

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food loss dan *food waste* kini menjadi salah satu perhatian khusus PBB. Menurut situs resmi *Sustainable Development Goal* (SDG), kekuatan pendorong ekonomi global yaitu konsumsi dan produksi di seluruh dunia yang bertumpu pada penggunaan lingkungan dan sumber daya alam memiliki dampak yang dapat merusak planet ini. PBB juga menyatakan bahwa setiap tahunnya, diperkirakan sepertiga dari semua makanan yang diproduksi di seluruh dunia atau setara dengan 1,3 miliar ton makanan berakhir membusuk di tempat sampah konsumen maupun pengecer, atau hilang antara proses panen sampai dengan proses produksi. Masalah ini secara bertahap menjadi perhatian utama (Vázquez-Rowe et al., 2019).

Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa-Bangsa (FAO) menganggap perbedaan antara kehilangan makanan (yaitu penurunan kuantitas atau kualitas massa makanan yang dapat dimakan, dimaksudkan untuk konsumsi manusia, yang terjadi pada tahap utama rantai pasokan - produksi, tahap pascapanen dan pengolahan) dan limbah makanan (yaitu hilangnya makanan yang terjadi di akhir rantai makanan – eceran dan konsumsi akhir – terkait dengan perilaku pengecer dan konsumen) (FAO, 2011). Meskipun demikian, biasanya kedua istilah tersebut dianggap bersama sebagai FLW (*Food Loss and Waste*) saat mengukurnya untuk analisis lebih lanjut (Corrado dan Sala, 2018; Wunderlich dan Martinez, 2018). Di Eropa diperkirakan sekitar 20% dari semua makanan hilang atau terbuang di seluruh rantai pasokan (EU FUSIONS, 2016).

Pentingnya FLW (*Food Loss and Waste*) disorot dalam blok tindakan lainnya seperti dalam stimulasi praktik pengolahan makanan berkelanjutan, penjualan utuh, ritel, perhotelan, dan layanan makanan, diarahkan untuk mempromosikan model bisnis sirkular yang memanfaatkan limbah makanan. Perhatian khusus diberikan pada bahan pengemas makanan yang undang-undangnya akan direvisi untuk mendukung penggunaan solusi pengemasan makanan yang ramah lingkungan, bahan yang dapat digunakan kembali dan didaur ulang, menggunakan LCA untuk memilih opsi terbaik (Abejón et al., 2020), dan untuk berkontribusi pada pengurangan limbah makanan. Mengurangi *food loss* dan *food waste* dapat memberikan kontribusi yang potensial terhadap indikator SDG lainnya, termasuk tujuan untuk *Zero Hunger goal* (SDG nomor 2), *sustainable water management* (SDG nomor 6), dan indikator SDG lainnya (FAO 2019). Setidaknya dalam beberapa tahun terakhir hasil penelitian menunjukkan produsen sampah makanan terbesar di dunia salah satunya adalah Indonesia seperti yang terlihat pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Produsen Sampah Makanan Terbesar di Dunia (per orang per tahun)

No.	Negara	Berat (kg)
1.	Saudi Arabia	427
2.	Indonesia	300
3.	Amerika Serikat	277
4.	Uni Emirat Arab	196

Sumber: *Economist Intelligence Unit* (EIU, 2016)

Menjadi salah satu negara penghasil sampah makanan terbanyak di dunia pada tahun 2017, yaitu berada pada urutan kedua setelah Saudi Arabi yang kemudian disusul oleh Amerika Serikat dan Uni Emirat Arab. Berdasarkan laporan tersebut menyimpulkan bahwa setidaknya terdapat 1,3 miliar ton makanan yang

terbuang di dunia dan Indonesia diperkirakan berkontribusi sekitar 13 juta ton sampah makanan, baik dari jenis food loss maupun food waste (EIU, 2017).

Slorach et al. (2020) mengevaluasi keberlanjutan lingkungan dan ekonomi siklus hidup dari lima skenario logis untuk pengolahan limbah makanan di Inggris. Di sisi lain, FLW juga telah ditangani dengan pendekatan nexus (Laso et al., 2018b). Hanya sedikit studi kasus yang telah dilaporkan dalam literatur yang terkait dengan aspek ekonomi, sebagian besar terkait dengan pengelolaan FLW kota (De Menna et al., 2018). Dengan demikian, faktor ekonomi terutama kegiatan ekonomi perhotelah telah menjadi kajian baru dalam isu FLW ini bila ditinjau dari perspektif perilaku konsumsni (McCarthy et al., 2020).



