



Riwayat Artikel:

Masuk: 03-12-2023

Diterima: 31-07-2024

Dipublikasi: 02-09-2024

### Cara Mengutip

Handayani, Widhi, and Yoga Aji Handoko. 2024.

“Adakah Yang Dibuang? Belajar Praktik Baik Pengelolaan Bahan Makanan Warung Kuliner Sore Hari Di Kota Salatiga”.

Jurnal Ekologi, Masyarakat Dan Sains 5 (2): 179-85.

<https://doi.org/10.55448/rae4sn35>.

Artikel

# Adakah yang Dibuang? Belajar Praktik Baik Pengelolaan Bahan Makanan Warung Kuliner Sore Hari di Kota Salatiga

Widhi Handayani<sup>1</sup>✉, Yoga Aji Handoko<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu dan Teknologi Lingkungan, Soegijapranata Catholic University, Jl. Pawiyatan Luhur IV/1, Bendan Dhuwur, Semarang, Indonesia.

<sup>2</sup>Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Kristen Satya Wacana, Jl. Diponegoro 52-60, Salatiga, Indonesia.

✉ Penulis koresponden: [widhi@unika.ac.id](mailto:widhi@unika.ac.id)

**Abstrak:** Salatiga merupakan wilayah yang strategis di wilayah Yogyakarta, Surakarta, dan Semarang, sehingga seringkali menjadi tempat persinggahan para wisatawan yang melintas ke tiga kota tersebut. Sebagai akibatnya, warung kuliner di kota Salatiga juga berkembang pesat dari waktu ke waktu yang berimplikasi pada potensi timbulan sampah makanan (*food waste*). Namun, studi mengenai sisa makanan tersebut masih terbatas. Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi produksi makanan dan sampah makanan yang dihasilkan oleh warung kuliner dan konsumennya di Kota Salatiga. Studi dilakukan dengan metode kualitatif pada lima warung kuliner yang berjualan sore hingga malam hari di Kota Salatiga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampah makanan yang dibuang oleh warung kuliner adalah sampah makanan yang berasal dari bagian yang tidak dapat dimakan seperti kulit telur, minyak jelantah, dsb. Namun ada warung kuliner yang menunjukkan praktik baik dengan menyajikan porsi yang tepat bagi pembeli, sehingga memperkecil potensi menyampah. Selain itu, makanan yang tidak dihabiskan biasanya dibawa pulang oleh pembeli, sehingga tidak menjadi sampah.

**Kata Kunci:** pengelolaan bahan makanan, pengelolaan sampah, sampah makanan, warung kuliner

**Abstract:** Salatiga is located strategically among three big cities, i.e. Yogyakarta, Surakarta, and Semarang and this leads some tourists to stay for a while in this little town. By the time, culinary stalls in Salatiga are growing up, which implies to its potential for wasting food. However, studies on food waste in Salatiga is still limited. This research was conducted to explore food production and food waste disposed by culinary stalls and their consumers using a qualitative method involving interview and direct observation as data collection techniques. The result indicates that food waste disposed by culinary stalls are inedible food waste such as egg shells, wasted cooking oil, etc. The best practices indicated by the culinary stalls is serving foods at a consumable portion to minimize the potential of wasting food, and wrap the consumers' food to be taken home whenever they cannot completely consume the served foods.

**Keywords:** food waste, food management, solid waste management, culinary stalls

Lisensi:

Hak Cipta (c) 2024 Jurnal Ekologi, Masyarakat dan Sains



Artikel ini berlisensi *Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License*.

