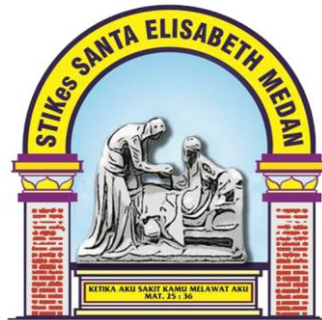


SKRIPSI

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU MEMBUANG SAMPAH MAKANAN PADA MAHASISWA DI ASRAMA STIKES SANTA ELISABETH MEDAN TAHUN 2023



Oleh :

Iralomal Oktavia Sitompul
NIM. 032019034

**PROGRAM STUDI NERS
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN SANTA ELISABETH
MEDAN
2023**



SKRIPSI

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN
PERILAKU MEMBUANG SAMPAH MAKANAN
PADA MAHASISWA DI ASRAMA STIKES
SANTA ELISABETH MEDAN
TAHUN 2023**



Untuk Memperoleh Gelar Keperawatan (S.Kep)
Dalam Program Studi Ners
Pada Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Santa Elisabeth Medan

Oleh :

Iralomal Oktavia Sitompul
NIM. 032019034

**PROGRAM STUDI NERS
SEKOLAH TIGGI ILMU KESEHATAN SANTA ELISABETH
MEDAN
2023**



STIKes Santa Elisabeth Medan

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Iralomal Oktavia Sitompul
NIM : 032019034
Prgram Studi : S1-Keperawatan
Judul : Faktor-faktor yang berhubungan dengan Perilaku Membuang sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib di STIKes Santa Elisabeth Medan.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakanMedan.

Hormat saya

Penulis,



(Iralomal Oktavia Sitompul)



STIKes Santa Elisabeth Medan



PROGRAM STUDI NERS STIKes SANTA ELISABETH MEDAN

Tanda Persetujuan

Nama : Iralomal Oktavia Sitompul
NIM : 032019034
Judul : Faktor-faktor yang berhubungan dengan Perilaku Membuang
sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa
Elisebath Medan Tahun 2023

Menyetujui Untuk Diujikan Pada Ujian Sidang Jenjang Sarjana Keperawatan
Medan, 26 Mei 2023

Pembimbing II

(Lindawati Simorangkir, S.Kep., Ns., M.Kes)

Pembimbing I

(Jagentar Pane, S.Kep., Ns., M.Kep)

Mengetahui
Program Studi Ners

(Lindawati F. Tampubolon, S.Kep., Ns., M.Kep)



STIKes Santa Elisabeth Medan

PENETAPAN PANITIA PENGUJI SKRIPSI

Telah diuji

Pada tanggal, 26 Mei 2022

PANITIA PENGUJI

Ketua : Jagentar Pane, S.Kep., Ns., M.Kep

Anggota : 1. Lindawati Simorangkir, S.Kep., Ns., M.Kes

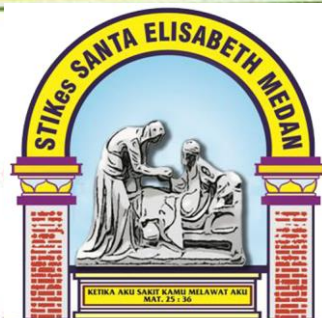
2. Ernita Rante Rupang, S.Kep., Ns., M.Kep

Mengetahui
Ketua Program Studi Ners

(Lindawati F. Tampubolon, S.Kep., Ns., M.Kep)



STIKes Santa Elisabeth Medan



PROGRAM STUDI NERS STIKes SANTA ELISABETH MEDAN

Tanda Pengesahan

Nama : Iralomal Oktavia Sitompul
NIM : 032019034
Judul : Faktor-faktor yang berhubungan dengan Perilaku Membuang sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023

Telah disetujui, diperiksa dan dipertahankan dihadapan Tim Penguji
Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Keperawatan
Pada 26 Mei 2023 dan Dinyatakan LULUS

TIM PENGUJI :

TANDA TANGAN

Penguji I : Jagentar Pane, S.Kep., Ns., M.Kep

Penguji II : Lindawati Simorangkir, S.Kep., Ns., M.Kes

Penguji III : Ernita Rante Rupang, S.Kep.,Ns.,M.Kep

Mengetahui
Ketua Program Studi Ners

Mengesahkan
Ketua STIKes Santa Elisabeth Medan

(Lindawati F. Tampubolon, Ns., M.Kep) (Mestiana Br. Karo, M.Kep., DNSc)



HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIKA

Sebagai sivitas akademika Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Santa Elisabeth Medan,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Iralomal Oktavia Sitompul
NIM : 032019034
Program Studi : Ners
Jenis Karya : Skripsi

Dengan perkembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Santa Elisabeth Medan Hak Bebas *Loyalti Non-eksklusif (Non-exclusive Royalti Free Right)* atas karya ilmiah saya yang berjudul : **Faktor-faktor Yang berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023**, beserta perangkat yang ada jika diperlukan.

