

SOSIALISASI UNTUK MENGURANGI FOOD WASTE RUMAH TANGGA DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS PARUNG PANJANG KABUPATEN BOGOR	
 Peneliti	 Ringkasan Eksekutif
<p>Ketua: Prita Dhyani Swamilaksita, SP, M.Si</p> <p>Anggota: Fitra Suryani Mertien Sa'pang Devi Angeliana Kusumaningtiar Harna</p>	<p>Limbah makanan atau Food Waste (FW) terdiri dari sumber daya yang kaya organik untuk konsumsi yang kemudian dibuang, terbuang, terurai, atau rusak. Berbagai dampak FW dari beberapa aspek telah dibuktikan, seperti 1,3 miliar ton makanan terbuang per tahun yang merugikan ekonomi global dan menambah emisi gas rumah kaca. Selain itu, adanya dampak kelaparan jika FW tidak tertangani. Bagaimanapun Limbah makanan merupakan akibat dari kebiasaan dan perilaku penanganan makanan yang buruk seperti pada saat perencanaan, berbelanja, memasak, makan, menyimpan, dan menangani sisa makanan. Metode pengabdian yakni dengan ceramah/ penyuluhan, disertai iskusi dan tanya jawab. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus-Oktober 2022 bertempat di Wilayah Kerja Puskesmas Parung Panjang Kabupaten Bogor. Hasil pengabdian, kami mendapatkan presentasi pre-test dan post-test tidak berbeda (belum ada peningkatan pengetahuan setelah sosialisasi). FW di rumah tangga masih menjadi suatu hal yang lumrah dilakukan sehingga sosialisasi perlu dilakukan kontinu berserta pendampingan sehingga pengetahuan meningkat disertai perubahan perilaku menjadi lebih baik.</p> <p>Kata Kunci : Food Waste, Rumah Tangga, Sosialisasi</p> <div style="background-color: #667788; color: white; padding: 5px; margin-top: 10px;">  HKI dan Publikasi </div> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">Idea Pengabdian Masyarakat Vol 3 No 2 (2023)</p>

 Latar Belakang	 Hasil dan Manfaat
<p>Limbah makanan atau Food Waste (FW) terdiri dari sumber daya yang kaya organik untuk konsumsi yang kemudian dibuang, terbuang, terurai, atau rusak FW menghubungkan semua divisi praktik pengelolaan limbah mulai dari pemilahan hingga pembersihan¹. Berbagai dampak FW dari beberapa aspek telah dibuktikan. Sekitar 1,3 miliar ton makanan terbuang per tahun yang merugikan ekonomi global US 2,6 triliun dan menambah 8% dari emisi gas rumah kaca global.</p> <p>Masalah limbah makanan yang sampai saat ini belum bisa diselesaikan dengan baik sebenarnya bias diselesaikan dalam jangka pendek, menengah atau panjang. Contoh untuk upaya jangka pendek adalah pemberian bantuan tunai kepada masyarakat untuk membeli bahan makanan untuk keluarga; jangka menengah dicapai dengan meningkatkan pendidikan dan pengetahuan; jangka Panjang dapat dilakukan dengan membantu masyarakat untuk memiliki barang-barang di sektor produktif sehingga ketika kebutuhan pangan tidak terpenuhi dapat ditutupi oleh pendapatan barang tersebut⁵. Faktor-faktor yang mempengaruhi keberadaan sampah konsumen terdiri dari empat aspek yaitu umur, jenis timbangan, kualitas dan kebiasaan makan⁶. Selain komponen tersebut, usia dan kualitas makanan paling berpengaruh dalam menentukan hasil sisa makanan karena usia yang meningkat seiring waktu akan meningkatkan sensitivitas individu hingga menurun selama periode waktu tertentu dan mempengaruhi kebutuhan diet individu. Kualitas makanan juga menjadi pertimbangan, karena semakin tinggi kualitas makanan yang dikonsumsi, semakin sedikit sisa makanan yang dihasilkan.</p>	<p>Pengetahuan peserta mengenai FW rumah tangga sangatlah kurang, terbukti dari hasil pre-test yang dilakukan hanya terdapat 46% (14 orang) yang memiliki pengetahuan di atas 80%. Rata-rata peserta tidak mengetahui dampak FW rumah tangga terhadap lingkungan, ekonomi, dan gizi. Mereka juga belum memahami jenis-jenis FW rumah tangga, dan cara mengurangi FW di rumah tangga. Hasil post-test menunjukkan hasil yang tidak berbeda jauh yaitu hanya 40% yang menjawab di atas 80%. Walaupun demikian rata-rata responden sudah mengetahui dampak FW rumah tangga walaupun belum memahami bagaimana cara mengurangi FW di rumah tangga. Tampaknya perilaku membuang sisa makanan di rumah tangga masih dianggap sebagai sesuatu yang lumrah, misalnya ada sisa nasi yang mengering dan tidak bisa dikonsumsi (menurut mereka) atau anak tidak habis Ketika makan lalu terbuang.</p> <p>Selain itu, proses pengolahan menjadi titik penting yang paling banyak menghasilkan FW, seperti mengupas sayur atau buah terlalu tebal. Membuang bagian bahan makanan yang tidak terolah terlalu besar. Penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat sehingga kualitas bahan pangan menurun. Menurut Envihsafkm saat membusuk di tempat pembuangan sampah, FW menghasilkan gas rumah kaca yang disebut metana, yang lebih berbahaya daripada CO₂. Gas rumah kaca juga dikeluarkan dalam produksi dan transportasi makanan. Kelebihan jumlah gas rumah kaca seperti metana, CO₂ dan CFC menyerap radiasi infra merah dan memanaskan atmosfer bumi, menyebabkan pemanasan global dan perubahan iklim. Para ilmuwan percaya bahwa jika kita berhenti membuang makanan, kita dapat mencegah 11% emisi gas rumah kaca yang dihasilkan oleh sistem pangan. Terlebih lagi Swamilaksita dalam penelitiannya menyebutkan bahwa terdapat hubungan antara perilaku FW dengan kehilangan ekonomi dan kehilangan gizi (energi, KH protein, dan lemak) (P<0,05)¹⁰.</p>

