

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU  
*FOOD WASTE* DI RT 44 PERUMAHAN KORPRI  
KELURAHAN LOA BAKUNG**

**SKRIPSI**

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Mencapai Derajat Sarjana S-1**

**Minat Kesehatan Lingkungan  
Program Studi Kesehatan Masyarakat**



**Yunike Tandi Arru**

**NPM.22.13201.041**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS WIDYA GAMA MAHAKAM SAMARINDA  
TAHUN 2026**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi ini di ajukan oleh :

Nama : Yunike Tandi Arru  
NPM : 22.13201.041  
Peminatan : Kesehatan Lingkungan  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Judul Skripsi : Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada Tanggal 01 April 2026 dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda.

**Menyetujui**

**Dewan Penguji :**

**Ketua Penguji/Pembimbing I**

Dr. H. Suwignyo, SKM., M.Si

NIDN. 1118077702

( ..... )

**Anggota Penguji/Pembimbing II**

Apriyani, SKM., MPH

NIDN. 1104049002

( ..... )

**Anggota Penguji/Penguji I**

Sulung Alfianto Akbar, S.Kom., M.MSI

NIDN. 1118048602

( ..... )

**Anggota Penguji/Penguji II**

Kartina Wulandari, SKM., M.Si

NIDN. 1117068902

( ..... )

**Mengetahui**

**Dekan**

**Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda**



Ilham Nurrahmatullah, SKM., M.Ling.

NIDN. 2012.089.140

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yunike Tandi Arru

NPM : 2213201041

Judul Skripsi : Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penelitian Laporan Skripsi berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari peneliti sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan *programing* yang tercantum sebagai bagian dari Laporan Skripsi ini. Jika terdapat karya orang lain, peneliti akan mencantumkan sumber secara jelas.

Dengan demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah di peroleh karena karya tulis ini dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Samarinda, 01 Maret 2026

Yang membuat pernyataan,



**Yunike Tandi Arru**  
**NPM.22.13201.041**

## SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yunike Tandi Arru

NPM : 22.13201.041

Program Studi : Kesehatan Masyarakat

Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Jenis Karya : Skripsi

Judul : Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Dengan ini menyatakan bahwa saya menyetujui untuk

1. Memberikan hak bebas royalti kepada Perpustakaan UWGM Samarinda atas penelitian karya ilmiah saya, demi pengembangan ilmu pengetahuan.
2. Memberikan hak menyimpan, mengalih mediakan / mengalih formatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, serta menampilkannya dalam bentuk *softcopy* untuk kepentingan akademis kepada Perpustakaan UWGM Samarinda, tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai peneliti / pencipta.
3. Bersedia dan menjamin untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UWGM Samarinda, dari semua bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan semoga dapat digunakan sebagaimana semestinya.

Samarinda, 01 Maret 2026  
Yang membuat pernyataan,



**Yunike Tandi Arru**  
**NPM.22.13201.041**

## ABSTRAK

**Yunike Tandi Arru. 2026. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung. Dibawah Bimbingan Dr. H. Suwignyo, SKM., M.Si. Selaku Pembimbing I dan Apriyani, SKM., MPH. Selaku Pembimbing II.**

*Food waste* merupakan permasalahan global yang berdampak terhadap lingkungan, kesehatan, dan ketahanan pangan. Laporan UNEP (2024) menyebutkan bahwa dunia menghasilkan 1,05 miliar ton sampah makanan pada tahun 2022. Di Indonesia, data SIPSN KLHK tahun 2024 menunjukkan sampah sisa makanan mencapai 44.957.142 ton per tahun, di Kalimantan Timur sebesar 46,48%, sedangkan di Kota Samarinda timbulan sampah mencapai 603,31 ton per hari pada tahun 2024 dengan sektor perumahan sebagai penyumbang utama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi berjumlah 133 kepala keluarga dengan sampel 100 responden yang dipilih melalui *purposive sampling*. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner dan dianalisis secara univariat serta bivariat. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan uji *Spearman Rank*.

Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan antara kesadaran lingkungan dengan perilaku *food waste* ( $P$  value = 0,000) serta hubungan antara teknik penyimpanan bahan makanan dengan perilaku *food waste* ( $P$  value = 0,000). sementara itu, jumlah anggota keluarga tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dengan perilaku *food waste* ( $P$  value = 0,731).

Disimpulkan bahwa perilaku *food waste* lebih dipengaruhi oleh faktor kesadaran lingkungan dan teknik penyimpanan bahan makanan dibandingkan faktor demografis. Disarankan peningkatan edukasi lingkungan dan pelatihan penyimpanan bahan makanan yang tepat untuk menekan timbulan *food waste* di tingkat rumah tangga.

**Kata Kunci:** *Food Waste*, Kesadaran Lingkungan, Jumlah Anggota Keluarga, Teknik Penyimpanan Bahan Makanan.

**Kepustakaan:** 58 (2008 - 2025)

## **ABSTRACT**

***Yunike Tandi Arru. 2026. Factors Associated with Food Waste Behavior in RT 44, Korpri Housing Area, Loa Bakung Subdistrict. Under the guidance of Mr. DR. H. Suwignyo, SKM., M.Si. as First Advisor and Mrs. Apriyani, SKM., MPH. as Second Advisor.***

*Food waste is a major global public health and environmental issue, causing pollution, inefficient resource use, and threats to food security. The United Nations Environment Programme (UNEP, 2024) reported that 1.05 billion tons of food waste were generated globally in 2022. In Indonesia, data from the National Waste Management Information System (SIPSN) (2024) show that annual food waste reaches 44,957,142 tons. In East Kalimantan, food waste constitutes 46.48% of total waste. In Samarinda City, 603.31 tons of waste were generated per day in 2024, mainly from households. This study aimed to identify factors associated with food waste behavior in RT 44 Korpri Housing Area, Loa Bakung Subdistrict, Samarinda.*

*This quantitative study employed a cross-sectional design. The population included 133 household heads, with 100 respondents selected through purposive sampling. Data were collected using questionnaires and analyzed through univariate and bivariate analyses. The data analysis in this study was conducted using the Spearman Rank correlation test.*

*The results showed significant associations between environmental awareness and food waste behavior ( $P$  value = 0.000) and between food storage practices and food waste behavior ( $P$  value = 0.000). Household size was not significantly associated ( $P$  value = 0.731).*

*In conclusion, food waste behavior is more influenced by environmental awareness and food storage practices than demographic factors. Strengthening environmental health education and promoting proper food storage practices are recommended to reduce food waste.*

***Keywords:*** Food Waste, Environmental Awareness, Household Size, Food Storage Practices.

***Bibliography:*** 58 (2008 - 2025)

## RIWAYAT HIDUP



Yunike Tandi Arru lahir pada 21 Juli 2004 di Balikpapan. Merupakan anak ketiga dari pasangan Ayah Marthen Sesa Tibe dan Ibu Yuliana Pare. Penulis memulai pendidikan di PAUD Sitti Nirmala Balikpapan. Setelah tamat, kemudian melanjutkan pendidikan di SD Katolik 4 WR Soepratman Barong Tongkok dan selesai pada tahun 2016. Kemudian melanjutkan pendidikan SMP Negeri 2 Sendawar dan Selesai pada tahun 2019. Kemudian melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 2 Sendawar dan tamat pada tahun 2022. Penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda pada Jurusan Kesehatan Masyarakat Peminatan Kesehatan Lingkungan pada tahun 2022 dan selesai pada tahun 2026.

Adapun pengalaman organisasi yaitu menjadi anggota dan wakil divisi advokil Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda. Pada tahun 2025 peneliti melakukan Pengalaman Belajar Lapangan (PBL) 1 dan 2 di Desa Bukit Pariaman Kecamatan Tenggarong Seberang, Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. Pada tahun 2025 tepatnya pada bulan Agustus peneliti melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di wilayah Kelurahan Sungai Kapih, Kecamatan Sambutan, Kota Samarinda, Kalimantan Timur. Dan pada bulan September 2025 peneliti melakukan kegiatan magang di PT Pelabuhan Indonesia (Persero) Regional 4 Samarinda.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai syarat kelulusan tingkat sarjana (S-1) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda, dengan judul **”faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung”**. Peneliti menyadari bahwa skripsi ini dapat diselesaikan karena peneliti sudah mendapatkan banyak bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih setulus-tulusnya kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang oleh karena berkat, kebaikan, anugerah dan kasih setia-Nya dalam hidup penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik
2. Bapak Prof. Dr. Husaini Usman, M.Pd., M.T selaku Rektor Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
3. Bapak Dr. Arbain, M.Pd selaku Wakil Rektor Bidang Akademik Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
4. Bapak Dr. Akhmad Sopian, M.P selaku Wakil Rektor Bidang Umum dan Keuangan Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
5. Bapak Dr. Suyanto, M.Si selaku Wakil Rektor Bidang KAPSIKHUMAS Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
6. Bapak Ilham Rahmatullah, SKM., M.Ling selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
7. Ibu Apriyani, SKM., MPH selaku Wakil Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
8. Bapak Istiarto, SKM., M.Kes selaku Kaprodi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
9. Ibu Siti Hadijah Aspan, S.Keb., MPH selaku Sekretaris Kaprodi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda

10. Bapak Dr. H. Suwignyo, SKM., M.Si dan Ibu Apriyani SKM., MPH selaku Pembimbing I dan Pembimbing II
11. Bapak Sulung Alfianto Akbar, S.Kom., M.MSI selaku Penguji 1
12. Ibu Kartina Wulandari, SKM., M.Si selaku Penguji 2
13. Teristimewa, kedua orang tua tercinta yakni Ayahanda Marthen Sesa Tibe dan Ibunda Yuliana Pare. Terima kasih atas segala tetes keringat, pengorbanan dan doa yang terbaik kepada penulis, mengusahakan segala keperluan penulis, mendidik, membimbing, dan selalu memberikan kasih sayang yang tulus bahkan dalam keadaan apapun agar penulis bisa mewujudkan mimpinya. *Please live longer, I love you.*
14. Kedua saudara penulis yakni Hetin Tandi Arru, Ayub Sutio Tandi Arru, dan saudari kecil penulis Synar Amelia Tandi Arru yang selalu menjadi penyemangat dan mendukung penulis selama menyelesaikan seluruh tugas perkuliahan. Terima kasih atas segala doa, dukungan dan motivasi penulis dalam pembuatan skripsi ini. *You'll always be in my heart!*
15. Sahabat penulis, Alexandra Ayudea Rahel, yang senantiasa hadir dan memberikan dukungan kepada penulis dalam suka maupun duka.
16. Teman seperjuangan, Muhamad Kevin Altorik dan Tika yang senantiasa menemani dan membantu penulis mulai dari mahasiswa baru sampai mendapatkan gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat.
17. Teman dekat penulis, Angelica Elvira Anggraeni, Imelda Putri Yuditianita, Wulan Novitasari, dan Debia Roheni Putri, atas dukungan dan kebersamaan yang telah diberikan.

Samarinda, 01 Maret 2026  
Peneliti



**Yunke Tandi Arru**  
**NPM.22.13201.041**

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
A. Kajian Teori .....	7
1. <i>Food Waste</i> .....	7
a. Definisi <i>Food Waste</i> .....	7
b. Penyebab <i>Food Waste</i> .....	8
c. Dampak <i>Food Waste</i> .....	9
d. Pengetahuan Tentang <i>Food Waste</i> .....	12
2. Kesadaran Lingkungan .....	12
a. Pengertian Kesadaran Lingkungan .....	12
b. Teori Dasar Perilaku Pro-Lingkungan .....	13
3. Jumlah Anggota Keluarga .....	14
a. Pengertian Keluarga .....	14
b. Fungsi Keluarga .....	15
c. Dampak Jumlah Anggota Keluarga Terhadap Konsumsi Pangan ...	16
d. Pola Konsumsi Rumah Tangga .....	17
4. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan .....	18
a. Definisi Makanan dan Bahan Makanan .....	18
b. Penyimpanan Bahan Makanan .....	19
c. Tujuan dan Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan .....	21
d. Metode Penyimpanan Bahan Makanan .....	22
e. Ketersediaan Fasilitas Penyimpanan .....	23
B. Penelitian Terdahulu .....	24
C. Kerangka Teori .....	26
D. Kerangka Konsep .....	27
E. Hipotesis Penelitian .....	27

<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
A. Jenis Rancangan Penelitian dan Pendekatan.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
C. Populasi dan Sampel .....	29
D. Instrumen Penelitian.....	32
E. Teknik Pengujian Instrumen .....	33
F. Teknik Pengumpulan Data .....	36
G. Teknik Analisis Data .....	37
H. Jadwal Penelitian.....	39
I. Definisi Operasional.....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	43
B. Hasil Penelitian & Analisis Data.....	45
C. Pembahasan.....	50
D. Keterbatasan Penelitian.....	56
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>57</b>
A. Kesimpulan .....	57
B. Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b>	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	20
<b>Tabel 2.2</b>	Penelitian Terdahulu.....	24
<b>Tabel 3.1</b>	Populasi Penelitian Berdasarkan Jumlah Kepala Keluarga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.....	30
<b>Tabel 3.2</b>	Kisi-Kisi Kuesioner Variabel Dependen .....	32
<b>Tabel 3.3</b>	Kisi-Kisi Kuesioner Variabel Independen.....	33
<b>Tabel 3.4</b>	Uji Validitas Kuesioner Perilaku <i>Food Waste</i> .....	34
<b>Tabel 3.5</b>	Uji Validitas Kuesioner Kesadaran Lingkungan .....	34
<b>Tabel 3.6</b>	Uji Validitas Kuesioner Teknik Penyimpanan Bahan Makanan....	35
<b>Tabel 3.7</b>	Hasil Uji Reliabilitas .....	36
<b>Tabel 3.8</b>	Pelaksanaan Kegiatan Penelitian.....	39
<b>Tabel 3.9</b>	Definisi Operasional.....	40
<b>Tabel 4.1</b>	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa bakung .....	45
<b>Tabel 4.2</b>	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung.....	45
<b>Tabel 4.3</b>	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Kesadaran Lingkungan Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung	46
<b>Tabel 4.4</b>	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung .....	46
<b>Tabel 4.5</b>	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung .....	47
<b>Tabel 4.6</b>	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Perilaku <i>Food Waste</i> Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung	47
<b>Tabel 4.7</b>	Hubungan Kesadaran Lingkungan dengan Perilaku <i>Food Waste</i> di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung.....	48
<b>Tabel 4.8</b>	Hubungan Jumlah Anggota Keluarga dengan Perilaku <i>Food Waste</i> di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung .....	48
<b>Tabel 4.9</b>	Hubungan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dengan Perilaku <i>Food Waste</i> di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung .....	49

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> Kerangka Teori.....	26
<b>Gambar 2.2</b> Kerangka Konsep.....	27
<b>Gambar 4.1</b> Peta Wilayah Kelurahan Loa Bakung.....	44

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1.** Kuesioner Uji Validitas dan Reliabilitas
- Lampiran 2.** Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Variabel Perilaku *Food Waste*
- Lampiran 3.** Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Variabel Kesadaran Lingkungan
- Lampiran 4.** Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Variabel Teknik Penyimpanan Bahan Makanan
- Lampiran 5.** Kuesioner Penelitian
- Lampiran 6.** Surat Izin Penelitian
- Lampiran 7.** Surat Balasan Izin Penelitian oleh Kelurahan Loa Bakung
- Lampiran 8.** Surat Keterangan Selesai Penelitian Oleh Kelurahan Loa Bakung
- Lampiran 9.** Tabulasi Data
- Lampiran 10.** Hasil Penelitian Analisis Univariat
- Lampiran 11.** Hasil Penelitian Analisis Bivariat
- Lampiran 12.** Struktur Organisasi Kelurahan Loa Bakung
- Lampiran 13.** Dokumentasi Penelitian

## DAFTAR SINGKATAN

BKKBN	: Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional
BPS	: Badan Pusat Statistik
CH <sub>4</sub>	: Metana
Cm	: <i>Centimeter</i>
DLH	: Dinas Lingkungan Hidup
FAO	: <i>Food and Agriculture Organization</i>
FEFO	: <i>First Expired First Out</i>
FIFO	: <i>First In First Out</i>
Ha	: Hipotesis Alternatif
ha	: Hektare
Ho	: Hipotesis Nol
IBM SPSS	: <i>Statistical Product and Service Solutions</i>
Jl	: Jalan
KBBI	: Kamus Besar Bahasa Indonesia
Kg	: Kilogram
KK	: Kartu Keluarga
KLHK	: Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan
NH <sub>3</sub>	: Amonia
NKKBS	: Norma Keluarga Kecil Bahagia Sejahtera
N <sub>2</sub> O	: Dinitrogen Oksida
PNS	: Pegawai Negeri Sipil
RT	: Rukun Tetangga
SDGs	: <i>Sustainable Development Goals</i>
SIPSN	: Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional
TPB	: <i>Theory of Planned Behavior</i>
TPS	: Tempat Penampungan Sementara
UMK	: Upah Minimum Kabupaten/Kota
UNEP	: <i>United Nations Environment Programme</i>
VBN	: <i>Value Belief Norm</i>
3R	: <i>Reduce, Reuse, Recycle</i>
%	: Persen

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Berdasarkan definisi yang dikemukakan oleh *Food and Agriculture Organization* (FAO) bersama sejumlah pakar, istilah “*Food Waste*” atau limbah makanan secara khusus merujuk pada makanan yang seharusnya bisa dimakan, tetapi akhirnya dibuang atau rusak setelah makanan itu sampai ditoko atau ditangan kita sebagai konsumen (*Food and Agriculture Organization of The United Nations*, 2022).

Sampah makanan merupakan salah satu jenis limbah yang kian menjadi perhatian di seluruh dunia akibat dampak buruknya terhadap lingkungan. Kenaikan jumlah penduduk dan perubahan perilaku hidup telah menyebabkan peningkatan jumlah sampah makanan, yang berdampak pada pencemaran tanah dan air, pelepasan gas rumah kaca, serta berkurangnya sumber daya. Selain itu, pengelolaan sampah makanan yang kurang tepat juga memiliki dampak negatif terhadap kesehatan manusia (Zuhra & Angkasari, 2023). *Food waste* di rumah tangga mencakup sisa makanan yang tidak habis di konsumsi, bahan makanan yang rusak atau kedaluwarsa, serta makanan yang terbuang akibat perencanaan belanja yang kurang tepat (Suwandojo et al., 2025).

Pembusukan sisa makanan menghasilkan gas amonia ( $\text{NH}_3$ ), metana ( $\text{CH}_4$ ), dan dinitrogen oksida ( $\text{N}_2\text{O}$ ) dari proses penguraian bahan organik oleh mikroorganisme. Ketiga gas ini berkontribusi terhadap pencemaran udara dan peningkatan emisi gas rumah kaca, sedangkan amonia yang terserap ke tanah juga dapat menurunkan kualitas tanah dan mengganggu keseimbangan ekosistem (Szymkowiak et al., 2022). *Food waste* di Indonesia menjadi salah satu masalah dan memerlukan perhatian yang cukup serius, terutama yang berada didaerah perkotaan dengan tingkat konsumsi yang lebih tinggi.

Berdasarkan Laporan Indeks Limbah Makanan Tahun 2021 menunjukkan bahwa pemborosan makanan tidak hanya buruk bagi

lingkungan (memperburuk perubahan iklim dan pencemaran), tetapi juga sangat berbahaya bagi kesehatan manusia. Dari sisi kesehatan, sisa makanan yang menumpuk di tempat sampah dapat mencemari tanah dan air serta menghasilkan gas metana, yang semuanya dapat memicu penyebaran bakteri, hama, dan kuman berbahaya. Akibatnya, risiko penyakit yang menular melalui lingkungan dan infeksi pun meningkat, terutama di area padat penduduk. Selain itu, pemborosan makanan juga memperparah ketidaksetaraan dan kekurangan gizi global, yang secara tidak langsung menciptakan beban kesehatan masyarakat karena banyak orang di negara berkembang mengalami kekurangan pasokan bahan pangan (UNEP, 2021).

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 81 Tahun 2012, yang mengatur seluruh proses pengelolaan sampah dari rumah tangga dan sumber serupa, termasuk namun tidak terbatas pada: pemilahan, pengumpulan, pengangkutan, pengolahan, dan pengolahan akhir. Penerapan 3R (Kurangi, Gunakan Kembali, Daur Ulang) merupakan dasar untuk mengurangi produksi sampah dan meningkatkan penggunaan kembali sumber daya, menurut peraturan ini.

Dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2008 tentang pengumpulan dan pembuangan sampah, yang mengatur pengumpulan dan pembuangan sampah sebagai komponen penting dari inisiatif pelestarian lingkungan. Mengurangi dampak negatif sampah terhadap kesehatan manusia dan lingkungan adalah tujuan pengelolaan sampah, yang meliputi pengurangan, pemilahan, pengumpulan, pengangkutan, pengolahan, dan pengolahan akhir, sebagaimana dijelaskan oleh undang-undang.

Berdasarkan *Food Waste Index Report 2024* oleh *United Nations Environment Programme* (UNEP), pada tahun 2022 dunia menghasilkan sekitar 1,05 miliar ton sampah makanan yang berasal dari sektor rumah tangga, layanan makanan, dan pedagang eceran. Setiap orang di dunia diperkirakan membuang sekitar 132 kg makanan setiap tahun. Dari jumlah tersebut, rumah tangga menjadi penyumbang terbesar dengan total sekitar 631 juta ton, diikuti oleh sektor layanan makanan sebanyak 290 juta ton,

dan ritel sekitar 131 juta ton (*United Nations Environment Programme, 2024*).

Berdasarkan data Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) pada tahun 2024 yang dikelola oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK), total timbulan sampah di Indonesia tercatat mencapai 35.313.107 ton/tahun dari 323 kabupaten/kota. Dari jumlah tersebut, sebanyak 13.642.363 ton/tahun telah terkelola dengan baik, sedangkan sekitar 21.670.744 ton/tahun belum terkelola. Sementara itu, sampah sisa makanan pada tahun 2024 mencapai 44.957.142 ton/tahun (Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, 2024).

Pada tingkat provinsi, berdasarkan data SIPSN tahun 2024, komposisi sampah di Kalimantan Timur didominasi oleh sisa makanan sebesar 46,48%, diikuti oleh sampah plastik sebesar 18,39%, kertas dan karton 15,55%, sampah lainnya 7,34%, kayu dan ranting 7,09%, logam 2,31%, kaca 1,65%, kain 0,96%, serta karet dan kulit 0,45%. Kondisi ini menunjukkan bahwa tantangan utama dalam pengelolaan sampah di Kalimantan Timur masih berkaitan dengan tingginya proporsi sampah organik, khususnya sisa makanan (Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, 2024).

