



Kajian *food waste* untuk meningkatkan ekonomi keluarga

Food waste study to improve family economy

Khusniyah^{1*}, Zeni Zainal Muis¹, Dwi Apriyanti Kumalasari¹

¹Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Kahuripan Kediri, Indonesia

*corresponding author: khusniyah71@kahuripan.ac.id

Received: 04th April, 2022 | accepted: 31st July, 2022

ABSTRAK

Indonesia nomor dua penyumbang sampah makanan di dunia. Global Hunger Index mengatakan, tingkat kelaparan di Indonesia berada di tingkat serius namun pengolahan *food waste* dapat memberikan dampak positif terhadap ekonomi keluarga. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan: 1) faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku menyiapkan makanan; 2) faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku membuang makanan; 3) apakah *food waste* dapat meningkatkan ekonomi keluarga. Penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif dan telah dilaksanakan di Desa Jiken Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur secara purposive menggunakan data primer dan sekunder. Data diambil secara sampling dengan wawancara di rumah tangga dan dianalisis untuk mendapatkan jawaban tujuan penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perilaku rumah tangga menyiapkan makanan dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti jumlah anggota keluarga, perencanaan menyiapkan masakan, besarnya biaya penyiapan makanan, intensitas memasak sehari, dan pernah tidaknya belajar memasak. Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku rumah tangga membuang makanan diantaranya disebabkan karena tidak sesuainya menu, banyaknya menu, jadwal makan lebih dua kali sehari, penampilan makanan biasa, dan tidak sesuainya citra rasa makanan. *Food waste* dapat meningkatkan ekonomi keluarga sebesar 60% bila digunakan untuk pakan ternak. Penelitian ini menghasilkan pola perilaku rumah tangga dalam menyiapkan makanan dan menekan jumlah membuang sampah makanan serta ekonomi keluarga meningkat dari pengolahan *food waste*.

Kata kunci: *food waste*; nilai ekonomi ; perilaku rumah tangga

ABSTRACT

Indonesia is the second largest contributor to food waste in the world. The Global Hunger Index said that the level of hunger in Indonesia is at a serious level but

processing food waste can have a positive impact on the family economy. This study first aims to determine the factors that influence the behavior of preparing food, secondly to determine the factors that influence the behavior of wasting food, and thirdly to find out that food waste can improve the family's economy. This type of qualitative descriptive research was carried out in Jiken Village, Tulangan District, Sidoarjo Regency, East Java purposively using primary and secondary data. Data were taken by sampling with household interviews and analyzed to obtain answers to the research objectives. The results showed that the behavioral factors of the household preparing food include the number of family members, planning to prepare food, the amount of food preparation costs, the intensity of cooking a day, and whether or not they have ever learned to cook. Factors that influence household behavior in disposing of food include inappropriate menus, number of menus, schedule of eating more than twice a day, appearance of ordinary food, and inappropriate taste of food. Food waste can improve the family's economy, namely 60% food waste can be used to animal feed. It is hoped that this research method will produce patterns of household behavior in preparing food and reducing the amount of food waste and the family economy will increase from food waste processing.

Keywords: *food waste; economic value; household behavior*

PENDAHULUAN/INTRODUCTION

Dalam beberapa tahun terakhir, sampah makanan menjadi salah satu isu global. Adanya kenaikan timbunan sampah makanan berdampak pada masalah bagi rantai penyediaan makanan dan pelestarian lingkungan secara global di masa yang akan datang. Sampah makanan yang dihasilkan pada semua tahap rantai pasokan makanan. Sektor rumah tangga merupakan salah satu kontributor utama dalam peningkatan timbunan sampah makanan di suatu wilayah. Manusia membutuhkan makan untuk bertahan hidup namun sampah makanan akan terus dihasilkan setiap harinya.

Isu kehilangan makanan (*food loss*) dan sampah makanan semakin mendapatkan perhatian di seluruh dunia (Chaerul & Zatadini, 2020).

Tantangan global menghadapi masyarakat seluruh dunia adalah menyediakan makanan bagi 9,1 miliar orang pada tahun 2050 (Abdelradi, 2018). Hal ini ditunjukkan adanya timbunan sampah makanan yang dihasilkan cukup besar. Badan Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB) yang menangani pangan (*Food and Agriculture Organization/ FAO*) memperkirakan sekitar 32% dari makanan yang diproduksi terbuang begitu saja pada tahun 2009 (Chaerul & Zatadini, 2020). Nilai ini diperhitungkan dari massa kehilangan makanan dan sampah makanan serta tidak termasuk energi yang hilang (Chikarrani *et al.*, 2009).

Diperlukan solusi yang memiliki dampak jangka panjang untuk menyelesaikan masalah tersebut. Sektor rumah tangga menjadi salah satu sektor yang menyumbang sampah makanan dalam jumlah yang cukup besar.

Terdapat berbagai faktor yang mempengaruhi timbulan sampah makanan. Perilaku seseorang terhadap sampah makanan dapat diinvestigasi dari perspektif perilaku konsumen. Faktor lain yang dapat mempengaruhi perilaku membuang sampah secara tidak langsung dipengaruhi perilaku konsumen (Hebrok & Boks, 2017), (Ilyuk, 2018).

Faktor –faktor aspek material dalam suatu keluarga termasuk kondisi hidup dan akses geografis terhadap transportasi dan toko mempengaruhi rutinitas harian *food waste behavior* dalam rumah tangga. Pengetahuan, kemampuan, dan perilaku yang buruk terkait perencanaan makanan dapat meningkatkan timbulan sampah makanan (Sugandini *et al.*, 2020).

Pangan merupakan kebutuhan esensial untuk melangsungkan kehidupan bagi manusia. Seiring dengan adanya pertumbuhan penduduk, maka permintaan pangan akan semakin meningkat (Kumalasari *et al.*, 2020). Komoditas perlu dilakukan pengolahan dengan baik dan menghasilkan hasil pangan yang aman, berkhasiat dan higienis (Kumalasari *et al.*, 2020). Tercapainya ketahanan pangan nasional merupakan salah satu tujuan penting pembangunan dan peningkatan kualitas kehidupan bangsa .

Ketersediaan dan kecukupan pangan bukan saja berperan penting dalam pemenuhan energi kalori cukup bagi peningkatan produktivitas, melainkan juga memberikan dukungan pada peningkatan kualitas hidup dan

keberlanjutan pembangunan (Kumalasari *et al.*, 2020).

Indonesia adalah salah satu negara dengan penduduk terbanyak di dunia. Indonesia menduduki peringkat ke 4 di dunia setelah China, India, dan Amerika (Khoerunisa & Noorikhshan, 2021). Indonesia merupakan penyumbang sampah makanan terbesar kedua di dunia (Stephen *et al.*, 2019).

Food waste memberikan dampak yang signifikan terhadap kehidupan manusia, misalnya menyebabkan kelaparan. Menurut *Global Hunger Index* tingkat kelaparan di Indonesia berada di tingkat serius, dimana banyak orang yang kelaparan diluar sana, sedangkan kita yang serba berkecukupan (banyak makanan) tidak dihabiskan dan suka membuang makanan (Hendriadi & Ariani, 2020).

Rumah tangga merupakan sumber utama yang menghasilkan limbah makanan (Schanes *et al.*, 2018). Mengingat banyaknya jumlah limbah makanan yang terjadi pada tingkat rumah tangga, pencegahan limbah makanan pada tahap awal merupakan tahap paling penting untuk atasi (Purwono *et al.*, 2021).

Adapun beberapa faktor ditentukan bagaimana seseorang memilih makanan yaitu selera, daya beli serta ketersediaan makanan, kepercayaan, aktualisasi diri, faktor agama serta psikologis, yang paling akhir yaitu pertimbangan gizi dan kesehatan sering tidak dianggap penting (Dewi, 2015). Jenis kelamin, tingkat pendidikan, kelompok umur dan cita

rasa pasien juga mempengaruhi seseorang dalam memilih makanan yang dikonsumsi.

Food losses adalah semua bahan material yang bisa dimakan untuk konsumsi manusia, yang timbul pada setiap titik di rantai pasok makanan, yang malah sebaliknya dibuang, hilang, rusak atau dikonsumsi oleh hama (FAO, 2013). Hal ini juga ditambahkan oleh Parfitt, *et al.* (2010), *food losses* mengacu pada penurunan massa makanan yang dapat dimakan diseluruh bagian dari rantai pasok yang khusus mengarah ke makanan yang dimakan untuk konsumsi manusia. *Food losses* terjadi di tahap produksi, pasca panen dan pengolahan dalam rantai suplai makanan (Parfitt *et al.*, 2010). *Food losses* yang terjadi pada akhir dari *supply chain* (ritel dan konsumsi akhir) disebut *Food waste* atau limbah makanan, yang berkaitan dengan perilaku penjual dan konsumen (Parfitt *et al.*, 2010). *Food wastage* yakni *food loss* merupakan sampah makanan dari bahan pangan seperti sayuran, buah-buahan atau makanan yang masih mentah namun sudah tidak bisa diolah menjadi makanan dan *Food waste* merupakan makanan yang siap dikonsumsi oleh manusia namun dibuang begitu saja dan akhirnya menumpuk di TPA.

Food loss merupakan sampah makanan dari bahan pangan seperti sayuran, buah-buahan atau makanan yang masih mentah namun sudah tidak bisa diolah menjadi makanan. Penelitian tentang *food losses* dan *food waste* telah banyak dilakukan di negara-negara lain khususnya Eropa,

Australia dan Amerika. Menurut Khusniyah & Kumalasari, (2020) isu tentang *food losses* adalah sangat penting dalam upaya untuk memerangi kelaparan, meningkatkan pendapatan dan meningkatkan ketahanan pangan di negara-negara termiskin di dunia. Penelitian lainnya dilakukan oleh Khoerunisa & Noorikhshan, (2021) melalui hasil penelitiannya menyebutkan kira-kira sepertiga dari bagian yang dapat dimakan dari makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia, akan hilang atau terbuang secara global, yaitu sekitar 1,3 miliar ton per tahun. Penelitian lain tentang perilaku rumah tangga dalam membuang sampah makanan dilakukan oleh Ponis, *et al.* (2017) dalam penelitian yang dilakukannya di Yunani, dengan cara melakukan survey rumah tangga di perkotaan dengan mengkatégorikannya ke dalam tiga bagian kegiatan, yakni bagian pertama kegiatan belanja, menyiapkan makanan, dan membersihkan sisa makanan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa konsumen yang mempunyai perilaku belanja yang relatif sembrono (tidak memiliki daftar belanja dan membeli barang promo lebih sering) cenderung membuang lebih banyak makanan. Di sisi lain, orang yang memilih untuk memasak makanan mereka sendiri, lebih sedikit menghasilkan sampah makanan daripada mereka yang lebih memilih untuk memesan makanan diluar.

Upaya peningkatan produksi pangan yang semakin sulit tersebut tidak dibarengi dengan upaya pengurangan

pemborosan pangan (*food waste*) yang cenderung meningkat baik yang terjadi pada tingkat pengecer maupun pada tingkat konsumen. Pangan yang tidak dimanfaatkan dengan baik maka akan terjadi pemborosan seperti membeli makanan yang tidak sesuai takaran (jumlah banyak) dan tidak dihabiskan akan menjadi kadaluarsa karena disimpan terlalu lama sehingga tidak layak dimakan.

Contoh lainnya adalah mengambil makanan secara berlebihan sehingga masih tersisa banyak di piring. Terjadinya peningkatan pemborosan pangan sangat terkait masih adanya pandangan bahwa sumber pertumbuhan dalam peningkatan ketersediaan pangan hanya berasal dari peningkatan produksi. Zero waste kitchen juga bermanfaat untuk meningkatkan perekonomian, sehingga gerakan ini dapat membangun sistem ekonomi melingkar (*circular economy*) yaitu satu orang yang menghasilkan limbah bisa menjadi sumber daya untuk sesuatu yang baru, sehingga menciptakan pekerjaan yang ramah lingkungan karena sumber daya disirkulasi ulang tanpa henti melalui prekonomian.

Nilai produk dengan menggunakan berulang-ulang tanpa menghasilkan sampah akan mengakibatkan munculnya usaha produksi ulang (*remanufacture*) yang bergerak di bidang daur ulang (*recycle*) dan penggunaan kembali (*reuse*). Adanya limbah makanan menghasilkan usaha yang bergerak di bidang pengolahan sampah makanan untuk kompos dan

sebagainya. Sehingga menciptakan lebih banyak pekerjaan baru.

Tujuan penelitian ini yaitu: 1) untuk mengetahui faktor –faktor yang mempengaruhi perilaku rumah tangga dalam dalam menyiapkan makanan; 2) untuk mengetahui faktor –faktor yang mempengaruhi Perilaku rumah tangga membuang makanan; 3) Untuk mengetahui apakah *food waste* dapat meningkatkan ekonomi keluarga. Diharapkan dengan metode yang akan digunakan pada penelitian ini akan menghasilkan pola perilaku rumah tangga dalam menyiapkan makanan, menekan jumlah membuang sampah makanan dan sampah makanan dapat dioalah lagi sehingga mempunyai nilai ekonomi dan dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

METODOLOGI/METHODOLOGY

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Jiken Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo Jawa timur. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* untuk membuktikan adanya fenomena perilaku rumah tangga dalam menyiapkan makanan, perilaku rumah tangga dalam membuang sampah serta pemanfaatan pengolahan sampah terhadap ekonomi keluarga. Data yang digunakan dalam kajian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. *Data primer* diperoleh melalui wawancara mendalam (*indepth interview*) terhadap Kepala keluarga yang berada di Desa Jiken Kecamatan Tulangan Sidoarjo.

Berdasarkan perolehan data primer dan data sekunder, kajian akan ditajamkan dengan forum diskusi terbatas atau FGD (*Focus Group Discussion*) yang direncanakan diikuti oleh Peneliti maupun regulator (SKPD) yaitu Kepala Desa dan jajarannya terkait mengidentifikasi potensi serta solusi pemecahan terhadap *food waste* yang di Desa Jiken Kecamatan Tulangan Sidoarjo.

Jenis penelitian ini yakni deskriptif kualitatif agar diketahui gambaran yang mendalam dari mekanisme *Food waste* untuk meningkatkan ekonomi keluarga pada berbagai kondisi, situasi atau berbagai variabel. dengan menggunakan populasi dari seluruh jumlah KK (Kepala Keluarga) di Desa Jiken Kecamatan Tulangan Sidoarjo

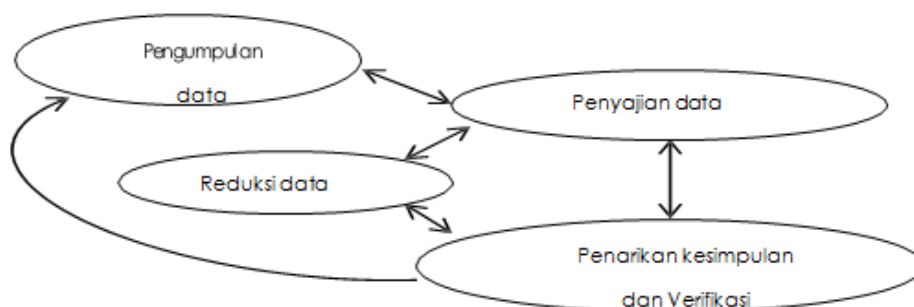
yaitu 896 KK. Adapun teknik pengambilan sampel menggunakan *probability sampling* dengan sampling error ($\alpha = 10\%$). Untuk memperoleh jumlah sampel ($\alpha = 10\%$) yang akan diteliti digunakan rumus Slovin (Rantesalu *et al.*, 2017).

$$n = \frac{N}{1+N(\alpha)^2}$$

$$n = 896 / 1 + 896 (0,01)$$

$$n = 90 \text{ KK}$$

Berdasarkan perhitungan Slovin dari populasi 896 kk bisa diambil sampel sebanyak 90 KK untuk penelitian. Analisis kualitatif deskriptif digunakan untuk menjawab tujuan dari penelitian. Metode analisis data dapat dilihat pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Analisis data dan model interaktif

HASIL DAN PEMBAHASAN/RESULTS AND DISCUSSION

1. Faktor-Faktor Perilaku Rumah Tangga Menyiapkan Makanan

Sikap merupakan pola pikir yang dapat mendorong seseorang untuk melakukan perilaku tertentu (Russell, 2017). Dalam kasus membuang-buang makanan, hal ini

menggambarkan apakah seseorang berpikir bahwa isu sampah makanan adalah isu yang penting dan perlu dilakukan usaha pengurangan sampah makanan (Chaerul & Zatadini, 2020). Permasalahan sampah semakin rumit dengan meningkatnya taraf hidup masyarakat, yang tidak disertai dengan keselarasan pengetahuan

dan juga partisipasi masyarakat yang kurang untuk memelihara kebersihan (Herawati *et al.*, 2019). Seseorang yang mempertimbangkan membuang sampah makanan sebagai perilaku yang tidak baik dapat disebut

sebagai orang yang peduli terhadap makanan yang dibuang. Perasaan bersalah menjadi salah satu dorongan untuk mengurangi sampah makanan (Chaerul & Zatadini, 2020).

Tabel 1.

Karakteristik responden dan faktor-faktor perilaku rumah tangga menyiapkan makanan sehari-hari

Responden (n=90)	n	%
Umur		
<35 tahun	25	28%
>35 tahun	65	72%
Pendidikan		
SMP	30	33%
SMA	45	50%
Sarjana	15	17%
Jumlah anggota keluarga		
2 orang	25	28%
>2 orang	65	72%
Perencanaan dalam menyiapkan makanan sehari-hari		
Terencana	25	28%
Tidak terencana	65	72%
Biaya untuk menyiapkan makanan perhari		
< 50.000	35	39%
>50.000	55	61%
Memasak makanan		
Satu kali sehari	40	44%
Lebih dari satu kali sehari	50	56%
Belajar memasak/kursus		
Pernah	40	44%
Tidak pernah	50	56%

Dari **Tabel 1** diatas dimana jumlah anggota keluarga lebih dari dua orang dan menyiapkan makanan sehari-hari tidak ada perencanaan dan memasak lebih dari dua kali dalam sehari ditambah dengan kurang belajar dalam mengelola makanan maka akan memberikan peluang terhadap besarnya sisa makanan dalam rumah tangga,

dengan adanya persiapan dan perencanaan dalam menyiapkan makanan sehari-hari merupakan tahap awal dalam mencegah timbulan sampah makanan rumah tangga . Terdapat berbagai strategi yang dapat dilakukan dalam persiapan, seperti menulis daftar belanja, menyusun rencana makan, dan memeriksa inventori sebelum

berbelanja (Schanes *et al.*, 2018). Penggunaan daftar belanja ditemukan dapat mengurangi jumlah sampah makanan yang dibuang per kapita sekitar 20% (Schanes *et al.*, 2018). Sementara itu, memeriksa inventori sebelum berbelanja dapat mengurangi potensi pembelian yang tidak penting sehingga tidak menambah jumlah inventori yang sama.

Kegiatan belanja dalam perencanaan makanan merupakan hal yang sangat penting. Belanja yang berlebih dapat berkontribusi pada timbulan sampah makanan yang berlebih. Hal ini dapat disebabkan oleh perbedaan selera antar anggota keluarga, penimbunan makanan agar dapat menghemat waktu, dan pembelian kemasan makanan yang besar karena harganya yang lebih murah (Schanes *et al.*, 2018). Aspek biaya yang dikeluarkan untuk membeli makanan menjadi pertimbangan dalam belanja (Hendriadi & Ariani, 2020). Semakin tidak penting bahaya bagi konsumen, maka semakin banyak jumlah makanan yang dibuang.

Setiap jenis makanan memiliki perlakuan yang berbeda-beda dalam penyimpanan. Selain itu, penyusunan makanan yang baik dapat mempermudah menjangkau makanan yang diinginkan sehingga tidak ada makanan yang tersembunyi dan lupa untuk digunakan. Mayoritas konsumen gagal dalam menerapkan strategi penyimpanan untuk meningkatkan

masa pemakaian makanan (Schanes *et al.*, 2018).

2. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Rumah Tangga Membuang Makanan

Memasak dalam jumlah yang banyak dapat memicu timbulan sampah makanan yang berlebihan. Kemampuan memasak yang baik dapat membantu dalam mengurangi jumlah makanan yang terbuang. Hal ini dikarenakan dapat meningkatkan estimasi porsi yang sesuai dengan yang dibutuhkan serta mengurangi potensi membuang makanan yang tidak penting (Schanes *et al.*, 2018).

Tidak semua orang mau memakan kembali sisa makanan karena pertimbangan ketahanan sisa makanan yang mengacu pada keamanan makanan jika tetap dikonsumsi (Schanes *et al.*, 2018). Strategi Pengelolaan Sampah Makanan Dalam rangka pelaksanaan usaha pengurangan sampah makanan, maka diperlukan strategi yang tepat dalam pengelolaan sampah makanan. Sisa makanan dimaksudkan sebagai makanan yang tersisa dari suatu penyajian makanan karena penyediaan yang berlebih. Tidak semua orang mau memakan kembali sisa makanan karena pertimbangan ketahanan sisa makanan yang mengacu pada keamanan makanan jika tetap dikonsumsi (Schanes *et al.*, 2018). Dalam rangka pelaksanaan usaha pengurangan sampah makanan, maka diperlukan strategi yang tepat

dalam pengelolaan sampah makanan. Target pengurangan sampah rumah tangga dan sampah sejenis rumah tangga pada tahun 2025 adalah 30% berdasarkan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 97 Tahun 2017. Sampah organik menjadi komposisi sampah yang dominan pada

sebagian besar sampah kota di Indonesia (Hartono *et al.*, 2020). Dengan kata lain, sampah makanan menjadi salah satu kontributor tertinggi dalam timbulan sampah sehingga usaha pengurangan sampah juga akan ditargetkan pada sampah makanan.

Tabel 2
Faktor-faktor perilaku rumah tangga membuang makanan

Responden (n=90)	n	%
Menu Makanan		
Sesuai	35	39%
Tidak sesuai	55	61%
Jumlah dalam menyediakan makanan		
Sedikit	40	44%
Banyak	50	56%
Jadwal Makan		
Satu kali sehari	20	22%
Dua kali sehari	25	28%
Lebih dari dua kali sehari	45	50%
Penampilan makanan		
Biasa	65	72%
Bagus	25	28%
Cita rasa Makanan		
Sesuai	35	39%
Tidak sesuai	55	61%

Pada **Tabel 2** ketidak sesuaian menu makanan, jumlah yang besar dalam menyediakan makanan, jadwal makan keluarga lebih dari dua kali sehari, penampilan makanan yang kurang menarik dan cita rasa makanan yang tidak sesuai dalam menyiapkan makananan sehari-hari berdampak pada kurang minat seseorang untuk menikmati makanan mengakibatkan banyaknya makanan yang dibuang, dan bila makanan tersebut sesuai dengan menu yang diinginkan, penampilan makanan yang bagus serta mempunyai cita rasa yang

enak maka sampah sisa makanan dapat ditekan atau dikurangi.

Banyaknya sisa makanan yang dibuang menjadi pertimbangan dan perhatian terhadap adanya dampak lingkungan karena sampah makanan kurang menjadi perhatian konsumen sesuai dengan studi yang dilakukan (Hartono *et al.*, 2020). juga menyebutkan bahwa orang yang memiliki nilai-nilai lingkungan tidak serta-merta mau melakukan usaha pengurangan sampah makanan. Sementara itu, di Korea dan Negara maju lainnya, kepedulian terhadap lingkungan akan mengurangi timbulan sampah makanan. Akan

tetapi, peningkatan kepedulian terhadap lingkungan didorong oleh adanya sistem biaya pengelolaan sampah makanan (Lee & Paik, 2011).

Perencanaan makanan merupakan rutinitas sangat penting dan krusial yang dapat mempengaruhi timbunan sampah makanan yang dihasilkan (Schanes *et al.*, 2018). Akan tetapi, rumah tangga dianggap terlalu meremehkan adanya timbunan sampah makanan (Hartono *et al.*, 2020) Berbagai strategi yang dapat dilakukan dalam persiapan, seperti menulis daftar belanja, menyusun rencana makan, dan memeriksa inventori sebelum berbelanja. Penggunaan daftar belanja dapat mengurangi jumlah sampah makanan yang

dibuang per kapita sekitar 20% Sementara itu, memeriksa inventori sebelum berbelanja dapat mengurangi potensi pembelian yang tidak penting sehingga tidak menambah jumlah inventori yang sama (Schanes *et al.*, 2018).

3. Food waste dan Ekonomi Keluarga

Tabel 3 menunjukkan persentase pemanfaatan *food waste* dari total 90 KK. *Zero waste kitchen* memberi manfaat bagi perekonomian. Gerakan ini membangun sistem ekonomi melingkar (*circular economy*). Yaitu limbah yang dihasilkan satu orang bisa menjadi sumber daya untuk sesuatu yang baru. Hal ini menciptakan pekerjaan ramah lingkungan karena sumber daya disirkulasi ulang tanpa henti melalui perekonomian.

Tabel 3 .

Pemanfaatan *food waste*

Jumlah KK	Prosentase	Hasil <i>Food waste</i>
55	60%	Untuk pakan ternak
36	40%	Tidak Dimanfaatkan
Total 90 KK	100 %	

Dari hasil survey dan wawancara yang mendalam kajian *food waste* untuk meningkatkan perekonomian keluarga yaitu dari 90 KK responden terdapat 60% KK (54 KK) dimana *food waste* atau sisa makanan keluarga memberi manfaat bagi perekonomian.

food waste atau sisa makanan keluarga di gunakan untuk pakan ternak dan di jadikan nasi

aking/karak kemudian dijual untuk campuran pakan ternak dengan begitu maka pemanfaatan *food waste* dapat meningkatkan perekonomian keluarga sedangkan 40 % KK. 36 KK *food waste* tidak dimanfaatkan artinya masih ada peluang dari 36 KK untuk diberi pelatihan dalam pemanfaatan *food waste* untuk pembuatan kompos. Perlu adanya pihak pemerintah terkait yaitu kepala desa melalui organisasi PKK atau karang taruna

memberikan pelatihan berupa Kompos, dari kompos tersebut dapat dipakai untuk pupuk tanaman yang ada di pekarangan.

Selain itu pelatihan pembuatan kompos dari *food waste* yang diolah lebih profesional untuk dijadikan usaha kompos melalui pendanaan di desa dapat diproduksi dalam skala besar dan dijual untuk masyarakat umum, sehingga pemanfaatan dari *food waste* dalam rangka peningkatan perekonomian dapat tercapai sesuai dengan tujuan dari penelitian ini.

Dengan muncul usaha yang bergerak di bidang daur ulang (*recycle*), penggunaan kembali (*reuse*), atau produksi ulang (*remanufacture*). Pada limbah makanan, bisa muncul usaha yang bergerak di bidang pengolahan sampah makanan untuk kompos dan sebagainya. Munculnya jenis usaha baru dapat pula menciptakan lebih banyak pekerjaan, sehingga dapat mengurangi angka pengangguran di desa jiken dengan terciptanya lapangan kerja baru lewat pemanfaatan limbah rumah tangga dalam hal ini *food waste*.

SIMPULAN/CONCLUSION

Faktor –faktor yang mempengaruhi perilaku rumah tangga membuang makanan diantaranya disebabkan karena tidak sesuainya menu, banyaknya menu, jadwal makan lebih dua kali sehari, penampilan makanan biasa, dan tidak sesuainya citra rasa makanan. *Food waste* dapat

meningkatkan ekonomi keluarga sebesar 60% bila digunakan untuk pakan ternak. Penelitian ini menghasilkan pola perilaku rumah tangga dalam menyiapkan makanan dan menekan jumlah membuang sampah makanan serta ekonomi keluarga meningkat dari pengolahan *food waste*. Pemanfaatan *food waste* dapat meningkatkan ekonomi keluarga sebesar 60%. Penelitian ini menghasilkan pola perilaku rumah tangga dalam menyiapkan makanan dan menekan jumlah membuang sampah makanan serta ekonomi keluarga meningkat dari pengolahan *food waste*.

DAFTAR PUSTAKA/REFERENCES

- Abdelradi, F. (2018). *Food waste behaviour at the household level: A conceptual framework. Waste Management, 71*, 485–493.
<https://doi.org/10.1016/j.wasman.2017.10.001>
- Chaerul, M., & Zatadini, S. U. (2020). Perilaku Membuang Sampah Makanan dan Pengelolaan Sampah Makanan di Berbagai Negara: Review. *Jurnal Ilmu Lingkungan, 18*(3), 455–466.
<https://doi.org/10.14710/jil.18.3.455-466>
- Chikarrani, Ghea, Zazqia, F., Suryani, I., & Tri, L. N. (2009). Hubungan Antara Asupan Natrium, Kalium, Protein, Dan Cairan Dengan Edema Pada Penderita Gagal Ginjal Kronik Rawat Jalan Dengan Hemodialisa Rutin Di Rsud Panembahan Senopati Bantul. In *Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. PhD diss., Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.*
- Dewi, L. S. (2015). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang.*
<https://repository.unej.ac.id>.
<http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/65852>
- FAO. (2013). *Food Agriculture Organization.*

- Www.fao.org/publications.
www.fao.org/publications
- Hartono, Widiasih, S., & Ismowati, M. (2020). Analisis Inovasi Bank Sampah Dalam Pengelolaan Sampah Rumah Tangga Perkotaan Di Kelurahan Bahagia Kecamatan Babelan Kabupaten Bekasi. *Reformasi Administrasi*, 7(1), 41–49.
- Hebrok, M., & Boks, C. (2017). Household food waste: Drivers and potential intervention points for design – An extensive review. *Journal of Cleaner Production*, 151, 380–392. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.03.069>
- Hendriadi, A., & Ariani, M. (2020). Pengentasan Rumah Tangga Rawan Pangan dan Gizi: Besaran, Penyebab, Dampak, dan Kebijakan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 38(1), 13. <https://doi.org/10.21082/fae.v38n1.2020.13-27>
- Herawati, C., Kristanti, I., Selviana, M., & Novita, T. (2019). Peran Promosi Kesehatan Terhadap Perbaikan Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Membuang Sampah Pada Siswa Sekolah Menengah Atas. *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1). <https://doi.org/10.24235/dimasejati.v1i1.5397>
- Ilyuk, V. (2018). Like throwing a piece of me away: How online and in-store grocery purchase channels affect consumers' food waste. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 41(May 2017), 20–30. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2017.11.003>
- Khoerunisa, N., & Noorikhshan, F. F. (2021). Perbandingan Tata Kelola Penanganan Pandemi Covid 19 di Indonesia dan India. *Journal of Political Issues*, 2(2), 89–101. <https://doi.org/10.33019/jpi.v2i2.36>
- Khusniyah, K., & Kumalasari, D. A. (2020). Implementasi Quadruple Helix Untuk Membentuk Creative Enterprenuer Network Bagi Umkm Olahan Tahu Di Kabupaten Kediri. *Jurnal Ekuivalensi*, 06(2), 281–296.
- Kumalasari, Apriyanti, D., Priambodo, N. D., & Suhaimi, I. (2020). Penerapan Belt of Business Ocasion pada Income Pelaku Usaha Kuliner Trendy di Kediri. *JURNAL EKUIVALENSI*.
- Lee, S., & Paik, H. S. (2011). Korean household waste management and recycling behavior. *Building and Environment*, 46(5), 1159–1166. <https://doi.org/10.1016/j.buildenv.2010.12.005>
- Parfitt, J., Barthel, M., & MacNaughton, S. (2010). Food waste within food supply chains: Quantification and potential for change to 2050. In *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences* (Vol. 365, Issue 1554, pp. 3065–3081). <https://doi.org/10.1098/rstb.2010.0126>
- Ponis, S. T., Papanikolaou, P. A., Katimertzoglou, P., Ntalla, A. C., & Xenos, K. I. (2017). Household food waste in Greece: A questionnaire survey. *Journal of Cleaner Production*, 149, 1268–1277. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.02.165>
- Purwono, P., Ristiawan, A., Ulya, A. U., Juniatmoko, R., & Astuti, S. P. (2021). Peningkatan Keterlibatan Masyarakat dan Nilai Ekonomi Limbah Rumah Tangga dan Pasar melalui Budidaya Maggot Black Soldier Fly. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 610–661.
- Rantesalu, A., Mus, A. R., & Arifin, Z. (2017). The effect of competence, motivation and organizational culture on employee performance: the mediating role of organizational commitment. *Journal of Research in Business and Managemen*, 8–14.
- Schanes, K., Dobernick, K., & Gözet, B. (2018). Food waste matters - A systematic review of household food waste practices and their policy implications. *Journal of Cleaner Production*, 182, 978–991. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.030>



Stephen, S., Raymond, R., & Santoso, H. (2019). Aplikasi Convolution Neural Network Untuk Mendeteksi Jenis-jenis Sampah. *Jurnal Sistem Informasi Dan Telematika (Telekomunikasi, Multimedia Dan Informatika)*, 122–130.

Sugandini, D., Sukarno, A., Irhas, M., Kundarto, E. M., Dwi, E., & Arundati, R. R. (2020). Perilaku konsumen pro-lingkungan. *Perilaku konsumen pro-lingkungan*.