 <p>Metode</p>	
<p>Rangkaian pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada Agustus-Oktober 2022 bertempat di Wilayah Kerja Puskesmas Parung Panjang Kabupaten Bogor. Peserta terdiri Ibu – Ibu bidan dengan jumlah 30 orang. Bidan dipilih sebagai peserta karena dapat menjadi perpanjangan tangan untuk penyampaian informasi pada masyarakat/warga. Pelaksanaan kegiatan ini merupakan rangkaian kegiatan “PKM Kelompok Bidan Dalam Mengatasi Kurang energi Kronis Berbasis Edupad di Puskesmas Parung Panjang Kabupaten Bogor” yang dilakukan selama 3 bulan (Agustus-Oktober 2022). Kegiatan yang dilakukan berupa sosialisasi mengenai pemanfaatan pangan lokal, pemberdayaan gizi, dan mengurangi FW rumah tangga untuk mengoptimalkan konsumsi rumah tangga. Selain itu, dilakukan juga pelatihan untuk membuat snack dari pangan lokal (singkong) berupa biskuit untuk memvariasikan konsumsi pangan rumah tangga. Pada kegiatan sosialisasi mengurangi FW rumah tangga dilakukan selama 90 menit meliputi penyampaian materi sosialisasi dan tanya jawab. Pada kegiatan ini juga disampaikan kuesioner pre-post test yang diisi oleh peserta sebelum dan setelah materi sosialisasi disampaikan.</p>	
 <p>Skema LITABMAS</p> <p>Ipteks Bagi Masyarakat</p>	 <p>Ucapan terimakasih</p> <p>Penulis mengucapkan Terima kasih kepada Progran Studi Ilmu Gizi atas dukungan dan motivasinya hingga penulisan artikel ini dapat diselesaikan.</p>

DAFTAR PUSTAKA

1. Banu. Food Waste to Valuable Resources. Elsevier; 2020. 1–7 p.
2. Massari S, Principato L, Antonelli M, Pratesi CA. Learning from and designing after pandemics. CEASE: A design thinking approach to maintaining food consumer behaviour and achieving zero waste. Socioecon Plann Sci. 2022;1(3):1–7.
3. FAO. The state of food and agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction. FAO. 2022;2(13):34–9.

4. Iranmanesh M, Ghobakhloo M, Nilashi M, Tseng ML, Senali MG, Abbasi GA. Impacts of the COVID-19 pandemic on household food waste behaviour: A systematic review. *Appetite*. 2022;3(4):35–9.
5. Chan RBY. Packaging solutions for household food waste in the context of the food/beverage–packaging industry: A comparative review of empirical literature and industry press releases. *Resour Conserv Recycl*. 2015;3(5):23–32.
6. Forbes H, Quested T, O'Connor C. Food Waste Index Report 2021 [Internet]. European; 2022. Available from: <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
7. Chaerul M, Zatadini S. Perilaku Membuang Sampah Makanan dan Pengelolaan Sampah Makanan di Berbagai Negara. *Journal Ilmu Lingkungan* [Internet]. 2020;18(3):455–66. Available from: <https://scholar.archive.org/work/id777bhlsfadfdz5m2mzz4wpei/access/wayback/https://ejournal.uindip.ac.id/index.php/ilmulingkungan/article/download/31024/pdf>
8. Mardiani IN, Nurhidayanti N, Huda M. Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Organik Sebagai Bahan Baku Pembuatan Eco Enzim Bagi Warga Desa Jatireja Kecamatan Cikarang Timur Kabupaten Bekasi. *J Abdimas Pelita Bangsa*. 2021;2(01):42–7.
9. Swamilaksita P, Vanka J, Nadiyah N, Harna. Perilaku Food Loss and Waste pada Ekonomi-Gizi Rumah Tangga Saat Pandemi Covid 19. *Indones J Hum Nutr*. 2022;9(1):16–24.
10. Recker L. eating sustainably how to reduce reuse and recycle your food and food waste [Internet]. 2022. Indiana Polish; 2022 Jan. Available from: <https://www.nifs.org/blog/eating-sustainably-howto-reduce-reuse-and-recycle-your-food-and-food-waste>
11. Swamilaksita PD, Suryani F. 134-Article Text-722-1-10-20220601. *Idea Pengabdian Masyarakat*. 2022;2(3):153–69.
12. Hidayat R, Amir H. Pengaruh Teknik Relaksasi Benson Terhadap Kualitas Tidur pada Lanjut Usia. *An Idea Health Journal*. 2022;1(1):21–5.
13. Swamilaksita PD, Novianti A. Peningkatan Pengetahuan Mengatasi Alergi Pada Balita Melalui Edukasi Online Gizi. *Idea Pengabdian Masyarakat*. 2021;1(1):42–6.