Berdasarkan Laporan Survei Timbulan Sampah Kota Samarinda, pada tahun 2023 total timbulan sampah tercatat sebesar 599,45 ton/hari, dan mengalami peningkatan menjadi 603,31 ton/hari pada tahun 2024. Kecamatan Sungai Kunjang tercatat sebagai wilayah dengan jumlah sampah tertinggi, yaitu 96,40 ton/hari pada tahun 2023 dan meningkat menjadi 97,52 ton/hari pada tahun 2024 (Dinas Lingkungan Hidup Kota Samarinda, 2023b, 2024). Sektor perumahan menjadi penyumbang terbesar timbulan sampah dengan 426,20 ton/hari pada tahun 2023 (Dinas Lingkungan Hidup Kota Samarinda, 2023a). Kondisi ini menunjukkan bahwa rumah tangga merupakan sumber utama timbulan sampah di Kota Samarinda, sehingga fokus penelitian terhadap *food waste* pada tingkat rumah tangga menjadi sangat relevan dan penting.

Kecamatan Sungai Kunjang memiliki tujuh kelurahan, salah satunya Kelurahan Loa Bakung yang memiliki jumlah RT terbanyak, yaitu 82 RT. Di kelurahan ini terdapat Perumahan Korpri yang mencakup 33 RT, termasuk RT 44 yang dipilih sebagai lokasi penelitian karena merupakan kawasan terpadat dengan 133 Kepala Keluarga (KK) dan tingkat aktivitas masyarakat yang tinggi (Badan Pusat Statistik Kota Samarinda, 2024).

Hasil survei TPS (Tempat Penampungan Sementara) Loa Bakung di sekitar wilayah Perumahan Korpri menunjukkan bahwa sebagian besar warga masih mencampurkan sisa makanan dengan sampah domestik lainnya, tanpa adanya upaya pengelolaan lebih lanjut. Kondisi ini menunjukkan bahwa perilaku membuang sisa makanan atau *food waste* masih cukup tinggi di wilayah tersebut.

Penelitian sebelumnya oleh Purwanto et al. (2023) menunjukkan bahwa di kalangan Generasi Z Indonesia, kesadaran lingkungan secara signifikan dan positif memengaruhi sikap, niat, dan perilaku terkait pengurangan limbah makanan. Secara umum, niat dan tindakan masyarakat terhadap pengelolaan limbah makanan akan lebih kuat ketika mereka menyadari dampaknya terhadap lingkungan. Berkaitan dengan penelitian ini, kesimpulan ini menunjukkan bahwa kesadaran lingkungan secara signifikan memengaruhi perilaku pengurangan limbah makanan.

Hasil penelitian Morosan et al. (2024) di Rumania yaitu salah satu negara di Eropa Timur menemukan bahwa jumlah anggota keluarga berpengaruh terhadap tingkat *food waste*, di mana rumah tangga dengan empat anggota menghasilkan *food waste* paling tinggi hingga 70,37% dibandingkan dengan rumah tangga beranggotakan 1-3 orang.

Teknik penyimpanan bahan makanan merupakan faktor penting dalam mencegah terjadinya *food waste*. Bahan makanan yang disimpan dengan cara yang tepat dapat bertahan lebih lama dan mengurangi risiko pembusukan, sedangkan penyimpanan yang kurang memadai akan mempercepat kerusakan. Hal ini sejalan dengan temuan Afriyie et al. (2022) di Ibu Kota Accra, Republik Ghana, Afrika Barat penelitian ini menemukan

bahwa praktik yang tepat, seperti kepemilikan kulkas dan perputaran persediaan makanan, secara signifikan menurunkan timbunan *food waste* serta meningkatkan ketahanan dan keamanan pangan rumah tangga.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai "faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung" guna memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai faktor-faktor yang memengaruhi perilaku tersebut dan sebagai upaya kontribusi dalam penanganan masalah kesehatan masyarakat.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka peneliti merumuskan masalah penelitian mengenai "faktor-faktor apa saja yang berhubungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung?".

## **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini dibedakan menjadi 2 tujuan yaitu, tujuan umum dan tujuan khusus:

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui hubungan kesadaran lingkungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.
- b. Untuk mengetahui hubungan jumlah anggota keluarga dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

- c. Untuk mengetahui hubungan teknik penyimpanan bahan makanan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Teoritis**

###### **a. Bagi Fakultas**

Penelitian ini berpotensi memajukan pengetahuan ilmiah, khususnya di bidang kesehatan lingkungan dan kesehatan masyarakat. Temuan ini dapat digunakan sebagai sumber tambahan oleh para pendidik untuk lebih memahami unsur-unsur yang memengaruhi kebiasaan pemborosan *food waste*.

###### **b. Bagi Peneliti**

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan, pengalaman, serta kemampuan peneliti dalam mengidentifikasi dan menganalisis permasalahan kesehatan lingkungan yang terkait dengan *food waste*, sehingga dapat menjadi bekal untuk penelitian selanjutnya maupun penerapan di lapangan.

##### **2. Manfaat Praktis**

###### **a. Bagi Dinas/Institusi Terkait**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi dinas atau instansi yang membidangi kesehatan lingkungan maupun ketahanan pangan, dalam merancang program edukasi dan kebijakan yang mendukung pengurangan *food waste* di masyarakat.

###### **b. Bagi Tempat Penelitian**

Penelitian ini dapat memberikan informasi nyata kepada masyarakat di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda mengenai faktor-faktor yang memengaruhi timbulnya *food waste* di rumah tangga, sehingga dapat mendorong perubahan perilaku dalam mengelola makanan secara lebih bijak dan berkelanjutan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. *Food Waste***

###### **a. Definisi *Food Waste***

Limbah makanan pada dasarnya dipahami sebagai makanan yang masih layak dikonsumsi manusia, tetapi dibuang atau dibiarkan membusuk, terutama pada tahap konsumen. Berdasarkan definisi yang dikemukakan oleh *Food and Agriculture Organization* (FAO) bersama sejumlah pakar, *food waste* secara khusus merujuk pada bahan pangan yang dapat dimakan namun akhirnya terbuang atau mengalami kerusakan setelah sampai pada tingkat ritel maupun konsumen, tanpa memperhitungkan alasan penyebabnya. Kondisi ini mencakup makanan yang ditolak atau dibuang karena dianggap kurang menarik, melewati tanggal kedaluwarsa, maupun akibat perilaku serta kebiasaan dalam pengambilan keputusan baik dari konsumen maupun pihak ritel. Dengan demikian, sisa makanan tidak hanya mencerminkan hilangnya nilai gizi, tetapi juga menunjukkan adanya masalah dalam pola konsumsi dan sistem distribusi pangan (Ishangulyyev et al., 2019).

*Food waste* merujuk pada kondisi ketika suatu bahan pangan yang sejak awal diproduksi, didistribusikan, dan disiapkan dengan maksud utama untuk dikonsumsi oleh manusia, pada akhirnya tidak dimakan maupun dimanfaatkan sebagaimana mestinya. Dengan kata lain, meskipun makanan tersebut memiliki kualitas yang layak dan diperuntukkan bagi konsumsi manusia, berbagai faktor seperti perilaku konsumen, sistem distribusi, pengelolaan makanan yang kurang tepat, hingga praktik penyajian yang berlebihan membuat makanan tersebut tidak dikonsumsi dan akhirnya terbuang sebagai limbah. Hal ini menjadikan *food waste*

bukan sekadar sisa makanan, melainkan cerminan dari adanya ketidakefisienan dalam rantai pasok pangan sekaligus permasalahan sosial, ekonomi, dan lingkungan (Bhajan et al., 2025).

**b. Penyebab *Food Waste***

Menurut Zayuti dan Amalia (2024), salah satu penyebab utama timbulnya sisa makanan adalah karena penyimpanan yang kurang tepat. Banyak orang belum menyadari bahwa cara penyimpanan berperan penting dalam menentukan daya simpan suatu makanan. Kesalahan dalam penyimpanan, seperti menempatkan makanan pada suhu yang tidak sesuai atau pengemasan yang kurang baik, dapat mempercepat kerusakan sehingga makanan menjadi basi atau terkontaminasi sebelum sempat dikonsumsi. Akibatnya, makanan tersebut akhirnya dibuang dan menambah jumlah *food waste* yang sebenarnya dapat dihindari.

Menurut FAO (*Food and Agriculture Organization*) dalam Zayuti dan Amalia, (2024), *food waste* dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa kategori berdasarkan tingkat kemungkinan terjadinya, yaitu:

**1) Limbah yang Mungkin Dapat Dihindari (*Probably Avoidable Waste*)**

Jenis limbah makanan yang masih bisa diminimalkan apabila diolah atau dimanfaatkan kembali. Contohnya adalah pinggiran roti, potongan bahan makanan (*trimming*), serta batang sayuran. Limbah ini sering timbul akibat kebiasaan dalam praktik pengolahan pangan, di mana bagian tersebut dianggap tidak berguna.

## 2) **Limbah Makanan yang Dapat Dihindari (*Avoidable Food Waste*)**

Kategori limbah ini sepenuhnya bisa dicegah dan biasanya disebabkan oleh kelalaian maupun kesalahan dalam proses pengolahan, penyimpanan, ataupun konsumsi. Contohnya yaitu bahan makanan yang dibeli berlebihan, makanan yang kedaluwarsa, atau makanan yang rusak akibat penyimpanan yang tidak sesuai.

## 3) **Limbah Makanan yang Tidak Dapat Dihindari (*Unavoidable Food Waste*)**

Jenis limbah ini tidak dapat dihindari karena berasal dari bagian pangan yang secara alami memang tidak bisa dikonsumsi. Misalnya kulit telur, biji buah, kulit buah yang keras, tulang ayam atau ikan, serta cangkang.

### c. **Dampak *Food Waste***

#### 1) **Dampak Terhadap Lingkungan**

Limbah makanan adalah masalah lingkungan yang makin serius di seluruh dunia. Menurut laporan dari *Food and Agriculture Organization* (FAO) yakni Organisasi Pangan dan Pertanian, diperkirakan sepertiga dari seluruh makanan yang dibuat untuk dimakan manusia di dunia, atau sekitar 1,3 miliar ton, dibuang begitu saja setiap tahunnya. Terbuangnya makanan memberikan dampak buruk bagi lingkungan. Sebagian besar makanan terbuang di berbagai tahapan rantai pasok, mulai dari proses produksi pertanian hingga saat dikonsumsi oleh rumah tangga (Handoyo & Asri, 2023).

Pembusukan sisa makanan menghasilkan gas amonia ( $\text{NH}_3$ ), metana ( $\text{CH}_4$ ), dan dinitrogen oksida ( $\text{N}_2\text{O}$ ) dari proses penguraian bahan organik oleh mikroorganisme. Ketiga gas ini berkontribusi terhadap pencemaran udara dan peningkatan emisi gas rumah kaca, sedangkan amonia yang terserap ke

tanah juga dapat menurunkan kualitas tanah dan mengganggu keseimbangan ekosistem (Szymkowiak et al., 2022).

Di negara-negara berkembang, sebagian besar kehilangan pangan terjadi pada tahap awal rantai pasok, yang umumnya disebabkan oleh kendala teknis, penyimpanan yang kurang memadai, keterbatasan suhu, serta manajemen transportasi yang tidak optimal. Namun demikian, masih banyak makanan yang terbuang pada tahap konsumsi, meskipun sebenarnya masih layak dimakan. Kondisi ini termasuk dalam kategori pemborosan, karena hilangnya pangan berarti juga menyia-nyaiakan sumber daya yang digunakan dalam proses produksinya, seperti lahan, udara, energi, dan bahan input (Seberini, 2020).

## **2) Dampak Terhadap Kesehatan**

Berdasarkan Laporan Indeks Limbah Makanan UNEP (2021), Limbah makanan merusak lingkungan dan kesehatan manusia. Laporan tersebut mengaitkan limbah makanan dengan perubahan iklim, hilangnya keanekaragaman hayati, serta polusi dan sampah.

Limbah makanan mencemari tanah dan air serta menghasilkan gas rumah kaca seperti metana di tempat pembuangan sampah. Pencemaran ini dapat memicu penyebaran bakteri patogen, hama, dan mikroorganisme berbahaya, yang pada akhirnya meningkatkan risiko penyakit berbasis lingkungan dan penularan infeksi terutama di daerah padat penduduk.

Selain itu, UNEP menyoroti bahwa pemborosan makanan juga meringankan ketimpangan pangan dan masalah gizi global. Ketika sebagian besar pangan terbuang, banyak masyarakat di negara berkembang mengalami kekurangan gizi

dan rawan pangan, menciptakan beban kesehatan masyarakat secara tidak langsung (UNEP, 2021).

### 3) Dampak Sosial dan Ekonomi

Dampak sosial yang ditimbulkan oleh *Food Loss* dan *Food Waste* adalah munculnya kelaparan serta masalah gizi. Kondisi ini dialami oleh hampir 820 juta orang di seluruh dunia. Ironisnya, di sisi lain, masih banyak makanan yang layak dikonsumsi justru terbuang sia-sia dalam jumlah besar di negara-negara maju (Seberini, 2020).

Kesepakatan dunia menyatakan bahwa, seiring dengan pertumbuhan populasi, produksi pangan dunia harus ditingkatkan hingga 60% pada tahun 2050. Namun, para pendukung isu limbah pangan menilai bahwa peningkatan produksi bukanlah solusi yang tepat. Sebaliknya, perubahan pola konsumsi dan perilaku dianggap lebih efektif. Dari sisi etika, terdapat dua alasan utama mengapa limbah pangan dipandang sebagai masalah moral. Pertama, kandungan gizi yang terbuang seharusnya dapat dimanfaatkan untuk mengurangi kelaparan di negara miskin, dan yang kedua, pemborosan sumber daya berpotensi menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan manusia, hewan, tumbuhan, serta ekosistem pendukung lainnya (Handoyo & Asri, 2023).

Limbah makanan tidak hanya mengganggu ketahanan pangan, tetapi juga menimbulkan kerugian ekonomi bagi rumah tangga maupun pelaku usaha. Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas menemukan bahwa 23–48 juta ton makanan hilang dan terbuang di Indonesia pada tahun 2021, cukup untuk memenuhi kebutuhan pangan 61–125 juta orang. Pemborosan makanan yang berlebihan di Indonesia memiliki dampak sosial, ekonomi, dan

lingkungan yang serius (Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas, 2021).

#### **d. Pengetahuan Tentang *Food Waste***

Perilaku pengelolaan limbah makanan sangat dipengaruhi oleh pengetahuan rumah tangga. Limbah makanan adalah makanan yang dibuang atau tidak dimanfaatkan sepenuhnya di sepanjang rantai pasokan dan berakhir di rumah tangga. Rumah tangga yang sadar akan limbah makanan memiliki kebiasaan pengelolaan makanan dan pengurangan limbah yang lebih baik. Hal ini mendukung tujuan SDGs untuk mengurangi separuh limbah makanan pada tahun 2030 untuk mendorong konsumsi dan produksi yang berkelanjutan (Lestari & Halimatussadiyah, 2022).

Teori perilaku rencana (*Theory of Planned Behavior*) juga menjelaskan bagaimana pengetahuan atau kesadaran seseorang mengenai *food waste* dapat memengaruhi sikap, norma subjektif, dan kontrol perilaku yang pada akhirnya menentukan niat dan tindakan mereka dalam mengurangi sampah makanan rumah tangga. Persepsi seseorang terhadap kontrol atas perilaku mereka (*perceived behavioral control*) menjadi prediktor paling kuat dalam mengurangi *food waste* di rumah tangga, selain sikap dan norma sosial yang juga berperan penting. Kesadaran dan pengetahuan yang baik terhadap *food waste* membantu membentuk niat untuk mengurangi sampah makanan, yang kemudian diimplementasikan dalam praktik sehari-hari di rumah tangga (Nugroho et al., 2025).

## **2. Kesadaran Lingkungan**

### **a. Pengertian Kesadaran Lingkungan**

Kesadaran lingkungan dapat dipahami sebagai gabungan dari pengetahuan (*knowledge*), sikap dan tindakan (*action/behavior*) terhadap dampak aktivitas manusia pada lingkungan, serta kepedulian terhadap keberlangsungan lingkungan hidup. Artinya bukan sekedar "tahu" tentang

lingkungan, tapi juga "peduli" dan "sikap bertindak". *Environmental awareness* merupakan kombinasi dari aspek kognitif (pengetahuan tentang efek aktivitas manusia terhadap lingkungan), aspek afektif (kepekaan terhadap isu lingkungan), dan aspek perilaku (tindakan nyata menjaga lingkungan) (Nontol et al., 2024).

Selain itu, kesadaran lingkungan juga dimaknai sebagai bentuk "*introspective behavior toward environmental issues*", yaitu kesadaran reflektif seseorang terhadap kondisi alam dan hubungan manusia pada lingkungan, yang kemudian tercermin dalam rasa tanggung jawab, penghargaan terhadap alam, dan kecenderungan untuk mendukung atau menjalankan tindakan pro lingkungan. Individu yang memiliki kesadaran lingkungan tinggi cenderung memiliki komitmen terhadap perilaku ramah lingkungan, seperti pengurangan sampah, kondisi berkelanjutan, atau pengelolaan sumber daya secara bijak (Sanjaya & Rokhmah, 2023).

## **b. Teori Dasar Perilaku Pro-Lingkungan**

### **1) *Theory of Planned Behavior* (TPB)**

*Theory of Planned Behavior* (TPB) menjelaskan bahwa perilaku seseorang terbentuk melalui niat (*intention*), yang dipengaruhi oleh tiga komponen utama, yaitu sikap terhadap perilaku, norma subjektif, dan *perceived behavioral control*. Dalam konteks perilaku pro-lingkungan, termasuk pengelolaan makanan dan pengurangan *food waste*, TPB menekankan bahwa tindakan nyata seseorang sangat ditentukan oleh seberapa positif ia memandang perilaku tersebut, sejauh mana dukungan atau tekanan sosial yang ia rasakan, serta keyakinannya terhadap kemampuan dirinya untuk melakukan tindakan yang diinginkan. Kerangka ini relevan untuk perilaku rumah tangga karena keputusan seperti

membeli makanan secukupnya, menyimpan bahan pangan dengan tepat, atau tidak membuang sisa makanan merupakan tindakan yang dipengaruhi oleh pertimbangan psikologis dan situasional (Nuh et al., 2023).

## 2) *Value Belief Norm (VBN) Theory*

*Value Belief Norm (VBN) Theory* memandang perilaku pro-lingkungan sebagai hasil dari proses psikologis yang berakar pada nilai pribadi, kepercayaan terhadap isu lingkungan, serta norma moral internal yang mendorong individu merasa berkewajiban mengambil tindakan ramah lingkungan. Model ini berasumsi bahwa ketika seseorang memiliki nilai biosferik atau sosial yang kuat, memahami ancaman lingkungan, dan merasa bertanggung jawab atas dampaknya, maka norma moralnya akan memunculkan komitmen untuk bertindak, misalnya mengurangi limbah atau menjaga kelestarian alam. VBN umumnya digunakan untuk menjelaskan perilaku yang digerakkan oleh tanggung jawab moral dan kepedulian jangka panjang, sehingga cocok untuk memahami perilaku lingkungan yang lebih mendasar dan berorientasi pada nilai (Mamun et al., 2022).

## 3. Jumlah Anggota Keluarga

### a. Pengertian Keluarga

Keluarga adalah lingkungan utama bagi individu untuk mengembangkan dan mempelajari nilai-nilai yang membentuk kepribadian mereka. Orang belajar sepanjang hidup mereka di dalam keluarga (Syukur et al., 2023).

Keluarga terdiri dari ayah, ibu, anak-anak, dan saudara kandung yang tinggal bersama. Di rumah, individu memperoleh dan mengembangkan prinsip-prinsip moral yang menjadi dasar bagi kepribadian yang sehat. Keluarga juga merupakan kelompok

sosial pertama bagi anak, tempat ia memulai belajar bersosialisasi dengan orang lain, sekaligus menjadi wadah penting yang menjembatani hubungan antara individu dengan kelompok sosial yang lebih luas (Yulianti et al., 2023).

Studi ini membagi keluarga menjadi ukuran ideal dan non-ideal. Dalam pendekatan Norma Keluarga Kecil, Bahagia, dan Sejahtera (NKKBS), Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN) mempromosikan "keluarga kecil" untuk kesejahteraan. Berdasarkan konsep tersebut, penelitian ini mengoperasionalkannya menjadi kategori: keluarga ideal yaitu memiliki 1-4 anggota, dan keluarga non-ideal yaitu keluarga dengan jumlah anggota  $\geq 5$  orang (BKKBN, 2022).

#### **b. Fungsi Keluarga**

Syukur et al. (2023) mengemukakan bahwa kepribadian individu dibentuk oleh keluarga mereka. Keluarga memberikan kasih sayang, dukungan ekonomi, sosialisasi, pendidikan, perlindungan, dan rekreasi. Melalui proses interaksi sehari-hari, orang tua memberikan pola asuh, bimbingan, dan nilai-nilai yang diyakini benar untuk diterapkan kepada anak. Cara orang tua dalam mendidik inilah yang menjadi dasar pembelajaran sosial dan pendidikan dalam keluarga.

Secara umum, fungsi keluarga menggambarkan bagaimana suatu keluarga menjalankan perannya sebagai sebuah unit, serta bagaimana hubungan antar anggota keluarga terjalin. Hal ini mencakup gaya pengasuhan, dinamika konflik, hingga kualitas hubungan emosional, yang secara langsung memengaruhi kesehatan dan kesejahteraan seluruh anggotanya. Berdasarkan buku Pendidikan Anak Dalam Keluarga oleh Syukur et al. (2023), terdapat delapan fungsi utama keluarga, yaitu:

- 1) Fungsi keagamaan: rumah adalah tempat pertama anak-anak belajar, menanamkan, dan mengembangkan cita-cita spiritual, menjadikan mereka beriman dan saleh.
- 2) Fungsi sosial-budaya: tanggung jawab keluarga dalam melestarikan dan berbagi kekayaan budaya bangsa.
- 3) Fungsi Cinta dan kasih sayang: menekankan kehangatan dan keharmonisan pernikahan, hubungan orang tua-anak, dan interaksi keluarga lintas generasi.
- 4) Fungsi Perlindungan: keluarga menjaga agar semua orang merasa aman, nyaman, dan tenteram.
- 5) Fungsi Reproduksi: untuk melestarikan umat manusia melalui keturunan.
- 6) Fungsi Sosialisasi dan pendidikan: keluarga memupuk kemampuan adaptasi anak di masa depan.
- 7) Fungsi Pembangunan ekonomi: keluarga membantu rumah tangga menjadi mandiri dan tangguh.
- 8) Fungsi Pembangunan lingkungan membantu keluarga menyeimbangkan, menyelaraskan, dan beradaptasi dengan kondisi yang berubah.

**c. Dampak Jumlah Anggota Keluarga Terhadap Konsumsi Pangan**

Pendapatan seseorang memengaruhi seberapa banyak mereka membelanjakan uang untuk kebutuhan pokok. Orang berpenghasilan tinggi mengonsumsi lebih banyak barang untuk memenuhi kebutuhan mereka, sehingga pengeluaran mereka meningkat. Seiring meningkatnya pendapatan, kebutuhan keluarga, pendapatan, dan kemampuan untuk mengelolanya memengaruhi kebiasaan pembelian (Yanti & Murtala, 2019).

