

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Food waste* adalah isu global yang saat ini menjadi pusat perhatian masyarakat dunia. Mulai dari negara berkembang hingga negara maju mencoba mengembangkan berbagai metode atau pendekatan untuk berkontribusi dalam menyelesaikan masalah ini. FAO menyatakan bahwa sekitar 33% hingga 50% makanan yang telah diproduksi, tidak dikonsumsi dengan semestinya. Secara distribusi geografis, negara-negara berkembang lebih banyak membuang makanan secara jumlah dan berdasarkan per kapita. Namun, perkembangan pesat ekonomi dunia menghasilkan jumlah *food waste* yang semakin banyak sebagai hasil dari pertumbuhan penduduk dan peningkatan konsumsi yang terkait. (Ariani, *et al.* 2021).

Di Indonesia sendiri, tanpa disadari *food waste* menjadi isu yang sangat besar. Hal ini ditunjukkan dengan Indonesia sebagai penghasil *food waste* tertinggi kedua di dunia. (Menurut Ramadhita, *et al.* 2021) menyebutkan bahwa Sampah makanan (*food wastage*) Indonesia diestimasi sebesar 300 kilogram sampah makanan per orang setiap tahun. Sampah makanan di sini adalah akumulasi *food waste* yang mengacu semua produk makanan yang tidak terserap konsumen berupa sisa makanan dan *food loss* yang mengacu pada produk pangan yang terbuang sebelum sampai ke pelanggan seperti gagal panen, ikan di laut yang teracuni, dan lain-lain. Karena masih merupakan negara berkembang, banyak faktor yang bisa jadi adalah sumber dari terjadinya *food waste*.

Berdasarkan (Wulandari dan Shannaz, 2023) menyebutkan bahwa ada studi yang memperkirakan 46% sampah berasal dari tahap pengolahan, distribusi dan konsumsi pasokan makanan rantai. Lalu disebutkan dalam studi terdahulu lainnya bahwa penyebab *food waste* adalah karakteristik perilaku konsumen terkait budaya konsumsi, seperti terlalu banyak persiapan dan pembelian berlebih.

*Food waste* mengacu pada makanan apa pun yang dibuang meskipun masih sesuai untuk konsumsi manusia, apakah itu disimpan di luar tanggal

kedaluwarsa atau dibiarkan rusak. *Food waste* mempengaruhi lingkungan dengan memperburuk konsumsi energi, penggunaan sumber daya, dan peningkatan kuantitas limbah yang dihasilkan sehingga menjadi masalah sosial, lingkungan yang penting, serta mempengaruhi biaya dalam rantai pasokan makanan (Kariyasa dan Achmad, 2012).

Menurut (Cahyasita, *et al.* 2023), Dari semua makanan yang diproduksi di seluruh dunia setiap tahun, sekitar sepertiga, atau 1,3 miliar ton, dibuang menjadi limbah. Produk pangan bersifat *perishable*, sehingga sumber penyebab utama *food waste* adalah *lifetime* produk pangan yang relatif pendek. *Lifetime* produk pangan yang singkat ini sering kali membuat produk berakhir menjadi *food waste*. *Food waste* didefinisikan sebagai produk pangan yang masih layak untuk dikonsumsi, atau yang telah rusak atau kedaluwarsa, namun dikeluarkan dari rantai pasok karena perilaku ekonomi dan manajemen stok yang buruk atau kelalaian.

Dalam studi ini, *food waste* diasosiasikan sebagai produk tak terjual/tidak terserap pasar dan sudah melewati masa *freshness* produk tersebut. Selanjutnya, ada dua opsi untuk menindaklanjuti *food waste* tersebut yakni dimusnahkan atau digunakan untuk kebutuhan lain. Adanya *food waste* pada suatu industri merupakan indikasi dari sistem produksi makanan dan konsumsi yang *unsustainable*. Hal ini akan berujung pada masalah berupa rendahnya margin total pada produk makanan dan biaya operasi yang semakin tinggi. Oleh karena itu, mengurangi *food waste* merupakan permasalahan yang kompleks bagi industri pangan untuk diselesaikan (Garbo dan Ryanta, 2023).

Dalam mengurangi *food waste*, ada banyak parameter yang harus diperhatikan. *Food waste* sering muncul dari produk yang masih layak konsumsi namun tidak ditata (dirotasi) dengan baik sehingga justru produk yang seharusnya dikonsumsi terlebih dahulu malah diabaikan dan menjadi *food waste* (Lestari dan Alin, 2022). Berbagai percobaan Meminimalkan *waste* salah satunya dengan menerapkan *discounting* dan *dynamic shelf-life* sebagai media untuk mereduksi *food waste* dari peritel. Kedua metode tersebut disimulasikan melalui model matematis dengan memasukan parameter yang beragam untuk melihat pengaruhnya. *Dynamic shelf-life* terbukti mampu

mereduksi *food waste*, namun untuk mempertahankan *profit* maka perlu adanya kombinasi *discounting* pada produk dengan waktu yang tepat.