## 1 PENDAHULUAN

*Food waste* atau disebut sampah makanan merupakan makanan yang sebenarnya layak untuk dikonsumsi tetapi secara sadar dibuang sehingga

menjadi limbah (US-EPA 2023). Namun demikian, lingkup *food waste* sebenarnya tidak terbatas pada bagian makanan yang dapat dikonsumsi (*edible part*) tapi juga pada *inedible*

*part* atau bagian makanan yang lazimnya tidak dikonsumsi (UNEP 2021; US-EPA 2023), seperti misalnya cangkang telur, tulang ikan, kulit buah, dan sebagainya. Limbah makanan dapat terjadi di seluruh spektrum produksi, mulai dari pertanian, distribusi, pengecer, hingga konsumen (USDA 2023). Limbah makanan yang terbuang memiliki dampak yang luas terkait dengan lingkungan, kesehatan, maupun sosial, baik secara nasional maupun global. Di seluruh dunia, sepertiga makanan yang diproduksi ternyata dibuang tanpa dimakan, sehingga menyebabkan peningkatan beban terhadap lingkungan (US-EPA 2023). Indonesia dengan populasi penduduk terbesar ke-4 di dunia memproduksi makanan dan minuman senilai 813,06 triliun dengan kenaikan 5,3 % *year on year* (YoY) pada triwulan pertama tahun 2023 (Kementerian PPN/Bappenas 2023). Berpijak pada laporan US-EPA tersebut, maka Indonesia diperkirakan menyisakan makanan senilai 273,02 triliun. Sebagian besar makanan tersebut dibuang ke tempat pembuangan sampah. Pada sisi yang lain, implikasi dari pembuangan tersebut adalah terjadinya penguraian sisa makanan yang menghasilkan metana dan efek gas rumah kaca yang berkontribusi signifikan terhadap pemanasan global (US-EPA 2023).

Warung kuliner merupakan salah satu mata rantai produksi makanan yang berpotensi menghasilkan sampah makanan. Warung kuliner sebagai penghasil produk olahan menyajikan menu dan porsi makanan yang cenderung sama setiap waktu. Pada sisi yang lain, setiap konsumen mempunyai kesukaan dan kapasitas menyantap makanan yang berbeda-beda. Disinilah, masalah diduga muncul, karena setiap porsi makanan yang dihidangkan tidak selalu dikonsumsi habis oleh konsumen, sehingga menghasilkan sisa makanan. Sisa makanan yang seharusnya masih layak dikonsumsi oleh konsumen tersebut, pada akhirnya menjadi limbah makanan. Studi yang dilakukan oleh Siaputra (2019) menunjukkan bahwa limbah makanan dari tahap *receiving*, *storing*, dan *production* yang dihasilkan salah satu restoran di Surabaya mencapai 48,77% yang melampaui batas normal. Sedangkan Dewilda *et al* (2019) melaporkan bahwa rumah makan, *cafe*, *fast food* dan *food court* di Kota Padang menghasilkan tumpukan sampah makanan rata-rata sebesar 105 g/orang/hari. Lebih lanjut, penelitian yang dilakukan oleh Wulansari *et al* (2019) diketahui bahwa sampah makanan yang dihasilkan oleh warung makan Padang, Sunda, Tegal dan *A La Carte* di Jalan Babakan Raya hingga Babakan Tengah, Kabupaten Bogor mencapai 29,413 kg/hari. Hasil studi tersebut menunjukkan bahwa sampah makanan telah

menjadi "kebiasaan" dan pada saat tertentu akan menjadi permasalahan lingkungan.

Kota Salatiga sebagai kota yang terletak di lingkaran kota Joglosemar (Jogjakarta, Solo, Semarang) merupakan kota yang strategis dan berkembang dengan warung kulinernya khususnya yang dibuka pada sore hari. Warung kuliner tersebut diantaranya telah berdiri dan bertahan lebih dari 10 tahun. Pada sisi yang lain, masyarakat Salatiga dengan populasi sebesar 193.525 diketahui mempunyai daya beli makanan sebesar Rp 858.244,00 per bulan. Daya beli ini diketahui lebih tinggi dibanding Kota Semarang dan Kota Surakarta (BPS Jawa Tengah 2022). Dengan daya beli yang dimiliki tersebut, apakah masyarakatnya membelanjakan dan mengkonsumsi makanan dengan optimal? Apakah ditemukan limbah atau sisa makanan pada warung kuliner? Berdasarkan pada situasi tersebut, perlu dilakukan studi mengenai pengelolaan produksi makanan pada warung kuliner, pola konsumsi, dan limbah makanan yang dihasilkannya. Untuk itu, tujuan penelitian ini adalah mengeksplorasi deskripsi produksi makanan dan limbah atau sisa makanan yang dihasilkan oleh warung kuliner dan konsumennya di Kota Salatiga.