Jumlah anggota keluarga memengaruhi kebutuhan pokok. Ukuran keluarga meningkatkan kebutuhan konsumsi. Sebaliknya, semakin sedikit anggota keluarga, semakin sedikit barang

konsumsi yang dibutuhkan. Rumah tangga yang lebih besar membuat keluarga lebih sulit untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari (Yanti & Murtala, 2019).

#### **d. Pola Konsumsi Rumah Tangga**

Pola konsumsi seseorang atau keluarga dipengaruhi oleh kebutuhan dan kemampuan ekonomi. Kebutuhan manusia mendorong pengeluaran untuk konsumsi, sedangkan pendapatan menjadi alat untuk memenuhinya. Karena manusia hidup dalam keluarga, maka pola konsumsi mencerminkan kebiasaan keluarga dalam menggunakan barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan hidup. Setiap keluarga memiliki pola konsumsi yang berbeda tergantung pada nilai dan pandangan hidupnya (Oktavianti & Zakik, 2017).

Keputusan dalam menentukan pola konsumsi dipengaruhi oleh diri sendiri seperti perilaku, sikap, dan motivasi, maupun dari luar diri seperti budaya, lingkungan, dan kebijakan. Karena penghasilan bersifat terbatas, maka setiap individu perlu menentukan prioritas dalam pengeluarannya (Prasetyo, 2003 dalam Oktavianti & Zakik, 2017).

Selain itu, terdapat perubahan dalam pola pengeluaran konsumsi. Pada keluarga berpenghasilan rendah, sebagian besar pendapatan digunakan untuk kebutuhan pokok seperti makanan dan minuman. Namun, ketika pendapatan meningkat, pengeluaran untuk makanan memang bertambah secara nominal, tetapi persentasenya terhadap totalan pendapatan justru menurun. Sebaliknya, proporsi pengeluaran untuk kebutuhan lain seperti perumahan, pendidikan, kesehatan, dan rekreasi akan meningkat. Fenomena ini dikenal dalam ekonomi sebagai Hukum Engel, yang menjelaskan bahwa seiring meningkatnya pendapatan, persentase pengeluaran untuk makanan akan menurun, sementara pengeluaran untuk kebutuhan

nonmakanan meningkat (Gilarso, 1986 dalam Oktavianti & Zakik, 2017).

#### **4. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan**

##### **a. Definisi Makanan dan Bahan Makanan**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan paling mendasar bagi manusia karena berperan penting dalam membentuk tubuh, menyediakan energi, serta menjaga kelangsungan hidup dan aktivitas fisik. Selain itu, makanan juga memiliki nilai sosial dan budaya, di mana makanan yang dihidangkan sering kali menjadi simbol rasa syukur, kasih sayang, dan kebersamaan dalam kehidupan manusia. Selain menyediakan nutrisi, makanan juga merupakan bentuk ekspresi budaya dan ikatan sosial (Adila & Filsahani, 2023).

Menurut Adila dan Filsahani, (2023), makanan dapat didefinisikan sebagai segala jenis zat atau bahan yang apabila dikonsumsi akan memberikan manfaat bagi tubuh, karena mengandung unsur kimia seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral yang dibutuhkan untuk menjalankan fungsi fisiologis. Makanan dapat berupa pangan segar maupun pangan olahan, yang masing-masing memiliki kandungan gizi berbeda. Namun, tidak semua komponen dalam makanan bersifat bermanfaat, beberapa diantaranya dapat bersifat toksik atau tidak memberikan nilai gizi bagi tubuh manusia.

Adila dan Filsahani, (2023) menjelaskan bahwa bahan makanan merupakan istilah yang digunakan untuk menyebut makanan yang masih dalam bentuk mentah atau belum melalui proses pengolahan. Contohnya adalah beras, ikan segar, telur, sayuran, atau daging mentah. Setelah bahan makanan tersebut diolah melalui proses memasak atau pengawetan, barulah disebut sebagai makanan siap konsumsi, seperti nasi, ikan goreng, sup

sayur, atau roti. Perbedaan utama antara makanan dan bahan makanan terletak pada tingkat pengolahannya, bahan makanan masih dalam bentuk alami atau mentah, sedangkan makanan merupakan hasil olahan yang siap dikonsumsi dan memberikan energi serta gizi bagi tubuh.

#### **b. Penyimpanan Bahan Makanan**

Menurut Martina dan Fadillah, (2022), Penyimpanan makanan melibatkan pengorganisasian dan pengawetan makanan kering dan basah. Makanan yang tiba harus segera diangkut ke lemari pendingin untuk disimpan. Karena makanan disimpan untuk mempertahankan kualitasnya sepanjang masa simpannya, fasilitas penyimpanan sangat penting untuk kondisinya.

Tiga metode penyimpanan makanan utama adalah lemari pendingin, freezer, dan penyimpanan kering. Makanan yang mudah rusak atau berbahaya untuk disimpan memerlukan pendinginan dalam waktu singkat. Makanan dengan masa simpan lebih lama dapat disimpan di freezer selama berminggu-minggu atau berbulan-bulan. Penyimpanan kering digunakan untuk makanan yang aman dan tahan lama (Fauziah, 2021).

Menurut Fauziah, (2021) ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses penyimpanan bahan makanan, antara lain:

- 1) Tempat penyimpanan harus dilindungi dari bakteri, serangga, tikus, hewan, dan risiko lainnya.
- 2) Produk makanan yang masuk pertama, keluar pertama (FIFO) atau yang kadaluarsa pertama, keluar pertama (FEFO) harus digunakan terlebih dahulu.
- 3) Penyimpanan makanan harus sesuai dengan kualitasnya. Produk kering disimpan di lingkungan yang kering, sedangkan makanan yang mudah rusak disimpan di lemari pendingin.

- 4) Persyaratan penyimpanan makanan memerlukan pemantauan suhu:

**Tabel 2.1** Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

No	Jenis bahan makanan	Akan digunakan dalam kurun waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1	Daging, ikan, udang, dan olahannya	-5°C hingga 0°C	-10°C hingga -5°C	> -10°C
2	Telur, susu, dan olahannya	5°C hingga 7°C	-5°C hingga 0°C	> -5°C
3	Sayur, buah-buahan, minuman	10°C	10°C	10°C
4	Tepung dan biji-bijian	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

(Sumber: Fauziah, 2021)

- 5) Ketebalan bahan padat yang disimpan sebaiknya tidak melebihi 10 cm agar udara dapat bersirkulasi dengan baik
- 6) Tingkat kelembapan ruangan penyimpanan bahan makanan idealnya berada pada kisaran 80% hingga 90% untuk menjaga kualitas bahan tetap baik
- 7) Bahan makanan yang dikemas dan tertutup rapat sebaiknya disimpan pada suhu sekitar 10°C untuk menjaga daya tahannya
- 8) Bahan makanan harus disimpan tanpa menempel langsung pada lantai, dinding, atau langit-langit ruangan, dengan jarak penyimpanan sebagai berikut:

- a) Jarak dari lantai minimal 15 cm
- b) Jarak dari dinding minimal 5 cm
- c) Jarak dari langit-langit minimal 60 cm

**c. Tujuan dan Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan**

Tujuan dari penyimpanan bahan makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 adalah:

- 1) Menjaga dan mempertahankan kualitas serta kondisi bahan makanan yang disimpan agar tetap baik
- 2) Melindungi bahan makanan dari kerusakan, pembusukan, dan gangguan lingkungan yang dapat merusak
- 3) Memenuhi kebutuhan jenis dan jumlah bahan makanan dengan mutu yang sesuai dan tepat waktu
- 4) Menyediakan stok bahan makanan dengan jumlah, variasi, dan kualitas yang mencukupi

Menurut Bakrie (2018) dalam Buku Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah Tahun 2020, prinsip utama dalam penyimpanan bahan makanan terdiri dari 5 aspek penting, yaitu:

- 1) Tepat tempat, yaitu menyimpan bahan makanan sesuai dengan karakteristiknya, misalnya bahan makanan kering diletakkan di tempat yang kering dan bahan makanan segar disimpan di lemari pendingin dengan suhu yang sesuai agar tetap segar
- 2) Tepat waktu, yaitu memperhatikan lama waktu penyimpanan agar bahan makanan tidak disimpan terlalu lama sehingga tidak rusak atau basi. Menggunakan bahan makanan yang lebih dulu disimpan sebelum bahan yang baru
- 3) Tepat mutu, menjaga kualitas bahan makanan agar tetap baik selama disimpan, sehingga tidak terjadi perubahan rasa,

tekstur, atau kandungan gizi yang dapat menurunkan nilai manfaat bahan makanan

- 4) Tepat jumlah, yaitu menyimpan bahan makanan dalam jumlah yang sesuai kebutuhan rumah tangga, dan menghindari kehilangan atau kerusakan bahan akibat penanganan tidak tepat selama penyimpanan
- 5) Tepat nilai, dengan penerapan penyimpanan yang baik, nilai ekonomis bahan makanan tetap terjaga karena mengurangi kerugian bahan akibat pembusukan atau kerusakan, sehingga menghemat biaya belanja rumah tangga (Asiah et al., 2020).

#### **d. Metode Penyimpanan Bahan Makanan**

Prinsip first-in, first-out (FIFO) sangat memengaruhi kualitas makanan selama penyimpanan. Karena masa simpannya yang pendek, makanan harus disimpan dengan benar. Dalam produksi makanan, sistem FIFO harus digunakan bersama dengan teknik yang tepat. Tanpa sistem ini, banyak makanan akan cepat kadaluarsa dan kehilangan kualitasnya. Bahan-bahan pertama yang diterima atau disimpan harus digunakan atau diproses terlebih dahulu sesuai dengan prinsip FIFO. Tujuannya adalah untuk mencegah kerusakan pada bahan yang sudah lama, mengurangi risiko terbuangnya makanan akibat pembusukan, serta memastikan kualitas bahan tetap layak diolah (Andika, 2022).

Menurut Zakharia et al. (2023), ketebalan bahan makanan yang disimpan perlu diatur agar suhu bisa menyebar merata ke seluruh bagian. Setiap jenis bahan pangan sebaiknya dipisahkan dan ditempatkan pada wadah masing-masing, misalnya kantong plastik, atau lemari penyimpanan lainnya. Penataan di dalam ruang penyimpanan juga harus memperhatikan sirkulasi udara agar suhu tetap stabil. Jika lemari terlalu penuh, manfaat penyimpanan jadi berkurang karena suhu tidak sesuai kebutuhan.

Zakharia et al., (2023) mengemukakan bahwa beberapa hal yang perlu diperhatikan saat menyimpan makanan di lemari es (bahan mudah rusak), antara lain:

- 1) Pisahkan bahan mentah dari makanan yang sudah matang
- 2) Makanan beraroma tajam sebaiknya ditutup rapat menggunakan plastik dan dipisahkan dari makanan lain, atau jika tidak memungkinkan, letakkan berjauhan
- 3) Makanan sebaiknya tidak disimpan lebih dari 2-3 hari dan segera digunakan
- 4) Hindari membuka lemari terlalu sering. Sebaiknya pisahkan lemari khusus untuk kebutuhan harian dengan lemari penyimpanan makanan

Sedangkan untuk menyimpan makanan kering, perhatikan hal-hal berikut:

- 1) Simpan di tempat yang sejuk, kering, dan memiliki ventilasi udara yang baik
- 2) Ruangan harus bersih, kering, serta bebas dari kelembapan pada lantai maupun dinding
- 3) Rak penyimpanan sebaiknya berjarak minimal 15 cm dari lantai dan dinding, serta 60 cm dari langit-langit. Rak juga perlu mudah untuk dibersihkan dan dipindahkan
- 4) Gunakan sistem FIFO (*First in First Out*), yaitu barang yang masuk lebih dulu harus dikeluarkan lebih dulu

#### **e. Ketersediaan Fasilitas Penyimpanan**

Ketersediaan sarana penyimpanan makanan di tingkat rumah tangga memiliki peranan penting dalam memengaruhi perilaku masyarakat terhadap pembuangan sisa makanan. Lybaws et al. (2025) mengemukakan bahwa sebagian besar rumah tangga di kawasan perkotaan telah memiliki fasilitas penyimpanan modern seperti lemari es atau kulkas. Keberadaan alat ini memungkinkan makanan bertahan lebih lama karena proses pembusukan dapat

diperlambat, sehingga potensi terjadinya pemborosan makanan dapat ditekan.

Sebaliknya, rumah tangga yang berada di wilayah pedesaan umumnya masih bergantung pada cara penyimpanan tradisional, misalnya dengan menempatkan bahan pangan di ruang terbuka atau wadah tanpa pendingin. Cara tersebut membuat bahan makanan, terutama sayur dan buah, lebih cepat layu atau rusak, sehingga meningkatkan kemungkinan makanan terbuang sebelum dikonsumsi (Lybaws et al., 2025).

## B. Penelitian Terdahulu

Penelitian tentang hubungan antara kesadaran lingkungan, jumlah anggota keluarga, dan teknik penyimpanan bahan makanan terhadap perilaku *food waste* pada rumah tangga telah dilakukan oleh peneliti-peneliti terdahulu dan menjadi rujukan dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

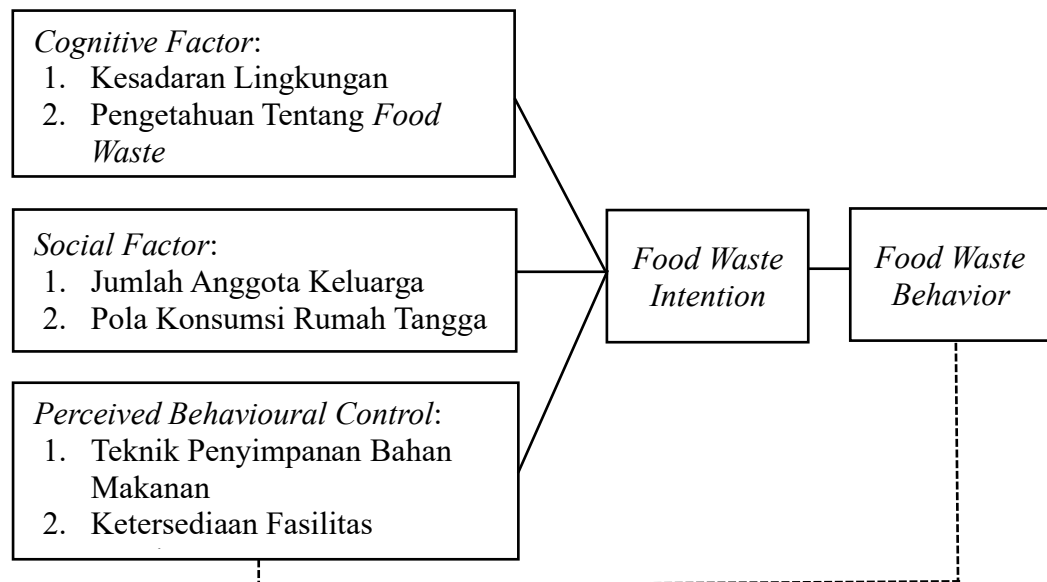
**Tabel 2.2** Penelitian Terdahulu

No	Jurnal, Nama, Tahun	Metode	Variabel	Hasil
1	<i>Determinant of Household Food Waste: A Direct Measurement Study in Tanah Sareal Sub-District of Bogor City.</i> Rahmaniya et al., (2025).	Kuantitatif, <i>direct measurement food waste</i> pada rumah tangga	Jumlah anggota keluarga, pengeluaran rumah tangga, perilaku konsumsi	Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin besar jumlah anggota keluarga dan semakin tinggi pengeluaran rumah tangga, maka kecenderungan timbulan <i>food waste</i> juga meningkat. Selain itu, pola konsumsi rumah tangga turut memengaruhi

				besarnya sisa makanan yang terbuang.
2	<i>Determinants of Household-Level Food Storage Practices and Outcomes on Food Safety and Security in Accra, Ghana.</i> Afriyie et al., (2022).	Kuantitatif, survei rumah tangga, analisis regresi	Praktik penyimpanan makanan, pendapatan, karakteristik rumah tangga	Penelitian menemukan bahwa praktik yang tepat, seperti kepemilikan kulkas dan jalur distribusi pangan, secara signifikan menurunkan timbunan <i>food waste</i> serta meningkatkan ketahanan dan keamanan pangan rumah tangga
3	<i>Socio-Demographic Factors, Behaviors, Motivations, and Attitudes in Food Waste Management of Romanian Households.</i> Moroşan et al., (2024).	Cross Sectional, kuesioner online	Faktor sosiodemografi (usia, jenis kelamin, pendidikan, pendapatan, jumlah anggota keluarga, anak <18 tahun), perilaku belanja & memasak, sikap, motivasi	Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor sosiodemografi, pengetahuan, dan sikap secara bersamaan memiliki hubungan dengan perilaku membuang makanan pada ibu rumah tangga

4	<i>Environmental Awareness and Food Waste Reduction Among Generation Z in Indonesia.</i> Purwanto et al., (2023).	Kuantitatif, Cross Sectional	X1= <i>Environmental Awareness,</i> X2= <i>Attitude,</i> M= <i>Intention,</i> Y= <i>Behavior to Reduce Food Waste</i>	Kesadaran lingkungan berpengaruh positif dan signifikan terhadap sikap dan niat; Sikap berpengaruh signifikan terhadap niat; Niat berpengaruh signifikan terhadap perilaku mengurangi <i>food waste</i>
---	--	------------------------------------	---	---

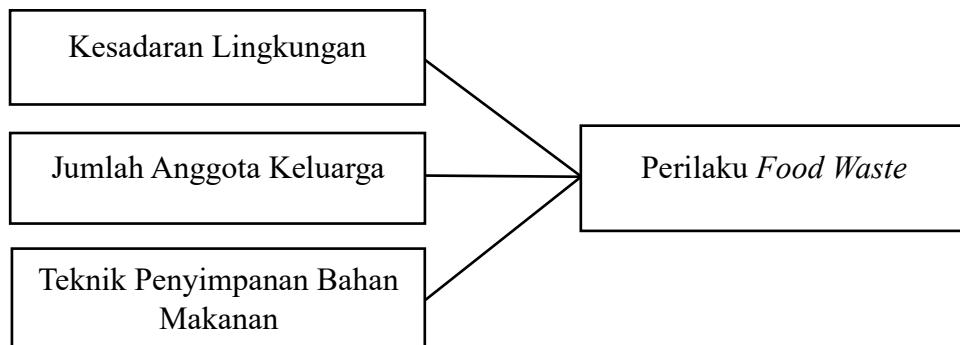
### C. Kerangka Teori



**Gambar 2.1** Kerangka Teori

**Sumber:** Modifikasi *Theory of Planned Behavior*, (Chen, 2012) dan Modifikasi *Theory of Interpersonal Behavior*, (Ma et al., 2023).

#### D. Kerangka Konsep



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

#### E. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian adalah pernyataan sementara yang dibuat oleh peneliti sebagai jawaban atau dugaan terhadap permasalahan yang diteliti. Pernyataan ini kemudian akan diuji kebenarannya melalui proses penelitian.

##### 1. Hubungan antara kesadaran lingkungan dengan perilaku *food waste*

###### a. Ho (Hipotesis Nol)

Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kesadaran lingkungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

###### b. Ha (Hipotesis Alternatif)

Terdapat hubungan yang signifikan antara kesadaran lingkungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

##### 2. Hubungan antara jumlah anggota keluarga dengan perilaku *food waste*

###### a. Ho (Hipotesis Nol)

Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara jumlah anggota keluarga dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

b. Ha (Hipotesis Alternatif)

Terdapat hubungan yang signifikan antara jumlah anggota keluarga dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

**3. Hubungan antara teknik penyimpanan bahan makanan dengan perilaku *food waste***

a. Ho (Hipotesis Nol)

Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara teknik penyimpanan bahan makanan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

b. Ha (Hipotesis Alternatif)

Terdapat hubungan yang signifikan antara teknik penyimpanan bahan makanan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Jenis Rancangan Penelitian dan Pendekatan**

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*, tujuannya yaitu untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

#### **1. Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah RT 44 Perumahan Korpri, Jl. Jakarta, Kelurahan Loa Bakung, Kecamatan Sungai Kunjang, Kota Samarinda, Kalimantan Timur.

#### **2. Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih dua bulan, yakni pada bulan Desember 2025 hingga Januari 2026.

### **C. Populasi dan Sampel**

#### **1. Populasi**

Populasi penelitian mencakup semua unit dengan karakteristik analitis serupa atau relevansi yang relevan dengan topik tersebut (Purwanza, 2022 dalam Susanto et al., 2024).

Populasi dalam penelitian ini adalah salah satu orang perwakilan dari setiap Kartu Keluarga (KK) yang berusia  $\geq 18$  tahun dan tercatat secara resmi sebagai warga RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda, dengan jumlah sebagai berikut:

**Tabel 3.1** Populasi Penelitian Berdasarkan Jumlah Kartu Keluarga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda

Wilayah	Jumlah Kartu Keluarga
RT 44	133
<b>Jumlah Keseluruhan</b>	<b>133</b>

(Sumber: Ketua RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda)

## 2. Sampel

Sampel dipilih dari suatu populasi untuk mewakilinya dalam sebuah penelitian. Dengan pengambilan sampel, peneliti dapat memperoleh data yang akurat tanpa perlu memeriksa seluruh populasi, sehingga menghemat waktu, tenaga, dan uang (Budiharto & Abbas, 2023 dalam Susanto et al., 2024).

### a. Besar Sampel Minimal

Teknik yang digunakan untuk pengambilan sampel dari populasi menggunakan rumus *Slovin* (Majdina & Pratikno, 2024) sebagai berikut:

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

Keterangan:

n = Jumlah sampel

N = Jumlah populasi

e = Tingkat kesalahan sampel (ditetapkan 5% atau 0,05)

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

$$n = \frac{133}{1 + 133(0,05)^2}$$

$$n = \frac{133}{1 + 133(0,0025)}$$

$$n = \frac{133}{1 + 0,3325}$$

$$n = \frac{133}{1,3325}$$

$$n = 99,81$$

Survei ini memiliki 100 tanggapan jika dibulatkan menggunakan rumus di atas.

**b. Teknik Pengambilan Sampel**

Dalam penelitian ini, pengambilan sampel non-probabilitas, suatu jenis pengambilan sampel bertujuan, digunakan untuk memilih sampel berdasarkan tujuan penelitian dan bukan pemilihan acak.

**c. Kriteria Sampel****1) Kriteria Inklusi**

Kriteria inklusi adalah syarat atau karakteristik tertentu yang harus dimiliki oleh subjek agar dapat dipilih atau dimasukkan sebagai sampel dalam suatu penelitian.

- a) Tercatat secara resmi dalam Kartu Keluarga sebagai warga RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.
- b) Merupakan anggota keluarga yang terlibat dalam pengelolaan, pembelian, atau penyimpanan bahan makanan di rumah tangga.
- c) Bersedia menjadi responden dan mengisi kuesioner dengan lengkap.
- d) Berada di tempat saat penelitian berlangsung.
- e) Usia responden minimal  $\geq 18$  tahun (dewasa dan dianggap mampu memberikan jawaban yang dapat dipertanggungjawabkan).

