

# PANGAN TAK TERKONSUMSI PADA RUMAH TANGGA DI KECAMATAN LAWANG KIDUL KABUPATEN MUARA ENIM

## *Factors Affecting Lowland Rice Farmers Income at Ogan Ilir District*

Wenny Widiastuti, Muhammad Yazid, Erni Purbiyanti  
Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian  
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya  
email: yazid\_ppmal@yahoo.com

**ABSTRACT.** Reducing food waste is one of the efforts to realize national food security. Research on households food waste was executed in Lawang Kidul District Muara Enim in April 2016. The method used in this research was survey. The method used to select the area was cluster sampling. The purposes of this research were to describe the process of food waste and describe the handling of food waste. In this research, food waste referred to rice waste produced by household. The process of food waste on households started from food (rice) consumption was conducted by household members in the primary meal the day or night. Primary meal and also a kind of side dishes/vegetables was consumed proved affecting appetite so that tend the cause of food waste in household.. The manner of handling food waste among others were; (1) used as cattle feed; (2) discarded as rubbish and; (3) use as organic fertilizer.

**Key words** : food waste, household, process, manner of handling

**ABSTRAK .** Mengurangi pangan tak-terkonsumsi adalah salah satu upaya untuk mewujudkan ketahanan pangan nasional. Penelitian mengenai pangan tak-terkonsumsi pada rumah tangga di Kecamatan Lawang Kidul Kabupaten Muara Enim dilaksanakan pada bulan April 2016. Penelitian ini menggunakan metode survei. Pemilihan daerah contoh menggunakan metode *cluster sampling*. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan terjadinya pangan tak-terkonsumsi dan mendeskripsikan cara menangani pangan tak-terkonsumsi. Pada penelitian ini, pangan tak-terkonsumsi yang dimaksud adalah nasi yang tak-terkonsumsi yang dihasilkan oleh rumah tangga. Proses terjadinya pangan tak-terkonsumsi pada rumah tangga berawal dari konsumsi pangan (nasi) yang dilakukan anggota rumah tangga pada waktu makan utama yaitu siang atau malam hari. Waktu makan utama dan juga jenis lauk/sayuran pendamping nasi yang dikonsumsi terbukti mempengaruhi nafsu makan sehingga berkecenderungan menjadi penyebab terjadinya pangan tak-terkonsumsi pada rumah tangga. Adapun cara penanganan pangan tak-terkonsumsi antara lain: (1) dijadikan pakan ternak; (2) dibuang langsung sebagai sampah; dan (3) dijadikan pupuk organik sebagai penyubur tanaman.

**Kata Kunci** : pangan tak-terkonsumsi, rumah tangga, proses, cara penanganan

## LATAR BELAKANG

Salah satu kebutuhan hidup manusia yang harus dipenuhi yaitu kebutuhan pangan. Manusia membutuhkan pangan untuk dapat berkembang dan beraktifitas. Kebutuhan pangan dapat dipenuhi dengan ketersediaan pangan yang cukup baik jumlah maupun mutunya. Ketersediaan dan kecukupan pangan bukan saja berperan penting dalam pemenuhan energi kalori yang cukup bagi peningkatan produktivitas tetapi juga berkontribusi langsung terhadap pencapaian ketahanan pangan nasional. Untuk mewujudkan ketahanan pangan, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengurangi kehilangan dan pemborosan pangan (Prasetyani dan Dodi, 2013).

Pemborosan pangan dapat terjadi baik saat produksi sampai tahap konsumsi. Saat tahap produksi dari pra tanam sampai proses pasca panen sering terjadi kehilangan pangan (*food lost*) atau biasa disebut kehilangan hasil akibat minimnya teknologi yang digunakan untuk memproduksi dan mengolah pangan. Saat tahap konsumsi, pemborosan pangan pada tingkat konsumen muncul karena adanya pangan tak-terkonsumsi (*food waste*). Tingkat kehilangan pangan dan pemborosan pangan (pangan tak-terkonsumsi)

menurut kelompok pangan itu sendiri, tahapan aktivitas (produksi, pasca panen, pengolahan, pengecer, dan konsumsi) serta antara negara maju dan berkembang menunjukkan keberagaman yang cukup signifikan (Kariyasa dan Achmad, 2012).

Pemborosan pangan di negara maju seperti Eropa dan Amerika Utara pada tahap konsumsi rata-rata mencapai 95-115 kg per kapita per tahun, sementara di negara berkembang seperti Afrika, Amerika Latin dan Asia termasuk Indonesia sekitar 6-11 kg per kapita per tahun. Hasil ini juga sejalan dengan pemborosan pangan di Amerika Serikat pada tahap konsumsi mencapai 27 persen dari total produksi (Cuellar dan Webber, 2010).