## 2 METODE PENELITIAN

Studi mengenai sampah makanan sebenarnya sudah dilakukan di Kota Salatiga, tetapi dilakukan di aras rumah tangga, dan dilakukan dengan metode kuantitatif (Handayani *et al.* 2022). Salatiga merupakan kota yang memiliki empat kecamatan, yaitu kecamatan Tingkir, Argomulyo, Sidorejo, dan Sidomukti. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kota Salatiga (2020), terdapat 94 rumah makan atau restoran di Kota Salatiga yang tersebar di keempat kecamatan tersebut (BPS Kota Salatiga 2022).

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang dilakukan pada bulan September 2023. Subjek penelitian ini adalah lima orang pemilik warung kuliner di Kota Salatiga yang dibuka pada sore hari dan telah berdiri selama lebih dari 10 tahun, serta dua orang pelanggan pada rumah makan tersebut. Pengambilan data dilakukan melalui wawancara secara mendalam dengan informan, yaitu pemilik atau pengelola warung dan para konsumen atau pelanggannya. Selain itu, pengumpulan data juga dilakukan dengan observasi langsung di lapangan. Data yang diperoleh kemudian disusun menjadi transkrip wawancara, dianalisis dan diinterpretasikan secara deskriptif.

### 3 HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Profil Warung Kuliner dan Menu Makanan

Di Salatiga, tercatat ada 94 warung kuliner. Namun demikian, ada beberapa warung kuliner yang terkenal karena sudah berjualan sejak lama. Warung kuliner ini menjual nasi goreng, mie goreng, dan menu lainnya yang umum digemari oleh orang Salatiga, dan biasanya buka sejak sore hari, yaitu sekitar pukul 17.00 WIB hingga malam hari sekitar pukul 23.00 WIB. Kelima warung kuliner yang dipelajari sudah mulai berjualan sejak sekitar tahun 1970 hingga 2000-an. Dengan kata lain, kelima rumah makan tersebut sudah mulai berjualan sekitar 10–20 tahun atau lebih. Bahkan salah satu warung kuliner sudah berjualan sekitar 53 tahun dan penjual atau pemiliknya saat ini adalah generasi yang kedua, yang melanjutkan usaha orang tuanya. Variasi menu masakan yang dijual oleh kelima warung makan tersebut per hari disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Menu makanan yang dijual di warung makan kuliner sore hari di Kota Salatiga

Nama dan lokasi warung kuliner	Lama berjualan (tahun)	Jumlah menu yang disediakan (variasi)
Warung Makan P, Jl. Ahmad Yani	23	7
Rumah Makan OJ, Jl. Pemotongan	53	8
Bakmi K, Jl. Kemuning	23	7
Nasi goreng MA, Jl. Semeru	12	4
Kedai mie ET, Jl. Tegalrejo Raya	12	5

Sumber: Hasil penelitian penulis (2023)

Berdasarkan data pada Tabel 1, setiap warung kuliner ternyata memiliki variasi jumlah menu yang berbeda-beda. Dalam hal ini, jumlah menu dihitung berdasarkan jenis bahan baku yang digunakan. Sebagai contoh semua menu yang menggunakan nasi, meskipun diolah dengan cara yang berbeda (misalnya goreng dan rebus), dihitung sebagai satu varian. Variasi paling sedikit ditemukan pada warung kuliner nasi goreng MA yang hanya menggunakan empat bahan utama, yaitu nasi, mie, daging sapi, dan daging ayam. Sementara itu, variasi paling banyak disediakan oleh warung kuliner ST dengan delapan variasi. Delapan variasi ini menunjukkan adanya delapan bahan utama yaitu nasi, mie, bihun, kwetiau, sayuran, daging ayam, daging babi, dan telur.

Perbedaan jumlah variasi ini dapat berpengaruh pada jumlah bahan baku yang digunakan.