Gambar 1. 1 Total Sampah Makanan Negara ASEAN Per Tahun 2021
Sumber: United Nations Environment Programme (UNEP)

Food waste di bidang perhotelan didefinisikan sebagai makanan yang tidak diinginkan dan dibuang, seperti sisa makanan dari piring tamu atau sisa dari persiapan makanan saat proses memasak (Pirani & Arafat, 2016), atau bahkan dari sisa makanan yang disimpan lalu membusuk. Limbah makanan memiliki

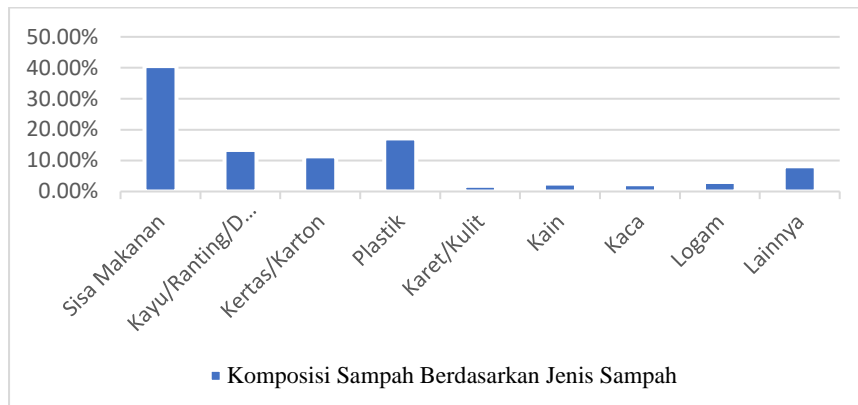
konsekuensi ekonomi, sosial, dan lingkungan yang luar biasa, tetapi dapat dicegah. Penelitian baru atas nama Champion 12.3 membangun kasus bisnis yang kuat bagi hotel untuk mengurangi inefisiensi ini. Analisis pertama dari 42 hotel di 15 negara menemukan bahwa hampir setiap perusahaan mencapai laba positif ketika berinvestasi dalam program pengurangan limbah makanan, dengan rata-rata situs mendapatkan laba atas investasi 600 persen. Namun peluang finansial ini sering diabaikan oleh para manajer dan pemimpin bisnis. Biaya terkait kehilangan dan pemborosan makanan dapat dikubur dalam anggaran operasional, diterima sebagai biaya menjalankan bisnis, atau dianggap tidak sebanding dengan investasi yang diperlukan untuk mencapai pengurangan. Manfaat seperti biaya operasional yang dioptimalkan, loyalitas karyawan yang ditingkatkan, retensi pelanggan yang lebih baik, dan reputasi publik yang lebih baik, mendorong semakin banyak bisnis perhotelan untuk setidaknya memeriksa kelayakan penerapan praktik dan program manajemen lingkungan (Graci dan Dodds, 2008). Ini berlaku untuk tantangan FLW, yang menempati posisi nyata dalam program pengelolaan lingkungan yang dipertimbangkan oleh banyak perusahaan perhotelan (Radwan et al., 2020). Akibatnya, banyak profesional industri berusaha untuk berinovasi di bidang ini untuk mengurangi biaya pembuangan limbah, menciptakan citra perusahaan yang lebih baik, dan berkontribusi pada pelestarian lingkungan dan kesejahteraan sosial, sehingga meningkatkan daya tarik bisnis bagi pemegang sahamnya (Martin-Rios et al., 2018).

Industri perhotelan merupakan industri terbesar kedua di dunia. Konsep prasmanan pada restoran hotel merupakan salah satu faktor penyebab timbulnya

Food waste. (Pirani, 2016) Hal ini didasarkan karena adanya perbedaan preferensi kosumen dalam menentukan jenis dan porsi makanan. (Airana et. al., 2021). Meskipun tidak ada angka spesifik yang melaporkan seberapa besar kontribusi limbah perhotelan terhadap persamaan limbah, kita tahu bahwa limbah makanan adalah masalah utama dalam sektor perhotelan di berbagai negara. Sebagai contohnya, industri perhotelan di Sri Lanka telah dicap sebagai salah satu konsumen energi tertinggi dan penghasil limbah dengan perkiraan tujuh puluh sembilan persennya merupakan limbah makanan. (Edmund, 2019).

