

Peran Pendidikan Kewarganegaraan dalam Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) pada Industri Katering

Ihwan Safarul Haqi¹, Faiza Husnul Kautsar², Nikhita Maharani³, Via Amelia Putri⁴,
Supriyono⁵

^{1,2,3,4} Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia

⁵ Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Pendidikan Indonesia

e-mail: ihwansafarul12@upi.edu

Abstrak

Permasalahan *food waste* ini sejak lama sudah menjadi isu global, namun saat ini dampaknya semakin serius. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran pendidikan kewarganegaraan dalam mengelola *food waste* yang dihasilkan dari industri katering agar dapat mengembangkan strategi yang lebih efektif untuk mengurangi *food waste* dan membangun sistem pangan yang lebih berkelanjutan. Metode Riset ini berkarakter kualitatif dengan memanfaatkan studi literatur dan wawancara dengan pelaku industri katering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masalah dalam pengelolaan *food waste* adalah masih rendahnya kesadaran mengenai pengelolaan *food waste* di kalangan pelaku industri katering yang disebabkan oleh kurangnya inisiatif, fasilitas dan informasi pemerintah dalam pengelolaan limbah khususnya *food waste*. Kesimpulannya, permasalahan ini bisa diminimalisir dengan meningkatkan materi pendidikan kewarganegaraan akan pentingnya pengelolaan limbah makanan dan menyediakan sistem pengelolaan *food waste* yang baik sehingga dapat berpotensi besar untuk mengubah perilaku pelaku industri katering dalam mengelola *food waste* ini.

Kata kunci: *Limbah Makanan, Industri Katering, Pendidikan Kewarganegaraan, Keberlanjutan, Lingkungan*

Abstract

The problem of food waste has long been a global issue, but today its impact is increasingly serious. This research have goal to analyze the role of civic education in managing food waste generated from the catering industry in order to develop more effective strategies to reduce food waste and build a more sustainable food system. This research method is qualitative in nature using literature studies and interviews with catering industry players. The results showed that the problem in food waste management is the low awareness of food waste management among catering industry players caused by the lack of government initiatives, facilities and information in waste management, especially food waste. In conclusion, this problem can be minimized by improving civic education materials on the importance of food waste management and providing a good food waste management system so that it can have great potential to change the behavior of catering industry players in managing this food waste.

Keywords : *Food Waste, Catering Industry, Civic Education, Sustainable, Environment*

PENDAHULUAN

Tahukah Anda bahwa sebagian besar makanan yang kita produksi berakhir di tempat sampah? Limbah makanan atau food waste ini merupakan masalah global yang semakin serius. Limbah makanan tidak hanya pemborosan sumber daya, tetapi juga menambah masalah lingkungan yang lebih serius. Limbah makanan menjadi isu yang semakin signifikan di seluruh dunia. Indonesian Gastronomy Community (IGC) melaporkan bahwa Indonesia menghasilkan sekitar 20,93 juta ton limbah makanan setiap tahunnya, membuat Indonesia memiliki kedudukan negara penghasil sampah makanan terbanyak ke 2 di dunia. Sebagai salah satu industri yang menghasilkan banyak sampah makanan, sektor katering memiliki kewajiban untuk mengambil

bagian dalam inisiatif untuk mengurangi masalah ini. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 mendefinisikan industri katering sebagai usaha perorangan yang mengelola makanan yang disajikan berdasarkan permintaan atau di luar tempat usahanya

Artikel ini akan mengkaji bagaimana pendidikan kewarganegaraan dapat berperan dalam mendorong perubahan perilaku di kalangan pelaku industri katering, sehingga pengelolaan limbah makanan dapat dilakukan secara lebih efektif. Pendidikan Kewarganegaraan dan bahasa Inggris disebut dengan *Civic Education* atau *Citizenship Education* ialah pendidikan yang memiliki misi untuk membangun karakter penduduk negaranya menjadi penduduk negara yang baik. Dengan memahami konsep food waste dan dampaknya, serta melalui pendidikan yang tepat, diharapkan pelaku industri katering dapat menerapkan praktik-praktik yang berkelanjutan dalam pengelolaan makanan, sehingga mengurangi jumlah limbah yang dihasilkan.

Limbah makanan bukan hanya sekadar masalah kuantitas, tetapi juga mencakup dampak kualitas. Banyak makanan yang terbuang sebenarnya masih layak konsumsi, dan potensi manfaat dari makanan tersebut bisa sangat besar jika dikelola dengan baik. Selain itu, limbah makanan dapat menimbulkan biaya ekonomi yang tinggi bagi industri katering, termasuk biaya pengelolaan dan pembuangan limbah yang terus bertambah. Oleh sebab itu, penting dalam mengedukasi semua pihak tentang pentingnya pengelolaan limbah makanan yang efektif.