#### 3.2 Jumlah Produksi Makanan di Warung Kuliner

Tabel 2. menyajikan jumlah penjualan per hari berikut harga dan kebutuhan beras per hari untuk menyediakan masakan. Berdasarkan data pada Tabel 2 tersebut, tampak bahwa kelima warung makan menjual nasi goreng dengan kebutuhan beras per hari paling sedikit 2,5 kg, sedangkan yang paling banyak adalah 8 kg per hari. Hasil wawancara menunjukkan bahwa warung kuliner Bakmi K yang memasak dengan 2,5 kg beras tersebut biasanya dapat menjual 20 porsi nasi goreng. Artinya, satu porsi nasi goreng pada warung makan tersebut rata-rata dimasak dengan menggunakan 125 g beras.

**Tabel 2.** Jumlah penjualan dan harga makanan serta kebutuhan beras per hari oleh warung kuliner sore hari di Kota Salatiga

Nama dan lokasi warung kuliner	Rata-rata jumlah penjualan per hari (porsi)	Harga per porsi (Ribu Rp)	Kebutuhan beras/hari (kg)
Warung Makan P, Jl. Ahmad Yani	60	20 – 30	5,0
Rumah Makan OJ, Jl. Pemotongan	Tidak dihitung	20 – 30	8,0
Bakmi K, Jl. Kemuning	80	15 – 25	2,5
Nasi goreng MA, Jl. Semeru	150	15 – 20	8,0
Kedai mie ET, Jl. Tegalrejo Raya	35	15 – 20	2,5

Sumber: Hasil penelitian penulis (2023)

Meskipun demikian, tidak semua warung kuliner menggunakan takaran yang sama. Sebagai contoh, warung kuliner MA menjual 150 porsi masakan per hari yang bahan bakunya adalah nasi dan mie. Berdasarkan wawancara yang dilakukan, warung kuliner ini membutuhkan 8 kg beras dan sekitar 3 kg mie per hari untuk bahan baku masakannya yang terdiri atas nasi goreng, mie, dan gongso (bisa dibuat dari daging ayam atau daging sapi). Ini menunjukkan bahwa konsumen warung kuliner ini kebanyakan membeli nasi goreng atau gongso, karena keduanya

membutuhkan bahan baku nasi. Sementara, konsumen yang membeli masakan berbahan baku mie tampaknya lebih sedikit.

*"Saya masakannya nasi goreng, mie goreng, dan gongso [ayam gongso dan babat gongso]. Sehari pakai beras 8 kg, mie 2-3 kg, [daging] ayam 4 kg, telur 4kg, dan babat-iso (usus sapi) 8 kg."*

(Bu A, penjual nasi goreng MA, Salatiga)

Jika dihitung, total bahan baku (nasi dan mie) adalah 11 kg. Maka, dapat diperkirakan secara proporsional bahwa masakan yang berbahan baku nasi, yaitu nasi goreng dan nasi gongso kemungkinan mencapai 109 porsi, dan 31 porsi sisanya digunakan untuk memasak mie goreng. Jika demikian, maka 8 kg nasi dapat dimasak menjadi 109 porsi nasi matang, sehingga per porsi nasi yang masak tersebut hanya memerlukan sekitar 73 g beras. Hasil ini menunjukkan bahwa porsi masakan yang dijual oleh kedua warung kuliner tersebut berbeda, yang juga diindikasikan lewat perbedaan harga jualnya. Perbedaan harga jual tersebut kemungkinan juga berkaitan dengan porsi makanan yang dijual, selain menu, dan citarasa masakan tersebut yang hasil reviewnya disajikan pada Tabel 3.

**Tabel 3.** Hasil review citarasa masakan yang disajikan oleh warung kuliner sore hari di Kota Salatiga

Nama dan lokasi warung kuliner	Nilai review (bintang)	Jumlah penilai (orang)
Warung Makan P, Jl. Ahmad Yani	4,5	130
Rumah Makan OJ, Jl. Pemotongan	4,5	201
Bakmi K, Jl. Kemuning	4,7	46
Nasi goreng MA, Jl. Semeru	4,3	340
Kedai mie ET, Jl. Tegalorejo Raya	4,7	21

Sumber: Google Review (per 28 September 2023)

