

Hubungan antara Kepedulian Terhadap Lingkungan dengan Perilaku Menyisakan Makanan pada Konsumen Angkringan X di Yogyakarta

⁽¹⁾Sri Ayu, ⁽²⁾Arundati Shinta, ⁽³⁾Femmy Lekahena

^{1,2,3} Fakultas Psikologi, Universitas Proklamasi 45
Email: ayudia.gm@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to determine the relationship between concern for the environment and the behavior of leaving food among angkringan consumers. There are two hypotheses proposed, namely: the first hypothesis is that there is a negative relationship between concern for the environment and food waste behavior. The second hypothesis is that there is a negative relationship between concern for the environment and the behavior of the amount of food waste produced. The research method used in this research is a quantitative method, with research subjects being 100 angkringan X consumers with the criteria for consumers who eat at angkringan, status (student or employee). Data collection was carried out by modifying the food waste behavior scale which has a reliability figure of 0.718 and a scale for the amount of waste produced. Meanwhile, the environmental concern scale has a reliability figure of 0.910. The data that has been analyzed shows that there is a negative relationship between concern for the environment and behavior of leaving food ($r = -0.348$, $p = 0.000$) and an effective contribution of 12.1%, the first hypothesis is accepted. Furthermore, the results show that there is a negative relationship between concern for the environment and the behavior of the amount of food waste produced ($r = -0.300$, $p = 0.001$) and an effective contribution of 9%, the second hypothesis is accepted.

Keywords: Food Wasting Behavior, Concern for the Environment, Consumers

PENDAHULUAN

Sampah menjadi salah satu isu krusial di Indonesia, termasuk di dalamnya sampah organik seperti sisa makanan atau *food waste* (Dewilda, dkk., 2019). *Food waste* mengacu pada makanan yang masih layak konsumsi, namun terbuang karena berbagai faktor (Siaputra, 2019). Menurut data yang diberikan oleh United Nation Environment Programme (UNEP) Indonesia menyumbang sampah makanan sebesar 20,9 juta ton setiap tahunnya. Sebagian besar sampah makanan dihasilkan dari sektor rumah tangga dan disusul oleh sektor layanan makanan (warung makan) (UNEP, 2021). Hal tersebut menjadikan Indonesia peringkat kedua penghasil sampah makanan terbesar di dunia setelah Arab Saudi dengan estimasi 300 kg sampah makanan per orang setiap tahunnya (Hermanu, 2022).

Sampah makanan banyak dihasilkan di kota-kota besar di Indonesia, salah satunya adalah kota Yogyakarta. Sampah makanan di Yogyakarta mengalami peningkatan setiap tahunnya, hal ini dikarenakan kota Yogyakarta sebagai kota pelajar dan tempat berwisata, sehingga cukup banyak di kunjungi dan tidak sedikit warga Yogyakarta yang memilih untuk membeli makanan dibandingkan untuk memasak. Hal ini menyebabkan peningkatan sampah makanan. Penyebab peningkatan sampah makanan lainnya yaitu akibat dari *consumer plate waste*. Hal tersebut di dukung oleh penelitian Wulansari & Takwin (2022) *consumer plate waste* di sebabkan oleh konsumen karena tidak menghabiskan makanan yang sudah dibelinya. Sejalan dengan hal tersebut, Silvennoinen, dkk, (2015) menjelaskan bahwa munculnya masalah sampah adalah karena *consumer plate waste*, yaitu sampah yang dihasilkan dari konsumen

yang tidak menghabiskan makanannya sehingga menyebabkan masalah sampah makanan. Stenmarck, dkk, (2016) menjelaskan bahwa konsumen adalah penghasil sampah makanan paling tinggi. Hal tersebut karena perilaku konsumen di warung makan cenderung mencerminkan perilakunya sehari-hari di rumah, terutama saat berhadapan langsung dengan makanan (Dagiliute & Musteikyte, 2019).

Seharusnya, konsumen yang membeli makanan menghabiskan makanannya namun pada kenyataannya banyak konsumen menyisakan makanannya sehingga makanan tersebut akan menjadi sampah makanan. Hal ini sejalan dengan pernyataan Ningsih, dkk, (2023) konsumsi makanan yang tidak optimal banyak terjadi di restoran atau warung makan, karena tidak semua konsumen yang memesan makanan akan menghabiskan makanannya, kenyataannya adalah sebagian besar konsumen hanya menghabiskan sepertiga makanan yang dimakannya. Menyisakan makanan di warung makan bukan hanya masalah ekonomi dan lingkungan, tetapi juga berkaitan dengan nilai dan rasa tanggung jawab. Memiliki sikap yang lebih bertanggung jawab dan menghargai makanan, individu dapat membantu mengurangi dampak negatif dan menciptakan budaya makan yang lebih berkelanjutan (Kenny, dkk, 2023).