Dengan Hak Bebas *Loyalti Non-eksklusif* ini Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Santa Elisabeth Medan berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetao mencantumkan nama saya, sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Medan, 26 Mei 2023

Yang Menyatakan

(Iralomal Oktavia Sitompul)



ABSTRAK

Iralomal Oktavia Sitompul 032019034

Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Prodi Ners 2023

Kata Kunci: Perilaku membuang sampah makanan

(xviii + 65 + lampiran)

Sampah makanan atau *food waste* merupakan makanan yang seharusnya dikonsumsi, akan tetapi tidak dikonsumsi dan dibuang karena alasan tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku membuang makanan diantaranya disebabkan karena tidak sesuai menu, jadwal makanan lebih dari dua kali sehari, penampilan makanan dan tidak sesuainya citra rasa makanan. Adapun cara untuk mengurangi sampah makanan dengan cara menghargai makanan sebagai unsur utama dalam kehidupan manusia dan mengelola sampah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik purposive sampling dengan rancangan penelitian korelasional dengan menggunakan metode pendekatan *cross sectional*. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa yang tinggal di asrama yang berjumlah 84 orang. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa kuisioner dan timbangan. Analisa yang dilakukan dengan uji univariat dan uji bivariat dengan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor penampilan makanan ($p=0.000$) dan faktor rasa makanan ($p=0,067$) dengan perilaku membuang sampah makanan. Berdasarkan hasil penelitian ini maka disarankan kepada mahasiswa lebih menghargai makanan yang telah disajikan di asrama.

Daftar Pustaka (2011 - 2022)



ABSTRACT

Iralomal Oktavia Sitompul 032019034

Factors related to the behavior of disposing of food waste in students at the STIKes Santa Elisabeth Medan dormitory 2023

Nursing Study Program 2023

Keywords: Disposing of food waste

(xviii + 65 + Attachment)

Food waste or food waste is food that should be consumed, but is not consumed and thrown away for certain reasons. Factors that influence the behavior of wasting food are caused by not according to the menu, the schedule of eating more than twice a day, the appearance of the food and the taste image of the food that does not match. The way to reduce food waste is by appreciating food as the main element in human life and managing food waste. This study aims to determine the factors associated with the behavior of disposing of food waste among students at STIKes Santa Elisabeth Medan dormitory 2023. The sampling technique used in this study is a purposive sampling technique with a correlational research design using a cross sectional approach. The sample in this study are students who lived in dormitories, totaling 84 people. The instruments used in this study are questionnaires and scales. The analysis is carried out using univariate and bivariate tests with the results of this study showing that the food appearance factor ($p=0.000$) and food taste factor ($p=0.067$) are associated with the behavior of disposing of food waste. Based on the results of this study, it is suggested that students appreciate the food served in the hostel more.

Bibliography (2011 - 2022)



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat dan kasih karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Adapun judul skripsi ini adalah **“Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan jenjang S1 Ilmu Keperawatan Program Studi Ners di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Santa Elisabeth Medan.

Dalam penyusunan skripsi ini peneliti telah banyak mendapatkan bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Peneliti tidak lupa untuk mengucapkan terimakasih kepada pihak yang telah membantu peneliti dalam menyusun skripsi ini. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Mestiana Br. Karo, M.Kep., DNSc selaku Ketua STIKes Santa Elisabeth Medan yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas untuk mengikuti serta menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
2. Lindawati F. Tampubolon, S.Kep.,Ns.,M.Kep selaku Ketua Program Studi Ners STIKes Santa Elisabeth Medan yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian dalam upaya menyelesaikan di STIKes Santa Elisabeth Medan.



STIKes Santa Elisabeth Medan

3. Jagentar Parlindungan Pane, S.Kep.,Ns.,M.Kep selaku dosen pembimbing I yang telah membantu dan membimbing dengan sangat baik dan sabar dalam penyusunan skripsi ini.
4. Lindawati Simorangkir, S.Kep.,Ns.,M.Kes selaku dosen pembimbing II yang telah telah sabar dalam membimbing dan memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ernita Rante Rupang, S.Kep.,Ns.,M.Kep selaku dosen penguji III yang sangat sabar telah membantu dan membimbing serta memberikan motivasi dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini.
6. Helinida Saragih, S.Kep.,Ns.,M.Kep selaku dosen pembimbing akademik yang telah membantu saya dalam proses perkuliahan selama di STIKes Santa Elisabeth Medan.
7. Seluruh staf dosen STIKes Santa Elisabeth Medan yang telah membimbing, mendidik dan membantu peneliti selama menjalani pendidikan di STIKes Santa Elisabeth Medan.
8. Teristimewa kepada keluarga tersayang dan tercinta orang tua saya Bapak Jusuan Antono Sitompul dan Ibu Mideria Butar-Butar, yang telah membesarkan saya dengan penuh cinta dan kasih sayang, dan buat adik-adik saya Juli, Argino dan Natalia Sitompul yang telah memotivasi saya serta seluruh saudara kandung saya yang saya cintai yang telah memberikan dukungan kepada saya baik dari segi motivasi, doa dan materi untuk memenuhi segala kebutuhan yang saya perlukan selama pendidikan hingga pada saat ini. Teristimewa Buat teman Khusus Boner



Alfrido Sitomorang, yang telah menemani, memberi motivasi dan membantu serta memberikan dorongan buat tetap semangat dalam mengejerkan skripsi ini.

9. Koordinator asrama Sr. M. Ludovika, FSE dan seluruh karyawan asrama yang telah mengizinkan dan memberikan kesempatan kepada peneliti untuk melakukan penelitian di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan.

10. Seluruh teman seperjuangan Program Studi Ners Tahap Akademik Angkatan XIII stambuk 2019 yang telah memberi motivasi dan dukungan kepada peneliti dalam menyusun skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, peneliti menerima kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa mencurahkan berkat dan karunia-Nya kepada semua pihak yang telah membantu peneliti. Harapan peneliti semoga skripsi ini dapat bermanfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan khususnya pada profesi keperawatan.

Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan khususnya profesi keperawatan. Akhir kata penulis mengucapkan banyak terimakasih.

Medan, 26 Mei 2023

Penulis

(Iralomal Oktavia Sitompul)



DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL DEPAN	i
SAMPUL DALAM.....	ii
PERSYARATAN GELAR	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
TANDA PERSETUJUAN	v
PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....	vi
TANDA PENGESAHAN.....	vii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI	viii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR BAGAN.....	xviii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	5
1.3.1 Tujuan umum	5
1.3.2 Tujuan khusus	5
1.4 Manfaat	6
1.4.1 Manfaat teoritis	6
1.4.2 Manfaat praktisi	6
 BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
2.1. Perilaku.....	7
2.1.1 Defenisi perilaku	7
2.1.2 Ciri-ciri perilaku manusia yang membedakan dengan makhluk lain.....	7
2.1.3 Proses pembentukan perilaku.....	9
2.1.4 Faktor yang mempengaruhi perilaku	9
2.1.5 Domain perilaku.....	12
2.2. Sampah	14
2.2.1 Defenisi sampah	14
2.2.2 Jenis-jenis sampah.....	15
2.3 Sampah makanan	16
2.3.1 Defenisi sampah makanan.....	16
2.3.2 Sumber sampah makanan.....	17
2.3.3 Dampak sampah makanan.....	17
2.3.4 Faktor yang mempengaruhi Perilaku konsumsi makanan cepat saji	19
2.3.5 Faktor-faktor yang mempengaruhi sampah makanan	20



STIKes Santa Elisabeth Medan

2.3.6 Pengelolaan sampah makanan.....	25
BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN	28
3.1 Kerangka Konsep Penelitian.....	28
3.2 Hipotesis	29
BAB 4 METODE PENELITIAN	30
4.1 Rancangan Penelitian	30
4.2 Populasi Dan Sampel	31
4.2.1 Populasi	31
4.2.2 Sampel	31
4.3 Variabel Penelitian dan Defenisi Operasional.....	34
4.3.1 Variabel Independen.....	34
4.3.2 Variabel Dependen	34
4.3.3 Defenisi Operasional	35
4.4 Instrumen Penelitian.....	36
4.5 Lokasi dan Waktu	37
4.5.1 Lokasi Penelitian	37
4.5.2 Waktu Penelitian	37
4.6 Prosedur Pengambilan Data dan Pengumpulan Data	38
4.6.1 Pengambilan Data.....	38
4.6.2 Teknik Pengumpulan Data	38
4.6.3 Uji validitas dan reabilitas	39
4.7 Kerangka Operasional.....	41
4.8 Analisis Data	42
4.9 Etika Peneliti.....	44
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	46
5.1 Gambar Lokasi.....	46
5.2 Hasil.....	47
5.2.1 Karakteristik Demografi Responden	47
5.2.2 Distribusi Frekuensi Faktor Penampilan Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023	48
5.2.3 Distribusi Frekuensi Faktor Rasa Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023	50
5.2.4 Distribusi Frekuensi Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023	51
5.2.5 Hasil Tabulasi Silang Faktor Penempilan Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023	52



STIKes Santa Elisabeth Medan

5.2.6 Hasil Tabulasi Silang Faktor Rasa Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023	53
5.3 Pembahasan	54
5.3.1 Distribusi Frekuensi Faktor Penampilan Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.....	54
5.3.2 Distribusi Frekuensi Faktor Rasa Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.....	55
5.3.3 Distribusi Frekuensi Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.....	57
5.3.4 Hasil Tabulasi Silang Faktor Penampilan Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.....	58
5.3.5 Hasil Tabulasi Silang Faktor Rasa Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 ..	59
BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN.....	61
6.1 Simpulan	61
6.2 Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	66
1. Lembar persetujuan menjadi responden	67
2. <i>Informed Consent</i>	68
3. Lembar kuisioner	69
4. Pengajuan judul proposal	72
5. Usulan judul proposal dan tim penelitian	73
6. Surat izin penelitian	74
7. Surat komisi etik penelitian	75
8. Surat persetujuan dan pelaksanaan penelitian	76
9. Surat selesai Penelitian	77
10. Lembar bimbingan.....	78
11. Hasil SPSS	80
12. Dokumentasi.....	82



STIKes Santa Elisabeth Medan

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Defenisi Oprasional Faktor-faktor yang berhubungan dengan Perilaku Membuang sampah Makanan pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.....	35
Tabel 5.1	Distribusi Frekuensi Dan Persentasi Terkait Karakteristik Demografi Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 (n=84)	47
Tabel 5.2	Distribusi Frekuensi Penampilan Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023	48
Tabel 5.3	Distribusi Frekuensi Penampilan Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan berdasarkan Kuisoner	49
Tabel 5.4	Distribusi Frekuensi Rasa Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023	50
Tabel 5.5	Distribusi Frekuensi Faktor Rasa Makanan Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan berdasarkan Kuisoner	50
Tabel 5.6	Distribusi Frekuensi Sampah Makanan Pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 (n=84).....	53
Tabel 5.7	Hasil tabulasi silang Hubungan penampilan makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.....	52
Tabel 5.8	Hasil tabulasi silang Hubungan rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.	53



DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1	Kerangka Konsep Faktot-faktor yang berhubungan dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023	28
Bagan 4.1	Kerangka Operasional faktor-faktor yang berhubungan dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023	41



BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sampah merupakan salah satu permasalahan dunia yang dihadapi diseluruh dunia (Rosa and Setyadi 2021). Adapun Sampah makanan atau *food waste* merupakan makanan yang seharusnya dikonsumsi, akan tetapi tidak dikonsumsi dan dibuang karena alasan tertentu (A. Hasanah, Putri, and Ekayani 2022). Adanya kenaikan timbunan sampah makanan berdampak pada masalah rantai peyediaan makanan dan pelestarian lingkungan secara global dimasa yang akan datang (Chaerul and Zatadini 2020). Makanan yang terbuang dan hal ini menimbulkan kerugian pada beberapa aspek kehidupan manusia (Prasetyo and Djuwita 2020).

Kebiasaan makanan yang tidak sehat akan mempengaruhi asupan gizi remaja. Makanan tidak sehat seperti makanan cepat saji banyak dikonsumsi remaja. Pada saat semua serba modern seperti sekarang, remaja menginginkan semuanya serba cepat, termasuk dalam memilih makanan. Makanan cepat saji juga dikenal masyarakat sebagai *junk food*. *Junk food* diartikan sebagai makanan sampah atau makanan yang tidak memiliki nutrisi bagi tubuh. Makanan *junk food* tidak hanya sia-sia, tetapi juga dapat merusak kesehatan makanan cepat saji berasal dari negara barat yang umumnya memiliki kandungan lemak dan kalori yang tinggi. Banyak faktor yang mempengaruhi remaja mengonsumsi makanan yang cepat saji. Faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan cepat saji diantaranya adalah rasa, harga, tempat yang nyaman, maupun teman sebaya dan *brand* (Pamelia 2018).

Banyak sampah sisa makanan menjadi masalah serius bagi lingkungan, seiring kurangnya menghargai nilai makanan yang dihidangkan, lemahnya kesadaran untuk mengkomsumsi makanan seperlunya, rendahnya kesadaran akan masalah lingkungan akibat timbunan sampah makanan, membeli makanan tanpa perencanaan sehingga banyak yang tersisa, makanan kurang awet dan pemasaran yang tidak tepat dimana saat ini dampak yang timbulkan *food waste* pada lingkungan menimbulkan bauk busuk, vektor penyakit, timbul gas rumah kaca sehingga menyebabkan perubahan iklim, resiko kesehatan, meningkatkan konflik dan hilangnya mata pencaharian (Aisy, Kusumaningtiar, and Swamilaksita 2022).

Hasil penelitian menunjukkan *food waste* atau sampah makanan terjadi negara industri Asia 28%, Di Asia Selatan dan Asia Tenggara 23%, Di Amerika Utara dan Oceania 14%, Di Sub Sahara Afrika 9%. Menurut Chalak (2019), dalam hasil penelitian *food loss waste* menyumbang zat gizi yang terbuang sebanyak 0,2 Kg per kapital per hari makanan yang terbuang diperkotaan libanon. Makanan yang terbuang ini mengandung rata-rata 451,2 kkal, 37,5 g karbohidrat, 14,9 g protein, 2,9 g serat makan, kalsium 165,2 mg dan kalium 343,2 mg. Sementara itu, jenis sampah makanan (*food waste*) setiap tahunnya di Indonesia yang tertinggi adalah berupa sayuran sebanyak 7,3 kg, buah-buahan sebanyak 5 kg, produk olahan kacang kedelai (tempe, tahu, oncom) sebanyak 2,8 kg, beras sebanyak 2,7 kg, kemudian umbi dan jagung sebanyak 2,5 kg, susu dan produk olahannya sebanyak 1,7 kg, daging sebanyak 1,6 kg, ikan dan makanan laut sebanyak 1,5 kg, telur sebanyak 1 kg, kacang-kacang 0,4 dan sisa jenis lainnya mencapai 1,8 kg. *Laporan Barilla Center For Food and Nutrition* menyebutkan

Indonesia membuang makanan sebanyak 300 kg/tahun/kapita atau setara 13 ton makanan.

Terdapat berbagai faktor yang mempengaruhi timbunan sampah makanan. Salah satunya adalah perilaku seseorang terhadap sampah makanan atau biasa disebut dengan *food waste behavior* yang diinvestigasi dari perspektif perilaku konsumen. Faktor-faktor yang mempengaruhi adanya sisa dari konsumsi terdiri dari empat aspek yaitu umur, jenis kelamin, mutu dan kebiasaan makan (Wahyu Adhi and Aris Prio 2021). Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku membuang makanan di antaranya disebabkan karena tidak sesuai menu, banyaknya menu, jadwal makan lebih dari dua kali sehari, penampilan makanan biasa dan tidak sesuai cita rasa makanan (Khusniyah, Muis and Kumalasari 2022).

Adapun beberapa faktor ditentukan bagaimana seseorang memilih makanan yaitu, rasa makanan, penampilan makanan, selera, daya beli serta ketersediaan makanan, kepercayaan aktualisasi diri, faktor agama serta psikologis, yang paling akhir yaitu pertimbangan gizi dan kesehatan sering tidak dianggap penting (Khusniyah, Muis and Kumalasari 2022).

Mengurangi sisa makanan perkapita global dari pedagang dan konsumen hingga setengahnya juga penting untuk menciptakan produksi dan rantai pasokan yang lebih efisien. Ini bisa membantu menjaga ketahanan pangan dan membawa kita menuju ekonomi dengan sumber daya efisien (Farikhotin, Sary, and Rolitasari 2017). Pengurangan sampah pemberian informasi terkait timbunan sampah makanan dapat menjadi masalah lingkungan, ekonomi dan sosial, program edukasi dan kampanye terkait dengan kemudahan dalam mengelola sampah makanan,

mempersipkan menu makanan yang lebih umum disukai semua orang, mempersiapkan menu makanan sesuai selera secara bergantian (Aisy, Kusumaningtiar, and Swamilaksita 2022). Perubahan gaya hidup lebih menghargai makanan sebagai unsur utama dalam kehidupan manusia merupakan target untuk bisa menekan sampah makanan atas dasar kesadaran yang tinggi karena kebutuhan hidup yang memerlukan kondisi lingkungan hidup yang nyaman, sehat dan lestari (Bambang Hermanu 2022).

Berdasarkan survey awal yang dilakukan peneliti dengan observasi bahwa sisa makanan setiap harinya dari asrama berkisar 4-6 ember yang terdapat nasi, sayuran dan tempe, tahu dan pada saat jadwal makanan dari luar (*gofood*) tidak ada sisa makanan hanya sisa sampah plastik dikarenakan makanan di asrama kurang menarik selera makan mahasiswa. Dan setiap jadwal *gofood* lebih dari 50an yang membeli bakso yang didepan gerbang.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penelitian tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah adalah Untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023

1.3.2 Tujuan khusus

1. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023
2. Untuk mengidentifikasi faktor penampilan makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023
3. Untuk mengidentifikasi faktor rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023
4. Untuk menganalisis faktor penampilan makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023
5. Untuk menganalisis faktor rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023

1.4 Manfaat Penelitian**1.4.1 Manfaat teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan pengetahuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada Mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

1.4.2 Manfaat praktis**1. Bagi Institusi**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan pengetahuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

2. Bagi Responden

Sebagai informasi dan masukan bagi mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan sehingga dapat digunakan untuk mencegah terjadinya perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

3. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan bagi peneliti dalam penelitian lanjutan yang terkait dengan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Perilaku

2.1.1 Definisi

Perilaku merupakan kegiatan atau aktivitas organisme yang bersangkutan, yang dapat diamati secara langsung maupun tidak langsung. Dengan demikian, perilaku manusia adalah suatu aktivitas manusia itu sendiri. Sedangkan secara operasional, perilaku dapat diartikan sebagai suatu respons organisme atau seseorang terhadap rangsangan dari luar subjek tersebut (Doli 2021).

2.1.2 Ciri-ciri Perilaku Manusia Yang Membedakan Dengan Makhluk lain

Ciri-ciri perilaku manusia yang membedakan dari makhluk lain antara lain: kepekaan sosial, kelangsungan perilaku, orientasi pada tugas, usaha dan perjuangan, dan individu adalah unik.

a. Kepekaan sosial

Kepekaan sosial mengandung arti bahwa manusia mampu menyesuaikan perilakunya dengan pandangan dan harapan orang lain. Hal ini berkaitan dengan hakikat manusia sebagai makhluk sosial yang hidupnya memerlukan teman dan bekerja sama dengan orang lain. Perilaku manusia bersifat situasional, artinya dapat berbeda pada situasi yang berbeda.

b. Kelangsungan perilaku

Kelangsungan perilaku mengandung arti bahwa antara perilaku yang satu ada kaitanya dengan perilaku yang lain. Dengan demikian perilaku sekarang adalah perilaku yang baru lalu, begitu seterusnya. Dalam

kata lain bahwa perilaku manusia terjadi secara berkesinambungan bukan secara serta merta.

c. Orientasi pada tugas

Orientasi pada tugas mengandung pengertian bahwa setiap perilaku pada manusia selalu memiliki orientasi pada suatu tugas tertentu. Seseorang mahasiswa yang rajin menuntut ilmu, memiliki orientasi untuk dapat menguasai ilmu pengetahuan tertentu. Sedangkan individu yang bekerja, berorientasi menghasilkan sesuatu.

d. Usaha dan perjuangan

Usaha dan perjuangan pada manusia merupakan pilihan yang ia tentukan sendiri. Manusia tidak akan memperjuangkan sesuatu yang memang tidak ingin diperjuangkan. Jadi setiap manusia memiliki cita-cita (*aspiration*) yang ingin diperjuangkannya supaya benar-benar bisa terwujud.

e. Manusia makhluk yang unik

Unik di sini mengandung arti bahwa manusia yang satu berbeda dengan manusia yang lain dan tidak ada manusia yang sama persis di muka bumi ini, walaupun di lahirkan kembar. Manusia mempunyai ciri-ciri, sifat, watak, tabiat, kepribadian, motivasi sendiri yang membedakannya dari manusia yang lain, perbedaan pengalaman yang dialami individu pada masa silam dan cita-cita-citanya kelak di kemudian hari, menentukan perilaku individu di masa kini yang berbeda-beda pula (Doli 2021).

2.1.3 Proses pembentukan perilaku

Perilaku merupakan hasil interaksi antara rangsangan yang diterima dengan tanggapan yang diberikan. Membagi tanggapan menjadi dua yaitu *respondent response* dan *operant response*.

a. *Respondent response* (perilaku responden)

Tanggapan jenis ini disebabkan oleh adanya rangsangan (stimulus) tertentu atau rangsangan tertentu yang menimbulkan tanggapan yang relatif tetap.

b. *Operant response* (*instrument mental*)

Tanggapan ini timbul akibat perangsangan tertentu yang memperkuat tanggapan atau perilaku tertentu yang telah dilakukan. *Operant response* merupakan bagian terbesar dari perilaku manusia yang memiliki kemungkinan untuk memodifikasi secara tidak terbatas. Untuk membentuk jenis tanggapan atau perilaku, perlu diciptakan kondisi tertentu yang disebut *operant conditioning*.

2.1.4 Faktor yang mempengaruhi perilaku

Perilaku manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh faktor genetik individu dan faktor eksternal.

1. Faktor genetik

Faktor genetik merupakan konsepsi dasar atau modal awal untuk perkembangan perilaku lebih lanjut dari makhluk hidup itu sendiri. Faktor genetik ini terdiri dari jenis RAS, jenis kelamin, sifat fisik, sifat kepribadian, bakat pembawaan, dan inteligensi.

a. Jenis RAS

Setiap RAS di dunia memiliki perilaku yang spesifik dan berbeda satu dengan lainnya. Tiga kelompok RAS terbesar di dunia ini, antara lain:

1. RAS kulit putih (*Kaukasia*)

Ciri fisik RAS ini adalah berkulit putih, bermata biru, dan berambut pirang. Sedangkan perilaku yang dominan antara lain, terbuka, senang akan kemajuan dan, menjunjung tinggi hak asasi manusia.

2. RAS kulit hitam (*Negroid*)

RAS ini memiliki ciri fisik, berkulit hitam, berambut keriting, dan bermata hitam. Sedangkan perilaku yang dominan adalah memiliki tabiat yang keras, tahan menderita, dan menonjol dalam jenis olahraga keras.

3. RAS kulit kuning (*Mengoloid*)

Ciri-ciri fisik RAS antara lain, berkulit kuning, berambut lurus, dan bermata coklat. Perilaku yang dominan meliputi keramahmatan, suka bergotong royong, tertutup, dan senang dengan upacara ritual.

b. Jenis kelamin

Perbedaan perilaku pria dan wanita dapat dilihat dari cara berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Pria berperilaku atas dasar pertimbangan rasional atau akal, sedangkan wanita atas pertimbangan emosional atau perasaan. Perilaku pada pria disebut maskulin sedangkan perilaku pada wanita disebut feminin.

c. Sifat fisik

Perilaku individu dan berbeda-beda tergantung pada sifat fisiknya. Berdasarkan sifat fisiknya, makan pasti kita mengenal tipe kepribadian piknis atau stenis dan tipe atletis.

d. Sifat kepribadian

Sifat kepribadian merupakan keseluruhan pola pikiran, perasaan dan perilaku yang sering digunakan oleh seseorang dalam usaha adaptasi yang terus menerus terhadap hidupnya. Misalnya pemalu, pemaarah, pengecut, dan sebagainya.

e. Bakat bawaan

Bakat merupakan kemampuan individu untuk memerlukan sesuatu tanpa harus bergantung pada intensitas latihan mengenai hal tersebut.

f. Inteligitas

Inteligitas merupakan kemampuan seseorang untuk berpikir abstrak. Dengan demikian individu inteligitas adalah individu yang mampu mengambil keputusan secara tepat dan mudah serta bertindak dengan tepat.

2. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yang mempengaruhi perilaku individu meliputi : lingkungan, pendidikan, agama, sosial ekonomi, kebudayaan dan faktor-faktor lain.

a. Lingkungan

Lingkungan di sini menyangkut segala sesuatu yang ada di dalam individu, baik fisik, maupun sosial.

b. Pendidikan

Secara luas pendidikan mencakup seluruh proses kehidupan sejak dalam kandungan hingga liang jahat, yakni berupa interaksi individu dengan lingkungannya, baik secara formal maupun informal.

c. Agama

Agama merupakan tempat mencari makna hidup yang terakhir atau penghabisan. Sebagai suatu keyakinan hidup, agama akan masuk ke dalam konstruksi kepribadian seseorang.

d. Sosial ekonomi

Lingkungan sosial (budaya dan ekonomi) merupakan salah satu lingkungan yang berpengaruh terhadap seseorang. Misalnya, keluarga yang status ekonominya berkecukupan, akan mampu menyediakan segala fasilitas yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya.

e. Kebudayaan

Kebudayaan merupakan sebagai kesenian, adat istiadat atau perbedaan manusia. Hasil kebudayaan tersebut akan mempengaruhi perilaku manusia itu sendiri (Doli 2021).

2.1.5. Domain perilaku

Menurut Benyamin Bloom yang dipaparkan Notoatmadjo, perilaku manusia dapat dibagi ke dalam tiga domain, seperti berikut :

a. Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil dari tahu yang terjadi melalui proses sensori khususnya mata dan telinga terhadap objek tertentu. Pengetahuan

meupakan dominan yang sangat penting untuk terbentuknya perilaku terbuka (*open behavior*). Perilaku yang didasari pengetahuan biasanya bersifat kekal. Pengetahuan memiliki beberapa tingkatan dari yang terendah hingga yang tertinggi yaitu tahu, memahami, penerapan, analisis, sintesa, dan evaluasi.

b. Sikap

Sikap adalah respon tertutup seseorang terhadap suatu stimulus atau objek, baik yang bersifat internal maupun eksternal sehingga manifestasinya tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsir terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup tersebut. Meskipun demikian, sikap secara realitas menunjukkan adanya kesesuaian respons terhadap stimulus tertentu. Sikap sendiri beberapa tingkatan : menerima, merespon, menghargai, dan bertanggung jawab.

c. Keterampilan

Keterampilan merupakan perwujudan dari sikap pada diri individu. Agar sikap terwujud dalam perilaku nyata diperlukan faktor pendukung dan fasilitas. Sebagaimana pengetahuan dan sikap, praktik juga memiliki beberapa tingkatan.

