

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Hasil sisa makanan yang mencakup makanan setengah dimakan maupun yang tersisa di atas piring-piring restoran, masakan rumah hingga produk olahan yang terbuang hasil dari sampah rumah tangga merupakan sebuah wujud *food waste* atau limbah sisa makanan. Kebiasaan untuk menyisakan makanan ini masih sering dijumpai di berbagai macam rumah makan, instansi seperti hotel maupun rumah sakit, sekolah dan acara-acara besar yang sering diadakan seperti pernikahan dan lainnya. Dengan meningkatnya limbah sisa makanan atau yang disebut dengan *food waste*, dan juga beberapa faktor pendukung kontribusi seperti persiapan yang berlebih, *overbuying*, maupun pembagian makanan yang buruk, bila kebiasaan ini terus berlanjut, tentu akan berdampak buruk pada lingkungan. Tragedi ledakan gas metana yang menewaskan 143 orang pada tahun 2005 di TPA Leuwigajah, Cimahi menjadi salah satu dari dampak buruk yang terjadi akibat penumpukan *food waste*. Tumpukan sampah basah organik seperti sisa makanan tersebut menghasilkan gas metana yang menjadi penyebab meledak dan longsornya TPA di Kampung Adat Cirendeui, Cimahi. Organisasi *Waste 4 Change* juga menambahkan bahwa penyumbang sampah organik yang masuk ke TPA tidak hanya berasal dari kegiatan domestik rumah tangga. Industri makanan seperti katering, restoran, hotel, kantin sekolah, maupun kampus hingga warung makan kecil yang terletak di pinggir jalan juga menjadi faktor terkumpulnya sampah organik.

Sisa makanan di atas piring yang sering dijumpai juga menjadi penyumbang sampah yang patut untuk diperhatikan. Dengan fenomena ini, perancang ingin mencoba untuk berkontribusi dalam pencegahan penumpukan *food waste* yang sedang terjadi saat ini dengan menyuarakan dan menyusun sebuah kampanye edukatif mengenai pengenalan awal *food waste* dan himbauan untuk

mencegahnya. Kampanye ini berupa bacaan dalam bentuk zine dengan ukuran A6 (10,5 x 15cm) sebagai media utama perancangan.

Proses pencarian data perancangan ini dilakukan dengan melakukan wawancara bersama narasumber baik individu maupun kelompok yang ikut berkontribusi dalam pencegahan food waste. Studi kepustakaan mengenai topik yang bersangkutan juga didapatkan berdasarkan rekomendasi oleh narasumber saat melakukan proses wawancara. Beberapa bentuk observasi sudah dilakukan perancang untuk bisa mengerti permasalahan pada *food waste* yang sedang terjadi di Daerah Istimewa Yogyakarta. Kunjungan ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA) di Piyungan, Yogyakarta dan beberapa TPA di titik kota Yogyakarta dilakukan untuk melihat bentuk dan jenis sampah yang terbuang setiap harinya. Perancang memberi kesimpulan pada hasil observasi tersebut bahwa sampah organik seperti makanan masih cukup mendominasi tempat pembuangan akhir tersebut, diikuti oleh sampah plastik dan kertas. Kurang aktifnya sosialisasi mengenai penumpukan limbah sisa makanan yang dilakukan oleh pemerintah kota di Daerah Istimewa Yogyakarta juga menjadi salah satu penyebab isu ini tidak ditangani dengan serius sehingga masih banyak masyarakat yang menganggap sepele akan isu *food waste* yang terjadi. Maka itu, perancang menyusun media utama pada kampanye dengan tujuan untuk memberi edukasi dasar mengenai *food waste* dan bentuk pencegahan yang bisa dilakukan oleh masing-masing penerima komunikasi. Dalam prosesnya, perancang juga melakukan beberapa kegiatan *workshop composting* sebagai bentuk pencegahan sisa sampah makanan di rumah. Ilmu dan pengalaman tersebut, kemudian diterjemahkan kembali oleh perancang menjadi sebuah tulisan pada media utama perancangan.

Dengan berbagai proses yang telah dilalui perancang dalam mewujudkan visualisasi pada perancangan, dapat disimpulkan bahwa perancangan kampanye berupa zine ini merangkul semangat pengetahuan kolaboratif. Hasil dari studi kepustakaan maupun insight yang didapat melalui kegiatan wawancara, *workshop* dengan berbagai jenis narasumber, dikumpulkan dan tersusun menjadi narasi yang

dimuat pada media utama perancangan, yaitu zine. Perancangan kampanye ini juga diuji kepada beberapa khalayak yang sudah ditentukan. Hasil uji perancangan utama tersebut mendapat berbagai macam respon yang cukup menarik. Dengan adanya pengenalan mengenai isu *food waste* ini terlihat bahwa masih ada responden yang tidak pernah terpapar mengenai topik yang bersangkutan, dan beberapa sudah mengenal topik yang bersangkutan, meski tidak mendalami. Terlihat juga refleksi dari sikap audiens ketika dikenalkan oleh media perancangan, 4 dari 6 responden menerima media komunikasi dengan baik masih masih memiliki kecenderungan untuk menyisakan makanan mereka. Namun, hal ini menjadi sebuah titik awal baru bagi responden untuk kemudian perlahan mengubah kebiasaan untuk menyisakan makanan mereka.

Dengan adanya media pendukung berupa media sosial yang berbasis instagram pada kampanye, perancang mengajak audiens atau pengikut akun kampanye di media sosial untuk ikut serta mengunggah foto piring bersih se usai makan dengan tagar #MakanSampaBersih. Diikuti dengan konten edukasi pencegahan *food waste* pada media sosial, perancangan kampanye ini bisa kemudian tersalurkan kepada masyarakat baik di Daerah Istimewa Yogyakarta maupun Indonesia.

B. Saran

Media utama pada perancangan ini merupakan wujud dari kampanye pencegahan *food waste* yang terdapat di Daerah Istimewa Yogyakarta. Meski skala paparan kampanye ini masih tergolong kecil dan penyelenggaraannya yang belum lama, namun perancang berharap bahwa kampanye ini akan kemudian memiliki jangka umur yang panjang. Dengan ini, diharapkan bahwa media perancangan yang digunakan untuk mengomunikasikan dapat terus berkembang menyesuaikan dengan target audiens sehingga pengenalan isu *food waste* dapat lebih tersebar baik di Daerah Istimewa Yogyakarta maupun Indonesia. Perancang sadar dari beberapa hasil responden media utama kampanye, meski sulit untuk menghapus kebiasaan

untuk menyisakan makanan, namun bukan berarti bahwa hal tersebut mustahil untuk diubah. Meski perancangan kampanye ini masih jauh dari sempurna, namun tidak membuat nilai kampanye ini menjadi rendah ataupun sebaliknya. Dengan penyebaran *awareness* sebagai bentuk pencegahan penumpukan *food waste* yang sedang terjadi saat ini, perancang juga berharap bahwa perancangan ini dapat menjadi inspirasi untuk mendorong rekan-rekan desainer lain ataupun masyarakat secara umum untuk kembali menyebarkan *awareness* tentang isu yang terkait sehingga dapat bersama-sama mencegah penumpukan limbah sisa makanan atau yang disebut dengan *food waste*.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Bartel, J. (2004). *From A to Zine: Building a Winning Zine Collection in your library*. Chicago , United State of America: American Library Association.
- Buzby, J., Wells, H., & Hyman, J. (2014, Februari). The Estimated Amount, Value, and Calories of Postharvest Food Losses at the Retail and Consumer Levels in the United States. *Economic Information Bulletin Number 121*, 33.
- Duncombe, S. (2008). *Notes from Underground Zines and the Politics of Alternative Culture*. (B. Willis, Ed.) Bloomington: Microcosm Publishing.
- Ruslan, R. (2007). *Kampanye Public Relations*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Rustan, S. (2019). *Warna*. Jakarta: Batara Imaji.
- Sanyoto, S. E. (2009). *Nirmana : Elemen-elemen Seni dan Desain*. Yogyakarta: Jalasutra.
- Wilson, B. (2019). *The Way We Eat Now*. Londen : HarperCollinsPublishers.

Jurnal Ilmiah

- Gunders, D., & Bloom , J. (2017). *Wasted: How America Is Losing Up To 40 Percent Of Its Food From Farm To Fork Landfill*. Natural Resources Defense Council, New York City.
- Krista L. Thyberg, D. J. (2016). *Drivers of Food Wastage and Their Implications for Sustainable Policy Developent* (Vol. 106). Technology & Society Faculty Publications.
- Natural Resources Defense Council. (2017, October 25). *Two-Thirds of Food Wasted at Home In Three Major U.S. Cities is Edible*. Retrieved Desember 24, 2021, from NRDC: <https://www.nrdc.org/media/2017/171024-0>
- Pusparisa, Y. (2021). *Estimasi Limbah Makanan Rumah Tangga di Asia Tenggara*. United Nations Enviroments Programme .
- Putra, D. P. (2022, May). Zine Sebagai Representasi Budaya Perkotaan di Jakatra. *Kartala Visual Studies*, 12.

Webtografi

- Chryshna, M. (2020, Juli 31). *Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*. Retrieved Oktober 5, 2021, from Kompaspedia: <https://kompaspedia.kompas.id/baca/profil/daerah/provinsi-daerah-istimewa-yogyakarta>
- Cimsa Universitas Indonesia. (2020, November 9). *Food Waste dan Pengaruhnya Terhadap Lingkungan*. Retrieved Desember 24, 2021, from Cimsa.ui.ac.id: <https://cimsa.ui.ac.id/2020/11/09/food-waste-dan-pengaruhnya-terhadap-lingkungan/>
- Duncan, B. (2018, April 30). *Food Waste: Why It's Bad*. Retrieved Oktober 3, 2021, from Greener Kirkcaldy, Going Greener Together: <https://www.greenerkirkcaldy.org.uk/food-waste-why-its-bad/>
- Food Marketing Institute. (2015). *U.S. Grocery Shopper Trends 2015*. London: DMI.
- Food Print. (2018, Agustus 10). *The Problem of Food Waste*. Retrieved Desember 24, 2021, from Food Print: <https://foodprint.org/issues/the-problem-of-food-waste/>
- Greenfield, R. (2016, Februari 2). *How To End The Food Waste Fiasco*. Retrieved Desember 24, 2021, from Tedx Talk: <https://www.youtube.com/watch?v=w96osGZaS74&list=LL&index=2>
- Hidayat, A. A. (2021, Juni 9). *Bappenas Ungkap Sampah Makanan RI 48 Juta Ton Tiap Tahunnya*. Retrieved September 30, 2021, from Tempo.co: <https://bisnis.tempo.co/read/1470541/bappenas-ungkap-sampah-makanan-ri-48-juta-ton-tiap-tahun>
- Lehner, P. (2012, Agustus 21). *Tackling Food Waste at Home*. Retrieved Desember 24, 2021, from NRDC: <https://www.nrdc.org/experts/peter-lehner/tackling-food-waste-home>
- Mckinsey & Company. (2011, November). *Resource revolution: Meeting the world's energy, materials, food and water needs*. Retrieved Desember 24, 2021, from Mckinsey.com: <https://www.mckinsey.com/business-functions/sustainability-and-resource-productivity/our-insights/resource-revolution>
- Nababan, C. N. (2019, November 6). *ADB Laporkan 22 Juta Orang Kelaparan di Era Jokowi*. Retrieved Oktober 3, 2021, from CNN Indonesia:

<https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20191106150657-532-446069/adb-laporkan-22-juta-orang-kelaparan-di-era-jokowi>

- Prakoso, E. P. (2021, Agustus 16). *Risography Printing, Sejarah, Definisi, Ragam Alat dan Proses Cetak*. Retrieved Desember 2022, from dkv.binus.ac.id: <https://dkv.binus.ac.id/2021/08/16/risography-printing-sejarah-definisi-ragam-alat-dan-proses-cetak/>
- Qonita, M. (2020, September 14). *Perbedaan Food Loss dan Food Waste dan Cara Kita Menghindarinya*. Retrieved Desember 24, 2021, from Waste 4 Change: <https://waste4change.com/blog/food-loss-waste/>
- Riadi, M. (2019, Januari 11). *Pengertian, Jenis dan Teknik Kampanye*. Retrieved Oktober 5, 2021, from KajianPustaka.com: <https://www.kajianpustaka.com/2019/01/pengertian-jenis-dan-teknik-kampanye.html>
- Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional. (2021). *Capaian Kinerja Pengelolaan Sampah*. Retrieved December 24, 2021, from SIPSN: <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/>
- Unit, E. I. (2017). *Fixing Food Towards A More Sustainable Food System*. Retrieved December 23, 2021, from Barilla Center For Food And Nutrition: https://foodsustainability.eiu.com/files/Fixing_Food_2021.pdf
- Utami, S. F. (2019). *Apa Perbedaan Food Loss dan Food Waste*. Retrieved December 24, 2021, from Zero Waste Indonesia: <https://zerowaste.id/zero-waste-lifestyle/perbedaan-food-loss-dan-food-waste/>
- Utami, S. F. (2019). *Apa Perbedaan Food Loss dan Food Waste*. Retrieved Oktober 5, 2021, from Zerowaste.id: <https://zerowaste.id/zero-waste-lifestyle/perbedaan-food-loss-dan-food-waste/>