## 2) Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi adalah syarat atau karakteristik tertentu yang digunakan untuk mengecualikan seseorang dari partisipasi dalam suatu penelitian.

- a) Responden yang tidak bersedia/tidak lengkap mengisi kuesioner.
- b) Tidak berada di tempat saat penelitian berlangsung.
- c) Rumah tangga dengan aktivitas usaha kuliner/warung makan di rumah.
- d) Responden dengan usia < 18 tahun.

## D. Instrumen Penelitian

Menurut Sina, (2024) Peneliti mengukur variabel dengan instrumen penelitian. Studi ini menggunakan kuesioner tertutup untuk variabel dependen dan independen tergantung pada indikatornya. Untuk mengumpulkan data kuantitatif yang bermakna dan akurat tentang persepsi, sikap, dan opini terhadap suatu peristiwa, digunakan skala Likert.

**Tabel 3.2** Kisi-Kisi Kuesioner Variabel Dependen

No	Variabel	Jumlah Item Pernyataan	Nomor Item Pernyataan	
			<i>Favorable (+)</i>	<i>Unfavorable (-)</i>
1	Perilaku <i>Food Waste</i>	9	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	1

**Tabel 3.3** Kisi-Kisi Kuesioner Variabel Independen

No	Variabel	Jumlah Item Pernyataan	Nomor Item Pernyataan	
			<i>Favorable (+)</i>	<i>Unfavorable (-)</i>
1	Kesadaran Lingkungan	9	1, 2, 4, 5, 6, 8	3, 7, 9
2	Teknik Penyimpanan Bahan Makanan	13	2, 3, 5, 6, 8, 10, 12, 13	1, 4, 7, 9, 11

## E. Teknik Pengujian Instrumen

### 1. Uji Validitas

Hasil Uji validitas menghasilkan nilai  $r$ . Kami membandingkan nilai  $r$  yang dihitung dan yang terdapat dalam tabel. Nilai  $r$  yang dihitung lebih besar daripada nilai  $r$  dalam tabel menunjukkan bahwa semua pertanyaan kuesioner penelitian valid. Ini menunjukkan bahwa kuesioner pengetahuan menangkap pengetahuan responden (Amalia et al., 2022).

Oleh karena itu, 30 penduduk Kompleks Perumahan Juanda 4 di Samarinda diuji validitasnya karena karakteristik mereka mirip dengan RT 44 Kompleks Perumahan Korpri di Desa Loa Bakung.

Microsoft Excel dan IBM SPSS digunakan untuk menghitung hasil uji validitas.

Dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Jika  $r$  hitung  $>$   $r$  tabel dengan taraf signifikan  $\alpha=0,05$ , maka dinyatakan valid
- b. Jika  $r$  hitung  $<$   $r$  tabel dengan taraf signifikan  $\alpha=0,05$ , maka dinyatakan tidak valid

**Tabel 3.4** Uji Validitas Kuesioner Perilaku *Food Waste*

<b>Pernyataan</b>	<b>Nilai r Hitung</b>	<b>Nilai r Tabel</b>	<b>Keterangan</b>
Pernyataan 1	0,390	0,361	Valid
Pernyataan 2	0,680	0,361	Valid
Pernyataan 3	0,463	0,361	Valid
Pernyataan 4	0,221	0,361	Tidak Valid
Pernyataan 5	0,297	0,361	Tidak Valid
Pernyataan 6	0,346	0,361	Tidak Valid
Pernyataan 7	0,685	0,361	Valid
Pernyataan 8	0,586	0,361	Valid
Pernyataan 9	0,629	0,361	Valid
Pernyataan 10	0,376	0,361	Valid
Pernyataan 11	0,196	0,361	Tidak Valid
Pernyataan 12	0,284	0,361	Tidak Valid
Pernyataan 13	0,470	0,361	Valid
Pernyataan 14	0,333	0,361	Tidak Valid
Pernyataan 15	0,597	0,361	Valid

**Tabel 3.5** Uji Validitas Kuesioner Kesadaran Lingkungan

<b>Pernyataan</b>	<b>Nilai r Hitung</b>	<b>Nilai r Tabel</b>	<b>Keterangan</b>
Pernyataan 1	0,846	0,361	Valid
Pernyataan 2	0,489	0,361	Valid
Pernyataan 3	0,649	0,361	Valid
Pernyataan 4	0,720	0,361	Valid
Pernyataan 5	0,566	0,361	Valid
Pernyataan 6	0,175	0,361	Tidak Valid
Pernyataan 7	0,715	0,361	Valid
Pernyataan 8	0,518	0,361	Valid
Pernyataan 9	0,676	0,361	Valid
Pernyataan 10	0,717	0,361	Valid

**Tabel 3.6** Uji Validitas Kuesioner Teknik Penyimpanan Bahan Makanan

Pernyataan	Nilai r Hitung	Nilai r Tabel	Keterangan
Pernyataan 1	0,683	0,361	Valid
Pernyataan 2	0,564	0,361	Valid
Pernyataan 3	0,660	0,361	Valid
Pernyataan 4	0,771	0,361	Valid
Pernyataan 5	0,677	0,361	Valid
Pernyataan 6	0,487	0,361	Valid
Pernyataan 7	0,523	0,361	Valid
Pernyataan 8	0,480	0,361	Valid
Pernyataan 9	0,275	0,361	Tidak Valid
Pernyataan 10	0,512	0,361	Valid
Pernyataan 11	0,554	0,361	Valid
Pernyataan 12	0,393	0,361	Valid
Pernyataan 13	0,492	0,361	Valid
Pernyataan 14	0,515	0,361	Valid
Pernyataan 15	0,243	0,361	Tidak Valid

## 2. Uji Reliabilitas

*Cronbach's Alpha* adalah uji reliabilitas yang paling sering digunakan. *Cronbach's Alpha* di atas 0,60 menunjukkan reliabilitas instrumen. Ini menunjukkan bahwa kuesioner atau survei penelitian memiliki konsistensi internal yang kuat jika *Cronbach's Alpha* > 0,60. Jika *Cronbach's Alpha* < 0,60, instrumen tersebut dianggap tidak dapat dipercaya atau tidak konsisten. Membandingkan *Cronbach's Alpha* dengan tabel r menunjukkan reliabilitas. *Cronbach's Alpha* > tabel r menunjukkan reliabilitas kuesioner. Nilai *Cronbach's Alpha* < tabel r menunjukkan kuesioner yang tidak akurat (Mahkotawati et al., 2025).

**Tabel 3.7** Hasil Uji Reliabilitas

No	Variabel	<i>N of Items</i>	<i>Cronbach's Alpha</i>	Nilai <i>Cronbach's Alpha</i>	Ket
1	Perilaku <i>Food Waste</i>	9	0,771	0,60	Reliabel
2	Kesadaran Lingkungan	9	0,841	0,60	Reliabel
3	Teknik Penyimpanan Bahan Makanan	13	0,810	0,60	Reliabel

#### F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang digunakan oleh peneliti untuk memperoleh dan mencatat informasi yang diperlukan. Secara umum, bagian ini menguraikan data yang berkaitan dengan indikator-indikator yang terdapat dalam pelaksanaan suatu tindakan (Suyadi, 2012 dalam Millah et al., 2023). Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini bersumber pada:

##### 1. Kuesioner (*questionnaire*)

Penelitian ini menggunakan kuesioner untuk menilai perilaku pemborosan makanan di RT 44, Kompleks Perumahan Korpri di Samarinda. Kuesioner tersebut berupa pertanyaan tertutup, dengan banyak pilihan jawaban. Hanya representasi terbaik dari pendapat responden yang diperbolehkan. Skala data dalam penelitian ini adalah ordinal.

##### 2. Dokumentasi

Studi dokumentasi dalam penelitian ini mengumpulkan data sekunder dari laporan instansi pemerintah, dokumen administrasi desa, dan publikasi ilmiah terkait *food waste*. Tujuan dari strategi ini adalah untuk melengkapi data kuesioner.

### 3. Teknik Pengolahan Data

#### a. *Editing*

*Editing* merupakan proses pemeriksaan terhadap data yang diperoleh melalui kuesioner untuk memastikan kelengkapan, kejelasan, serta konsistensi jawaban responden. Langkah ini dilakukan agar kesalahan atau ketidaksesuaian data dapat ditemukan dan diperbaiki sebelum dilakukan analisis lebih lanjut.

#### b. *Coding*

*Coding* adalah tahap pemberian kode angka pada setiap jawaban atau kategori pernyataan dalam kuesioner agar data yang bersifat kuantitatif dapat diolah dengan lebih mudah menggunakan program statistik. Tahap ini membantu mengubah data dari bentuk pernyataan atau kategori menjadi angka yang siap dianalisis secara statistik.

#### c. *Entry*

*Entry* merupakan proses memasukkan data yang telah melalui tahap pengkodean ke dalam perangkat lunak pengolah data, seperti SPSS atau *Microsoft Excel*. Tahapan ini dilakukan agar data dapat dianalisis secara terstruktur, efisien, dan menghasilkan *output* yang akurat.

### G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data mengevaluasi, menafsirkan, dan menarik kesimpulan dari data yang diperoleh untuk menjawab pertanyaan penelitian. Studi ini menganalisis data menggunakan dua metode statistik:

## 1. Analisis Univariat

Analisis univariat mendeskripsikan variabel secara individual. Tergantung pada tipe data, distribusi frekuensi, persentase, nilai rata-rata, dan tingkat distribusi dianalisis. Analisis ini dilakukan untuk melihat karakteristik responden, serta untuk mendeskripsikan variabel utama penelitian, yaitu perilaku *food waste*, kesadaran lingkungan, jumlah anggota keluarga, dan teknik penyimpanan bahan makanan.

## 2. Analisis Bivariat

Penelitian ini menggunakan analisis bivariat untuk menentukan kekuatan dan arah hubungan independen-dependen. SPSS memproses uji korelasi peringkat *Spearman*. Uji peringkat *Spearman* digunakan karena semua variabel dalam penelitian ini bersifat ordinal, melanggar asumsi korelasi parametrik seperti *Pearson*. Korelasi peringkat *Spearman* adalah metode analisis non-parametrik yang mengukur monotonisitas antara dua variabel berperingkat. Keputusan uji *Spearman* didasarkan pada nilai p. Nilai  $p < 0,05$  menunjukkan asosiasi yang signifikan antara variabel independen dan dependen, sedangkan nilai  $p > 0,05$  menunjukkan tidak ada hubungan yang signifikan. Beberapa alasan membenarkan penggunaan peringkat *Spearman*:

- a. Data yang dianalisis berada pada skala ordinal
- b. Hubungan antarvariabel tidak harus linier tetapi cukup memenuhi pola hubungan monoton
- c. Distribusi data tidak disyaratkan harus normal, sehingga cocok untuk penelitian dengan distribusi data yang tidak memenuhi asumsi parametrik. Dengan demikian, uji *Spearman Rank* merupakan metode yang paling sesuai untuk menggambarkan hubungan antarvariabel dalam penelitian ini. Adapun rumus dari uji *Spearman Rank* yaitu:

$$r_s = 1 - \frac{6\sum d^2}{n(n^2 - 1)}$$

## H. Jadwal Penelitian

**Tabel 3.8** Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

Uraian	Bulan						
	Sep	Okt	Nov	Des	Jan	Feb	April
Pengajuan Judul	■						
Proses Bimbingan	■	■					
Seminar Proposal			■				
Penelitian				■	■		
Seminar Hasil Penelitian						■	
Pendadaran							■

## I. Definisi Operasional

Berdasarkan Reijnders, L. (2022), definisi operasional merupakan upaya menerjemahkan suatu konsep yang masih bersifat abstrak menjadi ukuran yang konkret dan terukur melalui standar, indikator, maupun tujuan tertentu. Variabel penelitian yang bersifat umum seperti perilaku *food waste*, kesadaran lingkungan, jumlah anggota keluarga, dan teknik penyimpanan bahan makanan dapat dijelaskan secara operasional melalui instrumen penelitian, sehingga memudahkan peneliti dalam melakukan analisis data secara sistematis dan dapat dipertanggungjawabkan.

Tabel 3.9 Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Kriteria	Skala Data
Perilaku <i>Food Waste</i>	Tindakan rumah tangga dalam membuang sisa makanan karena berbagai alasan (basi, berlebih, lupa)	Kuesioner (pernyataan tentang perilaku <i>food waste</i> , diukur dengan frekuensi: Selalu – Tidak Pernah)	<p>1. Sering membuang makanan: hasil skor &lt; 23</p> <p>2. Jarang membuang makanan: hasil skor <math>\geq 23 - 36</math></p> <p>Penilaian skor dibagi menjadi:</p> <p><b>Pernyataan Positif</b>            Selalu = 4            Sering = 3            Jarang = 2            Tidak Pernah = 1</p> <p><b>Pernyataan Negatif</b>            Selalu = 1            Sering = 2            Jarang = 3            Tidak Pernah = 4</p> <p>(Misiak et al., 2022)</p>	Ordinal
Kesadaran Lingkungan	Gabungan dari pengetahuan ( <i>knowledge</i> ), sikap dan tindakan ( <i>action/behavi</i>	Kuesioner (pernyataan tentang kesadaran lingkungan, diukur	<p>1. Kesadaran lingkungan kurang: hasil skor &lt; 23</p> <p>2. Kesadaran lingkungan baik: hasil skor <math>\geq 23 - 36</math></p>	Ordinal

	or) terhadap dampak aktivitas manusia pada lingkungan, serta kepedulian terhadap keberlangsungan lingkungan hidup.	dengan frekuensi: Selalu – Tidak Pernah)	Penilaian skor dibagi menjadi: <b>Pernyataan Positif</b> Selalu = 4 Sering = 3 Jarang = 2 Tidak Pernah = 1 <b>Pernyataan Negatif</b> Selalu = 1 Sering = 2 Jarang = 3 Tidak Pernah = 4  (Purwanto et al., 2023)	
Jumlah Anggota Keluarga	Total anggota keluarga yang tinggal dalam satu rumah tangga termasuk kepala keluarga	Kuesioner	1. Keluarga non-ideal: $\geq 5$ orang 2. Keluarga ideal: 1 - 4 orang  (BKKBN, 2022)	Ordinal
Teknik Penyimpanan Bahan Makanan	Cara mengatur dan menjaga bahan makanan agar tetap aman, berkualitas, dan tahan lama	Kuesioner (pernyataan tentang penyimpanan bahan makanan, diukur	1. Penyimpanan kurang baik: hasil skor $< 33$ 2. Penyimpanan baik: hasil skor $\geq 33 - 52$	Ordinal

	selama penyimpanan	dengan frekuensi: Tidak Pernah – Selalu)	Penilaian skor dibagi menjadi: <b>Pernyataan Positif</b> Selalu = 4 Sering = 3 Jarang = 2 Tidak Pernah = 1 <b>Pernyataan Negatif</b> Selalu = 1 Sering = 2 Jarang = 3 Tidak Pernah = 4  (Tomaszewska et al., 2022)	
--	--------------------	--	--	--

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

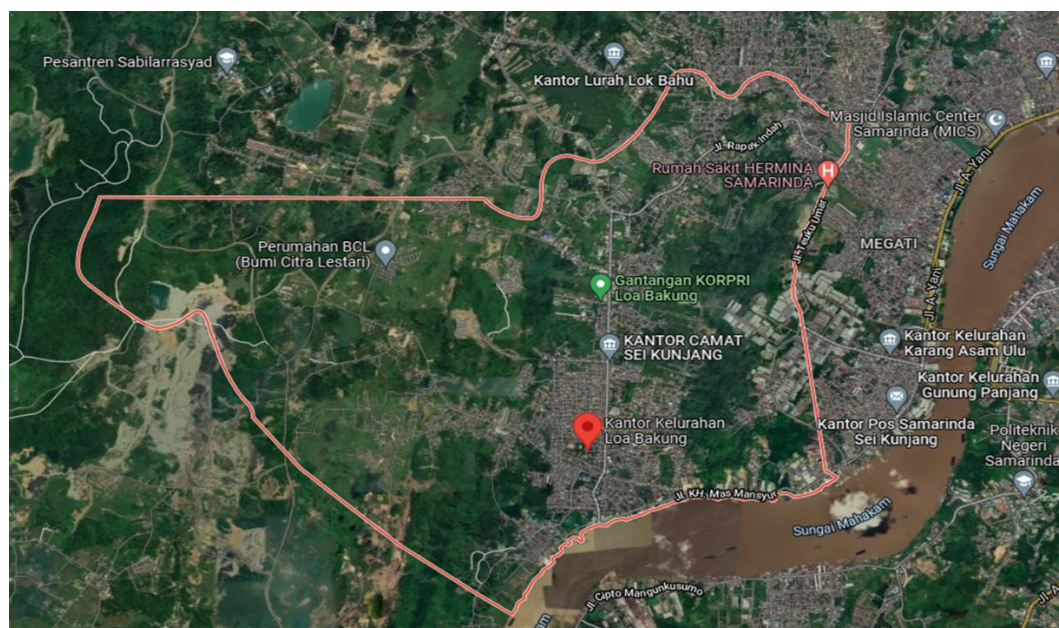
### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Kelurahan Loa bakung merupakan salah satu kelurahan di wilayah Kecamatan Sungai Kunjang, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur dengan luas wilayah 1.659,82 ha. Secara administratif Kelurahan Loa Bakung terdiri dari 82 Rukun Tetangga (RT) dan RT 44 terdiri dari 133 Kepala Keluarga.

1. Batas Wilayah Kelurahan Loa Bakung
  - a. Sebelah Utara : Kelurahan Loa Bahu
  - b. Sebelah Selatan : Sungai Mahakam
  - c. Sebelah Barat : Kelurahan Loa Buah / Kab. Kukar
  - d. Sebelah Timur : Kelurahan Karang Asam Ulu
2. Kependudukan
  - a. Jumlah Penduduk : 28.459 Jiwa
  - b. Jumlah Kepala Keluarga : 8.962 KK
  - c. Laki-laki : 14.610 Jiwa
  - d. Perempuan : 13.849 Jiwa
  - e. Usia 0 – 15 : 10.749 Jiwa
  - f. Usia 15 – 65 : 12.511 Jiwa
  - g. Usia >65 : 5.164 Jiwa
3. Visi dan Misi Kelurahan Loa Bakung Kecamatan Sungai Kunjang
  - a. Visi  
Menciptakan pelayanan yang RAPI (Ramah, Amanah, Produktif dan Inovatif)
  - b. Misi
    - 1) Mewujudkan warga yang religius, unggul dan berbudaya
    - 2) Mewujudkan perekonomian kota yang maju, mandiri, berkerakyatan dan berkeadilan

- 3) Mewujudkan pemerintahan yang profesional, transparan, akuntable dan bebas korupsi dengan memberi ruang bagi partisipasi masyarakat
- 4) Mewujudkan infrastruktur yang mantap dan modern
- 5) Mewujudkan kota dengan lingkungan yang aman, nyaman, harmoni dan lestari

### Peta Wilayah Kelurahan Loa Bakung



**Gambar 4.1** Peta Wilayah Kelurahan Loa Bakung

*(Sumber: Kelurahan Loa Bakung)*

## B. Hasil Penelitian & Analisis Data

### 1. Karakteristik Responden

#### a) Jenis Kelamin

**Tabel 4.1** Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa bakung

Aspek	Jenis Kelamin	Jumlah Sampel	Persen (%)
<b>Jenis Kelamin</b>	Laki-Laki	70	70%
	Perempuan	30	30%
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Data Primer 2026*

Berdasarkan tabel 4.1, 70 dari 100 peserta penelitian adalah laki-laki (70%), sedangkan 30 adalah perempuan (30%).

#### b) Usia

**Tabel 4.2** Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Aspek	Usia	Jumlah Sampel	Persen (%)
<b>Usia</b>	18 – 30 Tahun	5	5%
	31 – 45 Tahun	30	30%
	> 45 Tahun	65	65%
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Data Primer 2026*

Berdasarkan tabel 4.2, 65 dari 100 peserta penelitian berusia di atas 45 tahun, sedangkan 5 peserta berusia di bawah 45 tahun.

## 2. Uji Univariat

### a) Kesadaran Lingkungan

**Tabel 4.3** Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Kesadaran Lingkungan Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Aspek	Kesadaran Lingkungan	Jumlah Sampel	Persen (%)
<b>Kesadaran Lingkungan</b>	Kesadaran Kurang	77	77%
	Kesadaran Baik	23	23%
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Data Primer 2026*

Berdasarkan pada tabel 4.3 diatas, diketahui bahwa dari 100 responden yang berpartisipasi dalam penelitian ini, warga yang memiliki kesadaran lingkungan kurang dengan jumlah 77 orang (77%), sedangkan yang memiliki kesadaran lingkungan baik berjumlah 23 orang (23%).

### b) Jumlah Anggota Keluarga

**Tabel 4.4** Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Aspek	Jumlah Anggota Keluarga	Jumlah Sampel	Persen (%)
<b>Jumlah Anggota Keluarga</b>	Non-Ideal ( $\geq 5$ Orang)	60	60%
	Ideal (1-4 Orang)	40	40%
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Data Primer 2026*

Berdasarkan pada tabel 4.4 diatas, diketahui bahwa dari 100 responden yang berpartisipasi dalam penelitian ini, warga yang memiliki jumlah anggota keluarga non-ideal berjumlah 60 (60%), sedangkan yang memiliki jumlah anggota keluarga ideal berjumlah 40 (40%).

c) **Teknik Penyimpanan Bahan Makanan**

**Tabel 4.5** Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan Pada Warga RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Aspek	Teknik Penyimpanan Bahan Makanan	Jumlah Sampel	Persen (%)
<b>Teknik Penyimpanan Bahan Makanan</b>	Penyimpanan Kurang Baik	50	50%
	Penyimpanan Baik	50	50%
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Data Primer 2026*

Berdasarkan pada tabel 4.5 diatas, diketahui bahwa dari 100 responden yang berpartisipasi dalam penelitian ini, warga yang memiliki penyimpanan kurang baik ialah berjumlah 50 orang (50%), sedangkan yang memiliki penyimpanan baik berjumlah 50 orang (50%).

d) **Perilaku *Food Waste***

**Tabel 4.6** Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Perilaku *Food Waste* Pada Warga di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Aspek	Perilaku <i>Food Waste</i>	Jumlah Sampel	Persen (%)
<b>Perilaku <i>Food Waste</i></b>	Sering Membuang Makanan	67	67%
	Jarang Membuang Makanan	33	33%
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Data Primer 2026*

Berdasarkan pada tabel 4.6 diatas, diketahui bahwa dari 100 responden yang berpartisipasi dalam penelitian ini, warga yang memiliki perilaku sering membuang makanan ialah berjumlah 67 orang (67%), sedangkan warga yang memiliki perilaku jarang membuang makanan berjumlah 33 orang (33%).