Hasil observasi yang peneliti lakukan di jam 2 sampai 3 sore, dari jumlah konsumen berjumlah 11 orang, 9 konsumen terlihat meninggalkan makanan. Terlihat mereka membeli makanan dengan jumlah yang banyak, namun tidak dihabiskan. Ada juga yang membeli satu porsi mendoan hanya untuk umpan mancing di area angkringan, dan sisa dari mendoan tersebut tidak di makan oleh pembeli dan ditinggalkan begitu saja saat mereka sudah selesai memancing di area pinggir sungai angkringan. Sementara itu, 2 konsumen terlihat hanya membeli makanan secukupnya dan menghabiskan makanan yang mereka pesan. Penambahan observasi pada saat jam kunjung ramai dari jam 5 sampai 9 malam. Terlihat 18 konsumen tidak menghabiskan makanan seperti nasi goreng, nasi putih, sisa lauk oseng tempe, sayur, mendoan, bakwan sayur dan telur puyuh. Peneliti juga melakukan Wawancara dengan subjek 8 konsumen. Dimana 3 konsumen mengatakan mereka sering membuang makanan berupa nasi dan lauk dikarenakan sudah merasa kenyang dan mereka memilih untuk tidak menghabiskannya dan meninggalkan makanan tanpa membawa pulang. 3 konsumen lain mengatakan mereka tidak menghabiskan makanan dikarenakan makanan yang mereka pesan rasanya tidak sesuai dengan selera mereka. Sementara itu, 2 orang dari 8 konsumen yang diwawancarai menunjukkan sikap berbeda. Mereka mengungkapkan bahwa mereka selalu berusaha untuk mengonsumsi makanan yang mereka beli dengan tujuan untuk bertanggung jawab atas keputusan pembelian mereka. Dalam pandangan mereka, menghabiskan makanan yang dibeli adalah suatu bentuk tanggung jawab pribadi yang memperhatikan konsekuensi dari keputusan yang telah mereka buat untuk membeli makanan tersebut.

Perilaku menyisakan makanan (*food waste behavior*) adalah individu yang menunjukan perilaku menyisakan atau membuang makanan ketika berada di rumah maupun di luar rumah (Misiak, dkk. 2020). Perilaku menyisakan makanan dapat mempengaruhi ekonomi dalam beberapa cara. Pertama, makanan yang dibuang akan meningkatkan biaya produksi, karena warung makan atau pengusaha akan membeli bahan baku yang tidak akan digunakan. Selain itu, makanan yang dibuang akan meningkatkan biaya pengelolaan sampah, yang akan meningkatkan biaya operasional. Jumlah makanan yang dibuang juga dapat meningkatkan biaya pengangkutan dan pengolahan sampah (Siaputra, 2019). Perilaku menyisakan makanan penting untuk diteliti karena berdampak luas pada beberapa aspek yang signifikan. Secara lingkungan, perilaku ini dapat meningkatkan jumlah limbah makanan yang tidak diolah, serta berkontribusi pada emisi gas rumah kaca yang merugikan atmosfer (Lutviyani, 2022). Selain itu dari segi ekonomi, menyisakan makanan dapat mengakibatkan kerugian langsung bagi produsen kecil, mengurangi ketersediaan makanan, dan menyebabkan ketidakstabilan pangan (Distanpangan, 2022). Sementara dari sisi kesehatan, perilaku ini dapat mengakibatkan penurunan status gizi dan mengancam kesejahteraan konsumen karena makanan berkualitas rendah dapat membahayakan kesehatan dan produktivitas (Rahman, 2023). Sosial juga

terpengaruh, dengan dampak seperti kemiskinan, kekurangan gizi, serta pengaruh pada pendapatan dan pertumbuhan ekonomi.