Literatur akademik terbaru, publikasi resmi pemerintah, dan studi bisnis menunjukkan minat yang signifikan terhadap perilaku konsumen. Fokus utamanya adalah pada aspek ekonomi dan pemasaran, seringkali dimotivasi oleh alasan strategis dan menguntungkan di sektor swasta; namun, semakin banyak sarjana dan pengambil keputusan telah menyelidiki kesadaran lingkungan, motivasi sosial, perilaku makan, psikologis dan ekologis dan implikasi dari tindakan konsumen. Ini memberikan cabang penelitian alternatif dan kesempatan untuk penyelidikan komplementer ke dalam ekonomi.

Faktanya, dalam beberapa tahun terakhir peningkatan yang stabil dalam studi tentang perilaku konsumen, dalam kaitannya dengan pembangunan berkelanjutan, menunjukkan kebutuhan, terutama oleh akademisi dan eksekutif, untuk memperdalam analisis ekonomi dan sosial dari aktivitas konsumen terkait dengan perilaku konsumen terhadap lingkungan, gaya hidup, perilaku makan dan kesadaran lingkungan yang mempengaruhi sikap mereka terhadap penanganan limbah dan sampah makanan di Indonesia.



Gambar 1. 2 Komposisi Sampah Berdasarkan Jenis Sampah di Indonesia
 Sumber: Situs Resmi SIPSN (2021)

Berdasarkan situs resmi Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional yang dibawah naungan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Indonesia, Melaporkan 40,50% sampah yang ada merupakan sampah makanan atau *Food waste*. Padahal, *Food waste* sangat berbahaya bagi lingkungan. *Food waste* hanya memberikan dampak buruk bagi lingkungan, seperti meningkatkan gas metana yang merupakan salah satu gas rumah kaca yang turut berdampak pada pemanasan global (Duncan, 2018). Meningkatkan sampah makanan dapat memicu terjadinya bencana ledakan sampah yang bisa menyebabkan longsor dan memakan korban jiwa. (CIMSA UI, 2020). Ketika terjadi penumpukan sampah, air hujan akan merembes ke dalam tumpukan sampah dan menghasilkan air lindi yang sangat berbahaya dan beracun karena mengandung unsur logam berat seperti timbal, besi, dan tembaga. Apabila tidak diolah dengan baik, air lindi akan meresap ke tanah dan mencemari air minum. (CIMSA UI, 2020). Sampah makanan juga dapat merusak ekosistem karena ketika air lindi masuk ke aliran sungai, hal ini akan merusak ekosistem sungai.

Selain itu, pendorong dan alasan *food waste* telah diperiksa dengan mengeksplorasi gaya hidup individu. Memang, perilaku pencegahan food waste and loss bersifat kompleks, sebagai hasil dari karakteristik sosial-demografis dan sikap pribadi konsumen (Quested et al., 2013). Khususnya, penelitian yang menyelidiki konsep gaya hidup sehat, yang sebagian besar diperiksa untuk dampaknya terhadap pilihan dan kebiasaan makanan sehat, serta perannya dalam mencegah penyakit kronis (Gadai et al., 2018). Selain itu, literatur terbaru menyoroti semakin pentingnya segmen pasar ini, memperkirakan pertumbuhan yang signifikan untuk tahun-tahun berikutnya, sehingga mendasari bahwa ia dapat membuat perbedaan untuk mengurangi limbah (Technavio, 2018). Seperti yang terbaik dari pengetahuan kami, sangat sedikit penelitian (Roodhuyzen et al., 2017) telah memeriksa kemungkinan hubungan antara gaya hidup sehat dan intensitas limbah makanan, perhatian peneliti telah difokuskan pada konsep ini, dengan tujuan untuk memahami apakah adopsi tersebut dari gaya hidup yang berorientasi kesejahteraan bisa sangat penting untuk minimalisasi limbah makanan.

Terlepas dari banyak kebijakan publik yang telah dilakukan oleh para LSM dan pemangku kepentingan pasar makanan untuk mengurangi limbah makanan, tidak jelas apakah tindakan seperti itu benar-benar mengurangi makanan yang terbuang. Tindakan ini mungkin hanya memindahkan pembuangan limbah makanan dari pengecer ke rumah tangga konsumen (Aschemann-Witzel 2016; Devin dan Richards 2016). Sangat penting untuk memahami perilaku limbah makanan sebagai gejala gaya hidup konsumen di masyarakat kaya, sangat ditandai oleh paradigma budaya konsumerisme (Assadourian 2010). Perilaku konsumen

makanan harus dipahami sehubungan dengan motif dan orientasi nilai konsumen dan dalam konteks lingkungan dan sosialnya (Evans, 2011). Macromarketer dan pembuat kebijakan harus mempertimbangkan saling ketergantungan ini (Nyborg et al., 2016). Menjelajahi perilaku limbah makanan dan factors yang mendasari dengan perspektif gaya hidup konsumen yang lebih kompleks dapat berkontribusi untuk menjelaskan bagaimana tindakan penghindaran limbah makanan akan berinteraksi dengan konsumen dalam konteks masing-masing. Menurut Bin dan Dowlatabadi (2005, hal. 198), “Premis dasar penelitian gaya hidup konsumen yang mendasari adalah bahwa dengan memahami konsumen kita dapat merancang kebijakan publik yang lebih baik.” (Lorenzen, 2012) bahkan menyarankan bahwa perubahan gaya hidup dapat menjadi proses yang disengaja yang dilakukan sebagai respons terhadap masalah yang ditangani oleh kebijakan dan praktik saat ini. Dengan demikian, perspektif gaya hidup-kehidupan dapat membantu mengidentifikasi tindakan yang ditargetkan dan untuk menyelaraskan tindakan yang ada dengan perilaku konsumen, sehingga pemasaran sosial atau kegiatan CSR pemangku kepentingan sektor makanan bisa paling efektif.

Aktas et al. (2018) menyebutkan bahwa perilaku konsumen merupakan kontributor signifikan terhadap *Food waste*. Perilaku konsumen pro lingkungan akan memiliki dampak besar pada pertumbuhan yang ramah lingkungan (*green growth*), Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kesadaran terhadap lingkungan (*environmental awareness*) memiliki hubungan yang signifikan dengan sikap terhadap membuang sampah makanan (McCarthy & Liu, 2017).

Masih terbatasnya penelitian tentang interaksi antara perilaku konsumen pro-lingkungan (PECB) dan perilaku konsumen umum (GenCB) terhadap

environmental awareness konsumen perhotelan menjadikan isu ini penting diteliti terutama yang berkaitan dengan budaya (perilaku kebiasaan makan) dan gaya hidup masyarakat. Dalam tulisan ini, interaksi tersebut dimaknai sebagai interaksi antara masyarakat yang memiliki kepekaan pro lingkungan yang tinggi dengan masyarakat yang tidak memiliki kepedulian terhadap pembangunan berkelanjutan. Jenis hubungan ini memengaruhi efektivitas daur ulang di tingkat pengguna akhir, dan difusi praktik daur ulang yang baik di kalangan konsumen. Keefektifan ini terkait dengan tersedianya infrastruktur daur ulang yang kuat dan kerangka hukum yang mendukung (Bliacheris, 2014; Feldman and Perez, 2012) Dengan adanya dua komponen ini, konsumen dapat berkontribusi secara signifikan dalam mengurangi FLW saat makan di hotel maupun di rumah makan.