### 3. Uji Bivariat

#### a) Kesadaran Lingkungan

**Tabel 4.7** Hubungan Kesadaran Lingkungan dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

		<b>Perilaku <i>Food Waste</i></b>	<b>Kesadaran Lingkungan</b>
<b>Perilaku <i>Food Waste</i></b>	<i>Correlation</i>	1.000	.627**
	<i>Coefficient (r<sub>s</sub>)</i>	.	.000
	Sig. ( <i>P value</i> )	100	100
<b>Kesadaran Lingkungan</b>	<i>Correlation</i>	.627**	1.000
	<i>Coefficient (r<sub>s</sub>)</i>	.000	.
	Sig. ( <i>P value</i> )	100	100

*Sumber: Data Primer 2026*

Berdasarkan pada tabel 4.7 diatas, hasil uji korelasi Rank Spearman terhadap 100 responden, diperoleh nilai koefisien korelasi antara kesadaran lingkungan dan perilaku *food waste* sebesar 0,627. Adapun nilai P value yang diperoleh sebesar 0,000 < 0,05 secara statistik menunjukkan adanya hubungan antara kesadaran lingkungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

#### b) Jumlah Anggota Keluarga

**Tabel 4.8** Hubungan Jumlah Anggota Keluarga dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

		<b>Perilaku <i>Food Waste</i></b>	<b>Jumlah Anggota Keluarga</b>
<b>Perilaku <i>Food Waste</i></b>	<i>Correlation</i>	1.000	.035
	<i>Coefficient (r<sub>s</sub>)</i>	.	.731
	Sig. ( <i>P value</i> )	100	100
<b>Jumlah Anggota Keluarga</b>	<i>Correlation</i>	.035	1.000
	<i>Coefficient (r<sub>s</sub>)</i>	.731	.
	Sig. ( <i>P value</i> )	100	100

*Sumber: Data Primer 2026*

Berdasarkan pada tabel 4.8 diatas, hasil uji korelasi Rank Spearman terhadap 100 responden, diperoleh nilai koefisien korelasi antara jumlah anggota keluarga dan perilaku *food waste* sebesar 0,035. Adapun nilai *P value* yang diperoleh sebesar 0,731 > 0,05 secara statistik tidak menunjukkan adanya hubungan antara jumlah anggota keluarga dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

c) **Teknik Penyimpanan Bahan Makanan**

**Tabel 4.9** Hubungan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

		<b>Perilaku <i>Food Waste</i></b>	<b>Teknik Penyimpanan Bahan Makanan</b>
<b>Perilaku <i>Food Waste</i></b>	<i>Correlation Coefficient (<math>r_s</math>)</i>	1.000	.447**
	<i>Sig. (P value)</i>	.	.000
	N	100	100
<b>Teknik Penyimpanan Bahan Makanan</b>	<i>Correlation Coefficient (<math>r_s</math>)</i>	.447**	1.000
	<i>Sig. (P value)</i>	.000	.
	N	100	100

*Sumber: Data Primer 2026*

Berdasarkan pada tabel 4.9 diatas, hasil uji korelasi Rank Spearman terhadap 100 responden, diperoleh nilai koefisien korelasi antara teknik penyimpanan bahan makanan dan perilaku *food waste* sebesar 0,447. Adapun nilai *P value* yang diperoleh sebesar 0,000 < 0,05 secara statistik menunjukkan adanya hubungan antara teknik penyimpanan bahan makanan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

### C. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dilakukan pembahasan mengenai hubungan kesadaran lingkungan, jumlah anggota keluarga, dan teknik penyimpanan bahan makanan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda.

#### 1. Hubungan Kesadaran Lingkungan dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Kesadaran lingkungan merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi perilaku individu dalam menjaga keberlanjutan lingkungan, termasuk dalam pengelolaan makanan sehari-hari. Tingkat kesadaran lingkungan mencerminkan pemahaman dan kepedulian individu terhadap dampak lingkungan yang ditimbulkan oleh pemborosan makanan (Purwanto et al., 2023).

Analisis bivariat menggunakan uji peringkat Spearman menghasilkan  $r = 0,627$  dengan  $p = 0,000$ . Nilai koefisien ini menunjukkan adanya hubungan positif yang kuat.

Hasil ini sejalan dengan penelitian Purwanto et al. (2023) yang menunjukkan bahwa kesadaran lingkungan berpengaruh positif dan signifikan terhadap sikap (T-statistik = 14,286;  $p = 0,000$ ) dan niat mengurangi *food waste* (T-statistik = 3,845;  $p = 0,000$ ), serta niat berpengaruh signifikan terhadap perilaku pengurangan *food waste* (T-statistik = 14,000;  $p = 0,000$ ). Hal ini juga didukung oleh hasil penelitian Marwood et al. (2023) yang menunjukkan bahwa individu dengan tingkat kesadaran dan perilaku pro-lingkungan yang lebih tinggi cenderung lebih jarang membuang makanan, dimana kelompok dengan perilaku lingkungan yang baik memiliki kemungkinan lebih rendah untuk melakukan *food waste* (OR 0,419;  $p < 0,001$ ). Temuan ini juga sejalan dengan penelitian Ghani et al. (2025) yang menunjukkan bahwa Kesadaran lingkungan memengaruhi pemborosan makanan. Orang yang sadar lingkungan lebih mampu mengurangi pemborosan makanan.

Hubungan antara kesadaran lingkungan dengan perilaku *food waste* dalam penelitian ini tercermin dari variasi jawaban responden pada kuesioner yang telah dibagikan di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda. Sebagian responden masih menunjukkan tingkat kesadaran yang kurang, ditandai dengan tidak memikirkan dampak sampah terhadap lingkungan, sering mengabaikan informasi terkait sampah makanan, tidak melakukan pemilahan sampah, serta tidak menganggap pengurangan *food waste* sebagai hal yang penting. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa rendahnya pemahaman dan kepedulian terhadap isu lingkungan dapat memengaruhi cara individu dalam mengelola makanan di rumah tangga. Kurangnya kesadaran ini berpotensi menyebabkan sikap kurang hati-hati dalam perencanaan dan pengelolaan makanan, sehingga meningkatkan kemungkinan terjadinya *food waste*.

Jika dilihat berdasarkan karakteristik responden, mayoritas responden berjenis kelamin laki-laki (70%) dan berada pada kelompok usia  $\geq 45$  tahun (65%). Penelitian oleh Kardiansyah et al., (2025) menyatakan bahwa karakteristik individu, seperti usia dan jenis kelamin, memiliki keterkaitan dengan variasi perilaku pengelolaan makanan dan kepedulian terhadap lingkungan. Dalam penelitian tersebut dijelaskan bahwa kelompok usia tertentu menunjukkan kecenderungan perilaku yang berbeda dalam mengelola makanan, serta perempuan cenderung memiliki tingkat kepedulian lingkungan yang lebih tinggi dibandingkan laki-laki, yang berkaitan dengan peran mereka dalam pengelolaan rumah tangga. Oleh karena itu, dominasi responden laki-laki dan kelompok usia  $\geq 45$  tahun dalam penelitian ini dapat dipertimbangkan sebagai faktor konstektual yang berkorelasi dengan tingkat kesadaran lingkungan dan perilaku *food waste*.

## 2. Hubungan Jumlah Anggota Keluarga dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung

Analisis bivariat uji peringkat Spearman menghasilkan koefisien korelasi  $r = 0,035$ , menunjukkan hubungan positif yang lemah antara variabel-variabel tersebut. Hubungan tersebut tidak signifikan secara statistik karena nilai  $p$  sebesar  $0,731$  ( $p > 0,05$ ). Hasil penelitian ini sejalan dengan studi Lybaws et al. (2025) yang menyatakan tidak terdapat hubungan signifikan antara ukuran keluarga dan *food waste* baik di wilayah perkotaan maupun pedesaan, dengan nilai *p-value* masing-masing  $0,611$  dan  $0,150$ . Penelitian ini juga didukung dari hasil penelitian Tonini et al., (2023) menunjukkan bahwa jumlah anggota keluarga (*household size*) tidak menjadi faktor prediktor yang signifikan terhadap terjadinya *food waste* dalam model regresi logistik yang dilakukan. Hasil ini mengindikasikan bahwa besar kecilnya jumlah anggota keluarga tidak secara langsung menentukan apakah rumah tangga menghasilkan *food waste* atau tidak.

Namun demikian, hasil ini berlawanan dengan penelitian Rahmaniya et al. (2025) yang menemukan bahwa ukuran keluarga sangat memengaruhi pemborosan makanan, seperti yang ditunjukkan oleh analisis regresi linier berganda (nilai  $p < 0,05$ ). Perbedaan hasil menunjukkan bahwa konteks regional, karakteristik responden, dan pendekatan analitis dapat memengaruhi hubungan antara ukuran keluarga dan perilaku pemborosan makanan.

Berdasarkan hasil survei selama proses pengumpulan data, variabel jumlah anggota keluarga diukur berdasarkan seluruh individu yang menetap dan melakukan aktivitas konsumsi dalam satu rumah tangga dengan menggunakan fasilitas dapur, penyimpanan makanan, dan tempat pembuangan sampah yang sama. Ditemukan bahwa beberapa rumah dihuni oleh lebih dari satu kartu keluarga, namun tetap dalam satu sistem pengelolaan makanan. Meskipun demikian, jumlah anggota keluarga yang lebih banyak tidak selalu meningkatkan risiko *food waste*

karena makanan cenderung lebih cepat dikonsumsi sehingga sisa lebih sedikit. Sebaliknya, pada rumah tangga dengan anggota lebih sedikit, pembelian tanpa perencanaan dapat meningkatkan potensi pemborosan. Oleh karena itu, hubungan antara jumlah anggota keluarga dan perilaku *food waste* dapat bersifat dua arah, sehingga tidak ditemukan hubungan yang signifikan secara statistik.

Tidak ditemukannya hubungan dalam penelitian ini dipengaruhi oleh faktor lain yang lebih dominan, seperti kebiasaan membeli bahan makanan dalam jumlah berlebih, kurangnya perencanaan menu harian, serta belum optimalnya pemanfaatan bahan makanan yang mendekati masa kedaluwarsa, sebagaimana teridentifikasi pada hasil kuesioner variabel perilaku *food waste*. Faktor-faktor tersebut lebih berkaitan dengan pola pengelolaan makanan dibandingkan dengan jumlah anggota keluarga itu sendiri. Meskipun secara deskriptif mayoritas responden termasuk dalam kategori keluarga non-ideal (60%) dan menunjukkan perilaku *food waste* (68,3%), secara statistik kedua variabel tidak berhubungan karena distribusi perilaku pemborosan makanan terjadi relatif merata baik pada keluarga dengan anggota sedikit maupun banyak. Dengan demikian, jumlah anggota keluarga bukanlah faktor penentu utama, melainkan bagaimana rumah tangga merencanakan, membeli, dan mengelola bahan makanan yang lebih berperan dalam terjadinya *food waste*.

Jika mempertimbangkan profil demografis responden, penelitian ini didominasi oleh laki-laki (70%) dan kelompok usia  $\geq 45$  tahun (65%). Komposisi tersebut dapat memberikan gambaran bahwa keputusan terkait pembelian dan pengelolaan makanan dalam rumah tangga kemungkinan tidak hanya ditentukan oleh jumlah anggota keluarga, tetapi juga oleh kebiasaan individu yang berperan dalam pengelolaan pangan. Pada kelompok usia dewasa akhir, pola konsumsi dan kebiasaan belanja umumnya telah terbentuk dalam jangka waktu lama sehingga besar kecilnya jumlah anggota keluarga tidak selalu sejalan

dengan tingkat *food waste* yang dihasilkan. Dengan demikian, karakteristik responden dalam penelitian ini dapat menjadi konteks yang menjelaskan mengapa jumlah anggota keluarga tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dengan perilaku *food waste*.

### **3. Hubungan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dengan Perilaku *Food Waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung**

Teknik penyimpanan makanan membantu menjaga kualitas, keamanan, dan umur simpan makanan di rumah tangga. Pembusukan makanan dapat dipercepat oleh pengelolaan suhu yang tidak tepat, wadah yang tidak tertutup rapat, dan kurangnya pemisahan antara makanan mentah dan matang. Kondisi ini tidak hanya meningkatkan risiko pangan menjadi tidak layak konsumsi, tetapi juga berkontribusi terhadap meningkatnya perilaku *food waste*. Penyimpanan bahan makanan yang baik diketahui mampu menekan kehilangan pangan dengan cara mempertahankan mutu dan memperpanjang masa simpan bahan makanan sehingga dapat dikonsumsi secara optimal (Afriyie et al., 2022).

Analisis bivariat uji peringkat Spearman menghasilkan koefisien korelasi  $r = 0,447$  dengan nilai signifikansi  $p = 0,000$ . Teknik penyimpanan makanan meningkatkan perilaku pengelolaan dan pengurangan limbah makanan responden, menurut asosiasi yang cukup kuat dan menguntungkan ini.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Afriyie et al. (2022) yang menyatakan bahwa praktik penyimpanan bahan makanan yang baik di tingkat rumah tangga memiliki pengaruh yang signifikan terhadap pengelolaan *food waste*, dengan hasil analisis statistik yang menunjukkan nilai  $p < 0,001$ . Hal ini juga didukung oleh hasil penelitian Rasines et al. (2023) menunjukkan bahwa kondisi penyimpanan rumah tangga yang optimal, terutama pengaturan suhu dan kelembapan yang tepat, secara signifikan dapat memperpanjang

umur simpan produk dan menurunkan tingkat kehilangan pangan. Temuan ini juga sejalan dengan penelitian Aisy et al., (2025) menunjukkan bahwa teknik penyimpanan bahan makanan memiliki hubungan dengan perilaku *food waste*, di mana penyimpanan yang baik dapat menurunkan tingkat pemborosan makanan, sedangkan penyimpanan yang kurang tepat cenderung meningkatkan terjadinya *food waste*.

Hubungan antara teknik penyimpanan bahan makanan dengan perilaku *food waste* dalam penelitian ini dapat ditunjukkan oleh hasil jawaban kuesioner responden di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda. Sebagian responden masih belum memperhatikan suhu penyimpanan yang sesuai, tidak mengecek tanggal kedaluwarsa sebelum menyimpan atau menggunakan bahan makanan, serta kurang memperhatikan kebersihan wadah yang digunakan. Praktik penyimpanan yang kurang tepat tersebut berpotensi mempercepat proses kerusakan bahan makanan sehingga meningkatkan kemungkinan makanan menjadi tidak layak konsumsi dan akhirnya dibuang. Kondisi ini menunjukkan bahwa rendahnya perhatian terhadap aspek teknis penyimpanan menjadi salah satu faktor yang memengaruhi terjadinya *food waste*, sehingga semakin baik penerapan teknik penyimpanan, maka semakin kecil pula potensi pemborosan makanan ditingkat rumah tangga.

Berdasarkan distribusi karakteristik responden, penelitian ini didominasi oleh laki-laki (70%) dan kelompok usia  $\geq 45$  tahun (65%). Karakteristik sosiodemografi seperti usia dan jenis kelamin dalam kajian perilaku konsumsi rumah tangga diketahui memiliki keterkaitan dengan pola pengelolaan makanan. Principato et al., (2022) menyatakan bahwa karakteristik individu dan rumah tangga, termasuk usia, berhubungan dengan variasi perilaku dalam pengelolaan makanan serta tingkat *food waste* yang dihasilkan. Dengan demikian, komposisi responden dalam penelitian ini dapat dipahami sebagai konteks

demografis yang berkaitan dengan teknik penyimpanan bahan makanan dan perilaku *food waste* di lokasi penelitian.

#### **D. Keterbatasan Penelitian**

Dalam pelaksanaannya, penelitian ini memiliki keterbatasan terkait proses pengumpulan data. Penyebaran kuesioner harus menyesuaikan dengan waktu luang responden, mengingat sebagian besar masyarakat merupakan pekerja yang jarang berada di rumah pada siang hari. Kondisi ini menyebabkan pengumpulan data hanya dapat dilakukan pada waktu tertentu, seperti sore hari dan akhir pekan, sehingga proses pengambilan data menjadi lebih terbatas dan memerlukan waktu yang lebih lama dari rencana awal yang telah ditetapkan, serta membatasi fleksibilitas peneliti dalam menjangkau responden.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda Tahun 2026, dengan jumlah responden sebanyak 100 orang maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat hubungan antara kesadaran lingkungan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda ( $P\ value = 0,000$ ).
2. Tidak terdapat hubungan antara jumlah anggota keluarga dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda ( $P\ value = 0,731$ ).
3. Terdapat hubungan antara teknik penyimpanan bahan makanan dengan perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda ( $P\ value = 0,000$ ).

### **B. Saran**

1. Masyarakat RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda disarankan untuk meningkatkan kesadaran lingkungan melalui perubahan pola pikir dan kebiasaan sehari-hari dalam pengelolaan makanan, seperti bersikap lebih bijak dalam membeli, mengolah, dan mengonsumsi bahan makanan. Selain itu, Ketua RT sebagai tokoh masyarakat diharapkan dapat berperan aktif dalam menginisiasi kerja sama dengan pihak kelurahan maupun instansi terkait, seperti Dinas Lingkungan Hidup dan Puskesmas, dalam penyelenggaraan kegiatan edukasi dan program kampanye pengurangan *food waste* secara berkelanjutan, sehingga upaya peningkatan kesadaran lingkungan dapat terlaksana secara sistematis dan memberikan dampak nyata.

2. Setiap rumah tangga diharapkan dapat menerapkan pengelolaan konsumsi pangan secara bijak tanpa menjadikan jumlah anggota keluarga sebagai faktor pembenaran terjadinya *food waste*. Upaya pengurangan sisa makanan perlu difokuskan pada pengendalian perilaku konsumtif, perencanaan pembelian yang rasional, serta pengaturan porsi konsumsi yang disesuaikan dengan kebutuhan, sehingga pemborosan makanan dapat diminimalkan.
3. Masyarakat disarankan untuk menerapkan teknik penyimpanan bahan makanan yang tepat dan konsisten, antara lain memperhatikan suhu penyimpanan, penggunaan wadah yang sesuai, serta sistem rotasi bahan pangan. Untuk mendukung hal tersebut, Ketua RT diharapkan dapat menjalin kerja sama dengan instansi terkait dalam memberikan edukasi praktis mengenai teknik penyimpanan yang benar, sehingga daya simpan bahan pangan dapat dioptimalkan dan risiko kerusakan serta pemborosan makanan di tingkat rumah tangga dapat diminimalkan.
4. Peneliti selanjutnya, disarankan untuk menggunakan jumlah sampel yang lebih besar dan cakupan wilayah yang lebih luas guna meningkatkan generalisasi hasil penelitian. Selain itu, dapat dipertimbangkan penambahan variabel lain yang berpotensi memengaruhi perilaku *food waste* agar diperoleh gambaran yang lebih komprehensif dalam konteks kesehatan masyarakat. Terkait variabel jumlah anggota keluarga yang belum menunjukkan hubungan signifikan, penelitian selanjutnya juga dapat mempertimbangkan penggunaan uji bivariat lain yang sesuai dengan karakteristik data untuk melihat kemungkinan adanya hubungan yang belum terdeteksi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adila, N. A., & Filsahani, N. K. (2023). Manfaat Mengonsumsi Makanan dan Minuman Halal bagi Kesehatan Tubuh. *Journal Islamic Education*, 1, 720–730.  
<https://maryamsejahtera.com/index.php/Education/article/download/849/746>
- Afriyie, E., Gatzweiler, F., Zurek, M., Asem, F. E., Ahiakpa, J. K., Okpattah, B., Aidoo, M. K., & Zhu, Y.-G. (2022). Determinants of Household-Level Food Storage Practices and Outcomes on Food Safety and Security in Accra, Ghana. *Multidisciplinary Digital Publishing Institute*. <https://surl.li/tdzuui>
- Aisy, N. R., Rahmawati, W., & Rahmawati, I. S. (2025). Household food waste and food security: a review of behavioral, socioeconomic, and educational determinants. *BKM Public Health and Community Medicine*, 41(12), e22480. <https://doi.org/10.22146/bkm.v41i12.22480>
- Amalia, R. N., Dianingati, R. S., & Annisaa, E. (2022). Pengaruh Jumlah Responden Terhadap Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan dan Perilaku Swamedikasi. *Generics: Journal of Research in Pharmacy*, 2(1), 9–15. <https://doi.org/10.14710/genres.v2i1.12271>
- Andika, I. P. R. M. (2022). Penerapan Metode First In First Out (FIFO) Pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield by Marriot Bali Legian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1065–1080. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.75>
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. CV. Nas Media Pustaka. <https://repository.bakrie.ac.id/4409/1/ebook-prinsip-dasar-penyimpanan-bahan-pangan-suhu-rendah.pdf>
- Badan Pusat Statistik Kota Samarinda. (2024). *Kecamatan Sungai Kunjang dalam Angka 2024*. Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Samarinda
- Bhajan, C., Neetoo, H., Hardowar, S., Boodia, N., Driver, M. F., Chooneea, M., & Ramasawmy, B. (2025). Food Waste Generated By The Mauritian Hotel Industry. *Tourism Critiques: Practice and Theory*, 3(2), 120–137. <https://doi.org/10.1108/TRC-04-2022-0010>
- BKKBN. (2022). *Buku Profil Keluarga Indonesia Tahun 2022*. BKKBN. [https://docu.bkkbndiy.id/wp-content/uploads/2024/05/Profil-Keluarga-2022\\_FINAL.pdf](https://docu.bkkbndiy.id/wp-content/uploads/2024/05/Profil-Keluarga-2022_FINAL.pdf)
- Chen, X. X. (2012). Theory of Planned Behaviour Participation. *Papagiannidis*, 5(6), 8. <https://open.ncl.ac.uk/theory-library/theory-of-planned-behaviour.pdf>
- Dinas Lingkungan Hidup Kota Samarinda. (2023a). *Potensi Timbulan Sampah Berdasarkan Sumber Sampah Samarinda 2023*.
- Dinas Lingkungan Hidup Kota Samarinda. (2023b). *Timbulan Sampah Neraca Kota Samarinda Tahun 2023*.