Tabel 3 menunjukkan bahwa ada tiga warung kuliner yang direview oleh lebih dari 100 orang dengan nilai review berada dalam rentang 4,3–4,5. Sementara dua warung kuliner lainnya direview kurang dari 50 orang dengan nilai review 4,7. Nilai review yang tinggi tentu saja sangat diharapkan, tetapi jumlah penilai juga menentukan. Namun demikian, kedua warung kuliner dengan nilai 4,5 dan penilai lebih dari 100 orang tampaknya merupakan dua warung kuliner favorit di Kota Salatiga, kendati harga jual

masakannya lebih mahal dari ketiga warung kuliner lainnya.

Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa sebenarnya jumlah porsi masakan yang terjual ini, menurut para penjual, berkurang sejak mereka mengalami pandemi COVID-19. Dua penjual menyampaikan bahwa setelah COVID-19, penjualan makanan mereka berkurang hingga 50%.

*"Ya karena masaknya macam-macam ya, biasanya 60-65 [porsi] itu sudah paling banyak. Kalau [sedang] ramai penjualan bisa sampai 75 [porsi], soalnya keadaan tidak seperti dulu kan? Dulu sebelum COVID-19 itu kita bisa masak 100 porsi bahkan lebih. Sekarang itu ya paling 65 porsi, 70 itu sudah paling banyak. Dulu rata-rata bisa 120 porsi."*

(Bu E, penjual Bakmi P, Salatiga)

Berkurangnya jumlah porsi penjualan karena COVID-19 ini kemungkinan terjadi karena pandemi tersebut menyebabkan adanya banyak tenaga kerja yang mengalami Pemutusan Hubungan Kerja (PHK). Akibat dari situasi tersebut, maka daya beli masyarakat menurun karena orang-orang yang mengalami PHK akan lebih memilih untuk menyediakan makanan sendiri alih-alih membeli makanan. Pada sisi yang lain, pembukaan warung-warung sejak masa pandemi COVID-19 secara *on line* atau daring kemungkinan juga menjadi kompetitor yang menggerus jumlah konsumen atau pelanggan.

### 3.3 Konsumsi Makanan oleh Konsumen Warung Kuliner dan Sisa Makanan

Berkaitan dengan sampah makanan, baik para penjual maupun pembeli masakan di warung kuliner menyampaikan bahwa warung kuliner mereka tidak menghasilkan sampah makanan karena tidak ada makanan (yang mereka masak) yang tersisa sehingga menjadi sampah. Menurut para penjual, bahan-bahan yang tersisa seperti mie dan sayuran segar biasanya bisa disimpan untuk dimasak lagi pada hari berikutnya. Sementara, biasanya nasi selalu habis terjual. Porsi makanan yang disajikan tampaknya juga berpengaruh terhadap potensi timbulan sampah makanan. Sebagai contoh, untuk warung makan Bakmi K yang menyajikan makanan dengan 125 g beras bisa jadi porsinya terlalu besar bagi sebagian konsumen sehingga makanan yang disajikan tidak dapat dihabiskan oleh konsumen, dan potensial untuk menjadi sampah. Tetapi untuk warung makan MA dengan 73 g beras dapat menyajikan makanan dengan porsi yang sesuai dengan porsi konsumen sehingga selalu dihabiskan dan potensinya menjadi timbulan sampah lebih kecil.

Dengan demikian, penyajian masakan dengan porsi sesuai dengan porsi konsumen adalah salah satu praktik baik yang ditunjukkan oleh pemilik warung kuliner.

Meskipun hasil wawancara menunjukkan bahwa para penjual warung kuliner tidak membuang sampah makanan, namun jawaban atau pendapat mereka mungkin terkait dengan pemahaman bahwa sampah makanan adalah makanan yang layak dikonsumsi tetapi dibuang. Artinya, mereka memahami sampah makanan sebagai produk makanan yang mereka buat bagi pelanggan, namun karena pelanggan tidak menghabiskannya, maka kemudian produk itu dibuang. Pemahaman ini sejalan dengan hasil penelitian terdahulu yang menunjukkan pemahaman 25% Rumah Tangga di Kelurahan Sidorejo Lor, Kota Salatiga bahwa sampah makanan adalah makanan yang masih dapat dikonsumsi tetapi dibuang (Handayani dkk. 2022). Sementara, 75% Rumah Tangga dari kelurahan yang sama mendefinisikan sampah makanan sebagai makanan yang tidak layak dimakan (Handayani dkk. 2022). Istilah “tidak layak dimakan” dalam hal ini dapat diartikan sebagai makanan yang sudah basi atau mengalami kerusakan biologis, atau tidak dapat dikonsumsi karena pertimbangan sosial budaya dan agama.

