

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

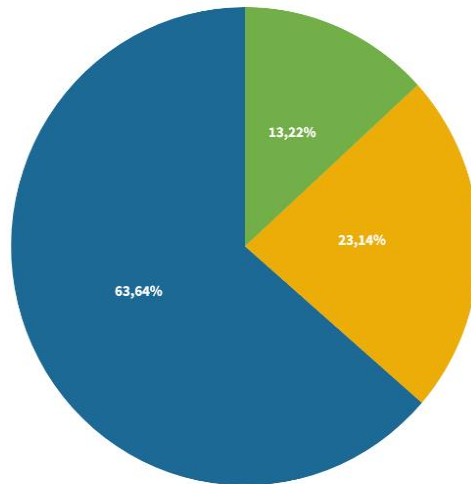
Salah satu sektor yang berkembang pesat di Indonesia adalah industri kuliner. Fenomena ini didorong oleh meningkatnya jumlah restoran dan kafe di beberapa kota besar dalam beberapa tahun terakhir termasuk di kota Bandung. Namun, di balik pertumbuhan ini terdapat konsekuensi ekologis yang signifikan, terutama pada peningkatan volume limbah makanan yang dihasilkan oleh restoran. Masalah limbah makanan menjadi tantangan serius dalam sistem pangan global, termasuk di sektor restoran dan layanan makanan. Menurut *Food and Agriculture Organization (FAO)*, pada tahun 2019 sebanyak 931 juta ton makanan, atau sekitar 17% dari total makanan yang tersedia untuk konsumen, terbuang di berbagai sektor, seperti rumah tangga, ritel, dan restoran. Berdasarkan angka-angka ini, industri jasa makanan, termasuk restoran, merupakan pemain utama dalam pasar pangan global (FAO, 2019).

Isu tentang limbah makanan telah menjadi perhatian yang serius di Indonesia sendiri. Menurut Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK, 2021), Indonesia memproduksi sekitar 7-8 juta ton makanan per tahun. Sumber utama yaitu berasal dari rumah tangga, pasar, dan industri layanan makanan, yang juga mencakup restoran. Limbah makanan yang tidak dikelola secara efektif dapat menghasilkan konsekuensi lingkungan yang akan merugikan masyarakat.

Berikut merupakan data yang ditemukan dari *Barilla Center For Food and Nutrition* (2021), data menunjukkan sumber sampah terbanyak berasal dari sektor rumah tangga yaitu sebesar 63,4 persen atau sebanyak 77 kg per orang, industri restoran menyumbang sekitar 23,14 persen dari semua makanan yang dikonsumsi di luar rumah meliputi restoran atau 28 kg per orang per tahun dan dari sektor pedagang sebesar 13,22 persen atau 16 kg per orang per tahunnya.

Sumber Sampah Makanan Terbanyak di Indonesia

■ Rumah tangga ■ Restoran ■ Pedagang



GoodStats

Sumber: Barilla Center for Food and Nutrition (2021)

Gambar 1. 1
Sumber Sampah Makanan Terbanyak di Indonesia

Sumber: Barilla Center for Food and Nutrition, 2021

Limbah makanan tidak hanya berkontribusi terhadap pemborosan sumber daya, tetapi juga pada krisis iklim. Sampah organik yang membusuk di tempat pembuangan akhir dapat menghasilkan gas metana, yang merupakan salah satu gas rumah kaca yang lebih kuat dari karbon. Menurut *United Nations Environment Programme* (UNEP, 2021), penguraian limbah makanan merupakan salah satu penyebab utama emisi karbon global.

Dalam fenomena tersebut, ada kebutuhan untuk mengadopsi paradigma baru dalam menjalankan bisnis restoran, yaitu dengan adanya konsep restoran berkelanjutan (*sustainable restaurant*). Konsep ini dapat menguraikan penerapan prinsip-prinsip yang dapat mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan sekaligus juga dapat memastikan stabilitas sosial dan ekonomi. Salah satu konsep yang sangat relevan yaitu paradigma *Triple Bottom Line*, yang dikembangkan oleh John Elkington (1994). Konsep ini menjelaskan tentang keberhasilan sebuah bisnis tidak hanya ditentukan oleh kinerja keuangannya tetapi juga oleh pertimbangannya terhadap lingkungan dan hubungan sosial. Menurut prinsip *Triple Bottom Line*, restoran diharapkan dapat menyeimbangkan aspek ekonomi dengan praktik lingkungan, seperti

menggunakan bahan-bahan yang diproduksi secara lokal, efisiensi energi, dan sistem pengumpulang ulang serta pengomposan, serta terlibat dalam kegiatan sosial yang bermanfaat bagi komunitas lokal.