- Dinas Lingkungan Hidup Kota Samarinda. (2024). *Data Timbulan Sampah Kota Samarinda Berdasarkan Jumlah Penduduk per Kecamatan Tahun 2024*.
- Fauziah. (2021). *Studi Kualitatif: Praktik Keamanan Makanan Dalam Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Bangil*. <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/184357/6/fauziah.pdf>
- Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO). (2022). *Reducing Food Loss and Waste Central to Tackling Climate Change, Food Insecurity and to Making More Efficient Use of Our Natural Resources Says FAO Expert*. <https://urli.info/1eBcw>
- Ghani, B., Zada, M., Lohana, M. K., Memon, K. R., Salameh, A. A., & Contreras-Barraza, N. (2025). Impact of environmental training, awareness, and green values on sustainable food waste management. *Scientific Reports*, *15*(1), 1–14. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-05042-9>
- Handoyo, M. A. P., & Asri, N. P. (2023). Kajian Tentang Food Loss dan Food Waste: Kondisi, Dampak, dan Solusinya Study on Food Loss and Food Waste: Conditions, Impact and Solutions. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, *10*(2), 247–258. <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/download/4579/3831>
- Ishangulyyev, R., Kim, S., & Lee, S. H. (2019). Understanding Food Loss and Waste Why Are We Losing and Wasting Food. *Multidisciplinary Digital Publishing Institute*. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC6723314/pdf/foods-08-00297.pdf>
- Kardiansyah, M., Maswadi, & Fitrianti, W. (2025). Faktor Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Membuang Makanan (Food Waste) Rumah Tangga di Daerah Perbatasan Kabupaten Sanggau. *Botani : Publikasi Ilmu Tanaman Dan Agribisnis*, *2*(1), 306–317. <https://doi.org/10.62951/botani.v2i1.276>
- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. (2024). *Data Timbulan dan Komposisi Sampah Tahun 2024*. <https://sipsn.menlhk.go.id/>
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas. (2021). *Laporan Kajian Food Loss and Waste di Indonesia*.
- Lestari, S. C., & Halimatussadiah, A. (2022). Kebijakan Pengelolaan Sampah Nasional: Analisis Pendorong Food Waste di Tingkat Rumah Tangga. *Jurnal Good Governance*, *18*(1), 38–50. <http://www.worldwatch.org/food-waste-and-recycling-china-growing-trend-1>
- Lybaws, L., Baliwati, Y. F., & Tanziha, I. (2025). Determinants of Food Waste Among Household in Rural and Urban Areas of Bogor Regency. *Amerta Nutrition*, *9*(1), 1–13. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i1.2025>
- Ma, Y., Al Mamun, A., Ali, M. H., Hoque, M. E., & Lili, Z. (2023). Modeling The Intention and Adoption of Food Waste Prevention Practices Among Chinese Households. *Humanities and Social Sciences Communications*, *10*(1), 1–12. <https://doi.org/10.1057/s41599-023-02348-9>

- Mahkotawati, R., Rijanto, T., & Rusimamto, P. W. (2025). Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian: Angket Pengalaman Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada Siswa SMK. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 8, 1830–1835.  
<https://www.jiip.stkipyapisdompnu.ac.id/jiip/index.php/JIIP/article/download/6990/5141>
- Majdina, N. I., Pratikno, B., & Tripena, A. (2024). Penentuan Ukuran Sampel Menggunakan Rumus Bernoulli dan Slovin: Konsep dan Aplikasinya. *Ilmiah Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 16(1), 73–84.  
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/mkmi/article/download/60985/28404>
- Mamun, A. A., Hayat, N., Masud, M. M., Makhbul, Z. K. M., Jannat, T., & Salleh, M. F. M. (2022). Modelling The Significance of Value Belief Norm Theory in Predicting Solid Waste Management Intention and Behavior. *Frontiers in Environmental Science*. <https://doi.org/10.3389/fenvs.2022.906002>
- Martina, E., & Fadillah, F. (2022). Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4, 4121–4128.  
<https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jpdk/article/download/6128/4568/20501>
- Marwood, S., Byrne, N., McCarthy, O., Heavin, C., & Barlow, P. (2023). Examining the Relationship between Consumers' Food-Related Actions, Wider Pro-Environmental Behaviours, and Food Waste Frequency: A Case Study of the More Conscious Consumer. *Sustainability (Switzerland)*, 15(3). <https://doi.org/10.3390/su15032650>
- Millah, A. S., Apriyani, Arobiah, D., Febriani, E. S., & Ramdhani, E. (2023). Analisis Data dalam Penelitian Tindakan Kelas. *Jurnal Kreativitas Mahasiswa*, 1(2), 140–153. <https://riset-iaid.net/index.php/jpm/article/download/1447/821>
- Misiak, M., Sobol, M., Sakowski, Ł., Kowal, M., Jurczyk, A., & Wojtycka, L. (2022). Food Wasting Behaviours Questionnaire. A Test of a New Method and a Natural Experiment During the Covid-19 Pandemic. *Food Wasting Behaviours Questionnaire*. <https://share.google/W8qMDt4kARoUCyCtv>
- Moroşan, E., Dărăban, A., Popovici, V., Rusu, A., Ilie, E. I., Licu, M., Karampelas, O., Lupuliasa, D., Ozon, E. A., Maravela, V. M., & Popescu, I. A. (2024). Socio-Demographic Factors, Behaviors, Motivations, and Attitudes in Food Waste Management of Romanian Households. *Nutrients*, 16(16). <https://doi.org/10.3390/nu16162738>
- Nontol, L. B., Silva, C. A., Mantilla, M. F., Carrillo, R. G., & Duque, Á. A. (2024). Measuring Urban Environmental Awareness: Instrument Validation and Analysis in Urban Contexts. *Multidisciplinary Digital Publishing Institute*, 16(24), 1–20. <https://doi.org/10.3390/su162411153>
- Nugroho, F. W., Maswadi, & Kusriani, N. (2025). Determinants of Household Food

- Wasting Behavior: Applying the Theory of Planned Behavior. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 30(2), 340–345. <https://doi.org/10.18343/jipi.30.2.340>
- Nuh, A., Rizan, M., Sebayang, K. D. A., Suparno, & Munir, M. M. (2023). Sustainable Food Consumption Behavior in Indonesia: An Approach Theory of Planned Behavior. *Journal of Business Management Education (JBME)*, 8(1).
- Oktavianti, H., & Zakik. (2017). Perilaku Konsumsi Rumah Tangga dan Pengaruhnya Terhadap Kebijakan Makro Ekonomi Kabupaten Bangkalan. *Media Trnd Berkala Kajian Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 12(1). <https://journal.trunojoyo.ac.id/mediatrend/article/download/2728/2197>
- Pemerintah Republik Indonesia. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2008*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39067/uu-no-18-tahun-2008>
- Pemerintah Republik Indonesia. (2012). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 81 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga*. <https://share.google/fHhZhpounFy120cN1>
- Pemerintah Republik Indonesia. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Principato, L., Secondi, L., Cicatiello, C., & Mattia, G. (2022). Caring more about food: The unexpected positive effect of the Covid-19 lockdown on household food management and waste. *Socio-Economic Planning Sciences*, 82(PA), 100953. <https://doi.org/10.1016/j.seps.2020.100953>
- Purwanto, E., Biasini, N., Yulianto, A., Sitompul, C., & Gunawan, T. (2023). Environmental Awareness and Food Waste Reduction Among Generation Z in Indonesia. *International Journal of Environmental Impact*, 6(3), 101–111. <https://doi.org/10.1080/03067318808079110>
- Rahmaniya, L. P., Briawan, D., Sukandar, D., & Swamilaksita, P. D. (2025). Determinant of Household Food Waste: A Direct Measurement Study in Tanah Sareal Sub-District of Bogor City. *Media Gizi Indonesia*, 20(1), 53–62. <https://doi.org/10.20473/mgi.v20i1.53-62>
- Rasines, L., Castillejo, N., San Miguel, G., & Aguayo, E. (2023). Can household storage conditions reduce food waste and environmental impact? A broccoli case study. *Science of the Total Environment*, 892(April), 164779. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2023.164779>
- Reijnders, L. (2022). Defining and Operationalizing Sustainability in the Context of Energy. *Energies*, 15(14), 5159. <https://doi.org/10.3390/en15145169>
- Sanjaya, A. A., & Rokhmah, S. N. (2023). Pengaruh Environmental Awareness Terhadap Gratitude to Nature di Sekolah Menengah. *Cognicia*, 11(2), 149–157. <https://doi.org/10.22219/cognicia.v11i2.24963>

- Seberini, A. (2020). Economic, Social and Environmental World Impacts of Food Waste on Society and Zero Waste as a Global Approach to Their Elimination. *SHS Web of Conferences*, 74, 03010. <https://doi.org/10.1051/shsconf/20207403010>
- Sina, I. (2024). *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif Untuk Ilmu Sains* (A. T. Putranto (ed.)). Penerbit Widina Media Utama. <https://repository.penerbitwidina.com/publications/567675/metodologi-penelitian-kualitatif-dan-kuantitatif-untuk-ilmu-sains>
- Susanto, P. C., Arini, D. U., Yuntina, L., Soehaditama, J. P., & Nuraeni. (2024). Konsep Penelitian Kuantitatif: Populasi, Sampel, dan Analisis Data (Sebuah Tinjauan Pustaka). *Jurnal Ilmu Multidisplin*, 3(1), 1–12. <https://doi.org/10.38035/jim.v3i1.504>
- Suwandojo, D. P. E. H., Tyas, D. W., & Annisa, R. A. (2025). Pengelolaan Food Waste Rumah Tangga Berbasis Komunitas, Sebuah Kajian Literatur. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(10), 8125–8140. <https://mail.bajangjournal.com/index.php/JIRK/article/download/10040/7895>
- Syukur, T. A., Haddar, G. Al, Istiqamah, Fahmi, A. I., Hairidah, Risan, R., Sugisman, Siswantara, Y., Setya, D. N., Arum, Zaenurrosyid, A., Novelti, & Maq, M. M. (2023). Pendidikan Anak Dalam Keluarga. In A. Y. Mila Sari (Ed.), *Jurnal Bunga Rampai Usia Emas* (Vol. 8, Issue 1). PT Global Eksekutif Teknologi Anggota IKAPI. <https://doi.org/10.24114/jbrue.v8i1.34959>
- Szymkowiak, A., Borusiak, B., Pierański, B., Kotyza, P., & Smutka, L. (2022). Household Food Waste: The Meaning of Product's Attributes and Food-Related Lifestyle. *Frontiers in Environmental Science*, 10(May), 1–10. <https://doi.org/10.3389/fenvs.2022.918485>
- Tomaszewska, M., Bilaska, B., & Kołozyn, D. (2022). The Influence of Selected Food Safety Practices of Consumers on Food Waste Due to Its Spoilage. *Environment Research and Public Health*. <https://doi.org/10.3390/ijerph19138144>
- Tonini, P., Odina, P. M., & Durany, X. G. (2023). Predicting food waste in households with children: socio-economic and food-related behavior factors. *Frontiers in Nutrition*, 10(October). <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1249310>
- UNEP. (2021). Food Waste Index Report 2021. In *United Nations Environment Programme*. <https://wedocs.unep.org/xmlui/handle/20.500.11822/35280>
- United Nations Environment Programme. (2024). Food Waste Index Report 2024. Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste. In *United Nations Environment Programme*. United Nations Environment Programme. <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>
- Yanti, Z., & Murtala. (2019). Pengaruh Pendapatan, Jumlah Anggota Keluarga dan Tingkat Pendidikan Terhadap Konsumsi Rumah Tangga di Kecamatanmuara Dua Kota Lhokseumawe. *Jurnal Ekonomika Indonesia*, VIII, 72–81.

<https://ojs.unimal.ac.id/ekonomika/article/download/972/pdf>

- Yulianti, Astuti, M. T., & Triayunda, L. (2023). Komunikasi Keluarga sebagai Sarana Keharmonisan Keluarga. *Journal Of Social Science Research Volume*, 3(2), 4609–4617. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/download/860/674>
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153–2162. <https://doi.org/10.55681/jige.v4i4.1468>
- Zayuti, P. R., & Amalia, E. (2024). Implementasi Management Food Handling and Food Waste di Cafe Keboon Batam Center. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(5), 2763–2772. <https://bajangjournal.com/index.php/JIRK/article/view/8703>
- Zuhra, A., & Angkasari, W. (2023). Pengaturan Hukum Internasional Terhadap Limbah Makanan dan Dinamikanya di Indonesia. *Journal of International Law*, 4(3), 340–374. <https://mail.online-journal.unja.ac.id/Utipossidetis/article/download/25318/16493>

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Kuesioner Uji Validitas dan Reliabilitas

Nomor Responden:

**KUESIONER PENELITIAN**  
**“HUBUNGAN KESADARAN LINGKUNGAN, JUMLAH ANGGOTA**  
**KELUARGA, DAN TEKNIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN**  
**DENGAN PERILAKU *FOOD WASTE* DI RT 44**  
**PERUMAHAN KORPRI SAMARINDA”**

***INFORMED CONSENT***

Saya mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda saat ini sedang mengumpulkan data untuk melakukan penelitian mengenai perilaku *food waste*. Oleh karena itu, saya ingin meminta waktu Anda untuk bersedia melakukan wawancara mengenai perilaku *food waste*, kesadaran lingkungan, jumlah anggota keluarga, dan teknik penyimpanan bahan makanan. **Jawaban yang Anda berikan akan dirahasiakan dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian.** Perlu saya informasikan bahwa ketersediaan Anda dalam wawancara ini bersifat sukarela.

Samarinda, ..... 2025

Saya Setuju Untuk di Wawancara

\_\_\_\_\_  
( )

Petunjuk Pengisian:

1. Isilah karakteristik diri Anda dengan lengkap.
2. Bacalah setiap pernyataan dengan cermat.
3. Beri tanda (√) pada kolom jawaban yang sesuai dengan pendapat atau keadaan Anda.

### A. Karakteristik Responden

Nama : .....

Umur : ..... tahun

Jumlah Anggota Keluarga : ..... Orang

Alamat : .....

No Telepon : .....

### B. Perilaku *Food Waste*

No	Pernyataan	Tidak Pernah	Jarang	Sering	Selalu
B1	Saya sering membeli bahan makanan lebih banyak dari yang saya butuhkan				
B2	Saya mengecek stok bahan makanan di rumah sebelum membeli yang baru				
B3	Saya merasa bersalah jika membuang makanan yang masih bisa dimakan				
B4	Saya kadang membiarkan makanan di meja hingga akhirnya basi				
B5	Saya berusaha menghabiskan makanan yang saya ambil				
B6	Saya membeli bahan makanan terlalu banyak hingga ada yang terbuang				
B7	Saya mengolah kembali sisa makanan agar bisa dimakan lagi				
B8	Saya berusaha agar tidak ada sisa makanan, walau hanya sedikit				

B9	Saya memasak atau menyiapkan makanan dalam jumlah secukupnya saja				
B10	Saya mengutamakan memakai bahan makanan yang hampir kedaluwarsa				
B11	Saya kadang membuang makanan karena rasanya tidak saya sukai				
B12	Saya mengambil makanan sesuai dengan kemampuan saya untuk menghabiskannya				
B13	Saya membuat rencana menu harian supaya bahan makanan tidak berlebihan				
B14	Saya kadang membuang bahan makanan yang hampir kedaluwarsa meski masih bisa digunakan				
B15	Saya menyimpan makanan sisa untuk dimakan lagi nanti				

### C. Kesadaran Lingkungan

No	Pernyataan	Tidak Pernah	Jarang	Sering	Selalu
C1	Saya memikirkan dampak sampah makanan terhadap lingkungan				
C2	Saya mengecek kondisi makanan sebelum memutuskan untuk membuangnya				

C3	Saya sering mengabaikan informasi atau edukasi tentang dampak sampah makanan				
C4	Saya melakukan pemilahan sampah yang bisa didaur ulang				
C5	Saya mencoba mengurangi sisa makanan di rumah				
C6	Saya merasa membuang makanan itu tidak masalah				
C7	Saya ikut menjaga lingkungan dengan mengurangi sampah makanan				
C8	Saya tidak memperhatikan apakah sampah makanan bisa didaur ulang				
C9	Saya memanfaatkan sampah makanan untuk hal yang berguna (misalnya pupuk kompos)				
C10	Saya tidak menganggap penting upaya pengurangan sampah makanan di rumah				

#### **D. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan**

No	Pernyataan	Tidak Pernah	Jarang	Sering	Selalu
D1	Saya sering membiarkan bahan makanan di luar ruangan tanpa menutupnya				
D2	Saya menyimpan bahan makanan kering seperti beras, tepung, atau gula di wadah tertutup				

D3	Saya memisahkan bahan makanan mentah dan matang saat menyimpannya				
D4	Saya jarang memperhatikan tanggal kedaluwarsa bahan makanan sebelum menyimpannya				
D5	Saya selalu memastikan kulkas dalam keadaan bersih sebelum menyimpan bahan makanan				
D6	Saya menata bahan makanan di kulkas sesuai jenisnya agar mudah ditemukan				
D7	Saya sering menyimpan bahan makanan tanpa memperhatikan suhu penyimpanan yang sesuai				
D8	Saya memastikan bahan makanan disimpan di tempat yang tertata rapi				
D9	Saya menyimpan daging, ikan, dan ayam mentah di bagian <i>freezer</i> agar tahan lama				
D10	Saya tidak memindahkan bahan makanan ke wadah yang lebih aman setelah membeli dari pasar				
D11	Saya memeriksa kondisi bahan makanan secara rutin untuk memastikan tidak ada yang rusak atau busuk				
D12	Saya tidak memperhatikan kebersihan wadah sebelum				

	digunakan untuk menyimpan bahan makanan				
D13	Saya mengatur bahan makanan berdasarkan waktu pembelian agar yang lama digunakan lebih dulu				
D14	Saya menutup rapat bahan makanan setelah digunakan agar tidak terkontaminasi				
D15	Saya memastikan bahan makanan disimpan di tempat yang kering dan terlindung dari sinar matahari langsung				

**Lampiran 2 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Variabel Perilaku *Food Waste***

**Correlations**

		Y10	Y11	Y12	Y13	Y14	Y15	Total_Y
Y1	Pearson Correlation	.395*	-.131	-.200	.152	-.098	.209	.390*
	Sig. (2-tailed)	.031	.490	.289	.422	.608	.267	.033
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y2	Pearson Correlation	.280	.000	.309	.323	.106	.537**	.680**
	Sig. (2-tailed)	.135	1.000	.096	.081	.578	.002	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y3	Pearson Correlation	.133	-.064	-.033	.168	-.057	.414*	.463**
	Sig. (2-tailed)	.484	.736	.864	.376	.763	.023	.010
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y4	Pearson Correlation	-.164	-.119	.453*	-.017	.115	-.125	.221
	Sig. (2-tailed)	.387	.532	.012	.928	.545	.510	.241
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y5	Pearson Correlation	.000	.065	.467**	-.076	.049	-.084	.297
	Sig. (2-tailed)	1.000	.731	.009	.690	.798	.660	.111
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y6	Pearson Correlation	.013	.000	.076	.043	.189	.181	.346
	Sig. (2-tailed)	.946	1.000	.689	.820	.316	.338	.061
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y7	Pearson Correlation	.276	.166	.000	.288	.148	.395*	.685**
	Sig. (2-tailed)	.140	.382	1.000	.122	.435	.031	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30

Y8	Pearson Correlation	.116	.112	.143	.081	.075	.398*	.586**
	Sig. (2-tailed)	.541	.555	.452	.669	.693	.029	.001
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y9	Pearson Correlation	.087	.126	.644**	.367*	.151	.178	.629**
	Sig. (2-tailed)	.646	.505	.000	.046	.426	.347	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y10	Pearson Correlation	1	.000	-.126	.251	.074	.126	.376*
	Sig. (2-tailed)		1.000	.509	.182	.699	.507	.040
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y11	Pearson Correlation	.000	1	.000	-.083	.426*	.000	.196
	Sig. (2-tailed)	1.000		1.000	.663	.019	1.000	.300
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y12	Pearson Correlation	-.126	.000	1	.021	.163	.070	.408*
	Sig. (2-tailed)	.509	1.000		.912	.390	.714	.025
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y13	Pearson Correlation	.251	-.083	.021	1	-.093	.305	.470**
	Sig. (2-tailed)	.182	.663	.912		.626	.101	.009
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y14	Pearson Correlation	.074	.426*	.163	-.093	1	.082	.333
	Sig. (2-tailed)	.699	.019	.390	.626		.668	.072
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y15	Pearson Correlation	.126	.000	.070	.305	.082	1	.597**
	Sig. (2-tailed)	.507	1.000	.714	.101	.668		.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
Total_Y	Pearson Correlation	.376*	.196	.408*	.470**	.333	.597**	1

Sig. (2-tailed)	.040	.300	.025	.009	.072	.000	
N	30	30	30	30	30	30	30

		Y10	Y12	Y13	Y15	Total_Y
Y1	Pearson Correlation	.395*	-.200	.152	.209	.464**
	Sig. (2-tailed)	.031	.289	.422	.267	.010
	N	30	30	30	30	30
Y2	Pearson Correlation	.280	.309	.323	.537**	.712**
	Sig. (2-tailed)	.135	.096	.081	.002	.000
	N	30	30	30	30	30
Y3	Pearson Correlation	.133	-.033	.168	.414*	.560**
	Sig. (2-tailed)	.484	.864	.376	.023	.001
	N	30	30	30	30	30
Y7	Pearson Correlation	.276	.000	.288	.395*	.704**
	Sig. (2-tailed)	.140	1.000	.122	.031	.000
	N	30	30	30	30	30
Y8	Pearson Correlation	.116	.143	.081	.398*	.557**
	Sig. (2-tailed)	.541	.452	.669	.029	.001
	N	30	30	30	30	30
Y9	Pearson Correlation	.087	.644**	.367*	.178	.598**
	Sig. (2-tailed)	.646	.000	.046	.347	.000
	N	30	30	30	30	30
Y10	Pearson Correlation	1	-.126	.251	.126	.445*
	Sig. (2-tailed)		.509	.182	.507	.014

	N	30	30	30	30	30
Y12	Pearson Correlation	-.126	.021	.070	.284	
	Sig. (2-tailed)	.509	.912	.714	.128	
	N	30	30	30	30	30
Y13	Pearson Correlation	.251	.021	.305	.578**	
	Sig. (2-tailed)	.182	.912	.101	.001	
	N	30	30	30	30	30
Y15	Pearson Correlation	.126	.070	.305	.682**	
	Sig. (2-tailed)	.507	.714	.101	.000	
	N	30	30	30	30	30
Total_Y	Pearson Correlation	.445*	.284	.578**	.682**	1
	Sig. (2-tailed)	.014	.128	.001	.000	
	N	30	30	30	30	30

		Y10	Y13	Y15	Total_Y
Y1	Pearson Correlation	.395*	.152	.209	.506**
	Sig. (2-tailed)	.031	.422	.267	.004
	N	30	30	30	30
Y2	Pearson Correlation	.280	.323	.537**	.691**
	Sig. (2-tailed)	.135	.081	.002	.000
	N	30	30	30	30
Y3	Pearson Correlation	.133	.168	.414*	.582**
	Sig. (2-tailed)	.484	.376	.023	.001
	N	30	30	30	30

Y7	Pearson Correlation	.276	.288	.395*	.725**
	Sig. (2-tailed)	.140	.122	.031	.000
	N	30	30	30	30
Y8	Pearson Correlation	.116	.081	.398*	.554**
	Sig. (2-tailed)	.541	.669	.029	.001
	N	30	30	30	30
Y9	Pearson Correlation	.087	.367*	.178	.526**
	Sig. (2-tailed)	.646	.046	.347	.003
	N	30	30	30	30
Y10	Pearson Correlation	1	.251	.126	.476**
	Sig. (2-tailed)		.182	.507	.008
	N	30	30	30	30
Y13	Pearson Correlation	.251	1	.305	.593**
	Sig. (2-tailed)	.182		.101	.001
	N	30	30	30	30
Y15	Pearson Correlation	.126	.305	1	.693**
	Sig. (2-tailed)	.507	.101		.000
	N	30	30	30	30
Total_Y	Pearson Correlation	.476**	.593**	.693**	1
	Sig. (2-tailed)	.008	.001	.000	
	N	30	30	30	30