Dilakukan simulasi dengan data yang didapatkan wawancara lalu didapatkan faktor- faktor yang mempengaruhi terjadinya *food waste* yaitu pola permintaan dan persyaratan dalam toko sesuai persyaratan untuk kombinasi kualitas produk dan perilaku konsumen (FIFO / LIFO) dengan kebijakan pengisian di dalam toko, memiliki pengaruh yang signifikan pada kuantitas *food waste* dan mengejar *service level* yang lebih tinggi tidak selalu menimalisir *food waste*. Bauran produk yang lebih besar, *service level* dan standar kualitas yang lebih tinggi, dan jumlah personil yang lebih tinggi cenderung meningkatkan probabilitas terjadinya *food waste* (Siaputra, *et al.* 2019).

Dalam meminimize *food waste* juga di pengaruhi oleh kualitas makanan dan ambience. Dalam (Lu'ailik, 2023) mengemukakan bahwa *quality of food* merupakan Kualitas makanan yang secara umum sudah diterima sebagai salah satu elemen dasar dari keseluruhan pengalaman konsumen di restoran. Kualitas makanan adalah semua ketentuan yang telah ditetapkan berhubungan dengan karakteristik kualitas makanan yang diperlukan untuk memuaskan keinginan dan harapan konsumen. Sedangkan ambience menurut (Omar, *et al.* 2015), elemen *intangible* sebagai latar belakang yang meliputi, musik, aroma dan suhu.

Di kota Palembang ada banyak hotel yang menawarkan jasa berkualitas prima salah satunya yaitu hotel Arista. Hotel Arista merupakan salah satu bentuk perusahaan yang bergerak di bidang pelayanan jasa serta dijadikan sebagai tempat penginapan. Hotel Arista berhasil berkembang menjadi sarana untuk melakukan berbagai kepentingan bisnis serta kegiatan-kegiatan lain seperti : acara keluarga, acara pernikahan, sarana olahraga, acara kantor seperti meeting perusahaan dan lain-lain (Afrizawati, 2012).

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**FOOD WASTE PADA BUFFET BREAKFAST DI HOTEL THE ARISTA PALEMBANG**”. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan antara kualitas makanan dan ambience yang mempengaruhi terjadinya *food waste* pada buffet breakfast di hotel arista.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis akan menjabarkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah ada hubungan antara kualitas makanan terhadap food waste pada buffet breakfast di The Arista Hotel Palembang ?
2. Apakah ada hubungan antara ambience terhadap food waste pada buffet breakfast di The Arista Hotel Palembang ?

## 1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh hubungan antara kualitas makanan terhadap food waste pada buffet breakfast di The Arista Hotel Palembang.
2. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh hubungan antara ambience terhadap food waste pada buffet breakfast di The Arista Hotel Palembang.

## 1.4. Manfaat penelitian

- Bagi Perusahaan:
  - a) untuk mengetahui tingkat food waste yang terjadi akibat kualitas makanan, penyajian makanan dan ambience.
  - b) penelitian ini di harapkan menjadi evaluasi bagi perusahaan agar dapat menjadi lebih baik di masa yang akan datang.
- Bagi Peneliti, menambah ilmu pengetahuan informasi, serta wawasan dari segala aspek mulai dari penulisan dan penelitian.
- Bagi Penulis :
  - a) Sebagai pengalaman yang berharga dalam upaya meningkatkan kemampuan penulis dalam mengembangkan ilmu tentang kualitas makanan.
  - b) Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana yang bermanfaat dalam mengimplementasikan pengetahuan penulis tentang kualitas makanan.

### 1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, Penulis mempunyai ruang lingkup penelitian yang dibahas, yaitu **“FOOD WASTE PADA BUFFET BREAKFAST DI HOTEL THE ARISTA PALEMBANG”**. Dengan menggunakan variabel X dan Y yang terdiri dari X1 adalah kualitas makanan dan X2 adalah ambience nya sedangkan Y adalah food waste pada buffet breakfast.

### 1.6 Sistematika Penulisan

- **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini berisikan tentang dasar-dasar penulisan Tugas Akhir yang mencakup latar belakang, Perumusan masalah, Tujuan penelitian, Manfaat penelitian, Ruang lingkup penelitian dan sistematika penulisan.

- **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini, berisi tentang teori-teori dasar yang diperoleh dari Buku, jurnal, skripsi, tesis dan lain-lain lalu digunakan dalam penelitian. Adapun teori dasar yang digunakan diantaranya tentang hotel, makanan, kualitas makanan, ambience, food waste, dan buffet. Pada bagian ini juga dituliskan mengenai hubungan antar variabel, penelitian terdahulu, kerangka berfikir, dan hipotesis.

- **BAB III METODE PENELITIAN**

Pada bab ini berisikan tentang metode penelitian yang akan menyelesaikan langkah - langkah untuk mengetahui pengaruh kualitas makanan dan ambience terhadap food waste pada buffet breakfast

- **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi tentang hasil serta pembahasan bagaimana pengaruh kualitas makanan dan ambience.

- **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dari keseluruhan pembahasan yang telah dibahas dan saran bagi para pembaca.