Menurut Pandey, dkk. (2023) terdapat beberapa faktor perilaku menyisakan makanan diantaranya yaitu kepedulian terhadap lingkungan. Kepedulian terhadap lingkungan sebagai pemahaman yang mendalam tentang hubungan antara manusia dengan lingkungan alam. Pemahaman dalam hal ini tidak hanya sebatas pengetahuan tentang isu-isu lingkungan, tetapi juga melibatkan sikap dan perilaku individu dalam merespon isu-isu tersebut (Sanchez, 2010). Berdasarkan penelitian Untari, dkk. 2023 mengatakan bahwa perilaku konsumen yang peduli terhadap lingkungan memberikan kontribusi terhadap perilaku menyisakan makanan sebesar 97,4%. Menurut Shodiq, dkk. (2020) menyatakan bahwa kepedulian terhadap lingkungan berpengaruh atas kegiatan pembelian makanan yang dilakukannya. Hal tersebut dapat diartikan semakin individu peduli terhadap lingkungan maka individu dapat membeli makanan dengan porsi dan jumlah yang tidak berlebihan, karena pembelian makanan yang berlebihan akan menyebabkan sampah sisa yang berakibat buruk terhadap lingkungan.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang Hubungan antara Kepedulian Terhadap Lingkungan dengan Perilaku Menyisakan Makanan pada Konsumen Angkringan X di Yogyakarta. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk membuktikan secara empiris mengenai hubungan antara kepedulian terhadap lingkungan dengan perilaku menyisakan makanan pada konsumen angkringan. Terdapat dua hipotesis dalam penelitian ini, yaitu:

H1 : Ada hubungan negatif antara kepedulian terhadap lingkungan dengan perilaku menyisakan makanan. Semakin tinggi kepedulian terhadap lingkungan, maka semakin rendah seseorang dalam menyisakan makanan.

H2 : Ada hubungan negatif antara kepedulian terhadap lingkungan dengan perilaku banyaknya sampah makanan yang diproduksi. Semakin tinggi kepedulian terhadap lingkungan, maka semakin rendah atau sedikit jumlah makanan yang diproduksinya.

METODE

Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi merujuk pada area umum yang terdiri dari objek atau subjek dengan kuantitas dan karakteristik tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk diteliti dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2019). Populasi dalam penelitian ini adalah konsumen angkringan X di Yogyakarta yang memiliki konsep seperti kafe. Angkringan ini dipilih karena lokasinya yang strategis dekat dengan beberapa kampus di Yogyakarta dan memiliki rating yang tinggi berdasarkan data Google Review. Jumlah populasi yang pasti tidak diketahui. Pemilihan konsumen dilakukan selama 1 minggu yakni di hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Jum'at, Sabtu, Minggu.

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2019). Penelitian ini menggunakan nonprobability sampling dengan metode purposive sampling, yang didasarkan pada pertimbangan atau karakteristik tertentu. Karakteristik sampel dalam penelitian ini adalah konsumen angkringan yang merupakan mahasiswa atau karyawan, ini karena mahasiswa atau karyawan menghabiskan lebih sedikit waktu untuk memasak dan lebih memilih membeli makanan cepat saji atau makan diluar. Selain itu, subjek penelitian adalah konsumen yang makan di tempat (*dine in*). Dikarenakan jumlah populasi tidak diketahui secara pasti jumlahnya, maka untuk menentukan besarnya sampel yaitu menggunakan rumus Cochran (Sugiyono, 2019). Adapun hasil dari perhitungan rumus tersebut adalah 96,4 yang dibulatkan menjadi 100 dengan tujuan memperoleh jumlah sampel yang lebih representatif.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode skala psikologi. Menurut Azwar (2016), skala psikologi merupakan salah satu jenis alat ukur untuk atribut non-

kognitif, yang disajikan dalam pernyataan *favorable* dan *unfavorable*. Pernyataan *favorable* berisi konsep berperilaku yang mendukung atribut yang diukur. Sedangkan pernyataan *unfavorable* merupakan pernyataan yang tidak mendukung atau tidak menunjukkan ciri atribut yang diukur. Alat ukur yang digunakan untuk mengetahui perilaku subjek dalam menyisakan (membuang) makanan yaitu: (1) *Food Waste Behavior Scale*, dimana skala tersebut mewakili aspek frekuensi terjadinya perilaku menyisakan makanan. (2) Jumlah sampah makanan yang diproduksinya. Dimana frekuensi dan jumlah sampah makanan tidak dapat disatukan, karena tidak selalu berhubungan langsung (Misiak, dkk, 2020). Seseorang yang jarang membuang makanan mungkin saja akan membuang sangat banyak makanan dalam satu kali tindakan, misalnya saat membersihkan lemari es, sedangkan seseorang yang sering membuang makanan mungkin membuangnya dalam jumlah yang lebih sedikit (Misiak, dkk. 2020).