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.771	9

**Lampiran 3 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Variabel Kesadaran Lingkungan**

**Correlations**

		Total_X1
X1_1	Pearson Correlation	.846**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	30
X1_2	Pearson Correlation	.489**
	Sig. (2-tailed)	.006
	N	30
X1_3	Pearson Correlation	.649**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	30
X1_4	Pearson Correlation	.720**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	30
X1_5	Pearson Correlation	.566**
	Sig. (2-tailed)	.001
	N	30
X1_6	Pearson Correlation	.175
	Sig. (2-tailed)	.355
	N	30
X1_7	Pearson Correlation	.715**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	30
X1_8	Pearson Correlation	.518**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	30

	Sig. (2-tailed)	.003
	N	30
X1_9	Pearson Correlation	.676**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	30
X1_10	Pearson Correlation	.717**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	30
Total_X1	Pearson Correlation	1
	Sig. (2-tailed)	
	N	30

		X1_7	X1_8	X1_9	X1_10	Total_X1
X1_1	Pearson Correlation	.628**	.461*	.459*	.658**	.850**
	Sig. (2-tailed)	.000	.010	.011	.000	.000
	N	30	30	30	30	30
X1_2	Pearson Correlation	.370*	.351	.211	.145	.484**
	Sig. (2-tailed)	.044	.057	.264	.446	.007
	N	30	30	30	30	30
X1_3	Pearson Correlation	.436*	.403*	.384*	.557**	.661**
	Sig. (2-tailed)	.016	.027	.036	.001	.000
	N	30	30	30	30	30
X1_4	Pearson Correlation	.392*	.155	.479**	.559**	.715**
	Sig. (2-tailed)	.032	.414	.007	.001	.000

	N	30	30	30	30	30
X1_5	Pearson Correlation	.177	-.152	.328	.351	.557**
	Sig. (2-tailed)	.351	.422	.077	.057	.001
	N	30	30	30	30	30
X1_7	Pearson Correlation	1	.605**	.519**	.351	.728**
	Sig. (2-tailed)		.000	.003	.057	.000
	N	30	30	30	30	30
X1_8	Pearson Correlation	.605**	1	.495**	.212	.556**
	Sig. (2-tailed)	.000		.005	.260	.001
	N	30	30	30	30	30
X1_9	Pearson Correlation	.519**	.495**	1	.230	.702**
	Sig. (2-tailed)	.003	.005		.222	.000
	N	30	30	30	30	30
X1_10	Pearson Correlation	.351	.212	.230	1	.703**
	Sig. (2-tailed)	.057	.260	.222		.000
	N	30	30	30	30	30
Total_X1	Pearson Correlation	.728**	.556**	.702**	.703**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.001	.000	.000	
	N	30	30	30	30	30

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.841	9

**Lampiran 4 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Variabel Teknik Penyimpanan  
Bahan Makanan**

**Correlations**

		X2_10	X2_11	X2_12	X2_13	X2_14	X2_15	Total_X2
X2_1	Pearson Correlation	.332	.243	.263	.124	.241	-.057	.683**
	Sig. (2-tailed)	.073	.195	.161	.513	.200	.764	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_2	Pearson Correlation	.320	.142	.325	.125	.169	.229	.564**
	Sig. (2-tailed)	.084	.453	.080	.512	.372	.223	.001
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_3	Pearson Correlation	.478**	.259	.396*	.047	.272	.152	.660**
	Sig. (2-tailed)	.008	.168	.030	.807	.145	.423	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_4	Pearson Correlation	.511**	.475**	.074	.485**	.375*	-.032	.771**
	Sig. (2-tailed)	.004	.008	.699	.007	.041	.867	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_5	Pearson Correlation	.101	.482**	-.129	.368*	.469**	.080	.677**
	Sig. (2-tailed)	.596	.007	.497	.046	.009	.676	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_6	Pearson Correlation	.032	.309	-.022	.533**	.489**	.117	.487**
	Sig. (2-tailed)	.866	.097	.906	.002	.006	.536	.006
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_7	Pearson Correlation	.210	.401*	.118	.058	.032	-.188	.523**
	Sig. (2-tailed)	.265	.028	.533	.759	.868	.319	.003
	N	30	30	30	30	30	30	30

X2_8	Pearson Correlation	.025	.184	.227	.137	.265	.477**	.480**
	Sig. (2-tailed)	.897	.329	.228	.471	.157	.008	.007
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_9	Pearson Correlation	-.163	.142	-.007	.202	.056	.373*	.275
	Sig. (2-tailed)	.389	.453	.972	.283	.768	.043	.142
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_10	Pearson Correlation	1	-.018	.518**	.154	.028	-.268	.512**
	Sig. (2-tailed)		.925	.003	.417	.882	.151	.004
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_11	Pearson Correlation	-.018	1	.039	.414*	.166	.127	.554**
	Sig. (2-tailed)	.925		.837	.023	.379	.503	.001
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_12	Pearson Correlation	.518**	.039	1	-.209	.031	.116	.393*
	Sig. (2-tailed)	.003	.837		.268	.871	.542	.032
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_13	Pearson Correlation	.154	.414*	-.209	1	.364*	.142	.492**
	Sig. (2-tailed)	.417	.023	.268		.048	.454	.006
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_14	Pearson Correlation	.028	.166	.031	.364*	1	.536**	.515**
	Sig. (2-tailed)	.882	.379	.871	.048		.002	.004
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_15	Pearson Correlation	-.268	.127	.116	.142	.536**	1	.243
	Sig. (2-tailed)	.151	.503	.542	.454	.002		.195
	N	30	30	30	30	30	30	30
Total_X2	Pearson Correlation	.512**	.554**	.393*	.492**	.515**	.243	1

Sig. (2-tailed)	.004	.001	.032	.006	.004	.195	
N	30	30	30	30	30	30	30

		X2_8	X2_10	X2_11	X2_12	X2_13	X2_14	Total_X2
X2_1	Pearson Correlation	.229	.332	.243	.263	.124	.241	.712**
	Sig. (2-tailed)	.223	.073	.195	.161	.513	.200	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_2	Pearson Correlation	.352	.320	.142	.325	.125	.169	.562**
	Sig. (2-tailed)	.057	.084	.453	.080	.512	.372	.001
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_3	Pearson Correlation	.186	.478**	.259	.396*	.047	.272	.663**
	Sig. (2-tailed)	.326	.008	.168	.030	.807	.145	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_4	Pearson Correlation	.328	.511**	.475**	.074	.485**	.375*	.794**
	Sig. (2-tailed)	.077	.004	.008	.699	.007	.041	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_5	Pearson Correlation	.299	.101	.482**	-.129	.368*	.469**	.692**
	Sig. (2-tailed)	.108	.596	.007	.497	.046	.009	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_6	Pearson Correlation	.284	.032	.309	-.022	.533**	.489**	.476**
	Sig. (2-tailed)	.128	.866	.097	.906	.002	.006	.008
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_7	Pearson Correlation	-.011	.210	.401*	.118	.058	.032	.534**
	Sig. (2-tailed)	.955	.265	.028	.533	.759	.868	.002

	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_8	Pearson Correlation	1	.025	.184	.227	.137	.265	.426*
	Sig. (2-tailed)		.897	.329	.228	.471	.157	.019
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_10	Pearson Correlation	.025	1	-.018	.518**	.154	.028	.567**
	Sig. (2-tailed)	.897		.925	.003	.417	.882	.001
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_11	Pearson Correlation	.184	-.018	1	.039	.414*	.166	.550**
	Sig. (2-tailed)	.329	.925		.837	.023	.379	.002
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_12	Pearson Correlation	.227	.518**	.039	1	-.209	.031	.398*
	Sig. (2-tailed)	.228	.003	.837		.268	.871	.029
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_13	Pearson Correlation	.137	.154	.414*	-.209	1	.364*	.479**
	Sig. (2-tailed)	.471	.417	.023	.268		.048	.007
	N	30	30	30	30	30	30	30
X2_14	Pearson Correlation	.265	.028	.166	.031	.364*	1	.485**
	Sig. (2-tailed)	.157	.882	.379	.871	.048		.007
	N	30	30	30	30	30	30	30
Total_X2	Pearson Correlation	.426*	.567**	.550**	.398*	.479**	.485**	1
	Sig. (2-tailed)	.019	.001	.002	.029	.007	.007	
	N	30	30	30	30	30	30	30

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.810	13

## Lampiran 5 Kuesioner Penelitian

Nomor Responden:

### KUESIONER PENELITIAN

#### “HUBUNGAN KESADARAN LINGKUNGAN, JUMLAH ANGGOTA KELUARGA, DAN TEKNIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DENGAN PERILAKU *FOOD WASTE* DI RT 44 PERUMAHAN KORPRI SAMARINDA”

##### *INFORMED CONSENT*

Saya mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda saat ini sedang mengumpulkan data untuk melakukan penelitian mengenai perilaku *food waste* di RT 44 Perumahan Korpri Samarinda. Oleh karena itu, saya ingin meminta waktu Anda untuk bersedia melakukan wawancara mengenai perilaku *food waste*, kesadaran lingkungan, jumlah anggota keluarga, dan teknik penyimpanan bahan makanan. **Jawaban yang Anda berikan akan dirahasiakan dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian.** Perlu saya informasikan bahwa ketersediaan Anda dalam wawancara ini bersifat sukarela.

Samarinda, ..... 2025

Saya Setuju Untuk di Wawancara

( \_\_\_\_\_ )

Petunjuk Pengisian:

1. Isilah karakteristik diri Anda dengan lengkap.
2. Bacalah setiap pernyataan dengan cermat.
3. Beri tanda (√) pada kolom jawaban yang sesuai dengan pendapat atau keadaan Anda.

### A. Karakteristik Responden

Nama : .....

Umur : ..... tahun

Jumlah Anggota Keluarga : ..... Orang

Alamat : .....

No Telepon : .....

### B. Perilaku *Food Waste*

No	Pernyataan	Tidak Pernah	Jarang	Sering	Selalu
B1	Saya sering membeli bahan makanan lebih banyak dari yang saya butuhkan				
B2	Saya mengecek stok bahan makanan di rumah sebelum membeli yang baru				
B3	Saya merasa bersalah jika membuang makanan yang masih bisa dimakan				
B4	Saya mengolah kembali sisa makanan agar bisa dimakan lagi				
B5	Saya berusaha agar tidak ada sisa makanan, walau hanya sedikit				
B6	Saya memasak atau menyiapkan makanan dalam jumlah secukupnya saja				
B7	Saya mengutamakan memakai bahan makanan yang hampir kedaluwarsa				

B8	Saya membuat rencana menu harian supaya bahan makanan tidak berlebihan				
B9	Saya menyimpan makanan sisa untuk dimakan lagi nanti				

### C. Kesadaran Lingkungan

No	Pernyataan	Tidak Pernah	Jarang	Sering	Selalu
C1	Saya memikirkan dampak sampah makanan terhadap lingkungan				
C2	Saya mengecek kondisi makanan sebelum memutuskan untuk membuangnya				
C3	Saya sering mengabaikan informasi atau edukasi tentang dampak sampah makanan				
C4	Saya melakukan pemilahan sampah yang bisa didaur ulang				
C5	Saya mencoba mengurangi sisa makanan di rumah				
C6	Saya ikut menjaga lingkungan dengan mengurangi sampah makanan				
C7	Saya tidak memperhatikan apakah sampah makanan bisa didaur ulang				
C8	Saya memanfaatkan sampah makanan untuk hal yang berguna (misalnya pupuk kompos)				

C9	Saya tidak menganggap penting upaya pengurangan sampah makanan di rumah				
----	---	--	--	--	--

#### **D. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan**

<b>No</b>	<b>Pernyataan</b>	<b>Tidak Pernah</b>	<b>Jarang</b>	<b>Sering</b>	<b>Selalu</b>
D1	Saya sering membiarkan bahan makanan di luar ruangan tanpa menutupnya				
D2	Saya menyimpan bahan makanan kering seperti beras, tepung, atau gula di wadah tertutup				
D3	Saya memisahkan bahan makanan mentah dan matang saat menyimpannya				
D4	Saya jarang memperhatikan tanggal kedaluwarsa bahan makanan sebelum menyimpannya				
D5	Saya selalu memastikan kulkas dalam keadaan bersih sebelum menyimpan bahan makanan				
D6	Saya menata bahan makanan di kulkas sesuai jenisnya agar mudah ditemukan				
D7	Saya sering menyimpan bahan makanan tanpa memperhatikan suhu penyimpanan yang sesuai				
D8	Saya memastikan bahan makanan disimpan di tempat yang tertata rapi				

D9	Saya tidak memindahkan bahan makanan ke wadah yang lebih aman setelah membeli dari pasar				
D10	Saya memeriksa kondisi bahan makanan secara rutin untuk memastikan tidak ada yang rusak atau busuk				
D11	Saya tidak memperhatikan kebersihan wadah sebelum digunakan untuk menyimpan bahan makanan				
D12	Saya mengatur bahan makanan berdasarkan waktu pembelian agar yang lama digunakan lebih dulu				
D13	Saya menutup rapat bahan makanan setelah digunakan agar tidak terkontaminasi				

## Lampiran 6 Surat Izin Penelitian



### UNIVERSITAS WIDYA GAMA MAHAKAM SAMARINDA FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT AKREDITASI BAIK SEKALI

SK PENDIRIAN MENDIKBUD NO:0395/0/1986 TANGGAL 23 MEI 1986  
SK LAM-PTKes NO: 0117/LAM-PTKes/Akr/Sar/II/2023 TANGGAL 10 FEBRUARI 2023

Samarinda, 20 Januari 2026

Nomor : 473/FKM-UWGM /A/II/2026  
Lamp. : -  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.  
**Kepala Kelurahan Loa Bakung**  
Di - Samarinda

Dengan hormat,

Dalam rangka penyusunan Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam (FKM-UWGM) Samarinda, kami mohon diberikan kesempatan melakukan penelitian di Perumahan Korpri, Kel. Loa Bakung, Kec. Sungai Kunjang, Kota Samarinda

Kepada mahasiswa yang tersebut dibawah ini :

Nama : Yunike Tandi Arru  
NPM : 2213201041  
Peminatan : Kesehatan Lingkungan

Judul Karya Ilmiah : **"Hubungan Kesadaran Lingkungan, Jumlah Anggota Keluarga, dan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dengan Perilaku Food Waste di RT 44 Perumahan Korpri Samarinda"**

Demikian, atas bantuan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Ketua Program Studi  
  
**Istianto, SKM.,M.Kes**  
**NIK. 2010.085.116**

Contact Person: +62 85348031689 (Yunike)

**Tembusan:**

1. Arsip

Telp : (0541) 4121117  
Fax : (0541) 736572  
Email : fkm@uwgm.ac.id  
Website : fkm.uwgm.ac.id

*Kampus unggul, widyakewirausahaan, gemilang, dan mulia.*

Kampus Biru UWGM  
Gedung C Lantai 1 FKM  
Jl. K.H. Wahid Hasyim 1, No.28 Rt.08  
Samarinda, 75119

Lampiran 7 Surat Balasan Izin Penelitian oleh Kelurahan Loa Bakung



**PEMERINTAH KOTA SAMARINDA  
KECAMATAN SUNGAI KUNJANG  
KELURAHAN LOA BAKUNG**

Jalan Jakarta No.20, RT. 81, Kelurahan Loa Bakung, Kecamatan Sungai Kunjang,  
Kota Samarinda Kode pos 75129

web: <https://kel-loa-bakung.samarindakota.go.id/> email: [kantorkelurahanloabakung@gmail.com](mailto:kantorkelurahanloabakung@gmail.com)

Nomor : 070 / 011 / 400.08.001  
Sifat : -  
Lampiran : -  
Perihal : Persetujuan Izin Penelitian

Kepada Yth,

**Ketua Program Studi Kesehatan Lingkungan  
Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda**

di-

SAMARINDA

Menindaklanjuti Surat Ketua Program Studi Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda Nomor: 473/FKM-UWGM/A/1/2026 Tanggal 20 Januari 2026 Perihal Permohonan Izin Penelitian dengan Judul Karya Ilmiah : Hubungan Kesadaran Lingkungan, Jumlah Anggota Keluarga dan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dengan Perilaku Food Waste di RT.44 Perumahan Korpri Samarinda. Bersama ini kami sampaikan bahwa kami menyetujui permohonan tersebut diatas.

Adapun Nama Mahasiswa yang disetujui adalah sebagai berikut :

Nama : YUNIKE TANDI ARRU  
NPM : 2213201041  
Peminatan : Kesehatan Lingkungan  
No HP/WA : 085348031689

Demikian surat persetujuan ini disampaikan, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Samarinda, 21 Januari 2026  
Lurah,



**YETI FEBRIANTI, SE**

Penata Tk. I / III.d

NIP. 197802272009012001

Lampiran 8 Surat Keterangan Selesai Penelitian oleh Kelurahan Loa Bakung



**PEMERINTAH KOTA SAMARINDA**  
**KECAMATAN SUNGAI KUNJANG**  
**KELURAHAN LOA BAKUNG**

Jalan Jakarta No.20, RT. 81, Kelurahan Loa Bakung, Kecamatan Sungai Kunjang,  
Kota Samarinda Kode pos 75129

web: <https://kel-loa-bakung.samarindakota.go.id/> email: [kantorkelurahanloabakung@gmail.com](mailto:kantorkelurahanloabakung@gmail.com)

Nomor : 070 / 0339 / 400.08.001  
Sifat : -  
Lampiran : -  
Perihal : Telah selesai Melaksanakan Penelitian

Kepada Yth,

**Ketua Program Studi Kesehatan Lingkungan**  
**Fakultas Kesehatan Masyarakat**  
**Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda**

di-

SAMARINDA

Bersama ini kami sampaikan bahwa :

Nama : YUNIKE TANDI ARRU  
NPM : 2213201041  
Peminatan : Kesehatan Lingkungan  
No HP/WA : 085348031689  
Judul Karya Ilmiah : Hubungan Kesadaran Lingkungan, Jumlah Anggota Keluarga dan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dengan Perilaku Food Waste di RT.44 Perumahan Korpri Samarinda.

Dengan ini kami menyapaikan bahwa yang bersangkutan telah menyelesaikan penelitian sesuai dengan Judul Karya Tulis diatas.

Demikian surat ini disampaikan, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Samarinda, 9 Pebruari 2026  
Lurah,



**YETI FEBRIANTI, SE**

Penata Tk. I / III.d

NIP. 197802272009012001

## Lampiran 9 Tabulasi Data

Responden	Usia	Jenis Kelamin	Karakteristik Responden				Alamat	Perilaku Food Waste												Keterangan	Kode
			Jumlah Anggota Keluarga	Jumlah Anggota Keluarga (Data Asli)	Jumlah Anggota Keluarga	Alamat		N	P	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Total		
R1	2	1	2	4	4	BLOK B1 NO 03	1	2	3	2	3	3	3	3	3	1	2	20	Sering Membuang Makanan	1	
R2	3	2	2	4	4	BLOK B1 NO 13	2	1	2	2	3	3	3	3	3	1	2	19	Sering Membuang Makanan	1	
R3	2	2	1	5	5	BLOK B1 NO 12	2	2	2	2	3	3	3	3	3	1	3	21	Sering Membuang Makanan	1	
R4	2	1	2	3	3	BLOK B1 NO 11	2	2	2	2	3	3	3	3	3	1	2	20	Sering Membuang Makanan	1	
R5	3	1	1	6	6	BLOK B1 NO 32	4	2	2	1	2	2	2	1	1	1	1	16	Sering Membuang Makanan	1	
R6	2	2	2	2	2	BLOK B1 NO 31	2	2	2	2	3	3	3	3	3	1	2	20	Sering Membuang Makanan	1	
R7	3	1	2	3	3	BLOK B1 NO 30	2	2	2	2	3	3	3	3	3	1	2	20	Sering Membuang Makanan	1	
R8	3	1	2	3	3	BLOK B1 NO 10	1	2	2	2	2	2	2	3	1	2	17	Sering Membuang Makanan	1		
R9	3	1	1	5	5	BLOK B1 NO 29	1	1	2	2	3	2	3	3	1	2	17	Sering Membuang Makanan	1		
R10	3	2	2	4	4	BLOK B1 NO 26	1	1	2	2	2	2	2	2	1	2	15	Sering Membuang Makanan	1		
R11	3	1	1	6	6	BLOK B1 NO 24	1	2	2	2	2	2	2	3	1	2	17	Sering Membuang Makanan	1		
R12	3	1	1	7	7	BLOK B1 NO 07	1	2	2	2	3	3	3	3	1	2	19	Sering Membuang Makanan	1		
R13	3	2	1	6	6	BLOK B1 NO 22	1	2	2	2	3	2	3	3	1	2	18	Sering Membuang Makanan	1		
R14	2	1	2	4	4	BLOK B1 NO 19	2	3	3	2	3	3	3	3	1	3	23	Jarang Membuang Makanan	2		
R15	3	2	1	5	5	BLOK B1 NO 17	1	2	3	2	3	3	3	3	1	3	21	Sering Membuang Makanan	1		
R16	3	2	1	6	6	BLOK B1 NO 04	4	2	2	4	4	2	3	2	3	2	1	24	Jarang Membuang Makanan	2	
R17	3	2	1	5	5	BLOK B1 NO 15	3	2	2	2	3	4	3	2	2	2	2	23	Jarang Membuang Makanan	2	
R18	3	2	1	5	5	BLOK B1 NO 14	2	2	3	2	3	2	3	3	1	2	20	Sering Membuang Makanan	1		
R19	2	1	2	4	4	BLOK B1 NO 09	3	1	3	4	4	4	4	4	1	4	28	Jarang Membuang Makanan	2		
R20	3	2	1	6	6	BLOK B1 NO 08	2	2	3	2	3	4	3	3	1	3	23	Jarang Membuang Makanan	2		
R21	3	1	1	6	6	BLOK B1 NO 02	2	2	4	2	2	3	3	3	2	2	22	Sering Membuang Makanan	1		
R22	3	1	2	3	3	BLOK B1 NO 05	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	20	Sering Membuang Makanan	1		
R23	3	2	1	5	5	BLOK B1 NO 06	2	2	2	1	2	3	2	2	2	1	17	Sering Membuang Makanan	1		
R24	2	2	1	5	5	BLOK B1 NO 01	1	3	2	1	2	3	2	2	2	1	17	Sering Membuang Makanan	1		
R25	1	1	1	5	5	BLOK C1 NO 08	3	4	4	2	3	3	2	2	3	2	2	26	Jarang Membuang Makanan	2	
R26	3	1	2	4	4	BLOK C1 NO 20	1	2	3	2	2	2	2	3	1	2	18	Sering Membuang Makanan	1		
R27	3	1	1	6	6	BLOK C1 NO 12	1	2	3	2	2	2	2	3	1	2	18	Sering Membuang Makanan	1		
R28	3	2	1	5	5	BLOK C1 NO 11	3	2	3	1	3	4	4	3	3	3	26	Jarang Membuang Makanan	2		
R29	3	2	2	2	2	BLOK C1 NO 10	2	2	3	4	4	2	4	2	4	2	27	Jarang Membuang Makanan	2		
R30	3	1	1	5	5	BLOK C1 NO 07	2	4	2	2	4	3	3	3	2	4	26	Jarang Membuang Makanan	2		
R31	3	1	2	3	3	BLOK C1 NO 06	2	4	4	2	3	2	1	3	2	2	23	Jarang Membuang Makanan	2		
R32	3	2	2	3	3	BLOK C1 NO 05	4	3	4	3	4	3	4	2	4	4	31	Jarang Membuang Makanan	2		
R33	3	1	1	6	6	BLOK C1 NO 15	4	1	1	2	2	2	2	2	4	4	22	Sering Membuang Makanan	1		
R34	3	1	2	4	4	BLOK C1 NO 04	2	2	3	2	4	4	2	4	2	4	24	Jarang Membuang Makanan	2		