Pada sisi lain, pemahaman informan tersebut juga menunjukkan bahwa bagian tertentu dari bahan makanan yang tidak dapat dimakan oleh manusia, seperti cangkang telur, tulang, biji, bukan termasuk sebagai sampah makanan. Padahal, UNEP (2021) mengindikasikan bahwa yang termasuk ke dalam sampah makanan adalah (1) bagian yang dapat dimakan oleh manusia; dan (2) bagian yang tidak dapat dimakan oleh manusia. Temuan ini, bagaimanapun juga, hanya memperkuat temuan sebelumnya mengenai konsep mengenai sampah makanan yang masih perlu diperjelas di kalangan masyarakat di Kota Salatiga.

**Tabel 4.** Potensi sampah makanan yang dibuang oleh warung kuliner di Kota Salatiga

Tahap pengelolaan bahan makanan	Potensi sampah makanan yang dihasilkan
Persiapan, penyortiran, pencucian bahan makanan (beras, mie, sayuran, dan bahan makanan lainnya)	a. Air cucian (beras, mie, sayur, daging) b. Bagian sayur yang berulat atau busuk
Pengolahan bahan makanan	a. Sisa sayur (tangkai sayur) b. Kulit telur

	c. Minyak jelantah
Penyajian	a. Sisa makanan yang tidak dikonsumsi

Sumber: Hasil penelitian penulis (2023)

Mengingat bahwa sampah makanan juga termasuk semua bahan yang digunakan untuk mengolah makanan, maka sebenarnya ada beberapa kemungkinan limbah yang dihasilkan dalam proses pengolahannya. Tabel 4 menyajikan beberapa kemungkinan sampah makanan yang dihasilkan mulai dari tahap persiapan bahan makanan hingga penyajian makanan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan, salah satu penjual mengaku bahwa sisa-sisa makanan yang tidak dikonsumsi lagi oleh pembeli (biasanya hanya tersisa sedikit), serta sisa tangkai sayuran, diberikannya untuk ternak ayam yang dipeliharanya. Namun demikian, sampah makanan yang dihasilkan dari warung kuliner di Kota Salatiga ini tampaknya cenderung mengarah pada jenis sampah makanan yang dibuang karena memang tidak layak dimakan, dalam arti sampah tersebut terdiri atas bagian makanan yang tidak layak dikonsumsi karena dapat merugikan kesehatan konsumen (seperti minyak jelantah, bagian sayur yang berulat atau busuk, dan sebagainya), atau tidak layak dikonsumsi karena memang tidak lazim untuk dimakan (seperti cangkang telur dan air cucian bahan makanan). Studi yang dilakukan oleh Hasanah *et al* (2022) menunjukkan bahwa timbulan sampah makanan di Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor, mencapai 349,42 kg/hari dengan 68% komposisi sampah yang utama adalah nasi. Artinya, sampah makanan dari rumah makan di Dramaga tersebut berasal dari makanan sisa dari yang dimakan orang lain atau makanan yang sebenarnya masih layak dikonsumsi tetapi dibuang.

Para penjual juga menyampaikan bahwa kebanyakan konsumen mereka biasanya membeli untuk dibawa pulang dan dimakan di rumah. Sementara, untuk konsumen yang makan di tempat, jika mereka tidak dapat menghabiskan makanan tersebut, mereka akan minta kepada penjual untuk membungkus sisa makanan tersebut untuk dibawa pulang. Perilaku membungkus dan membawa pulang jika makanan tidak habis ini kemungkinan dipengaruhi oleh adanya kesadaran bahwa membuang makanan tidak pantas untuk dilakukan. Chaerul dan Zatadini (2020) merangkum beberapa alasan yang menyebabkan orang menimbulkan sampah makanan, yaitu (1) kurangnya kesadaran dan ketidakpedulian mengenai sampah makanan; (2) kurang memahami dampak lingkungan yang ditimbulkan oleh sampah makanan; (3) kurang yakin bahwa dirinya mampu mengurangi sampah makanan; (4)

aspek sosio-demografi seperti pekerjaan, tingkat edukasi, dan pendapatan. Namun demikian, studi yang dilakukan oleh Rachman dan Septiana (2020) menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang tinggi dan pengetahuan yang baik tentang sampah makanan, tidak selalu diikuti oleh perilaku yang positif untuk mencegah timbulan sampah makanan. Pada observasi yang kami lakukan di warung kuliner bakmi goreng OJ, kami menjumpai bahwa ada pelanggan yang kemudian membungkus makanannya untuk dibawa pulang dan dilanjutkan makan di rumah hingga habis. Selain alasan kesadaran, harga jual makanan per porsi yang cukup mahal untuk standar Kota Salatiga kemungkinan juga mendorong dilakukannya tindakan tersebut, seperti yang dilaporkan oleh Hasanah dkk. (2022).

Kendati potensi timbulan sampah makanan oleh warung kuliner sore hari di Kota Salatiga tidak banyak disebabkan oleh makanan sisa, akan tetapi upaya-upaya untuk mengatasi risiko timbulan sampah makanan dapat dilakukan. Beberapa cara yang dapat dilakukan untuk mencegah timbulan sampah makanan, seperti mengendalikan jumlah bahan pangan yang dibeli (Hadiningrat 2019), mendonasikan makanan yang masih layak dikonsumsi kepada orang lain (Dewilda dkk. 2022), mengurangi porsi makanan (Hasanah dkk. 2022). Selanjutnya untuk bahan makanan yang sudah dibuang, upaya yang dapat dilakukan adalah menggunakannya untuk pakan ternak, mengolahnya menjadi kompos (Dewilda dkk. 2022; Wulansari dkk. 2019a) atau menjadi biogas (Wulansari dkk. 2019b). Ini menunjukkan bahwa upaya untuk menghadapi masalah sampah makanan dapat dibedakan menjadi dua, yaitu (1) upaya pencegahan timbulan sampah; dan (2) upaya mengatasi timbulan sampah yang sudah terbentuk. Menurut kami, timbulan sampah makanan di tingkat pedagang dapat dicegah dengan cara memilih bahan makanan yang baik kualitasnya, sehingga timbulan sampah makanan dari pembuangan bahan makanan yang rusak secara mekanis atau rusak karena penyimpanan (berjamur, busuk, dll) dapat diminimalkan. Selain itu, untuk meminimalkan timbulan sampah makanan dari produk makanan yang siap dikonsumsi, dapat dilakukan dengan menyediakan jasa pengemasan makanan yang tidak habis dikonsumsi, sehingga dapat dibawa pulang. Pedagang juga dapat memasang poster atau pemberitahuan di lapak atau kedai yang mengingatkan konsumen untuk menghabiskan makanan yang sudah dibeli agar tidak menimbulkan sampah makanan.

Sementara itu, upaya untuk mengatasi timbulan sampah makanan yang tidak dapat

dihindari misalnya adalah membangun jejaring pengelolaan sampah makanan di tingkat pedagang (bekerjasama dengan Dinas Lingkungan Hidup, Komunitas Peduli Lingkungan, akademisi, dsb). Studi yang dilakukan oleh Istiyani dan Handayani (2022) menunjukkan bahwa pengelolaan sampah kota melibatkan beberapa aktor, yaitu rumah tangga, sektor informal seperti pemulung-pengepul, bank sampah serta agen pemerintah lainnya, dan komunitas lingkungan.