Salah satu penyumbang pangan tak-terkonsumsi (*food waste*) adalah rumah tangga. Saat pangan sampai pada konsumen seperti konsumen tingkat rumah tangga, pangan tak terkonsumsi dapat terjadi karena: kurangnya kesadaran konsumen dalam memanfaatkan makanan dengan baik, konsumen tidak mengetahui batas tanggal makanan dapat dikonsumsi, pembusukan makanan akibat cara penyimpanan makanan yang salah dan pembelian makanan dalam jumlah yang melebihi kebutuhan akibat perencanaan dalam pembelian makanan kurang baik (Gunders, 2012).

Jenis pangan yang biasa dikonsumsi oleh rumah tangga penduduk Indonesia terutama di Sumatera Selatan terdiri dari pangan pokok berasal dari jenis padi-padian yaitu nasi, kemudian lauk pauk dan sayuran. Rata-rata konsumsi per kapita pangan di kota dan di desa Provinsi Sumatera Selatan untuk komoditi pangan pokok padi-padian termasuk nasi, pangan pelengkap yaitu lauk pauk (ikan/udang/cumi/kerang, daging dan telur) serta sayuran menunjukkan persentase konsumsi yang tinggi (BPS Sumatera Selatan, 2013). Berdasarkan data tersebut, artinya terdapat kemungkinan adanya pemborosan pangan atau sisa pangan yang tidak habis saat dikonsumsi.

Kecamatan Lawang Kidul merupakan salah satu Kecamatan yang terdapat di Kabupaten Muara Enim Provinsi Sumatera Selatan dengan total penduduk 67.373 jiwa (Kantor Kecamatan Lawang Kidul, 2016). Berdasarkan jumlah penduduk yang cukup banyak tersebut tentunya jumlah konsumsi pangan dalam rumah tangga juga cukup banyak sehingga dapat menimbulkan pangan tak-terkonsumsi.

## **METODE**

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Lawang Kidul Kabupaten Muara Enim Provinsi Sumatera Selatan yaitu di Desa Lingga dan Desa Tegal Rejo. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan dengan pertimbangan: a) Kecamatan Lawang Kidul belum pernah menjadi lokasi penelitian mengenai pangan tak-terkonsumsi; b) di Kecamatan Lawang Kidul tepatnya di Desa Lingga dan Desa Tegal Rejo terdapat rumah tangga dengan karakteristik suku yang berbeda yaitu suku lokal (suku asli Sumatera Selatan) dan suku pendatang; dan c) efisiensi biaya dan tenaga karena letak lokasi yang mudah untuk dijangkau. Pengambilan dan pengolahan data dilaksanakan pada bulan April 2016 sampai dengan selesai. .

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Metode survei digunakan karena pada penelitian pengumpulan data primer dilakukan secara langsung kepada sumber yang ada di lapangan melalui wawancara langsung, pengisian kuisioner, dan dokumentasi sehingga terjadi interaksi secara langsung antar peneliti dengan objek penelitian atau sampel penelitian.

Metode yang digunakan dalam penarikan contoh daerah penelitian adalah metode *cluster sampling* atau *sampling daerah*. Penelitian dilakukan pada dua desa yang ada di Kecamatan Lawang Kidul dimana kedua desa dipilih secara sengaja (*purposive location sampling*) yaitu

Desa Tegal Rejo dan Desa Lingga. Dari masing masing desa dipilih dua RT yang mewakili desa tersebut. Sampel yang diambil di setiap satu RT pada masing-masing desa sebanyak 15 rumah tangga sebagai responden sehingga jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 60 rumah tangga.

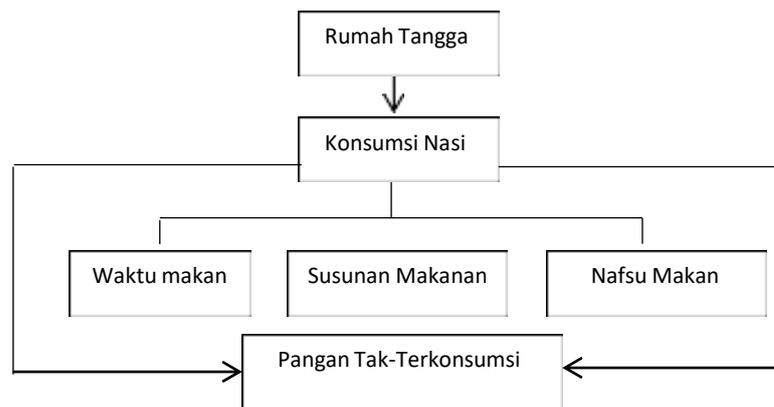
Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan responden pada rumah tangga dan juga pengisian daftar pertanyaan (kuisioner) yang telah dipersiapkan sebelumnya. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka,

jurnal ilmiah, Badan Pusat Statistika Provinsi Sumatera Selatan, kantor Kecamatan Lawang Kidul, Kantor Kepala Desa Lingga, dan Kantor Kepala Desa Tegal Rejo.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Proses Terjadinya Pangan Tak-Terkonsumsi**