Terdapat 5 butir pernyataan dan 5 pilihan jawaban yang tersedia untuk *food waste behavior scale* adalah: Tidak Pernah, Jarang, Kadang-kadang, Sering, Selalu. Sedangkan untuk skala jumlah sampah makanan yang diproduksi meliputi daftar kategori sisa makanan beserta beratnya antara lain karbohidrat, daging, hasil hewan ternak, buah-buahan, sayuran, snack atau jajanan dan produk lainnya. Kategori pemilihan jawaban yang tersedia yaitu 1 sendok makan hingga +4 sendok makan.

Uji validitas *food waste behavior scale* digunakan tiga tahap validitas yaitu validitas bahasa, validitas rater dan validitas butir. Validitas bahasa harus dilakukan karena skala aslinya berasal dari bahasa Inggris. Selanjutnya validitas yang melibatkan rater, Dimana terdapat 3 rater dan hasilnya adalah koefisien CVR (*Content Validity Ratio*) untuk semua butir (5 butir) berkisar antara 0,3 – 1,0 (valid) (Rungtusunatham, 1998). Validitas selanjutnya adalah melakukan uji coba skala pada 42 mahasiswa. Adapun hasilnya semua butir (5 butir) dinyatakan valid dari angka 0,417 – 0,583. Sedangkan untuk hasil uji reliabilitas dari *food waste behavior scale* yaitu 0,718, sehingga skala tersebut dikatakan reliabel (Ghozali, 2009).

Skala kepedulian terhadap lingkungan disusun berdasarkan teori dari Sanchez dan Lafuente (2010) yang terdiri dari tiga aspek, yaitu pengetahuan individu, afeksi/emosi individu dan kecenderungan perilaku/niat perilaku. Terdapat jumlah 30 butir pernyataan dan 5 pilihan jawaban dalam skala ini yaitu: Sangat Tidak Sesuai, Tidak Sesuai, Cukup Sesuai, Sesuai, dan Sangat Sesuai. Skala ini telah dilakukan uji coba terhadap 42 mahasiswa. Skala ini juga telah dilakukan uji validitas, uji daya diskriminasi aitem dan uji reliabilitas. Hasil dari uji validitas dan reliabilitas menunjukkan bahwa skala kepedulian terhadap lingkungan dinyatakan 24 butir valid dari 30 butir dari angka 0,327 – 0,755. Sedangkan untuk hasil uji reliabilitas dari skala kepedulian terhadap lingkungan yaitu 0,910, sehingga skala tersebut dikatakan reliabel (Ghozali, 2009).

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan untuk menguji hipotesis dalam penelitian ini menggunakan analisis statistik non-parametrik yakni uji korelasi *Spearman's Rho*. Uji korelasi *Spearman's Rho* merupakan uji yang digunakan untuk mengetahui kekuatan hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen (Sugiyono, 2019). Penelitian ini menggunakan analisis *Spearman's Rho* dengan alasan karena populasi dalam penelitian ini tidak diketahui jumlah pastinya.

HASIL

Penelitian ini berhasil mendapatkan 100 konsumen angkringan X di Yogyakarta.

Variabel Perilaku Menyisakan Makanan

Tabel 1. Kategorisasi Perilaku Menyisakan Makanan

Interval	Kategori	Frekuensi	Presentase
$X < 11,7$	Rendah	67	67%
$11,7 \leq X < 18,3$	Sedang	33	33%
$X \geq 18,3$	Tinggi	0	0%

Berdasarkan tabel 1 dapat dijelaskan bahwa 67% subjek memiliki frekuensi perilaku menyisakan makanan yang rendah, subjek 33% memiliki frekuensi perilaku menyisakan makanan yang sedang dan tidak ada subjek yang memiliki frekuensi perilaku menyisakan makanan yang tinggi. Artinya frekuensi perilaku menyisakan makanan pada konsumen angkringan X berada pada tingkat rendah.

