

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

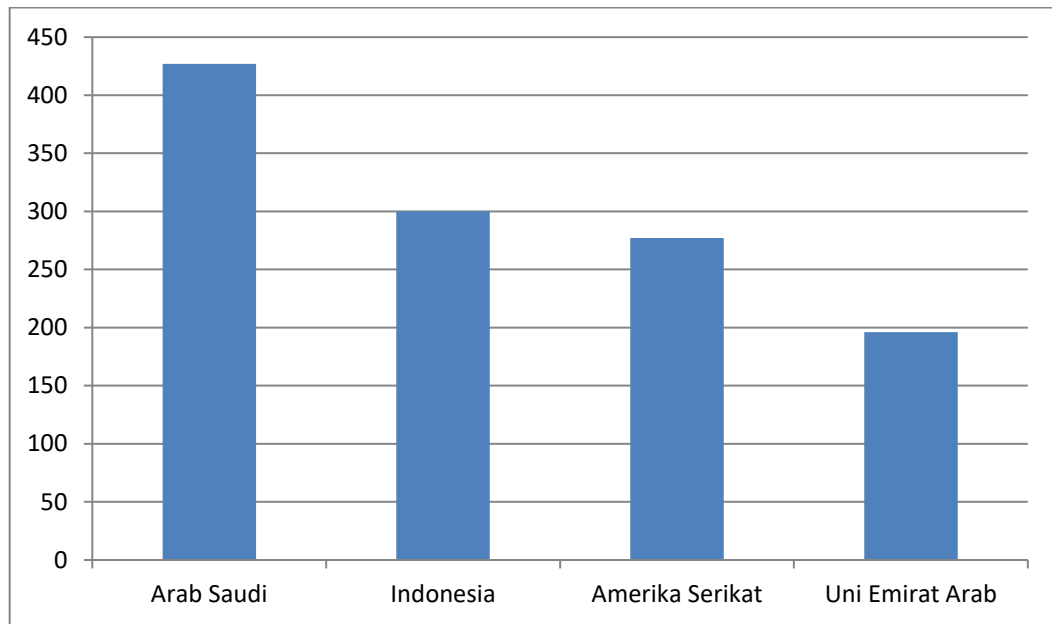
Pariwisata adalah salah satu industri terbesar di dunia, dan merupakan penghasil devisa terbesar di Indonesia. Kepariwisataan Indonesia merupakan penggerak perekonomian nasional yang potensial untuk memacu perkembangan perekonomian dimasa depan (Magdalena dalam Kalebos, 2016:490). Pariwisata juga merupakan salah satu kebutuhan dan keinginan manusia untuk melakukan perjalanan wisata. Dengan adanya perjalanan wisata pasti adanya industri pariwisata yang dapat menunjang kegiatan perjalanan wisata seperti destinasi wisata, hotel/penginapan dan tempat makan/restoran.

Dengan adanya industri pariwisata perlu adanya penerapan pariwisata berkelanjutan agar tidak merusak lingkungan dan mengganggu kesejahteraan masyarakat. *Sustainable Tourism* atau pariwisata berkelanjutan merupakan salah satu konsep yang dipertimbangkan oleh seluruh negara di dunia untuk mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan atau *Sustainable Development Goals* (SDG's). Pengembangan pariwisata dilakukan dalam proses berkelanjutan, agar pariwisata dapat memberikan dampak positif dimasa yang akan datang. Salah satu indikator pada *Sustainable Development Goals* (SDG's) ke 12 menyebutkan bahwa perlu kolaborasi dengan berbagai pihak untuk menciptakan pariwisata ramah lingkungan (*green tourism*) (BPS, 2016).

Keberlanjutan pariwisata terdiri dari beberapa dimensi yaitu: sosial, budaya, ekonomi dan lingkungan (Nations, 2017; *World Tourism Organization*, 2004). Semua dimensi pada keberlanjutan pariwisata sangat diperlukan untuk melakukan pembangunan yang berkelanjutan. Pada dimensi lingkungan terdapat beberapa aspek yang dapat mempengaruhi pembangunan berkelanjutan yaitu meminimalkan sampah dan kerusakan lingkungan, meningkatkan tanggungjawab dan kepedulian terhadap