Pangan tak-terkonsumsi pada penelitian ini merujuk pada jumlah nasi yang tidak habis dikonsumsi dalam rumah tangga, tidak termasuk lauk pauk dan sayuran yang dikonsumsi bersama nasi yang diambil. Nasi tak-terkonsumsi di Kecamatan Lawang Kidul diukur dengan metode penimbangan dengan menggunakan timbangan dengan ketelitian 0,1 gram. Berdasarkan hasil penelitian, dari 60 sampel rumah tangga terdapat 40 rumah tangga yang menghasilkan pangan tak-terkonsumsi dijadikan sampel yang digunakan pada analisis. Adapun proses terjadinya pangan tak-terkonsumsi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Terjadinya Pangan Tak-Terkonsumsi

—————> : Alur kegiatan  
 Keterangan : : Berkaitan dengan

Pada mulanya pangan tak-terkonsumsi berasal dari konsumsi pangan yang dilakukan dalam rumah tangga. Konsumsi pangan berkaitan dengan waktu makan, susunan makanan, dan nafsu makan. Rumah tangga di Kecamatan Lawang Kidul melakukan konsumsi pangan setelah mengolah sendiri bahan baku pangan untuk dijadikan makanan. Berbeda dengan masyarakat di kota yang sudah banyak mengkonsumsi makanan serba instan atau membeli makanan di warung cepat saji. Rumah tangga di Kecamatan Lawang Kidul melakukan konsumsi pangan utama pada waktu siang atau malam hari. Waktu makan siang dilaksanakan lewat dari pukul 10.00 WIB sampai pukul 14.00 WIB, dan waktu makan malam dilaksanakan pukul mulai dari pukul 18.00WIB sampai pukul 22.00 WIB. Setiap anggota rumah tangga memiliki waktu makan dirumah yang berbeda-beda dikarenakan aktivitas yang dilakukannya. Waktu makan utama dapat menentukan waktu terjadinya pangan tak-terkonsumsi dalam rumah tangga.

Jenis pangan yang dikonsumsi rumah tangga sampel di Kecamatan Lawang Kidul adalah jenis padi-padian (beras), sayuran hijau, dan lauk-pauk. Dalam penelitian ini jarang sekali rumah tangga yang mengkonsumsi menu tambahan seperti buah-buahan dan susu dalam kesehariannya. Jenis nasi yang dikonsumsi oleh masyarakat Kecamatan Lawang Kidul yaitu berasal dari beras dengan merk Buah Naga /beras Raja dengan pertimbangan kualitas beras yang akan dikonsumsi (warna, bau, rasa, dan tekstur beras). Adapun jenis lauk pauk yang dikonsumsi oleh masyarakat di Kecamatan Lawang Kidul seperti ikan, ayam, telur, tahu, tempe dan sebagainya. Sedangkan jenis sayuran hijau yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Kecamatan Lawang Kidul seperti kangkung, bayam dan kacang panjang.

Jenis makanan pendamping nasi (susunan makanan) yang disajikan dalam rumah tangga mempengaruhi pola konsumsi yang dilakukan. Apabila jenis makanan pendamping baik berupa sayuran

ataupun lauk pauk yang disajikan merupakan jenis yang paling disukai maka anggota rumah tangga akan mengkonsumsi makanan lebih banyak daripada biasanya. Pada orang dewasa, konsumsi nasi dan makanan pendampingnya dilakukan secara bersama tetapi pada anak-anak cenderung menghabiskan lebih banyak lauk pauk terlebih dahulu sehingga saat akan mengkonsumsi nasi anak-anak sudah merasa kenyang. Hal ini dapat menimbulkan nasi tak-terkonsumsi.

### **Cara Penanganan Pangan Tak-Terkonsumsi**

Adapun cara yang dilakukan rumah tangga dalam penanganan pangan tak-terkonsumsi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Penanganan pangan tak-terkonsumsi pada rumah tangga di Kecamatan Lawang Kidul, 2016

No	Penanganan	Jumlah (rumah tangga)	Persentase (%)
1	Dijadikan Pakan Hewan	21	52,5
2	Dibuang Sebagai Sampah	18	45
3	Dijadikan Pupuk Organik	1	2,5
	Jumlah	40	100

Berdasarkan Tabel 1, ada 3 kelompok cara yang dilakukan rumah tangga sampel dalam penanganan pangan tak-terkonsumsi, yaitu sebagai berikut:

1. Rumah tangga sampel yang memiliki hewan ternak/hewan peliharaan, seperti: ayam dan bebek, cenderung akan menjadikan nasi tak-terkonsumsi sebagai pakan ternak. Jumlah rumah tangga yang menjadikan pangan tak-terkonsumsi sebagai pakan hewan adalah sebanyak 21 rumah tangga atau sekitar 52,5 persen. Nasi tak-terkonsumsi dapat diberikan langsung kepada hewan atau dapat diolah secara tradisional terlebih dahulu untuk kemudian dijadikan pakan hewan yaitu dimulai dari pengumpulan nasi tak-terkonsumsi dan penjemuran selama beberapa hari sampai nasi kering, setelah itu baru diberikan sebagai pakan ternak.
2. Rumah tangga sampel yang tidak memperdulikan adanya nasi tak-terkonsumsi cenderung akan membuang langsung nasi tak-terkonsumsi dan menjadikannya sebagai sampah. Jumlah rumah tangga yang membuang langsung pangan tak-terkonsumsi adalah sebanyak 18 rumah tangga atau sekitar 45 persen.
3. Rumah tangga sampel cenderung akan menjadikan nasi tak-terkonsumsi sebagai pupuk organik untuk penyubur tanaman. Jumlah rumah tangga yang menjadikan pangan tak-terkonsumsi pupuk organik adalah hanya sebanyak 1 rumah tangga 2,5 persen.

Selain cara diatas, ada cara yang dinilai cukup untuk dapat mencegah timbulnya pangan tak-terkonsumsi dalam rumah tangga, yaitu dengan menerapkan aturan tidak boleh menyisakan makanan yang dapat diterapkan untuk anggota rumah tangga yang berusia 14-64 tahun dan jugaantisipasi yang dilakukan oleh orang tua sebelum pangan tak-terkonsumsi dihasilkan oleh anak-anak berusia 0-14 tahun. Antisipasi ini dapat dilakukan dengan memperkirakan jumlah pangan yang akan dikonsumsi. Dengan adanya aturan dan antisipasi tersebut, anggota rumah tangga hanya akan mengambil porsi makanan sesuai dengan yang dapat dikonsumsinya sehingga jumlah pangan yang tak-terkonsumsi dapat diminimalisir atau dihilangkan.

### **KESIMPULAN**

Adapun kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Proses terjadinya pangan tak-terkonsumsi pada rumah tangga berawal dari konsumsi pangan (nasi) yang dilakukan anggota rumah tangga pada waktu makan utama yaitu siang atau malam hari. Waktu makan utama dan juga jenis lauk/sayuran pendamping nasi yang dikonsumsi anggota rumah tangga terbukti mempengaruhi nafsu makan sehingga berkecenderungan menjadi penyebab terjadinya pangan tak-terkonsumsi pada rumah tangga.

2. Cara penanganan pangan tak-terkonsumsi pada rumah tangga, antara lain: a) dijadikan pakan ternak; b) dibuang sebagai sampah; dan c) dijadikan pupuk organik sebagai penyubur tanaman.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- [1] Badan Pusat Statistik. 2013. *Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Sebulan Menurut Jenis Pengeluaran dan Klasifikasi Daerah, Sumatera Selatan Tahun 2011-2013*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan.
- [2] Cuellar, A.D. dan Webber, M.E. 2010. Wasted Food, Wasted Energy: The Embedded Energy in Food Waste in The United States. *Environmental Science and Technology*. 4(11): 6464- 6469.
- [3] Gunders, Dana. 2012. Wasted : How America is Losing Up To 40 Percent of Its Food From Farm to Fork to LandFill. *Natural Resources Defense Concil*. 12-06-B, 12
- [4] Kariyasa, Ketut dan Achmad Suryana. 2012. Memperkuat Ketahanan Pangan Melalui Pengurangan Pemborosan Pangan. *Analisis Kebijakan Pertanian*. 10(4) : 331-346.
- [5] Prasetyani, Ikha dan Dodi Widyanto. 2013. Strategi Menghadapi Ketahanan Pangan (Dilihat Dari Kebutuhan dan Ketersediaan Pangan) Penduduk Indonesia di Masa Mendatang (Tahun 2015-2040). *Jurnal Bumi Indonesia. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta*.