitional Framework of Food Loss*. Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. United Nations.

- Gustavsson J., C. Cederberg, U. Sonesson, R.V. Otterdijk, and Meybeck. 2011. *Global Food Losses and Food Waste*. Food and Agriculture Organization: Rome.
- Hurlock, B.E. 2007. *Psikologi Perkembangan Suatu Pendekatan Sepanjang Rentang Kehidupan*. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Indonesia Center on Sustainable Consumption and Production at Surya University. 2014. *Food for Thought, Food to Waste*. [http : // www.thejakartapost.com / news / 2013 / 11 / 07 / food – thought – food – waste .html](http://www.thejakartapost.com/news/2013/11/07/food-thought-food-waste.html). Diakses pada tanggal 26 Oktober 2016
- James, M. 2001. *Pembangunan Ekonomi di Dunia ketiga*. Jakarta : Ghalia. hal. 49
- Kariyasa, Ketut dan Achmad Suryana. 2012. *Memperkuat Ketahanan Pangan Melalui Pengurangan Pemborosan Pangan*. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian*. Vol. 10 No. 3: 269-288.
- Kementerian Negara Lingkungan Hidup. 2008. *Kontribusi Sampah terhadap Pemanasan Global*. Deputi Urusan Pengendalian Pencemaran, Asisten Deputi Urusan Limbah Domestik dan Usaha Kecil. Jakarta Timur
- Kerlinger, Fred N. 2006. *Asas-asas Penelitian Behavioral*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Koesmardini, A. 1999. *Faktor-faktor yang berhubungan dengan pola makan siswa SMEA YAPAN Indonesia Kec.Sawangan kabupaten DT II Bogor 1998*. FKM UI. Tesis
- Kompasiana, 2014. *Kondisi Ketahanan Pangan Indonesia Saat Ini*. (online). [http: // www.kompasiana.com / akbaranwari / kondisi – ketahanan – pangan – indonesia – saat – ini_54f74afda33311e32b8b4567](http://www.kompasiana.com/akbaranwari/kondisi-ketahanan-pangan-indonesia-saat-ini_54f74afda33311e32b8b4567). Diakses pada tanggal 26 Oktober 2016
- Kusno, dkk. 2007. *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Yrama Widya Bandung.
- National Institute of Standards and Technology (NIST). 2001. *Methane. Material Measurement Laboratory*. U.S Secretary of Commerce on Behalf of the United State of America. <http://www.eurojournals.com/ejsr.htm>. Diakses pada tanggal 11 November 2016.
- Nursalam. 2003. *Manajemen Keperawatan Aplikasi dalam Praktik Keperawatan Profesional*. Salemba Medika : Jakarta
- Parfitt, J., Barthel, M. & Macnaughton, S. (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.
- Pennsylvania Department of Environmental Protection (PADEP). 2011. *Environmental Health Fact Sheet Methane*. Division of Environmental Health Epidemiology. Harrisburg, Pennsylvania. [http : //www. depweb.state.pa.us/portal/server. pt/community/dep_home/5968](http://www.depweb.state.pa.us/portal/server_pt/community/dep_home/5968). Diakses pada tanggal 11 November 2016

- Portal Resmi Pemerintah Kota Palembang. 2017. *Geografis Kota Palembang*. (online). <http://www.palembang.go.id/35/geografis-kota-palembang>
- Santoso, S, dkk, 2004. *Kesehatan dan Gizi. Cetakan kedua*. Jakarta: PT. Asdi Mahasatya.
- Sediaoetama, A.D. 2000. *Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi jilid I*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sibuea, P. 2002. *Pemanfaatan Umbi Gadung*. [http://Gizi. Net/Tak ada beras makan gadung/artikel](http://Gizi.Net/Tak%20ada%20beras%20makan%20gadung/artikel). Diakses tanggal akses 18 Maret 2014.
- Sjarkowi, F. 2014. *Kedaulatan Pangan nasional Penguat NKRI*. [http://fachrurroziejarkowi.blogspot.co.id/2014/10/siasat - membangun kedaulatan - pangan_94.html](http://fachrurroziejarkowi.blogspot.co.id/2014/10/siasat-membangun-kedaulatan-pangan_94.html). Diakses pada tanggal 27 Oktober 2016
- Suhardjo. 2003. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Suryana, Achmad. 2003. *Kapita Selekta Evolusi Pemikiran Kebijakan Ketahanan Pangan*. Yogyakarta: BPFE.
- Tafarini, M.F. 2016. *Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat pangan Tak Terkonsumsi pada Rumah Tangga di Kota Palembang*. [Skripsi]. Palembang : Universitas Sriwijaya
- Todaro. 2002. *Ekonomi dalam Pandangan Modern Terjemahan*. Jakarta: Bina Aksara. Hal. 213
- Venkat, K. 2011. *The Climate Change and Economic Impact of Food Waste in The United States*. (online) kvenkat@celanmetrics.com.
- Wikipedia. 2017. *Kota Palembang Versi Stabil*. Telah Diperiksa pada tanggal 1 Januari 2017. (online). https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Palembang
- Zetyra EIA. 2012. *Estimasi Kehilangan Beras (Sisa Dan Tercecer) Pada Rumah Tangga Kelompok Ekonomi Menengah di Kota Bogor*. [Skripsi]. Institute Pertanian Bogor, Bogor: Tidak diterbitkan.