sumberdaya alam dan lingkungan, dan melindungi modal alam yang kritis/penting. Keberlanjutan pariwisata tersebut yang pertama kali diagendakan oleh Persatuan Bangsa Bangsa juga terus diperjuangkan oleh Kementerian Pariwisata dan Industri Kreatif. Lebih lanjut saat ini ditengah pandemi yang tengah melanda dan menghantam keras industri pariwisata, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menerapkan konsep CHSE, *Cleanliness* (Kebersihan), *Health* (Kesehatan), *Safety* (Keamanan), dan *Environment Sustainability* (Kelestarian Lingkungan). Konsep CHSE ini untuk diterapkan ke berbagai industri pariwisata yaitu salah satunya di Restoran. Pada *Environment Sustainability* (Kelestarian Lingkungan) ini juga merupakan bagian atau sejalan atau sama dengan salah satu dimensi pariwisata yang berkelanjutan. *Environment Sustainability* (Kelestarian Lingkungan) ini memiliki beberapa lingkup yaitu penggunaan perlengkapan dan bahan yang ramah lingkungan, pemanfaatan air dan sumber energi secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan ekosistem, pengolahan sampah dan limbah cair dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan, kondisi lingkungan sekitar asri dan nyaman, baik secara alami atau dengan rekayasa teknis, dan yang terakhir pemantauan dan evaluasi penerepan dan SOP pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan. Pada UU No.10 Tahun 2009 Pasal 14 No. 1 terdapat salah satu usaha pariwisata yaitu jasa makanan dan minuman, dan pada UU No. 10 Tahun 2009 Pasal 25 dan Pasal 26 wisatawan dan pengusaha pariwisata jasa makanan dan minuman yaitu salah satunya restoran berkewajiban untuk memelihara dan melestarikan lingkungan.

Guna berpartisipasi dalam pembangunan pariwisata yang berkelanjutan berupa dimensi keberlanjutan lingkungan dan menerapkan kelestarian lingkungan yang dicanangkan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, maka restoran perlu menjaga kelestarian lingkungan sekitarnya seperti mengurangi limbah makanan.



**Grafik 1.1 Total Limbah Makanan yang Dihasilkan Setiap Orang per Tahun**

*Sumber : Lidwina & Ridhoi, 2020*

Dapat dilihat pada Gambar 1.1 Indonesia merupakan penyumbang limbah makanan terbesar nomor 2 (dua) di dunia setelah Arab Saudi. Indonesia menghasilkan limbah makanan sekitar 300 kg/orang setiap tahunnya. Menurut Kepala Perwakilan *Food and Agriculture Organization* (FAO) untuk Indonesia dan Timor Leste, terdapat 13 juta metric ton makanan terbuang setiap tahunnya dimana makanan yang terbuang hampir setara dengan kebutuhan makan 11% populasi Indonesia, atau 28 juta orang penduduk, setiap tahunnya dan angka tersebut hampir sama dengan jumlah penduduk miskin di Indonesia. Berdasarkan *Food Waste Reduction Alliance* (FWRA) Makanan terbuang berasal dari beberapa sektor, dengan kontribusi besar salah satunya disumbang oleh restoran (Siaputra et al., 2019:1).

**Tabel 1.1**  
**Komposisi Sampah Tahun 2019-2020 di Lampung dan di Indonesia**

Komposisi Sampah	Tahun 2019		Tahun 2020	
	Nasional	Lampung	Nasional	Lampung
Sisa Makanan	39,90%	37,74%	40,79%	40,7%
Kayu/Ranting	15,87%	12,06%	14,22%	11,51%
Kertas/Karton	11,27%	8,87%	11,40%	11,24%
Plastik	16,17%	26,78%	16,65%	25,28%
Logam	3,44%	2,92%	3,27%	1,51%
Kain	2,74%	0,84%	2,74%	2,66%
Karet/kulit	1,90%	2,5%	1,80%	2,53%
Kaca	2,22%	1,62%	2,25%	1,81%
Lainnya	6,67%	6,67%	6,88%	2,76%

*Sumber: Sistem informasi Pengelolaan Sampah Nasional, 2020*

Karena berdasarkan data yang ada jumlah sisa makanan merupakan sumber sampah tertinggi, dan restoran termasuk salah satu yang memberikan kontribusi yang besar. Maka, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah mengurangi sampah makanan, dengan menggugah kesadaran atas limbah makanan yang terjadi sebagai upaya mengurangi sisa makanan yang terbuang. Beberapa variabel diyakini berpengaruh terhadap upaya pengurangan limbah makanan berdasarkan hasil penelitian terdahulu, diantaranya yaitu: tingkat kesadaran dan standar hidup konsumen (Juliana et al., 2020:1232).

Kesadaran akan pengurangan limbah makanan ini tentunya memerlukan dukungan dari kesadaran para stakeholder industri pariwisata, yaitu pemerintah, pelaku usaha atau swasta, dan masyarakat, diantaranya merupakan konsumen restoran termasuk para wisatawan yang tengah melakukan perjalanan wisata dan menggunakan jasa restoran tersebut. Diantaranya wisatawan yang melakukan perjalanan wisata juga konsumen

restoran adalah mahasiswa Program Studi Usaha Perjalanan Wisata (D4), Politeknik Negeri Sriwijaya.

Sebagian dari mahasiswa Program Studi Usaha Perjalanan Wisata (D4) Politeknik Negeri Sriwijaya telah melaksanakan perjalanan wisata ke Provinsi Lampung. Para mahasiswa tersebut pada saat melakukan perjalanan wisata merupakan wisatawan yang juga konsumen pengguna jasa di restoran Alas Cobek dan RM.Pindang Ika yang ada di daerah tujuan wisata tersebut.

Mengingat pentingnya kesadaran atas pengurangan limbah makanan dalam industri pariwisata sebagai upaya menerapkan lingkungan berkelanjutan yang merupakan bagian dari pembangunan *tourism sustainability*, maka penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kesadaran dan standar hidup mahasiswa Usaha Perjalanan Wisata (D4) Politeknik Negeri Sriwijaya selaku insan pariwisata terhadap pengurangan limbah makanan dengan mengangkat judul **“PENGARUH TINGKAT KESADARAN DAN STANDAR HIDUP WISATAWAN TERHADAP PENGURANGAN LIMBAH MAKANAN DI RESTORAN (Studi Kasus pada Mahasiswa Program Studi Usaha Perjalanan Wisata)”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti dapat merumuskan permasalahan yaitu sebagai berikut:

1. Apakah tingkat kesadaran wisatawan yang menggunakan jasa restoran berpengaruh terhadap pengurangan limbah makanan?
2. Apakah standar hidup wisatawan yang menggunakan jasa restoran berpengaruh terhadap pengurangan limbah makanan?

## **1.3 Batasan Masalah**

Penelitian ini dibatasi pada permasalahan analisis pengurangan limbah makanan dengan variabel-variabel yang diyakini mempengaruhinya berdasarkan penelitian terdahulu, yaitu tingkat kesadaran dan standar hidup dari wisatawan sebagai pengguna jasa restoran di Kota Bandar Lampung Alas

Cobek dan RM.Pindang Ika di Kabupaten Pesawaran, Lampung. Penelitian ini dilakukan dengan responden utama mahasiswa Program Studi Usaha Perjalanan Wisata (D4) yang telah melakukan field trip ke Provinsi Lampung dan menggunakan jasa restoran Alas Cobek dan RM.Pindang Ika di Provinsi tersebut.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian untuk melakukan penelitian yaitu:

1. Mendeskripsikan pengaruh tingkat kesadaran wisatawan sebagai pengguna jasa restoran mengenai limbah makanan terhadap pengurangan limbah makanan.
2. Mendeskripsikan pengaruh standar hidup wisatawan yang menggunakan jasa restoran terhadap pengurangan limbah makanan.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini berupa manfaat teoritis dan praktis, yaitu:

- a. Manfaat Teoritis dari penelitian ini adalah hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai landasan dalam pengembangan teori lingkungan berkelanjutan dalam industri pariwisata, selain sebagai kontribusi dalam pengetahuan di bidang pariwisata di Indonesia.
- b. Manfaat Praktis dari penelitian ini adalah:
  1. Bagi Peneliti  
Peneliti mampu mengembangkan pengetahuan yang sesuai dengan penerapan lingkungan berkelanjutan dalam industri pariwisata yang merupakan bagian dari pembangunan *tourism sustainability*.
  2. Bagi Pemangku Kepentingan  
Para pemangku kepentingan perlu mampu mendukung program terkait pengurangan limbah makanan melalui kesadaran diri sendiri dan pembuatan peraturan, regulasi dan atau kebijakan sesuai hasil penelitian berkenaan dengan kegiatan pengurangan limbah makanan.

### 3. Bagi Mahasiswa Usaha Perjalanan Wisata

Para mahasiswa Usaha Perjalanan Wisata (D4) Politeknik Negeri Sriwijaya selaku insan pariwisata diharapkan dapat menciptakan dan meningkatkan kesadaran mengenai masalah limbah makanan, sebagai bagian dari pembangunan pariwisata berkelanjutan. Selain itu, diharapkan juga dapat menambah pengetahuan serta memajukan pemikiran mengenai pentingnya masalah limbah makanan di dunia.

## **1.6 Sistematika Penulisan**

Adapun sistematika penulisan ini dimaksudkan untuk memberikan garis besar agar dalam membuat laporan proposal ini lebih terarah. Penelitian ini terdiri dari lima bab. Berikut ini akan diuraikan secara singkat mengenai sistematika penulisan penelitian ini yaitu:

### **BAB I PENDAHULUAN**

- 1.1 Latar Belakang
- 1.2 Rumusan Masalah
- 1.3 Batasan Masalah
- 1.4 Tujuan Penelitian
- 1.5 Manfaat Penelitian
- 1.6 Sistematika Penulisan

### **BAB II LANDASAN TEORI**

- 2.1 Teori Yang Berkaitan Dengan Variabel Penelitian
- 2.2 Penelitian Terdahulu
- 2.3 Kerangka Pemikiran
- 2.4 Hipotesis Penelitian

### **BAB III METODE PENELITIAN**

- 3.1 Pendekatan Penelitian
- 3.2 Lokasi Penelitian

- 3.3 Jenis dan Sumber Data
- 3.4 Populasi dan Sampel
- 3.5 Teknik Pengumpulan Data
- 3.6 Skala Pengukuran
- 3.7 Definisi Operasi Variabel
- 3.8 Teknik Analisis Data

#### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

- 4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian
- 4.2 Deskripsi Data
- 4.3 Hasil Penelitian
- 4.4 Pembahasan

#### BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

- 5.1 Kesimpulan
- 5.2 Saran