

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sampah makanan merupakan salah satu permasalahan baru yang perlu dikaji dan ditemukan solusinya. Sampah makanan dapat diartikan sebagai makanan yang hilang, hilang atau menurunnya berat maupun kualitas makanan (FAO, 2019). Di Indonesia diketahui pada tahun 2000 – 2019 timbulan sampah makanan berkisar 23 – 48 juta ton/tahun atau sekitar 115 – 184 kg/orang/tahun. Total timbulan sampah makanan berasal dari rantai pasokan pangan tahap produksi, pasca panen, penyimpanan, pemrosesan dan konsumen akhir.

Sampah makanan yang menjadi permasalahan merujuk pada istilah *Food waste*. Ditinjau dari sisi jenis pangan, sektor tanaman pangan memiliki kontribusi besar dalam jumlah timbulan *Food Loss and Waste* (FLW). Menurut (BAPPENAS, 2021) beberapa jenis tanaman pangan seperti padi-padian menyumbang sekitar 12 – 21 juta ton/tahun dan persentase kehilangan untuk jenis tanaman hortikultura seperti sayur-sayuran yaitu 62,8% dari total keseluruhan suplai domestik yang ada. Menurut (FAO, 2019) proses produksi makanan yang tidak akan dikonsumsi akan menghasilkan emisi CO₂ yang boros serta hilangnya nilai ekonomi makanan tersebut.

Pasar merupakan salah satu tempat yang menghasilkan sampah makanan dengan persentase tertinggi kedua setelah sampah dari rumah tangga sebesar 20,9% dari total timbulan sampah (Indawati, 2020). Penelitian sebelumnya mengungkapkan bahwa sampah makanan seperti sayur atau sisa makanan yang tidak diolah secara baik sangat berpotensi menyumbang emisi gas CH₄ dan CO₂ yang memiliki dampak negatif pada lingkungan. Pada penelitian sebelumnya, identifikasi serta manajemen sampah makanan dilakukan di lingkup industri perhotelan dan rumah makan. Maka dari itu, berdasarkan permasalahan ini perlu adanya identifikasi terkait timbulan dan manajemen sampah makanan di pasar

tradisional mengingat pasar merupakan sumber sampah organik terbesar setelah sampah rumah tangga.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana laju timbulan serta kuantifikasi sampah makanan di pasar tradisional terbesar kota Surabaya timur?
2. Bagaimana karakteristik dan volume sampah makanan di pasar tradisional terbesar kota Surabaya timur?
3. Bagaimana dampak lingkungan yang ditimbulkan dari sampah makanan di pasar tradisional terbesar kota Surabaya timur?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui laju timbulan serta kuantifikasi sampah makanan di pasar tradisional terbesar kota Surabaya timur.
2. Mengetahui karakteristik dan volume sampah makanan di pasar tradisional terbesar kota Surabaya timur.
3. Mengetahui dampak lingkungan yang ditimbulkan dari sampah makanan di pasar tradisional terbesar kota Surabaya timur.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan informasi tentang laju timbulan, kuantifikasi serta karakteristik sampah makanan di pasar tradisional terbesar kota Surabaya timur
2. Dapat memberikan informasi mengenai dampak lingkungan yang muncul akibat sampah makanan di pasar tradisional terbesar kota Surabaya timur
3. Dapat menjadi penunjang dokumen pemerintahan dalam arsip pemerintah dan Program Penilaian Peringkat Kinerja Perusahaan (PROPER).

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini memiliki ruang lingkup sebagai berikut:

1. Penentuan lokasi penelitian menggunakan metode survei lapangan.

2. Daerah studi adalah pasar tradisional kota Surabaya timur yaitu pasar Sopenyono dan Pacar Keling.
3. Sampel yang dianalisa yaitu berupa sampah makanan pasar tradisional dengan volume tertinggi berdasarkan jenis dalam 11 kategori.
4. Mengetahui dampak lingkungan yang muncul menggunakan konsep *Life Cycle Assessment* metode ReCiPe 2016 dengan batasan lingkup *Gate to Grave* menggunakan *software* SimaPro 9.2.