Greens and Beans, sebuah restoran yang terletak di Jl. Bahureksa No.9 Bandung, merupakan salah satu contoh restoran spesifik yang secara konsisten mematuhi prinsip berkelanjutan. Didirikan pada tahun 2017, restoran ini terkenal dengan gaya hidup sehat dan kesadaran lingkungan di Bandung. Dari penggunaan makanan organik yang ditanam secara lokal, seperti bambu sedotan dan air isi ulang, hingga penggunaan produk limbah organik melalui biopori dan pemanfaatan maggot, Greens and Beans juga mendukung komunitas dalam menjaga keberlanjutan. Selain itu, restoran ini menyajikan makanan yang disesuaikan dengan kebutuhan pelanggan untuk meminimalkan limbah makanan dan secara aktif melibatkan para pelanggan melalui desain interior, papan nama, dan kampanye sosial di media digital.



Gambar 1. 2
Instagram Restoran
Sumber:Penulis 2025

Akun Instagram resmi mereka @greensandbeans.id, secara rutin membagikan informasi tentang menu sehat, program daur ulang, penggunaan produk ramah lingkungan, hingga gaya hidup *zero waste*. Berbagai ulasan positif di media, seperti Citarum Harum (2024), Kumparan (2023), dan blog independen (Sarrrahgita.com, 2019), telah membantu membentuk citra restoran ini sebagai

tempat untuk makan sehat dan berkelanjutan. Greeneration Foundation (2023) bahkan memasukkan Greens and Beans dalam daftar restoran berkelanjutan yang direkomendasikan di Bandung. Ini menunjukkan bahwa keberlanjutan bukan hanya sekedar slogan saja bagi restoran, tetapi sebuah gerakan yang mampu diwujudkan dalam setiap aspek operasional restoran.

Meskipun beberapa restoran di Indonesia telah mulai menerapkan praktik manajemen sampah berkelanjutan, seperti Pizza 4P's yang mengadopsi prinsip *zero waste* di Phnom Penh, Kamboja. (pizza4ps.com, 2023) dan Ijen di Bali (Jooi.id, 2022) yang menjadi restoran pertama di Indonesia dengan konsep *zero waste*, belum ada data atau studi kasus yang menunjukkan implementasi serupa di restoran Greens and Beans Bandung. Hal ini menimbulkan kesenjangan antara kondisi saat ini, di mana manajemen sampah berkelanjutan belum diterapkan secara optimal, dengan kondisi ideal di mana restoran beroperasi dengan prinsip *zero waste*, mengurangi dampak lingkungan dan meningkatkan efisiensi operasional.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis praktik pengelolaan limbah makanan yang diterapkan oleh restoran Greens and Beans Bandung, serta menjelaskan tantangan dan kendala yang dihadapi dalam melakukan prinsip restoran berkelanjutan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan mengeksplorasi strategi yang dapat dilakukan oleh restoran Greens and Beans dalam meningkatkan konsep *sustainable restaurant*, khususnya melalui proses *zero waste*. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan studi kasus pada restoran Greens and Beans. Metode pengumpulan data meliputi wawancara mendalam dengan beberapa informan dan observasi secara langsung. Pendekatan ini diharapkan dapat memberikan pemahaman mendalam mengenai praktik manajemen sampah yang diterapkan saat ini, tantangan yang dihadapi, dan potensi implementasi praktik berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

1. Bagaimana penerapan praktik pengelolaan limbah makanan berkelanjutan di restoran Greens and Beans Bandung?
2. Apa saja kendala dan faktor pendukung dalam pengelolaan limbah

makanan berkelanjutan di Greens and Beans Bandung, serta bagaimana upaya restoran dalam mengatasi kendala tersebut?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian tersebut penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui dan menggambarkan praktik-praktik pengelolaan limbah makanan berkelanjutan yang diterapkan di restoran Greens and Beans Bandung.
2. Mengidentifikasi kendala dan faktor pendukung dalam penerapan pengelolaan limbah makanan berkelanjutan di Greens and Beans Bandung, dan juga menggali strategi yang dilakukan restoran untuk mengatasi kendala tersebut.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Mengembangkan kajian ilmiah tentang praktik pengelolaan limbah makanan yang berkelanjutan di restoran, khususnya di konteks Indonesia dan Bandung.
2. Memberi kontribusi pengetahuan baru tentang faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan kendala dalam pengelolaan limbah makanan di restoran yang bisa menjadi rujukan studi selanjutnya.
3. Meningkatkan pemahaman teori tentang pengelolaan limbah dan usaha keberlanjutan di sektor kuliner untuk penelitian serupa di masa depan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Memberikan masukan bagi para pengelola restoran untuk meningkatkan keberlanjutan usaha mereka.
2. Membantu merumuskan strategi pengelolaan limbah makanan yang efektif dan efisien.
3. Meningkatkan kesadaran masyarakat dan pelaku usaha akan pentingnya keberlanjutan di sektor kuliner.
- 4.