

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sisa makanan (*food waste*) merupakan suatu isu global yang sedang menjadi pusat perhatian di dunia (Parfit et.al., 2010). Sisa makanan (*food waste*) merupakan hilangnya pangan yang terjadi diakhir rantai pangan dari proses penjualan konsumsi akhir yang berhubungan dengan perilaku penjualan dan konsumen. Pemborosan makanan tahunan di dunia mencapai 1,6 ton, dimana 1,3 milyar ton diantaranya merupakan masih layak untuk dikonsumsi oleh manusia (Nation Geografic Indonesia, 2016). Jika dilihat dari segi kuantitas, perkapita negara berkembang lebih banyak membuang makanan yaitu 0,4 ton per orang per tahun sedangkan untuk negara maju hanya membuang 0,1 ton makanan per orang per tahun. Peningkatan jumlah *food waste* setiap tahunnya merupakan hasil dari perkembangan ekonomi dunia dan pertumbuhan penduduk dan konsumsi masyarakat (Frequently Asked Question , 2013). Undang-Undang No 18 Tahun 2008 tentang pengelolaan sampah menjelaskan bahwa peningkatan *volume* jenis karakteristik sampah yang semakin beragam disebabkan oleh meningkatnya jumlah penduduk dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Indonesia merupakan salah satu negara berkembang penghasil sisa makanan, *volume* sampah makanannya menempati urutan kedua di dunia setelah Arab Saudi dengan rata-rata perkapita pertahun 3000 kg (Economist Intelligence Unit, 2022). Jumlah penduduk di Indonesia pada tahun 2023 adalah 270 juta, jumlah tersebut akan meningkat dan

menurut perkiraan mencapai 273 juta jiwa (badan pusat statistik (BPS)). Pertumbuhan penduduk dan perubahan pola konsumsi pangan masyarakat menjadi faktor pendorong terjadinya pemborosan pangan yang semakin meningkat setiap tahunnya. Sampah rumah tangga menjadi sumber sampah terbesar yaitu sebesar 48% jika dibandingkan dengan sumber lain seperti pasar tradisional sebesar 24%, kawasan komersional 9% dan fasilitas umum lainnya (sekolah, kantor dan para pelaku UD, dan lain-lainnya).

UD Berkah Jaya adalah salah satu UD yang bergerak dalam penjualan mie ayam, berdiri sejak 2015 hingga saat ini. Setiap harinya rata-rata sisa mie basah yang tidak terjual sebanyak 2-5 kg. Selama ini mie yang tidak terjual akan dibuang, karena tidak bisa dijual lagi esok harinya. Mie yang menjadi bahan dasar mie ayam, dibuat tanpa bahan pengawet. Belum ada upaya-upaya yang dilakukan untuk mengelola sisa mie basah tersebut. Meskipun ada upaya dimasukkan ke dalam kulkas/*freezer* tetapi tetap belum dimanfaatkan untuk sesuatu yang bernilai lebih. Hal ini menjadi masalah karena sisa mie basah yang dibuang akan menambah permasalahan sampah di sekitarnya. Sementara sisa mie basah mempunyai kualitas rasa yang sudah berubah. Oleh karena itu akan di buang dalam tempat sampah.

Hal ini tentu akan memberi kontribusi sebagai sumber pencemaran lingkungan. Salah satu sampah yang banyak dihasilkan adalah sampah organik berupa sisa makanan (*food waste*) yang berasal dari rumah tangga maupun *restaurant* atau rumah makan (Yebi Yuriandala dkk., 2020). Permasalahan pengelolaan sisa makanan masih menjadi agenda yang belum terselesaikan di UD Berkah Jaya. Sisa mie basah yang tidak terjual seharusnya tidak boleh menambah

permasalahan di lingkungan sehingga diperlukan inovasi dengan melakukan rekayasa nilai pada mie basah yang tidak terjual menjadi produk yang bernilai ekonomi. Salah satu permasalahan yang terjadi pada lingkungan adalah bila mie basah dibuang setiap harinya di tempat sampah akan mencemari lingkungan. Berdasarkan latar belakang itu maka peneliti mengambil judul penelitian yaitu : **Penerapan *value engineering* Inovasi Produk *Food Waste* Mie Basah Menjadi Produk yang Bernilai Ekonomi (Studi Kasus pada UD Berkah Jaya).**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana cara mengidentifikasi, penanganan dan pencegahan sisa mie basah (*food waste*)?
2. Bagaimana menghitung potensi *food waste* dan nilai kehilangan sisa mie pada UD Berkah Jaya?
3. Bagaimana menghitung biaya produksi dan nilai tambah dari pengolahan sisa mie basah pada UD Berkah Jaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Mengidentifikasi, menangani dan mencegah adanya sisa pada mie basah (*food waste*).
2. Menghitung potensi *food waste* dan nilai kehilangan sisa mie pada UD Berkah Jaya.

3. Menghitung biaya produksi dari pengolahan sisa mie basah pada UDBerkah Jaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan membawa seperti :

1. Menambah studi literatur dalam pengelolaan sisa mie (*food waste*).
2. Menjadi sarana informasi bagi masyarakat tentang makanan tak terkosumsi *food waste* dan menjadi bahan acuan bagi penelitian selanjutnya.
3. Mengembangkan ilmu pengetahuan serta menambah wawasan yang bisa diperoleh langsung di lapangan.

1.5 Batasan Masalah

Untuk menjaga bahasan masalah diperlukan batasan masalah di dalam penelitian ini dengan harapan pembahasan menjadi fokus serta tidak keluar konteks yang sudah ditentukan, antara lain :

1. Data yang dipakai ialah data primer yang diperoleh langsung dari wawancara langsung dengan pihak UD Berkah Jaya.
2. Penelitian ini membahas pengelolaan sisa dari penjualan mie menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi dan menghitung hasil dari pengelolaan mie yang telah menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi.