

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan aktivitas di berbagai sektor yang dilakukan oleh manusia membuat berbagai hal disekitar kita tidak terlepas dari sampah yang turut meningkatkan jumlahnya. Salah satunya sampah organik seperti sisa makanan seperti nasi, sayuran, buah, lauk dan sebagainya yang saat ini telah menjadi isu global di dunia.

Sampah sisa makanan atau *food waste* menurut *State of Food Agriculture (2019)* merupakan penurunan jumlah kuantitas atau kualitas makanan hasil keputusan dan tindakan dari retail, penyedia layanan makanan dan konsumen. United Nation Environment Programme's (UNEP) berdasarkan *Food waste Index Report 2021* menyatakan bahwa orang-orang secara global membuang sampah 1 miliar ton sampah makanan setiap tahun dan sepertiga dari semua makanan yang diproduksi global terbuang sia-sia. Hal tersebut juga dapat dilihat di Indonesia, berdasarkan data grafik komposisi sampah dari Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) tahun 2021 didapatkan data bahwa berdasarkan jenis sampah maka sampah sisa makanan memiliki persentase tertinggi sejumlah 40,4% dan jika berdasarkan komposisi sampah maka sampah rumah tangga memiliki persentase tertinggi sejumlah 40,9%.

Banyaknya jumlah sampah sisa makanan atau *food waste* yang ada tentunya memiliki dampak negatif bukan hanya bagi lingkungan namun juga sosial dan ekonomi. World Resources Institute (WRI) menyatakan bahwa sampah makanan menyebabkan emisi gas rumah kaca dan menyumbang 8% dari emisi global. Kemudian dampak sosial menurut Jessop et al (dalam Ilmi, 2019) menyatakan bahwa makanan akan sulit didapatkan karena peningkatan harga pangan sehingga menyebabkan gizi buruk dan dampak ekonomi yang dihasilkan yakni menyebabkan pemborosan.

Undang-Undang Republik Indonesia No.18 tahun 2008 menyatakan bahwa sampah telah menjadi permasalahan nasional sehingga pengelolaannya perlu dilakukan secara komprehensif dan terpadu dari hulu ke hilir agar memberikan manfaat secara ekonomi, sehat bagi masyarakat, dan aman bagi lingkungan, serta dapat mengubah perilaku masyarakat. Kemudian menurut Kholil (dalam Saribanon, 2009) menyatakan bahwa pengelolaan sampah dimasa yang akan datang perlu lebih dititikberatkan pada perubahan cara pandang dan perilaku masyarakat dan lebih mengutamakan keterlibatan masyarakat

dalam pengelolaannya *bottom-up* sebab terbukti pendekatan yang bersifat *top-down* tidak berjalan secara efektif. Permasalahan *food waste* juga semakin kompleks dikarenakan taraf hidup masyarakat meningkat namun pengetahuan dan partisipasi masyarakat terkait sampah masih kurang.

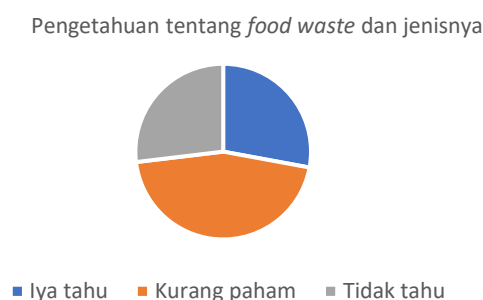
Penanganan untuk mengatasi fenomena diatas dapat dilakukan dengan mengelolanya. Hal tersebut juga sejalan dengan United States Enviromental Protection Agency (EPA) yang menyatakan bahwa pencegahan dan pengalihan makanan yang terbuang atau *food waste* dapat dilakukan dengan memahami serta menerapkan hirarki pemulihan makanan (*food recovery hierachy*) yang berfokus pada strategi pengelolaan yang berbeda. Selain itu, dapat juga dengan menerapkan hirarki *zero food waste* yang hampir sama dengan hirarki pemulihan makanan.

Peranan pencegahan dan pengelolaan untuk mengatasi bahaya *food waste* dalam kehidupan sehari-hari memiliki dampak positif bagi kehidupan terutama penyelamatan lingkungan diantaranya menghemat sumber daya dan energi seperti air dan tanah, mengurangi gas metana yang menyebabkan emisi gas rumah kaca serta menghemat pengeluaran biaya. Menurut data hasil kajian *food waste* dan *food Loss* Bappenas (2021:14) menyatakan bahwa terdapat beberapa penyebab terjadinya *food waste* dan *food loss* diantaranya kurangnya informasi atau edukasi pada pekerja pangan dan konsumen, kelebihan porsi dan perilaku konsumen serta kualitas ruang penyimpanan yang kurang optimal. Sehingga, perlunya upaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang bahaya *food waste* yang juga bertujuan untuk mencapai tujuan 12 (*sustainable production and consumption*) dalam *Sustainable Development Goals* (SDGs) (Kusumawardhani, 2021). Diperkuat lagi oleh penelitian lain bahwasannya bonus demografi yang akan terjadi dan pola konsumsi masyarakat yang berlebih akan menjadi tantangan berat generasi muda Indonesia sehingga anak muda perlu dilibatkan dan direalisasikan dalam mengatasi persoalan lingkungan hidup (Silfiana dan Samsuri, 2019)

Generasi Z merupakan generasi penerus yang produktif dan akan hidup dengan berbagai masalah (Lemy et al,2020). Oleh karena itu, informasi dan pencegahan bahaya *food waste* perlu digalakkan kepada remaja sebagai bagian dari gen Z dan kaum muda. World Health Organization (2018) mendefinisikan bahwa remaja berada pada kelompok usia 15-24 tahun. Menurut Elkind (dalam Dariyo, 2004 : 58-82) pada masa remaja seseorang memiliki kesadaran diri dengan memikirkan akibat yang akan dirasakan oleh orang lain maupun dirinya sendiri ketika akan melakukan tindakan dan pengambilan keputusan. Kemudian

memiliki rasa tanggung jawab dan komitmen terhadap apa yang akan dilakukan. Pada masa ini mereka sudah mengetahui apa yang harus dilakukan salah satunya terhadap lingkungan yaitu berupaya menjaga lingkungan dengan mencegah *food waste*. Seseorang yang memiliki pengetahuan dan informasi mengenai solusi atau langkah-langkah terkait lingkungan memiliki peluang besar untuk melakukan perilaku ramah lingkungan. (Z.A, 2015). Tetapi jika tidak dibekali dengan pengetahuan yang tepat maka hal tersebut tidak akan memberikan dampak yang baik.

Berdasarkan hasil kuesioner yang telah penulis lakukan pada 104 responden remaja usia 18-24 tahun didapatkan hasil bahwa 27,9% mengetahui isu *food waste* dan jenisnya, 45,2% memilih kurang paham dan 26,9% responden memilih tidak tahu tentang isu *food waste* dan jenisnya. Ketidaktahuan mereka juga dibuktikan dengan hanya 17,3% responden yang menjawab rumah tangga sebagai tempat *food waste* terbanyak berasal. Diketahui juga bahwa 67,3% responden tidak tahu tentang hirarki pemulihan makanan (*food recovery hierarchy*). Padahal hirarki tersebut dapat menjadi panduan agar makanan tidak terbuang dan mencegah terjadinya *food waste*.

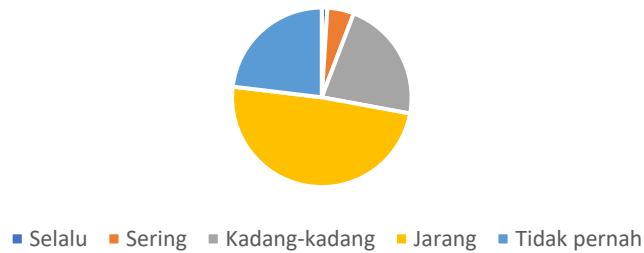


Gambar 1.1 Hasil Kuesioner Terkait Pengetahuan Tentang *Food waste*

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Ketidaktahuan dan kurangnya informasi terkait isu dan pengelolaannya menyebabkan hanya 23,1% yang menjawab tidak pernah menyisakan makanan baik dirumah maupun diluar rumah, sedangkan yang lain masih menyisakan makanan dengan 49% kategori jarang, 22,1% kategori kadang-kadang, 4,8% sering dan 1% selalu menyisakan makanan.

Kategori kebiasaan menyingkahkan makanan



Gambar 1.2 Hasil Kuesioner Terkait Kebiasaan Menyingkahkan Makanan

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Hal tersebut juga berpengaruh pada keputusan responden terhadap sisa makanannya dibuktikan dengan persentase tertinggi sebanyak 38,5% memilih untuk membuang atau meninggalkannya daripada memberikan pada orang lain, memberikan pada hewan, dibungkus lalu dibawa pulang atau mengomposnya. Selain itu, juga menyebabkan 61,5% responden tidak mengetahui dampak negatif dari *food waste* yang tidak terkelola dengan baik, hanya 26,9% yang mengetahui dampak negatifnya dan 11,6% menjawab pilihan yang salah.

Namun, penyampaian tentang bahaya *food waste* pada remaja memerlukan cara yang tepat. Perlu adanya media yang efektif, interaktif dan menarik sehingga dapat membantu mereka agar mudah memahami dan turut serta dalam mengatasi bahaya *food waste*. Perpaduan teks informatif dan ilustrasi dapat menjadi daya tarik, mempermudah dalam memahami informasi dan memperkuat ingatan. Ilustrasi adalah sebuah citra yang dibentuk untuk memperjelas sebuah informasi dengan memberi representasi secara visual. (Witabora,2012). Ilustrasi dapat menjadi hal pendukung teks informatif yang dapat dimasukkan kedalam buku. Buku merupakan media informasi yang yang efektif karena buku dapat memuat informasi yang lebih lengkap jika dibanding dengan media informasi lainnya karena terdapat penelitian lain menyatakan bahwasannya e-book juga belum dapat dikatakan sebagai media yang lebih ramah lingkungan dan efektif untuk menggantikan buku cetak. Buku dapat berisi gambar (visual) dan tulisan-tulisan (verbal) yang dapat membantu masyarakat dalam menerima dan mengingat informasi yang ada. (Syifana,2018). Akses kemudahan dalam menyentuh, membuka dan mencoret buku memiliki kenyamanan tersendiri. Diperkuat juga oleh hasil data kuesioner bahwasannya 97,5% responden tertarik membaca buku berilustrasi sehingga meningkatkan minat baca dan bersemangat untuk

mempelajari tentang pencegahan bahaya *food waste* serta menerapkannya pada kehidupan sehari-hari. Selain itu, setelah dilakukan observasi di beberapa toko buku secara langsung belum ditemukan buku yang membahas tentang isu lingkungan terutama *food waste* dan di toko *e-commerce* ditemukan buku mengenai isu lingkungan tentang sampah sekali pakai atau buku tentang *zero waste*.

Berdasarkan permasalahan di atas maka dapat disimpulkan bahwa *food waste* memiliki urgensi untuk dibahas. Maka dari itu penulis mengusulkan sebuah perancangan yang berjudul “Perancangan Buku Ilustrasi Bahaya *Food waste* Sebagai Upaya Penyelamatan Lingkungan Bagi Remaja Usia 18-24 Tahun” sehingga diharapkan dapat membantu remaja untuk mencegah, mengurangi dan mengedukasi tentang cara pandang dan perilaku tentang pencegahan bahaya *food waste* sebagai upaya penyelamatan lingkungan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pemaparan di atas, masalah yang dapat diidentifikasi dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. United Nation Environment Programme's (UNEP) berdasarkan *Food waste Index Report 2021* menyatakan bahwa orang-orang secara global membuang sampah 1 miliar ton sampah makanan setiap tahun dan sepertiga dari semua makanan yang diproduksi global terbuang sia-sia.
2. Berdasarkan data grafik komposisi sampah dari Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) tahun 2021 didapatkan data bahwa berdasarkan jenis sampah maka sampah sisa makanan memiliki persentase tertinggi sejumlah 40,4% dan jika berdasarkan komposisi sampah maka sampah rumah tangga memiliki persentase tertinggi sejumlah 40,9%.
3. World Resources Institute (WRI) menyatakan bahwa sampah makanan menyebabkan emisi gas rumah kaca dan menyumbang 8% dari emisi global. Kemudian dampak sosial menurut Jessop et al (dalam Ilmi, 2019) menyatakan bahwa makanan akan sulit didapatkan karena peningkatan harga pangan sehingga menyebabkan gizi buruk dan dampak ekonomi yang dihasilkan yakni menyebabkan pemborosan.
4. Menurut data hasil kajian *food waste* dan *food loss* Bappenas (2021:14) menyatakan bahwa terdapat penyebab terjadinya *food waste* dan *food loss* diantaranya karena kurangnya informasi atau edukasi pada pekerja pangan dan konsumen, kelebihan porsi dan perilaku konsumen serta kualitas ruang penyimpanan yang kurang optimal.

5. Berdasarkan hasil kuesioner yang telah penulis lakukan pada 104 responden remaja usia 18-24 tahun didapatkan hasil bahwa 27,9% mengetahui isu *food waste* dan jenisnya, 45,2% memilih kurang paham dan 26,9% responden memilih tidak tahu tentang isu *food waste* dan jenisnya. Ketidaktahuan mereka juga dibuktikan dengan hanya 17,3% responden yang menjawab rumah tangga sebagai tempat *food waste* terbanyak berasal. Diketahui juga bahwa 67,3% responden tidak tahu tentang hirarki pemulihan makanan (*food recovery hierarchy*). Padahal hirarki tersebut dapat menjadi panduan agar makanan tidak terbuang dan mencegah terjadinya *food waste*.
6. Setelah dilakukan observasi di beberapa toko buku secara langsung belum ditemukan buku yang membahas tentang isu lingkungan terutama spesifik membahas tentang *food waste* dan di toko *e-commerce* ditemukan buku mengenai isu lingkungan namun tentang sampah sekali pakai dan buku tentang *zero waste* secara umum.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, rumusan masalah dalam perancangan masalah ini adalah sebagai berikut:

“Bagaimana merancang buku ilustrasi bahaya *food waste* sebagai upaya penyelamatan lingkungan bagi remaja usia 18-24 tahun?”

1.4 Batasan Masalah

1. Perancangan buku ilustrasi ini berfokus pada narasi berilustrasi tentang bahaya *food waste* tingkat konsumen dan tidak membahas detail tentang *food loss*.
2. Media buku ilustrasi ini diperuntukkan bagi remaja usia 18-24 tahun, terutama bagi yang tidak atau kurang paham terkait bahaya *food waste*
3. Buku hanya dalam bentuk cetak (fisik) dengan pendistribusian melalui penjualan ke khalayak umum.

1.5 Tujuan Perancangan

Perancangan ini memiliki tujuan diantaranya sebagai berikut:

1. Memberi edukasi atau cara pandang baru tentang bahaya *food waste* dan penerapan pencegahannya yang lebih komprehensif bagi remaja usia 18-24 tahun

2. Membantu remaja memahami dan menerapkan cara mencegah bahaya *food waste* yang mengacu pada hirarki pemulihan makanan (*food recovery hierarchy*) pada kehidupan sehari-hari
3. Membuat media yang efektif untuk memberikan pemahaman edukasi tentang *food waste* bagi remaja.

1.6 Manfaat Perancangan

1.6.1 Manfaat Bagi Penulis

1. Agar penulis dapat menyampaikan informasi yang tepat tentang bahaya *food waste* sehingga remaja usia 18-24 tahun tereduksi dengan baik.
2. Agar penulis dapat meyakinkan remaja untuk turut serta menerapkan pencegahan bahaya *food waste* dengan memulai mengupayakan dengan meminimalisir terjadinya *food waste* dari tingkat konsumen pasca konsumsi.

1.6.2 Manfaat Bagi Remaja Usia 18-24 Tahun

1. Agar mendapatkan ilmu, pengetahuan baru tentang bahaya *food waste* dan cara pandang baru dalam mengatasi sampah pada remaja usia 18-24 tahun, khususnya berdasarkan pada hirarki pemulihan makanan (*food recovery hierarchy*).
2. Untuk meningkatkan kepedulian remaja terhadap lingkungan terutama dampak dari *food waste*.
3. Agar remaja usia 18-24 tahun lebih memahami tentang bahaya *food waste* dan bentuk pencegahan dan pengelolaannya.
4. Agar remaja usia 18-24 tahun dapat menerapkan pencegahan bahaya *food waste* dalam kehidupan sehari-hari sehingga turut serta dalam upaya penyelamatan lingkungan.

1.6.3 Manfaat Bagi Masyarakat

1. Agar dapat mengedukasi masyarakat untuk memaksimalkan upaya pencegahan bahaya *food waste* khususnya di tingkat konsumen.
2. Untuk menjadi media utama maupun pendukung bagi masyarakat yang ingin mempelajari dan menerapkan cara pencegahan tentang bahaya *food waste*.