R72	2	1	1	1	5	BLOK DI NO 16	3	3	3	3	3	3	3	1	2	3	24	Jarang Membuang Makanan	2
R73	3	1	2	2	4	BLOK DI NO 18	4	2	3	2	2	4	2	2	2	2	23	Jarang Membuang Makanan	2
R74	2	1	1	6	6	BLOK DI NO 20	4	2	3	2	4	3	1	1	1	1	21	Sering Membuang Makanan	1
R75	2	1	1	5	5	BLOK DI NO 03	3	2	3	4	4	3	2	2	3	3	26	Jarang Membuang Makanan	2
R76	1	1	2	4	4	BLOK DI NO 05	3	3	3	3	3	3	2	1	2	23	Jarang Membuang Makanan	2	
R77	3	1	1	6	6	BLOK DI NO 06	2	2	3	3	3	2	1	1	2	19	Sering Membuang Makanan	1	
R78	3	1	1	5	5	BLOK DI NO 14	2	3	3	4	3	2	2	2	3	24	Jarang Membuang Makanan	2	
R79	2	1	1	5	5	BLOK DI NO 04	2	2	3	2	3	2	2	1	3	20	Sering Membuang Makanan	1	
R80	3	2	1	5	5	BLOK DI NO 24	2	2	3	2	2	2	3	1	2	19	Sering Membuang Makanan	1	
R81	2	2	1	6	6	BLOK DI NO 20	3	3	3	2	3	3	2	2	3	24	Jarang Membuang Makanan	2	
R82	1	1	2	4	4	BLOK DI NO 07	3	2	3	2	2	1	2	1	1	17	Sering Membuang Makanan	1	
R83	3	1	2	2	2	GANG ISTIQOMAH	2	2	2	2	3	2	3	3	3	22	Sering Membuang Makanan	1	
R84	3	2	2	4	4	GANG ISTIQOMAH	2	4	3	3	3	2	4	1	3	25	Jarang Membuang Makanan	2	
R85	3	2	2	3	3	GANG ISTIQOMAH	2	3	3	1	2	3	3	2	2	21	Sering Membuang Makanan	1	
R86	3	2	1	10	10	GANG ISTIQOMAH	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Sering Membuang Makanan	1	
R87	3	2	2	2	2	GANG ISTIQOMAH	3	1	3	1	3	3	3	1	1	19	Sering Membuang Makanan	1	
R88	2	1	1	5	5	GANG ISTIQOMAH	3	3	2	1	3	3	1	1	2	19	Sering Membuang Makanan	1	
R89	3	2	1	6	6	GANG ISTIQOMAH	3	4	3	2	3	4	2	2	2	25	Jarang Membuang Makanan	2	
R90	1	1	2	4	4	GANG ISTIQOMAH	2	3	3	3	3	2	3	2	3	24	Jarang Membuang Makanan	2	
R91	3	1	1	5	5	GANG ISTIQOMAH	3	4	4	4	4	4	4	4	2	33	Jarang Membuang Makanan	2	
R92	2	1	1	5	5	GANG ISTIQOMAH	3	3	4	2	3	4	3	2	2	26	Jarang Membuang Makanan	2	
R93	3	1	1	5	5	GANG ISTIQOMAH	2	3	3	3	2	2	2	1	1	19	Sering Membuang Makanan	1	
R94	3	1	1	6	6	GANG ISTIQOMAH	3	2	3	1	3	3	3	2	2	22	Sering Membuang Makanan	1	
R95	3	1	2	3	3	GANG ISTIQOMAH	2	3	2	3	2	1	4	1	3	21	Sering Membuang Makanan	1	
R96	3	2	1	6	6	GANG ISTIQOMAH	2	2	2	2	3	4	3	1	3	22	Sering Membuang Makanan	1	
R97	3	2	1	5	5	GANG ISTIQOMAH	1	2	2	2	2	2	2	1	2	16	Sering Membuang Makanan	1	
R98	3	1	1	5	5	GANG ISTIQOMAH	2	2	1	2	2	2	2	1	2	16	Sering Membuang Makanan	1	
R99	3	1	1	5	5	GANG ISTIQOMAH	1	2	4	1	3	3	1	1	4	20	Sering Membuang Makanan	1	
R100	3	1	1	6	6	GANG ISTIQOMAH	2	4	3	2	3	2	3	3	2	24	Jarang Membuang Makanan	2	

Kesadaran Lingkungan													Total	Keterangan	Kode
P	P	N	P	P	N	P	P	N	P	P	N				
X1.1	X1.2	X1.3	X1.4	X1.5	X1.6	X1.7	X1.8	X1.9							
2	3	2	1	3	2	3	1	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	3	2	1	3	2	2	1	2	18	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	3	2	1	3	3	2	1	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	3	2	1	3	3	2	1	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	3	1	1	2	4	1	4	20	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	3	2	1	3	3	2	1	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
1	3	2	1	2	2	2	1	2	16	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	2	1	3	2	2	1	2	17	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	2	1	2	2	1	1	1	14	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	2	1	2	2	2	1	1	15	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	2	1	2	2	2	1	1	15	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	2	1	2	2	2	1	1	15	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	2	1	3	2	2	1	1	16	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
1	3	1	1	3	2	1	1	1	14	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	2	1	3	2	2	1	1	16	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
1	4	3	2	2	3	4	1	4	24	Kesadaran Lingkungan Baik			2		
2	4	4	1	3	3	4	2	4	27	Kesadaran Lingkungan Baik			2		
2	3	2	1	3	2	2	1	2	18	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	1	4	1	2	2	2	2	3	19	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	3	2	1	3	3	2	1	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
4	4	2	2	2	2	2	2	2	22	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	3	1	2	2	2	1	3	18	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	2	1	2	2	2	1	2	16	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	2	2	1	2	2	3	1	3	18	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	Kesadaran Lingkungan Baik			2		
2	3	2	1	2	2	2	1	1	16	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
2	3	2	1	3	2	2	1	2	18	Kesadaran Lingkungan Kurang			1		
3	3	4	3	3	2	4	2	4	28	Kesadaran Lingkungan Baik			2		
4	3	4	2	4	3	3	1	4	28	Kesadaran Lingkungan Baik			2		
1	4	2	2	4	3	3	1	3	23	Kesadaran Lingkungan Baik			2		
4	3	4	2	3	4	3	2	3	28	Kesadaran Lingkungan Baik			2		

4	4	4	2	4	4	2	1	3	28	Kesadaran Lingkungan Baik	2
1	1	3	3	2	2	2	1	4	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	2	4	3	3	4	4	2	4	29	Kesadaran Lingkungan Baik	2
2	3	2	1	3	2	2	1	2	18	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
4	2	2	1	3	4	2	1	2	21	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	2	4	2	3	4	2	2	4	25	Kesadaran Lingkungan Baik	2
2	4	4	2	3	3	3	2	4	27	Kesadaran Lingkungan Baik	2
2	2	2	1	2	2	2	1	1	15	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	2	1	1	2	2	1	1	1	13	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	2	1	1	2	2	2	1	1	14	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	1	1	3	2	1	1	1	14	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	1	1	3	2	1	1	1	14	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	2	1	2	2	1	1	2	15	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	2	1	2	2	1	1	1	14	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
4	3	4	4	3	4	3	1	1	27	Kesadaran Lingkungan Baik	2
2	3	2	1	2	2	2	1	2	17	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	1	1	1	3	2	1	1	14	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	1	1	2	3	1	1	1	14	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	2	1	2	2	2	1	1	15	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	1	1	2	2	1	1	1	13	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	1	3	2	2	1	2	18	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	3	3	3	3	3	3	1	3	25	Kesadaran Lingkungan Baik	2
1	3	2	1	2	3	2	1	2	17	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	1	2	2	2	1	2	17	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	2	1	3	3	2	1	2	18	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
4	4	1	1	3	2	1	1	1	18	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	1	1	3	2	1	1	1	14	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	1	3	2	3	1	3	20	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	1	3	3	3	1	2	20	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	2	2	1	2	2	2	1	2	16	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	4	2	1	3	3	2	1	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	3	2	1	3	4	3	2	4	25	Kesadaran Lingkungan Baik	2
2	3	2	2	2	2	2	2	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	1	3	3	3	1	1	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1

3	3	2	1	3	2	2	2	1	2	1	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	2	2	1	2	2	3	3	1	3	1	3	17	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
1	3	2	1	2	2	3	3	2	3	2	3	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	2	2	2	2	2	1	3	1	3	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	4	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	Kesadaran Lingkungan Baik	2
2	3	2	2	2	2	2	2	1	3	1	3	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	2	2	1	2	2	1	2	1	2	17	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	1	4	4	3	2	2	2	2	2	23	Kesadaran Lingkungan Baik	2
2	3	3	1	2	3	3	3	1	3	1	3	21	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	4	3	2	3	3	3	3	2	3	2	3	25	Kesadaran Lingkungan Baik	2
2	3	2	2	3	3	2	2	2	2	2	2	21	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	1	3	3	3	2	1	2	1	2	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	4	2	3	3	2	3	2	3	3	2	3	25	Kesadaran Lingkungan Baik	2
2	4	3	1	2	2	3	3	2	2	2	2	21	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	2	2	3	3	2	2	2	1	2	1	2	20	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	3	3	1	3	3	3	2	1	2	1	2	21	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	2	3	2	2	3	2	2	1	2	1	2	20	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	2	2	1	2	2	2	2	1	3	1	2	17	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	3	2	1	1	2	3	1	1	3	1	1	17	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
4	4	3	4	3	3	4	1	1	4	1	4	30	Kesadaran Lingkungan Baik	2
3	3	3	2	3	2	3	2	3	3	2	3	24	Kesadaran Lingkungan Baik	2
3	3	3	1	3	3	3	2	1	2	1	2	21	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	32	Kesadaran Lingkungan Baik	2
3	4	4	2	4	4	4	4	2	4	2	4	31	Kesadaran Lingkungan Baik	2
3	3	2	1	2	2	4	4	1	4	1	4	22	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	3	3	3	3	3	3	4	1	1	1	1	24	Kesadaran Lingkungan Baik	2
1	2	2	1	2	2	3	2	2	3	2	3	18	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	3	2	1	3	2	2	2	1	3	1	3	19	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	2	3	1	2	2	2	2	1	1	1	1	16	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	2	2	1	2	2	1	1	1	3	1	3	16	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
2	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	1	15	Kesadaran Lingkungan Kurang	1
3	3	3	1	2	2	2	2	1	1	1	1	18	Kesadaran Lingkungan Kurang	1

Teknik Penyimpanan Bahan Makanan														Total	Keterangan	Kode
N	P	P	N	P	N	P	N	P	N	P	N	P	P			
X2.1	X2.2	X2.3	X2.4	X2.5	X2.6	X2.7	X2.8	X2.9	X2.10	X2.11	X2.12	X2.13				
3	3	3	2	3	2	2	3	2	2	3	2	3	33	Penyimpanan Baik	2	
3	3	3	3	3	2	2	3	3	2	3	3	3	36	Penyimpanan Baik	2	
2	3	2	2	3	2	2	3	3	2	3	3	3	33	Penyimpanan Baik	2	
2	3	3	2	3	2	2	3	3	3	3	3	3	35	Penyimpanan Baik	2	
3	3	2	4	1	1	2	1	3	1	4	1	1	27	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	2	2	3	2	2	3	3	2	2	3	3	32	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	3	31	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	3	3	32	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	30	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	29	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	3	34	Penyimpanan Baik	2	
2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	30	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	2	3	3	31	Penyimpanan Kurang Baik	1	
3	3	2	2	2	2	1	3	3	2	3	3	4	33	Penyimpanan Baik	2	
2	3	2	2	2	2	2	2	3	2	3	3	3	31	Penyimpanan Kurang Baik	1	
4	3	1	4	1	2	4	2	3	1	1	1	2	29	Penyimpanan Kurang Baik	1	
3	4	3	4	3	3	2	2	4	2	2	2	2	36	Penyimpanan Baik	2	
3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	2	2	4	36	Penyimpanan Baik	2	
3	2	1	3	2	1	4	1	2	1	4	1	1	26	Penyimpanan Kurang Baik	1	
4	4	3	2	3	3	2	4	3	3	3	3	4	41	Penyimpanan Baik	2	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	26	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	3	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	30	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	27	Penyimpanan Kurang Baik	1	
1	3	3	2	2	2	1	3	1	3	2	1	2	26	Penyimpanan Kurang Baik	1	
3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	38	Penyimpanan Baik	2	
2	3	2	2	3	1	1	2	3	2	3	2	3	29	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	2	2	3	1	1	2	2	3	3	3	2	29	Penyimpanan Kurang Baik	1	
4	4	3	3	3	3	2	2	2	1	3	2	3	35	Penyimpanan Baik	2	
4	4	4	2	4	3	4	4	4	3	4	4	4	48	Penyimpanan Baik	2	
4	4	4	4	4	3	3	4	1	4	1	3	4	43	Penyimpanan Baik	2	



4	3	4	2	3	2	2	2	2	2	2	3	1	3	3	34	Penyimpanan Baik	2
2	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	34	Penyimpanan Baik	2	
3	3	2	2	3	2	2	3	2	2	2	3	3	3	32	Penyimpanan Kurang Baik	1	
3	3	2	3	2	1	2	1	2	1	3	1	3	3	27	Penyimpanan Kurang Baik	1	
4	4	3	1	1	2	1	3	1	1	3	2	2	2	27	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	2	2	4	2	1	2	3	1	1	3	3	2	3	29	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	4	3	2	1	3	2	3	1	3	2	2	4	33	Penyimpanan Baik	2	
3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	4	1	2	2	35	Penyimpanan Baik	2	
4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	44	Penyimpanan Baik	2	
3	2	3	3	3	3	2	3	3	1	3	1	3	3	33	Penyimpanan Baik	2	
3	2	2	4	2	2	4	3	3	1	4	2	2	3	35	Penyimpanan Baik	2	
2	3	3	2	2	1	2	1	3	1	3	1	3	3	27	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	2	2	4	2	4	1	3	1	3	1	3	1	3	30	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	2	2	3	1	2	4	1	3	1	2	1	3	3	27	Penyimpanan Kurang Baik	1	
4	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	4	41	Penyimpanan Baik	2	
3	4	4	2	3	2	3	3	2	2	4	1	3	3	36	Penyimpanan Baik	2	
3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3	3	36	Penyimpanan Baik	2	
4	3	3	3	3	3	2	4	2	3	3	4	4	4	41	Penyimpanan Baik	2	
4	3	2	4	2	2	2	3	1	2	3	1	2	3	31	Penyimpanan Kurang Baik	1	
3	2	2	2	3	2	2	3	2	2	3	3	3	3	31	Penyimpanan Kurang Baik	1	
1	3	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3	3	4	38	Penyimpanan Baik	2	
2	3	2	2	3	2	3	2	2	3	3	3	3	3	32	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	2	3	3	2	2	3	2	2	3	3	3	3	32	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	3	2	3	2	3	2	2	3	2	2	3	2	32	Penyimpanan Kurang Baik	1	
4	4	4	4	2	4	3	4	3	4	3	4	3	4	45	Penyimpanan Baik	2	
3	4	4	4	1	3	3	3	4	3	4	3	3	4	41	Penyimpanan Baik	2	
3	3	1	2	3	1	2	3	2	4	2	3	3	4	33	Penyimpanan Baik	2	
4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	47	Penyimpanan Baik	2	
3	4	4	4	2	4	3	4	3	4	2	4	3	3	43	Penyimpanan Baik	2	
3	2	3	3	3	2	4	1	4	2	1	1	4	4	32	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	3	1	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	31	Penyimpanan Kurang Baik	1	
3	3	3	2	2	2	1	4	1	2	1	2	2	1	28	Penyimpanan Kurang Baik	1	
3	4	3	2	3	1	2	3	3	3	3	4	4	4	38	Penyimpanan Baik	2	
4	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	33	Penyimpanan Baik	2	
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	30	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	3	3	3	2	2	2	1	3	2	3	2	3	30	Penyimpanan Kurang Baik	1	
2	3	2	2	2	2	3	3	3	2	2	3	2	2	30	Penyimpanan Kurang Baik	1	

## Lampiran 10 Hasil Penelitian Karakteristik & Analisis Univariat

### Frequencies

#### Statistics

		Usia	Jenis_Kelamin	Jumlah_Anggota_Keluarga	Perilaku_Food_Waste	Kesadaran_Lingkungan	
N	Valid	100	100	100	100	100	
	Missing	0	0	0	0	0	
Mean		2.60	1.30	1.40	1.33	1.23	
Median		3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	
Mode		3	1	1	1	1	
Minimum		1	1	1	1	1	
Maximum		3	2	2	2	2	
Sum		260	130	140	133	123	
Percentiles	25	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	
	50	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	
	75	3.00	2.00	2.00	2.00	1.00	

#### Statistics

		Teknik_Penyimpanan_Bahan_Makanan
N	Valid	100
	Missing	0
Mean		1.50
Median		1.50
Mode		1 <sup>a</sup>
Minimum		1
Maximum		2
Sum		150

Percentiles	25	1.00
	50	1.50
	75	2.00

## Frequency Table

### Usia

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 18-30 Tahun	5	5.0	5.0	5.0
31-45 Tahun	30	30.0	30.0	35.0
>45 Tahun	65	65.0	65.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

### Jenis\_Kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Laki-laki	70	70.0	70.0	70.0
Perempuan	30	30.0	30.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

### Jumlah\_Anggota\_Keluarga

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Keluarga Non-Ideal	60	60.0	60.0	60.0
Keluarga Ideal	40	40.0	40.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

**Perilaku\_Food\_Waste**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sering Membuang Makanan	67	67.0	67.0	67.0
	Jarang Membuang Makanan	33	33.0	33.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

**Kesadaran\_Lingkungan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kesadaran Kurang	77	77.0	77.0	77.0
	Kesadaran Baik	23	23.0	23.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

**Teknik\_Penyimpanan\_Bahan\_Makanan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Penyimpanan Kurang Baik	50	50.0	50.0	50.0
	Penyimpanan Baik	50	50.0	50.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

## Lampiran 11 Hasil Penelitian Analisis Bivariat

### 1. Perilaku *Food Waste* \* Kesadaran Lingkungan

#### Correlations

			Perilaku Food Waste	Kesadaran Lingkungan
Spearman's rho	Perilaku Food Waste	Correlation Coefficient	1.000	.627**
		Sig. (2-tailed)	.	.000
		N	100	100
	Kesadaran Lingkungan	Correlation Coefficient	.627**	1.000
		Sig. (2-tailed)	.000	.
		N	100	100

### 2. Perilaku *Food Waste* \* Jumlah Anggota Keluarga

#### Correlations

			Perilaku_Food_Waste	
Spearman's rho	Perilaku_Food_Waste	Correlation Coefficient	1.000	
		Sig. (2-tailed)	.	
		N	100	
	Jumlah_Anggota_Keluarga	Correlation Coefficient	.035	
		Sig. (2-tailed)	.731	
		N	100	

**Correlations**

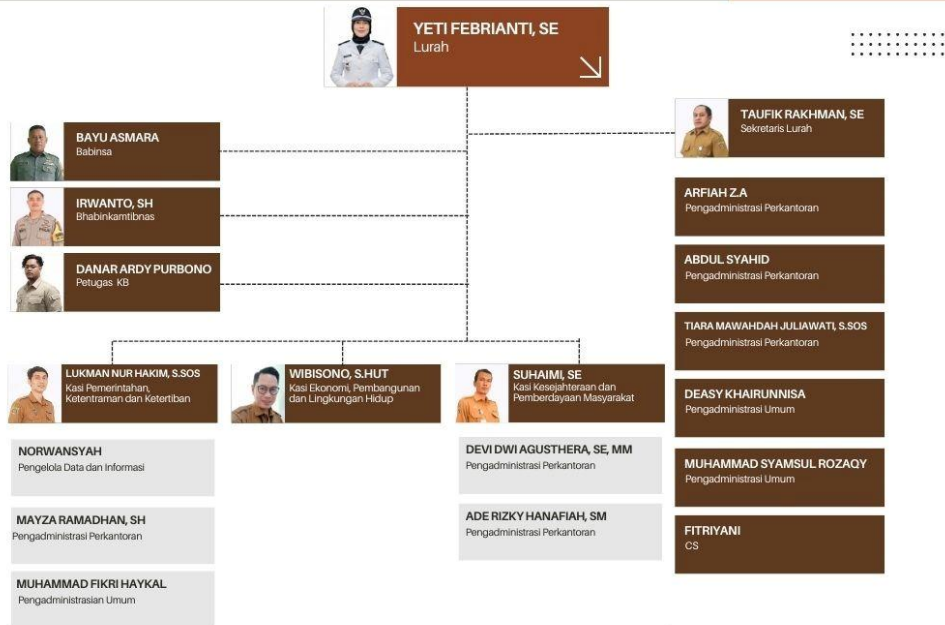
			Jumlah_Anggota_Keluarga
Spearman's rho	Perilaku_Food_Waste	Correlation Coefficient	.035
		Sig. (2-tailed)	.731
		N	100
		Jumlah_Anggota_Keluarga	1.000
		Correlation Coefficient	1.000
		Sig. (2-tailed)	.
		N	100

**3. Perilaku *Food Waste* \* Teknik Penyimpanan Bahan Makanan**

**Correlations**

			Perilaku Food Waste	Teknik Penyimpanan Bahan Makanan
Spearman's rho	Perilaku Food Waste	Correlation Coefficient	1.000	.447**
		Sig. (2-tailed)	.	.000
		N	100	100
		Teknik Penyimpanan Bahan Makanan	.447**	1.000
		Correlation Coefficient	.447**	1.000
		Sig. (2-tailed)	.000	.
		N	100	100

## Lampiran 12 Struktur Organisasi Kelurahan Loa Bakung



### Lampiran 13 Dokumentasi Penelitian



Dokumentasi lokasi penelitian: Blok B1, Blok C1, Blok D1, dan Gang Istiqomah



Dokumentasi proses penyebaran dan pengisian kuesioner penelitian kepada masyarakat RT 44 Perumahan Korpri Kelurahan Loa Bakung Samarinda



Dokumentasi bersama Ketua RT 44 Perumahan Korpri  
Kelurahan Loa Bakung Samarinda



Dokumentasi bersama Kepala Seksi Ekobang & Lingkungan Hidup  
Kelurahan Loa Bakung Samarinda