Tabel 2. Kategorisasi Jumlah Sampah Makanan yang diproduksi

Interval	Kategori	Frekuensi	Presentase
$X < 16,3$	Rendah	83	83
$16,3 \leq X < 25,7$	Sedang	15	15
$X \geq 25,7$	Tinggi	2	2

Berdasarkan tabel 2 dapat dijelaskan bahwa 83% subjek memproduksi sampah makanan yang rendah, sedangkan 15% subjek memproduksi sampah makanan yang sedang dan 2% subjek memproduksi sampah makanan yang tinggi. Artinya sampah makanan yang diproduksi pada konsumen angkringan X berada pada tingkat rendah.

Variabel Kepedulian Terhadap Lingkungan

Tabel 3. Kategorisasi Kepedulian Terhadap Lingkungan

Interval	Kategori	Frekuensi	Presentase
$X < 56$	Rendah	0	0%
$56 \leq X < 88$	Sedang	98	98%
$X \geq 88$	Tinggi	2	2%

Berdasarkan tabel 7 dapat dijelaskan bahwa tidak ada subjek yang memiliki kepedulian terhadap lingkungan yang rendah, sedangkan 98% subjek memiliki kepedulian terhadap lingkungan yang sedang dan 2% subjek memiliki kepedulian terhadap lingkungan yang tinggi. Artinya kepedulian terhadap lingkungan pada konsumen angkringan X berada pada tingkat sedang.

Uji Hipotesis

Hasil uji hipotesis yang dilakukan dengan uji non parametrik *spearman's rho* diperoleh bahwa hipotesis pertama dan kedua penelitian diterima. Uji hipotesis pertama menunjukkan nilai koefisien korelasi (r) sebesar -0,348 pada signifikansi 0,000 ($p < 0,01$). Angka tersebut menunjukkan bahwa adanya hubungan negatif yang signifikan antara kepedulian terhadap lingkungan dan perilaku menyisakan makanan. Artinya semakin rendah kepedulian terhadap lingkungan, maka semakin tinggi seseorang menyisakan makanan. Sebaliknya, semakin tinggi kepedulian terhadap lingkungan, maka semakin rendah seseorang menyisakan makanan. Hasil hipotesis kedua menunjukkan nilai koefisien korelasi (r) sebesar -0,300 pada signifikansi 0,001 ($p < 0,1$). Angka tersebut menunjukkan bahwa adanya hubungan negatif yang signifikan antara kepedulian terhadap lingkungan dengan perilaku banyaknya sampah makanan yang diproduksi. Artinya ketika semakin rendah kepedulian terhadap lingkungan, maka semakin tinggi atau banyak jumlah makanan yang dibuangnya. Sebaliknya, ketika semakin tinggi kepedulian terhadap lingkungan, maka semakin rendah atau sedikit jumlah makanan yang dibuangnya.

Analisis Tambahan

Analisis tambahan dalam penelitian ini bertujuan untuk melihat ada tidaknya perbedaan perilaku menyisakan makanan baik frekuensi (FWBS) maupun jumlah sampah makanan yang ditimbulkan ditinjau dari jenis kelamin (laki-laki dan perempuan) serta ditinjau dari status (mahasiswa dan karyawan), maka digunakan uji beda *Mann Whitney*. Dasar pengambilan keputusan dalam uji ini adalah nilai Asymp.Sig (2-tailed). Jika nilai Asymp.Sig (2-tailed) $<0,05$, maka terdapat perbedaan yang signifikan. Adapun hasil uji beda dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Beda

Variabel Demografi	Mean Rank	P	Keterangan
JK*FWBS	L= 51,68 ; P= 48,80	0,624 ($>0,05$)	Tidak Signifikan
JK*Jumlah Sampah	L= 49,82 ; P= 51,48	0,777 ($>0,05$)	Tidak Signifikan
Status*FWBS	M= 48,84 ; K= 56,07	0,292 ($>0,05$)	Tidak Signifikan
Status*Jumlah Sampah	M= 49,87 ; K= 52,61	0,689 ($>0,05$)	Tidak Signifikan

Keterangan:

FWBS : *Food Waste Behavior Scale*

JK : Jenis Kelamin

L : Laki-laki

P : Perempuan

M : Mahasiswa

K : Karyawan

Berdasarkan hasil analisis tabel 4, perbedaan jenis kelamin pada perilaku menyisakan makanan dapat dilihat nilai signifikan 0,624 ($p>0,05$) yang menunjukkan tidak signifikan. Artinya perilaku menyisakan makanan antara laki-laki dan Perempuan tidak ada perbedaan. Perbedaan jenis kelamin pada jumlah sampah makanan yang diproduksi dapat dilihat nilai signifikansi 0,777 ($p>0,05$) yang menunjukkan tidak signifikan. Artinya jumlah sampah makanan yang diproduksi antara laki-laki dan Perempuan tidak ada perbedaan. Adapun diketahui status berkaitan dengan perilaku menyisakan makanan dapat dilihat nilai signifikansi 0,292 ($p>0,05$) yang menunjukkan tidak signifikan. Artinya perilaku menyisakan makanan antara mahasiswa dan karyawan tidak ada perbedaan. Perbedaan status berkaitan dengan jumlah sampah makanan yang diproduksi dapat dilihat nilai signifikansi 0,689 ($p>0,05$) yang menunjukkan tidak signifikan. Artinya jumlah sampah makanan yang diproduksi antara mahasiswa dan karyawan tidak ada perbedaan.

PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara kepedulian terhadap lingkungan dengan perilaku menyisakan makanan di angkringan X Yogyakarta. Hasil uji hipotesis pertama menghasilkan koefisien korelasi sebesar -0.348 pada signifikansi 0,000 ($p<0,01$), sehingga hipotesis ini diterima. Hal tersebut sejalan dengan penelitian terdahulu bahwa meningkatnya kepedulian terhadap lingkungan sejalan dengan niat yang lebih kuat untuk meminimalkan sampah makanan, yang menekankan peran penting kepedulian terhadap lingkungan dalam berperilaku (Purwanto, dkk. 2023). Selain itu, menurut (Timoty & Yuliati, 2022) mengatakan bahwa konsumen telah memiliki pengetahuan tentang sampah makanan dan bagaimana dampaknya terhadap lingkungan, sehingga pengetahuan tersebut mendasari konsumen dalam mengurangi sampah makanan.

Hasil hipotesis kedua menunjukkan nilai koefisien korelasi (r) sebesar -0,300 pada signifikansi 0,001 ($p<0,01$), sehingga hipotesis ini diterima. Hal tersebut sejalan dengan penelitian terdahulu yakni kepedulian terhadap lingkungan cenderung menurunkan jumlah makanan yang disisakan ketika makan (Marwood, dkk. 2023).

Perilaku menyisakan makanan pada subjek penelitian berada pada kategori rendah dengan persentase subjek sebanyak 67%. Hal tersebut dikarenakan ada beberapa alasan. Dilihat pada butir skala dapat diketahui bahwa subjek berperilaku jarang menyisakan makanan dalam situasi tertentu. Situasi tersebut diantaranya sebagai berikut: (1) Saya membuang sisa makanan yang masih layak konsumsi ke tempat sampah. (2) Saya membuang makanan sisa yang masih tersimpan tanpa mengecek tanggal kadaluwarsanya terlebih dahulu. (3) Saya akan menghabiskan makanan yang saya beli meskipun saya tidak menyukainya. (4) Saya membeli makanan sesuai dengan kebutuhan saya hari itu. (5) Saya membuang makanan yang tidak saya sukai meski layak konsumsi, daripada saya berikan pada orang lain.

Perilaku jumlah sampah makanan yang diproduksinya pada subjek penelitian berada pada kategori rendah dengan persentase subjek sebanyak 83%. Hal tersebut dapat dilihat pada skala jenis makanan yang tersisa beserta beratnya dalam ukuran sendok makan. Subjek cenderung memproduksi sampah atau menyisakan makanan seberat kurang dari 3 sendok makan selama seminggu sampai dengan penelitian berlangsung. Adapun makanan tersebut adalah sebagai berikut: (1) Makanan utama karbohidrat seperti nasi, roti, kentang, jagung, mie. (2) Daging seperti ayam, sapi, kambing, ikan, babi. (3) Produk harian dari hewan ternak seperti telur, keju, mentega. (4) Buah-buahan seperti pisang, manga, jeruk, semangka, papaya, melon, nanas. (5) Sayuran seperti kangkong, bayam, kol, wortel, sawi, kacang panjang, terong, pare, jipang. (6) Aneka snack seperti kue kering, pudding, onde-onde, risol, nagasari. (7) Makanan lain yang disebutkan oleh responden. Kepedulian terhadap lingkungan memiliki kategorisasi sedang dengan persentase subjek sebanyak 98%. Hal tersebut menunjukkan bahwa subjek dalam penelitian ini memiliki aspek kepedulian lingkungan yang mencakup pengetahuan individu, afeksi/emosi individu dan kecenderungan perilaku/niat perilaku.

Penelitian ini menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan baik laki-laki maupun perempuan yang berkaitan dengan perilaku menyisakan makanan maupun jumlah sampah makanan yang diproduksi. Perempuan seringkali dianggap lebih banyak menyisakan makanan daripada laki-laki (Azizah, dkk. 2021). Namun penelitian ini tidak menemukan perbedaan antara perempuan dan laki-laki dalam perilaku menyisakan makanan atau jumlah makanan yang dibuang. Hal ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang mengatakan bahwa jenis kelamin tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap perilaku menyisakan makanan atau banyaknya jumlah sampah makanan yang diproduksi (Purnawan, dkk. 2024). Hal serupa ditemukan dalam penelitian Nisa & Farhat (2018) bahwa tidak ditemukannya hubungan antara jenis kelamin dengan perilaku menyisakan makanan. Artinya baik laki-laki maupun perempuan tidak ada kaitannya dalam hal jumlah makanan yang disisakan.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan status atau aktivitas subjek untuk menyisakan atau membuang makanan. Perilaku menyisakan makanan dengan koefisien nilai $p = 0,292$ ($>0,05$) serta jumlah sampah makanan nilai $p = 0,689$ ($>0,05$). Artinya, baik mahasiswa maupun karyawan tidak ada perbedaan dengan perilaku menyisakan makanan dan banyaknya jumlah sampah makanan yang diproduksi. Hal ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang mengatakan bahwa status (mahasiswa dan karyawan) tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap perilaku menyisakan makanan atau banyaknya jumlah sampah makanan yang diproduksi (Purnawan, dkk. 2024).

Penelitian ini memiliki sumbangan efektif yang diberikan kepedulian terhadap lingkungan terhadap perilaku menyisakan makanan sebesar 12,1%. Hal tersebut menunjukkan bahwa 87,9% dipengaruhi oleh faktor lain yang mempengaruhi perilaku menyisakan makanan. Selain itu, sumbangan efektif yang diberikan kepedulian terhadap lingkungan terhadap perilaku banyaknya sampah makanan yang diproduksi sebesar 9%. Hal tersebut menunjukkan bahwa 91% dipengaruhi oleh faktor lain, seperti pengaruh sosial, efikasi diri, situasional, sosiodemografi dan gaya hidup (Pandey, dkk. 2023).

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan bahwa variabel kepedulian terhadap lingkungan memberikan kontribusi terhadap perilaku menyisakan makanan. Nilai koefisien korelasi (r) sebesar -0,348 pada signifikansi 0,000 ($p < 0,01$). Angka tersebut menunjukkan bahwa adanya hubungan negatif yang signifikan antara kepedulian terhadap lingkungan dengan perilaku menyisakan makanan. Artinya ketika semakin tinggi kepedulian terhadap lingkungan, maka semakin rendah seseorang dalam menyisakan makanan. Hipotesis pertama diterima. Selain itu variabel kepedulian terhadap lingkungan memberikan kontribusi terhadap perilaku banyaknya sampah makanan yang diproduksi. Nilai koefisien korelasi (r) sebesar -0,300 pada signifikansi 0,001 ($p < 0,01$). Angka tersebut menunjukkan bahwa adanya hubungan negatif yang signifikan antara kepedulian terhadap lingkungan dengan perilaku banyaknya sampah makanan yang diproduksi. Artinya ketika semakin tinggi kepedulian terhadap lingkungan, maka semakin rendah atau sedikit jumlah makanan yang dibuangnya. Hipotesis kedua diterima.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N., Swamilaksita, P. D., Harna, & Ronitawati, P. (2021). Faktor yang berhubungan total food loss and waste (flw) pada karyawan pt. cjm selama pandemi covid-19. *J. Gipas*. 5(2), 1-17.
- Azwar, S. (2016). *Penyusunan skala psikologi*. Pustaka Pelajar.
- Dagiliūtė, R., & Musteikytė, A. (2019). Food waste generation: Restaurant data and consumer attitudes. *Journal of Environmental Research, Engineering and Management*. 117, 170-178.
- Dewilda, Y., Aziz, R., & Fauzi, M. (2019). Kajian potensi daur ulang sampah makanan restoran di kota Padang. *Jurnal Serambi Engineering*. 4(2), 482-487.
- Distanpangan. (2022). Perkembangan neraca pangan strategi semester 1 tahun 2022 Provinsi Bali. Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan. <https://distanpangan.baliprov.go.id/perkembangan-neraca-pangan-strategis-semester-i-tahun-2022-provinsi-bali/>
- Ghozali, I. (2009). *Aplikasi multivariate dengan menggunakan program SPSS*. Semarang: UNDIP.
- Hermanu, B. (2022). pengelolaan limbah makanan (*food waste*) berwawasan lingkungan *environmentally friendly food waste management*. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 35-48.
- Kenny, T. A., Woodside, J. V., Perry I. J., & Harrington, J.M. (2023). Consumer attitudes and behaviors toward more sustainable diets: A scoping review, *Nutrition Reviews*. 81(12), 1665–1679.
- Lutviyani, A. 2022. Tinjauan limbah makanan terhadap lingkungan dalam perspektif islam dan sains. *Prosiding Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam Dan Sains*. 4 (1), 49-53.
- 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*, 15(3), 1-30.
- Misiak, M. Kruger, J. S., Krugel, D. J., & Sorokowski, P. (2020). Moral judgment of food wasting predict food wasting behavior. *British food journal*, 122(1), 1-29.
- Ningsih, K., Sustiyana, & Mahtumia. (2023). Estimasi nilai ekonomis sisa makanan melalui pendekatan perilaku konsumen. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(1), 81-94.

- Nisa, F. K., & Farhat, Y. (2018). Hubungan cita rasa makanan, jenis kelamin dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien rumah sakit. *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 1(1), 1-6.
- Pandey, S., Budhathoki, M., Cueto-Perez, F. J. A., & Thomsen, M. (2023). Factors influencing consumer's food waste reduction behaviour at university canteens. *Food Quality and Preference*, 111, 1-13.
- Purnawan, A., Shinta, A., & Adib, A. A. (2024). The relationship between moral values and food wasting behavior among consumers at all-you-can-eat restaurants. *International Journal of Education, Culture and Society*, 9(6), 377-381.
- 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 Impacts*, (6)3, 101-111.
- Rahman, D. 2023. Identifikasi food waste behavior rumah tangga dalam mewujudkan ketahanan pangan keluarga. *Jurnal Penelitian UPR : Kaharati*. 3(2). 55-62.
- Rungtusanatham, M. (1998). Let's not overlook content validity. *Decision Line*, July, 10-13.
- Sánchez, M. J., & Lafuente, R. (2010). Defining and measuring environmental consciousness. *Revista Internacional de Sociologia*, 68(3), 731–755. <https://doi.org/10.3989/ris.2008.11.03>
- Shodiq, W. M., Relawati, R., & Bakhtiar, A. (2020). Implementasi kepedulian lingkungan dalam pembelian makanan kemasan. *Journal of Agricultural Socioeconomics and Business*, 3(2), 58-65.
- Siaputra, Hanjaya, Christianti, Nadya, & Amanda, Grace. (2019). Analisa implementasi food waste management di Restoran "X" Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*. 5(1), 1-8.
- Silvennoinen, Heikkila, Katajajuuri & Reinikainen. (2015). food waste volume and origin: case studies in the finnish food service. *Elsevier: Waste Management*, 46, 140-145.
- Stenmarck, A., Jensen, C., Quested, T., Moates, G., Buksti, M., Cseh, B., Juul, S., Parry, A., Politano, A., Redlingshofer, B., Scherhauer, S., Silvennoinen, K., Soethoudt, H., Zubert, C., & Ostergren, K. (2016). *Estimates of european food waste levels*. <https://edepot.wur.nl/378674>.
- Sugiyono (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Timoty, N. S., & Yuliati, L. N. (2022). Peningkatan kesadaran masyarakat dalam pengurangan food waste untuk membentuk cinta lingkungan. *Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika*, 4(2), 245-248.
- United Nation Environment Programme. (2021). Food waste index report 2021. <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>.
- Wulansari, D.R., & Takwin, B. (2022). Pengaruh keyakinan norma sosial dan keterlibatan personal terhadap perilaku menyisakan makanan pada pengunjung restoran. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(7), 9828-9837.