Pendidikan Kewarganegaraan atau dalam bahasa Inggris disebut dengan *Civic Education* atau *Citizenship Education* ialah pendidikan yang memiliki misi membangun karakter penduduk negaranya menjadi penduduk negara yang baik. Pendidikan Kewarganegaraan mempunyai peran yang krusial dalam mengatasi masalah ini. Melalui Pendidikan Kewarganegaraan, individu dapat memahami tanggung jawab mereka sebagai anggota masyarakat dalam mengurangi limbah makanan. Pendidikan ini tidak hanya mencakup teori, tetapi juga praktik, seperti pengenalan terhadap metode pengelolaan limbah yang berkelanjutan dan kesadaran akan dampak sosial dan lingkungan dari limbah makanan.

Implementasi Pendidikan Kewarganegaraan dalam industri katering dapat dilakukan melalui berbagai cara. Misalnya, pelatihan bagi staf katering mengenai cara mengurangi limbah selama proses pengolahan makanan, serta mengoptimalkan penggunaan bahan baku. Selain itu, program kampanye kesadaran juga dapat dilaksanakan untuk mengedukasi pelanggan tentang pentingnya mengurangi limbah makanan, serta mendorong mereka untuk berkontribusi dalam praktik ramah lingkungan.

Di samping itu, kolaborasi antara pemerintah, industri, dan masyarakat sipil sangat diperlukan untuk menciptakan ekosistem yang mendukung pengurangan limbah makanan. Pemerintah dapat mengeluarkan regulasi yang mendukung pengelolaan limbah makanan, sementara industri katering dapat berinovasi dalam metode penyajian dan pengolahan yang lebih efisien. Masyarakat juga diharapkan dapat berpartisipasi aktif dalam program-program pengurangan limbah makanan, misalnya dengan menerapkan prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*).

Dengan memahami peran pendidikan kewarganegaraan dalam pengelolaan limbah makanan, kita dapat membangun kesadaran kolektif untuk mengurangi dampak negatif yang ditimbulkan. Jika semua pihak berkolaborasi dan berkomitmen untuk melakukan perubahan, maka upaya mengurangi limbah makanan di industri katering dan sektor lainnya dapat tercapai dengan lebih efektif. Melalui langkah-langkah konkret ini, kita bukan hanya berpartisipasi pada pengurangan limbah makanan, namun juga menciptakan masa depan yang lebih berkelanjutan bagi generasi mendatang.

METODE

Metode yang dimanfaatkan pada studi ini ialah metode kualitatif. Peneliti memanfaatkan metode penelitian kualitatif dengan tujuan menemukan esensi dari setiap fenomena sosial. Tujuan utama penelitian kualitatif adalah untuk mendapatkan pemahaman yang dapat memahami dan menjelaskan fenomena sosial secara menyeluruh. Penelitian kualitatif berkonsentrasi pada arti, konstruksi sosial, serta kompleksitas fenomena sosial yang diteliti lewat interpretasi konteks, pengalaman, serta perspektif orang-orang yang terlibat (Creswell, 2014). Peneliti melakukan wawancara dengan pekerja industri katering di sekitar Universitas Pendidikan Indonesia untuk

mengumpulkan data dan informasi yang diperlukan. Fadilla, A. R. dan Wulandari, P. A. (2023) mendefinisikan wawancara sebagai proses pengambilan informasi dalam penelitian melalui tanya jawab langsung antara pewawancara dan responden atau narasumber, baik tanpa atau dengan memakai pedoman wawancara.

Prosedur wawancara dalam studi ini dilaksanakan melalui sejumlah langkah sistematis. Pertama, peneliti mengidentifikasi dan menentukan narasumber yang relevan, seperti pengelola catering, chef, dan karyawan yang berpengalaman dalam industri tersebut. Selanjutnya, peneliti menghubungi narasumber untuk meminta izin dan menjelaskan tujuan serta pentingnya penelitian ini.

Setelah narasumber setuju, peneliti menyusun panduan wawancara yang mencakup pertanyaan terbuka terkait praktik pengelolaan food waste dan tantangan yang dihadapi dalam implementasinya. Wawancara dilakukan secara tatap muka atau melalui platform online, tergantung pada kenyamanan narasumber.

Selama wawancara, peneliti mencatat jawaban secara rinci dan berusaha menciptakan suasana yang nyaman agar narasumber dapat berbagi pandangannya secara terbuka. Setelah wawancara selesai, peneliti menganalisis data yang diperoleh dengan mengidentifikasi tema dan pola yang muncul. Dengan prosedur ini, diharapkan wawancara dapat memberikan wawasan yang mendalam tentang peran kewarganegaraan dalam pengelolaan *food waste* di industri catering.

Selain itu, peneliti juga menggunakan metode kualitatif melalui studi literatur. Studi literatur adalah metode untuk mengumpulkan sumber-sumber atau data yang terkait dengan subjek penelitian (Habsy, 2017) yang bertujuan untuk menambahkan dan menguatkan data yang telah diperoleh. Dalam proses pencarian informasi, peneliti menggunakan buku, jurnal nasional, sitasi, dan skripsi yang berhubungan dengan topik riset.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Permasalahan food waste ini sudah menjadi masalah global sejak lama, namun kini dampak yang dirasakan semakin serius. Kerugian yang diakibatkan food waste tidak hanya berdampak pada bidang lingkungan saja, tetapi begitu kompleks dan mencakup kerugian di bidang ekonomi dan sosial. Organisasi Pangan dan Pertanian (Food and Agriculture Organization/FAO) memprediksi sepertiga produksi pangan dunia, atau sekitar 1,3 miliar ton (setara dengan \$990 miliar), terbuang begitu saja. Tetapi mirisnya, sekitar 21.000 orang meninggal karena kelaparan setiap hari.

Permasalahan yang dihadapi dalam pengelolaan food waste adalah rendahnya kesadaran mengenai pengelolaan sampah di kalangan pelaku industri catering. Hal ini disebabkan oleh kurangnya inisiatif, fasilitas dan informasi dari instansi pemerintah dalam mengelola sampah khususnya food waste. Masalah food waste ini tentu dapat diminimalisir dengan meningkatkan pemahaman mengenai pendidikan kewarganegaraan akan pentingnya pengaruh pengelolaan sampah makanan yang baik dan menyediakan sistem pengelolaan food waste yang baik. Meskipun potensi untuk mendaur ulang sampah makanan sudah ada, namun kerjasama antara pelaku industri catering dengan instansi pemerintah dalam memilah dan mendaur ulang food waste masih minim. Pemerintah seharusnya mampu membuat kebijakan yang mendukung pengurangan food waste, seperti memberikan insentif bagi pelaku industri catering di hotel dan restoran dalam mengelola limbah makanan atau bisa dengan menyediakan fasilitas kompos di lingkungan masyarakat.

Hubungan antara pendidikan kewarganegaraan dan food waste mungkin tidak terlihat secara langsung, namun sebenarnya keduanya memiliki keterkaitan. Dengan memahami hubungan antara keduanya, kita dapat mengembangkan strategi yang lebih efektif untuk mengurangi food waste dan membangun sistem pangan yang lebih berkelanjutan.

Pendidikan kewarganegaraan memiliki peran yang penting dalam mendorong kesadaran masyarakat akan pentingnya mengurangi food waste. Pendidikan kewarganegaraan adalah kunci untuk membangun masyarakat yang peduli terhadap lingkungan dan bersedia mengambil tindakan nyata untuk mengurangi food waste. Sebuah riset yang telah dilaksanakan oleh Guerrero et al. (2012) menunjukkan bahwa sistem pengoperasian limbah yang efektif bukan hanya bergantung pada solusi teknis pengolahan teknologi namun juga pada kondisi lingkungan, sosial budaya,

hukum, kelembagaan serta hubungan ekonomi yang perlu dikembangkan pada saat yang bersamaan.

Pendidikan kewarganegaraan membentuk kita menjadi penduduk negara yang baik (good citizen), bertanggung jawab, serta peduli terhadap lingkungan sekitar. Pendidikan kewarganegaraan mengajarkan kita tentang tanggung jawab sebagai warga negara, termasuk menjaga lingkungan dan sumber daya alam. Dengan menerapkan nilai-nilai kepedulian terhadap lingkungan dan sesama, pendidikan kewarganegaraan dapat mendorong perubahan perilaku dan menciptakan masyarakat yang lebih berkelanjutan dalam mengatasi dampak dari *food waste* ini.

Pendidikan kewarganegaraan dapat menumbuhkan kesadaran akan pentingnya menjaga lingkungan. *Food waste* merupakan pemborosan sumber daya yang sangat besar di tengah masih banyaknya orang yang kekurangan pangan. Pendidikan kewarganegaraan mengajarkan kita untuk peduli pada sesama dan bertindak bertanggung jawab untuk mengurangi kesenjangan sosial. Pendidikan kewarganegaraan juga mengajarkan keterampilan hidup seperti perencanaan, penganggaran, dan pengelolaan sumber daya. Keterampilan ini dapat diaplikasikan dalam mengurangi *food waste*, misalnya dengan merencanakan menu makanan, membeli bahan makanan secukupnya, dan mengelola sisa makanan dengan baik. Pendidikan kewarganegaraan mendorong kita untuk berpartisipasi aktif dalam mengatasi masalah sosial. Kita dapat terlibat dalam berbagai kegiatan untuk mengurangi *food waste*, seperti kampanye pengurangan limbah makanan, program bank makanan, atau kegiatan edukasi di komunitas.