Dalam bisnis perhotelan, analisis perilaku konsumen terhadap *Food waste* telah menjadi *concern* dunia dalam pengambilan kebijakan *management food waste* di Industri ini. Setidaknya manajemen *food waste* di perhotelan perlu menganalisis perilaku konsumen ini terkait dengan upaya menjaga kelestarian lingkungan dan meningkatkan keuntungan usaha perhotelan melalui tindakan penghematan bahan makanan, tidak boros dalam mengolah makanan dan menggunakan bahan ramah lingkungan dalam penyajian makanan (Zhang et al., 2018). Untuk itu penelitian ini mengangkat analisis pengaruh perilaku pro lingkungan, gaya hidup dan perilaku makan konsumen terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* yang dimediasi oleh *environmental awareness* konsumen hotel berbintang di kota Padang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka perumusan masalah dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perilaku pro lingkungan terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* konsumen hotel berbintang di Kota Padang.
2. Bagaimana pengaruh gaya hidup terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* konsumen hotel berbintang di Kota Padang.
3. Bagaimana pengaruh perilaku makan terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* konsumen hotel berbintang di Kota Padang.
4. Bagaimana pengaruh *environmental awareness* terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* konsumen hotel berbintang di Kota Padang.
5. Bagaimana pengaruh perilaku pro lingkungan terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* yang dimediasi oleh *environmental awareness* pada konsumen hotel berbintang di Kota Padang.
6. Bagaimana pengaruh gaya hidup terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* yang dimediasi oleh *environmental awareness* pada konsumen hotel berbintang di Kota Padang.
7. Bagaimana pengaruh perilaku makan terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* yang dimediasi oleh *environmental awareness* pada konsumen hotel berbintang di Kota Padang.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh perilaku pro lingkungan terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* konsumen hotel berbintang di Kota Padang.
2. Untuk mengetahui pengaruh gaya hidup terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* konsumen hotel berbintang di Kota Padang
3. Untuk mengetahui pengaruh perilaku makan terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* konsumen hotel berbintang di Kota Padang
4. Untuk mengetahui pengaruh *environmental awareness* terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* konsumen hotel berbintang di Kota Padang
5. Untuk mengetahui pengaruh perilaku pro lingkungan terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* yang dimediasi oleh *environmental awareness* pada konsumen hotel berbintang di Kota Padang.
6. Untuk mengetahui pengaruh gaya hidup terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* yang dimediasi oleh *environmental awareness* pada konsumen hotel berbintang di Kota Padang.
7. Untuk mengetahui pengaruh perilaku makan terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* yang dimediasi oleh *environmental awareness* pada konsumen hotel berbintang di Kota Padang.


1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memetakan perilaku pencegahan *food waste and loss* konsumen perhotelan di Kota Padang, terkhususnya penelitian ini dapat berguna untuk:

1. Manfaat Praktis

Pihak-pihak terkait dalam hal ini pemerintah daerah dan manajemen perhotelan di Kota Padang Menjadi masukan bagi pemangku kepentingan, pemerintah daerah, manajemen perhotelan dan konsumen sebagai pelaku pariwisata untuk mengetahui seberapa besar peran perilaku pro lingkungan, gaya hidup, perilaku makan terhadap perilaku pencegahan *food waste and loss* yang dimediasi oleh *environmental awareness* pada industri perhotelan. Menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan untuk membangun citra *sustainable* pada industri perhotelan.

2. Manfaat Teoritis



Memberikan kontribusi terhadap perkembangan ilmu pemasaran khususnya mengenai pariwisata dan kaitannya terhadap perilaku pro lingkungan, gaya hidup, perilaku makan, *environmental awareness* serta perilaku pencegahan *food waste and loss* pada industri perhotelan. Memberikan informasi dan pengetahuan tambahan kepada peneliti-peneliti lain yang ingin mengadakan penelitian dan pembahasan mengenai masalah yang serupa di masa mendatang.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan studi korelasional yang bertujuan untuk mendeskripsikan hubungan antara variabel (Sekaran & Bougie, 2016). Variabel dependen dalam penelitian ini adalah perilaku pencegahan *food waste and loss*, variabel independen adalah perilaku pro lingkungan, gaya hidup, dan perilaku

makan dan variabel mediasi adalah *environmental awareness*. Penelitian ini berfokus kepada para konsumen hotel berbintang di Kota Padang.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan penelitian ini terdiri dari lima bab yang masing-masing diuraikan sebagai berikut:

- BAB I Bab pendahuluan membahas mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian, dan sistematika penulisan.
- BAB II Bab tinjauan literatur memuat landasan teori, penelitian terdahulu, pengembangan hipotesis, dan kerangka konseptual penelitian. Teori-teori yang dibahas adalah teori yang relevan dengan variabel-variabel dalam penelitian ini.
- BAB III Bab metode penelitian menjelaskan penelitian secara teknis meliputi desain penelitian, populasi dan sampel penelitian, definisi operasional variabel, pengukuran variabel penelitian, sumber data, metode pengumpulan data, dan metode analisis data.
- BAB IV Bab analisis hasil dan pembahasan memuat hasil olahan data dan maknanya, terdiri dari sub bab analisis hasil penelitian, analisis structural equation model dan pembahasan
- BAB V Bab penutup berisi tentang kesimpulan yang diperoleh dari bab analisis hasil dan pembahasan, implikasi bagi pemangku kepentingan dan akademis, serta saran yang memberikan usulan perbaikan bagi peneliti di masa depan.