#### 4 PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa pemilik warung memahami sampah makanan sebagai makanan yang tidak dihabiskan oleh pembeli sehingga menjadi sampah. Salah satu praktik baik yang ditemukan adalah sangat sedikit pembeli yang tidak menghabiskan makanan mereka karena berbagai faktor yaitu kecenderungan untuk membeli dan dibawa pulang, harga makanan per porsi cukup mahal, kesadaran untuk tidak membuang makanan, juga karena citarasa makanan yang disajikan memenuhi harapan pembeli. Praktik baik yang lain adalah adanya warung kuliner yang menyajikan makanan dalam porsi yang dapat dihabiskan oleh konsumen, sehingga menurunkan risiko terjadinya timbulan sampah makanan. Meskipun demikian, *food waste* atau sampah makanan dalam bentuk bahan yang tidak mungkin atau tidak lazim dikonsumsi seperti cangkang telur, minyak jelantah, atau air cucian beras masih dihasilkan dan belum diolah. Oleh sebab itu, diperlukan edukasi atau *support* kepada para pemilik warung kuliner agar sampah makanan tersebut dapat diolah.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2023. *Provinsi Jawa Tengah dalam Angka 2022*. Semarang: BPS Jawa Tengah.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Salatiga. 2022. *Jumlah Rumah Makan/Restoran menurut Kecamatan di Kota Salatiga, 2020*. <https://salatigakota.bps.go.id/statictable/2022/03/17/723/jumlah-rumah-makan-restoran-menurut-kecamatan-di-kota-salatiga-2020.html>
- Chaerul, M., & Zatadini, S.U. 2020. Perilaku Membuang Sampah Makanan dan Pengelolaan Sampah Makanan di Berbagai Negara: Review. *Jurnal Ilmu Lingkungan* 18(3): 455-466.
- Dewilda, Y., Aziz, R., Fauzi M. 2019. Kajian Potensi Daur Ulang Sampah Makanan

- Restoran di Kota Padang. *Serambi Engineering* 4(2):482-487
- Hadiningrat, G. 2020. Women's Role in Food Waste Management in Indonesia (Study Case in Bandung). *Advances in Health Sciences Research* 31: 31-35.
- Handayani, W., Simamora, L., Zebua, D.D.N. 2022. *Sampah Makanan dan Pengelolaannya: Kajian pada rumah tangga di Kota Salatiga*. Semarang: Penerbit UNIKA Soegijapranata.
- Hasanah, A., Putri, E.I.K., Ekayani, M. 2022. Kerugian ekonomi dari sisa makanan konsumen di rumah makan dan potensi upaya pengurangan sampah makanan. *Jurnal Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan* 6(1): 45-58.
- Istiyani, A., & Handayani, W. 2022. Embedding Community-Based Circular Economy Initiatives in a Polycentric Waste Governance System: A Case Study. *The Indonesian Journal of Planning and Development* 7(2): 51-59.
- Kedeputian Bidang Ekonomi-Kementerian PPN/Bappenas. 2023. Perkembangan Ekonomi Indonesia dan Dunia: Tri Wulan I Tahun 2023. *Perkembangan Konomii Indonesia & Dunia* 7(1):28-32.
- Rachman, I., & Septiana, A.I. 2020. Food Waste Control Recommendations in Indonesia based on Public Opinion Related to the Target SDGS. *Journal of Community Based Environmental Engineering and Management* 4(1): 25-30.
- Siaputra, H., Christianti, N., Amanda, G. 2019. Analisa Implementasi Food Waste Management di Restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1):1-18
- United Nations Environment Programme (UNEP). 2021. *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi: UNEP.
- United States Environmental Protection Agency (US-EPA). 2023. *Sustainable Management of Food*. <https://www.epa.gov/sustainable-management-food> (Diakses 23/9/2023).
- United States Department of Agriculture (USDA). 2023. *Food Loss and Waste*. <https://www.usda.gov/foodlossandwaste> . (Diakses 23/9/2023).
- Wulansari, D., Ekayani, M., Karlinsari, L. 2019a. Kajian Timbulan Sampah Makanan Warung Makan. *Ecotrophic* 13(2):125-134.
- Wulansari, D., Karlinsari, L., Ekayani, M. 2019b. Potential Utilization of Food Stalls Waste in Campus. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 399 (012043): 1-9.