Dalam upaya memahami lebih dalam mengenai praktik pengurangan *food waste* di industri katering, kami telah melakukan serangkaian wawancara dengan beberapa pelaku usaha katering. Hasil dari wawancara tersebut memberikan gambaran bagi kami mengenai tantangan, solusi, dan peluang yang ada dalam upaya pengelolaan *food waste* ini. Secara umum, para pelaku usaha katering yang diwawancarai telah menunjukkan inisiatif yang baik dalam mengurangi *food waste*. Namun ternyata, memang masih banyak potensi yang dapat dikembangkan untuk mencapai hasil yang lebih optimal. Dengan mengadopsi praktik-praktik pendidikan kewarganegaraan yang lebih baik dan berkelanjutan, mereka tidak hanya dapat mengurangi *food waste* tetapi juga dapat berkontribusi pada lingkungan yang lebih baik.

SIMPULAN

Masalah *food waste* sudah menjadi isu global, dan saat ini dampaknya semakin luas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendidikan kewarganegaraan memiliki potensi besar untuk mengubah perilaku pelaku industri katering dalam mengelola *food waste*. Melalui pendidikan, pelaku dapat memahami dampak lingkungan dari pemborosan makanan, pentingnya tanggung jawab sosial dalam mengelola sumber daya alam, serta penerapan praktik-praktik pengelolaan limbah yang lebih baik. Dengan memberikan pemahaman tentang pengelolaan limbah yang efektif, praktik berkelanjutan, dan inovasi dalam pengolahan makanan.

Namun, untuk meraih hasil yang maksimal, dibutuhkan support dari beragam pihak, termasuk pemerintah melalui kebijakan yang mendukung, pelaku industri katering dengan komitmen untuk mengurangi limbah, dan akademisi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin berterima kasih kepada seluruh pihak yang sudah memberikan support dan berpartisipasi dalam penulisan artikel ini. Artikel yang dibahas oleh penulis membahas mengenai peran pendidikan kewarganegaraan dalam mengelola limbah makanan (*food waste*) di industri katering. Penulis juga berterima kasih kepada Bapak Supriyono, S.Pd., M.Pd. yang sudah memberikan bimbingan serta arahan kepada penulis dalam penyusunan artikel ini sehingga penulis bisa menuntaskan artikel ini dengan baik serta tepat waktu. Penulis juga berterima kasih kepada para narasumber yang sudah menolong serta mendukung penelitian ini sehingga penulis dapat mendapatkan informasi berharga yang penulis perlukan dalam menyelesaikan artikel ini. Penulis menyadari bahwa artikel ini tidak bisa tertuntaskan tanpa bantuan dan bimbingan dari seluruh pihak. Akhir kata, semoga artikel ini bermanfaat untuk seluruh orang yang memerlukan informasi mengenai peran pendidikan kewarganegaraan dalam mengelola *food waste* di industri katering.

DAFTAR PUSTAKA

- Brigita, G., & Rahardyan, B. (2013). Analisa pengelolaan sampah makanan di Kota Bandung. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 19(1), 34-45.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*(4th ed.). Sage Publications.
- Fadilla, A. R., & Wulandari, P. A. (2023). Literature review analisis data kualitatif: tahap pengumpulan data. *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(3), 34-46.
- FAO. (2019). The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction. In *Food and Agriculture Organization Of the United State*. <https://doi.org/10.4324/9781315764788>
- Guerrero, et al. 2012. "Solid waste management challenges for cities in developing countries". *Sci Total Environment*
- Habsy, B. A. (2017). Seni memahami penelitian kualitatif dalam bimbingan dan konseling: studi literatur. *Jurnal Konseling Andi Matappa*, 1(2), 90-100
- Handojo, M. A. P., & Asri, N. P. (2024). KAJIAN TENTANG FOOD LOSS DAN FOOD WASTE: KONDISI, DAMPAK, DAN SOLUSINYA.
- Putri, S. A., & Romadhona, M. (2023). BUKU ILUSTRASI TENTANG BAHAYA FOOD WASTE BAGI REMAJA USIA 18-24 TAHUN. *Jurnal Nawala Visual*, 5(2), 77-84.
- Sejauh Mana Indonesia Darurat Sampah Makanan?.i. (n.d.). Diakses pada Oktober 2, 2024 dari artikel ilmiah: <https://unnes.ac.id/feb/sejauh-mana-indonesia-darurat-sampah-makanan-2/>
- Windiany, R. A. (2023). Akulturasi budaya etnis belanda dalam makanan nusantara perkedel. *Jurnal Budaya Nusantara*, 6(1), 228-232.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga