






PERILAKU <i>FOOD LOSS AND WASTE</i> PADA EKONOMI-GIZI RUMAH TANGGA SAAT PANDEMI COVID 19	
 Peneliti	 Ringkasan Eksekutif
<p>Ketua: Prita Dhyani Swamilaksita, SP, M.Si</p> <p>Anggota: Jennifer Vanka, S,Gz Nadiyah, S.Gz M.Si, CSRS Harna, S,Gz, M.Si</p>	<p>Latar belakang: rumah tangga merupakan salah satu penyumbang sampah makanan terbesar di DKI Jakarta. Hal ini diakibatkan oleh perilaku <i>food loss and waste</i> (FLW) rumah tangga dan dampak dari perilaku ini adalah kerugian ekonomi dan kerugian nutrisi secara sia-sia. Tujuan: Menganalisis hubungan perilaku FLW dengan <i>economic</i> dan <i>nutrition loss</i> rumah tangga saat pandemi Covid-19 di Jakarta Barat. Metode: penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain <i>cross-sectional</i> yang melibatkan 100 rumah tangga di wilayah Kebon Jeruk, Jakarta Barat. Analisis pada penelitian ini menggunakan korelasi <i>Spearman Rank</i>. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner perilaku FLW dan formulir sisa makanan selama 4x24 jam. Nilai <i>economic loss</i> ini akan dianalisis menggunakan harga pasar yang tertera di hargapangan.id dan nilai <i>nutrition loss</i> dianalisis menggunakan <i>nutrisurvey2007</i>. Hasil penelitian: ada hubungan perilaku FLW terhadap <i>economic loss</i> ($p=0,02$; $p<0,05$) tetapi tidak ada hubungan perilaku FLW terhadap <i>nutrition loss</i> yaitu <i>energy loss</i> ($p=0,15$; $p>0,05$), <i>protein loss</i> ($p=0,20$; $p>0,05$), <i>fat loss</i> ($p=0,33$; $p>0,05$) dan <i>carbohydrate loss</i> ($p=0,12$; $p>0,05$). Saran: rumah tangga diharapkan dapat mengubah perilaku FLW mereka agar dapat lebih meminimalisir kerugian ekonomi dan nutrisi secara sia-sia.</p> <p>Kata Kunci : <i>food loss and waste, economic loss, nutrition loss, rumah tangga</i></p> <div style="background-color: #A9C9E0; padding: 5px; margin-top: 10px;">  HKI dan Publikasi </div> <p style="text-align: center;">Indonesian Journal of Human Nutrition 9 (1), 16-24</p>

 Latar Belakang	 Hasil dan Manfaat	
<p><i>Food loss and waste</i> atau Sampah makanan adalah makanan atau minuman yang masih dapat dikonsumsi tetapi dibuang. Dalam beberapa tahun terakhir, terjadi peningkatan kesadaran mengenai sampah makanan di dunia. Sampah makanan terbagi menjadi sampah makanan yang dapat dihindari (<i>edible food waste</i>) dan yang tidak dapat dihindari (<i>inedible food waste</i>). Berdasarkan data dari <i>Food and Agriculture Organization of United Nation</i> (FAO) 2011 sekitar 1,3 miliar ton makanan yang dapat dimakan (<i>edible food</i>) dibuang setiap tahunnya dan itu merupakan 32% dari jumlah produksi makanan di dunia.</p> <p>Menurut World Bank 2014, di negara berkembang energi yang hilang akibat FLW adalah sebanyak 400-500 kalori sedangkan di negara maju sebanyak 1.520 kalori. Hal itu berbanding lurus dengan hasil penelitian di Lebanon yang merupakan negara berkembang bahwa jumlah energi pada makanan yang terbuang karena FLW adalah sebanyak 451,2 kalori.</p>	<p>Rata-rata jumlah FLW setiap rumah tangga pada penelitian ini adalah 686,5 gram tiap bulannya. Jenis makanan yang paling banyak terbuang adalah nasi, sayur, buah, produk nabati dan daging. Perilaku FLW memiliki hubungan terhadap variabel <i>economic loss</i> secara signifikan dengan kekuatan yang rendah ($p < 0.05$, $r = -0.225$) dan tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap <i>nutrition loss</i> ($p > 0.05$) dengan kekuatan yang sangat rendah. Kerugian ekonomi akibat perilaku FLW adalah sebesar Rp. 14.000/bulan dan kerugian nutrisinya yaitu energi sebesar 531,75 kalori, protein 24 gram, lemak 16,5 gram, dan karbohidrat 28,5 gram/bulan.</p> <p>Kekurangan dari penelitian ini adalah penelitian ini hanya dilakukan di satu wilayah tiap daerahnya sehingga tidak dapat melihat lebih jauh gambaran perilaku FLW serta <i>economic</i> dan <i>nutrition loss</i>nya. Saran dari penelitian ini adalah diharapkan setiap rumah tangga lebih memperhatikan perilaku FLW mereka sehingga terjadi pengurangan angka FLW secara maksimal dan nilai kerugian ekonomi serta nutrisinya juga tidak akan terbuang sia-sia. Saran lain untuk penelitian selanjutnya adalah dilakukannya penelitian pada masa setelah Pandemi Covid-19 sehingga dapat mengetahui perilaku FLW serta dampaknya pada saat keadaan normal.</p>	
<th data-bbox="220 1236 300 1303">  Metode </th> <td data-bbox="817 1236 1439 1980"></td>	 Metode	
<p>Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain <i>cross-sectional</i> untuk menganalisis aspek sosial ekonomi dan perilaku <i>food loss and waste</i> terhadap <i>economic</i> dan <i>nutrition loss</i> rumah tangga. Seluruh rangkaian kegiatan mulai dari survey lokasi sampai dengan pengambilan data dilakukan dari bulan April – Juni 2021.</p> <p>Penelitian ini dilakukan di kecamatan kebon Jeruk Jakarta barat yang terdiri dari 7 kelurahan yaitu kelurahan Kebon Jeruk, Kelapa Dua, Sukabumi Utara, Sukabumi Selatan, Duri Kepa, Kedoya Utara dan Kedoya Selatan. Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan.</p> <p>Data pada penelitian ini merupakan data primer yang diambil menggunakan kuisioner dengan</p>		

<p>metode wawancara serta metode angket untuk formulir sisa makanan yang dicatat selama 4x24 jam.</p> <p>Populasi dari penelitian ini adalah seluruh rumah tangga yang berada di wilayah Jakarta Barat. Sedangkan untuk sampelnya adalah sebanyak 100 rumah tangga. Pengambilan sampel menggunakan teknik <i>Simple Random Sampling</i> (SRS) yang memiliki kriteria eksklusi responden keluar atau berhenti saat penelitian dan kriteria inklusi yaitu bersedia mengikuti penelitian sampai selesai, dalam keadaan sehat, berbelanja minimal satu kali seminggu, memasak makanan minimal 4 kali dalam seminggu.</p>	
 <p>Skema LITABMAS</p> <p>Penelitian Mandiri</p>	 <p>Ucapan terimakasih</p> <p>Penulis mengucapkan Terima kasih kepada Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul.</p>

<p>DAFTAR PUSTAKA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saragih B, Saragih FM. Gambaran Kebiasaan Makan Masyarakat Pada Masa Pandemi Covid-19. <i>Res Gate</i>. 2020;19(April):1–12. 2. Larasati RA. Pola Konsumsi Mahasiswa Pulang Kampung Dan Masyarakat Pada Pandemi Covid-19 Di Kota Bandung. <i>Jambura Econ Educ J</i>. 2020;2(2):90–9. 3. Stancu V, Haugaard P, Lähteenmäki L. Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. <i>Appetite</i> [Internet]. 2016;96:7–17. Available from: http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2015.08.025 4. Lipinski B, Hanson C, Lomax J, Kitinoja L, Waite R, Searchinger T. Toward a sustainable food system Reducing food loss and waste. <i>World Resour Inst</i> [Internet]. 2016;(June):1–40. Available from: http://unep.org/wed/docs/WRI-UNEP-Reducing-Food-Loss-and-Waste.pdf%5Cnhttp://ebrary.ifpri.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/130211 5. Idris M. 13 Juta Ton Makanan Terbuang Percuma di RI Setiap Tahun [Internet]. 2016. Available from: https://finance.detik.com/wawancara-khusus/d-3317570/13-juta-ton-makanan-terbuang-percuma-di-ri-setiap-tahun 6. Chalak A, Abiad MG, Diab M, Nasreddine L. The determinants of household food waste generation and its associated caloric and nutrient losses: The case of Lebanon. <i>PLoS One</i>. 2019;14(12):1–18. 7. Abdelradi F. Food waste behaviour at the household level: A conceptual framework. <i>Waste Manag</i> [Internet]. 2018;71:485–93. Available from: https://doi.org/10.1016/j.wasman.2017.10.001 8. Jörissen J, Priefer C, Bräutigam KR. Food waste generation at household level: Results of a survey among employees of two European research centers in Italy and Germany. <i>Sustain</i>. 2015;7(3):2695–715.

9. Williams H, Wikström F, Otterbring T, Löfgren M, Gustafsson A. Reasons for household food waste with special attention to packaging. *J Clean Prod* [Internet]. 2012;24:141–8. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2011.11.044>
10. Kariyasa K, Suryana A. Strengthening food security by reducing wasteful food consumption. Memperkuat ketahanan pangan melalui pengurangan pemborosan pangan [Internet]. 2012;10(3):269–88. Available from: <http://pse.litbang.deptan.go.id/ind/pdffiles/ART10-3e.pdf>
11. Thyberg KL, Tonjes DJ. Resources , Conservation and Recycling Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. "Resources, Conserv Recycl [Internet]. 2016;106:110–23. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.resconrec.2015.11.016>
12. Ishangulyyev R, Kim S, Lee SH. Understanding food loss and waste-why are we losing and wasting food? *Foods*. 2019;8(8).
13. Quedstedt TE, Parry AD, Eastaugh S, Swannell R. Food and drink waste from households in the UK. *Nutr Bull*. 2011;36(4):460–7.
14. Secondi L, Principato L, Laureti T. Household food waste behaviour in EU-27 countries: A multilevel analysis. *Food Policy* [Internet]. 2015;56:25–40. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodpol.2015.07.007>
15. Nafiroh F, Fuad IL. ESTIMASI FOOD WASTE BERAS RUMAH TANGGA DI PEMUKIMAN INDUSTRI (Studi Kasus di Desa Banjarkemantren Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo). *Agromix* [Internet]. 2019;10(1):30–43. Available from: <https://www.mendeley.com/catalogue/11f518ca-c28c-38d4-970c-1152c8baf013>
16. Koivupuro HK, Hartikainen H, Silvennoinen K, Katajajuuri JM, Heikintalo N, Reinikainen A, et al. Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households. *Int J Consum Stud*. 2012;36(2):183–91