- a. Persepsi, yaitu mengenal dan memilih objek sesuai dengan tindakan yang akan dilakukan.
- b. Respons terpinpin, yaitu individu dapat melakukan sesuatu dengan urutan yang dicontohkan.

- c. Mekanisme, individu dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis atau sudah menjadi kebiasaan (Doli 2021).
- d. Adaptasi, suatu tindakan yang sudah berkembang dan dimodifikasi tanpa mengurangi kebenaran.

2.2 Sampah

2.2.1 Defenisi sampah

Sampah ialah sisa benda yang sudah tidak digunakan kembali oleh manusia yang sudah dibuang. Beberapa stigma dari masyarakat menyatakan bahwa sampah itu suatu benda yang sudah tidak layak terpakai yang tidak ada nilainya, menjijikan, kotor dan yang semestina dibuang. Timbunan sampah adalah banyaknya sampah dari masyarakat dalam satuan volume maupun perkapita perhari, atau perluas bangunan, atau perpanjangan jalan (Kusumaningtiar, Vionalita, 2022).

Menurut undang-undang nomor 18 tahun 2008 pasal (1) mengenai pengelolaan sampah, dinyatakan bahwa sampah berasal dari sisa aktivitas manusia setiap hari atau proses alam berupa bahan organik maupun anorganik terbentuk padat atau semi padat yang bersifat terurai atau tidak terurai dibuang ke lingkungan yang sudah tidak terpakai lagi (Yunus Andi, Sinaga Jernita, Herliana Ertika, 2022).

Berdasarkan beberapa defenisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa sampah merupakan suatu bahan sisa benda padat tidak berharga atau tidak bernilai yang dibuang atau terbuang dari sumber hasil sisa kegiatan manusia setiap hari maupun

dalam proses alami yang tidak bermanfaat atau tidak bernilai ekonomis (Nur Ismi, 2022).

2.2.2 Jenis-jenis Sampah

Menurut Notoatmodjo (2003) sampah meliputi tiga jenis, yaitu:

a. Sampah padat

Sampah padat adalah segala bahan buangan selain kotoran manusia, *urine*, dan sampah cair, dapat juga berupa sampah rumah tangga: sampah dapur, sampah kebun, plastik, metal, gelas, dan lain-lain. Menurut bahannya sampah ini dikelompokkan menjadi sampah organik dan anorganik. Sampah organik berasal dari makhluk hidup, baik manusia, hewan maupun tumbuhan. Seperti kulit buah, sisa sayuran, sisa-sisa makanan, kertas, kayu atau ranting pohon dan dedaunan kering. Sementara sampah anorganik sampah yang bukan bersal dari makhluk hidup. Sampah ini bisa berasal dari bahan yang bisa diperbaharui dan bahan yang berbahaya serta beracun.

b. Sampah cair

Sampah cair adalah bahan cairan yang telah digunakan dan tidak diperlukan kembali dan dibuang ke tempat pengolahan sampah

c. Sampah gas

Sampah gas dapat dikatakan sebagai emisi, emisi biasa dikaitkan dengan polusi. Sampah dalam kehidupan manusia, dalam jumlah besar dating dari aktivitas industri (dikenal juga dengan sebutan limbah), misalnya, pertambangan, konsumsi.

2.3 Sampah makanan

2.3.1 Defenisi

Sampah makanan atau *food waste* merupakan makanan yang seharusnya dikonsumsi, akan tetapi tidak dikonsumsi dan dibuang karena alasan tertentu (A. Hasanah, Putri, and Ekayani 2022). Sampah makanan ialah setiap makanan dan bagian makanan yang tidak dapat dimakan, dikeluarkan dari rantai pasokan makanan yang dapat dipulihkan atau dibuang. Termasuk di dalamnya sampah makanan yang akan dikomposkan, disebarkan ke darat, diolah melalui pencernaan anaerob, dibakar untuk diproduksi bioenergi, dibuang ke saluran pembuangan, dikirim ke tempat pembuangan sampah, dibuang ke tempat pembuangan terbuka (Jain dkk,2018)

Defenisi sampah makanan ini ialah setiap bagian makanan yang tidak dikonsumsi masih kaya akan karbon, air, dan nutrisi. Bahwa defenisi ini juga bagian makanan yang tidak dapat dimakan, seperti kulit buah, dan sayuran, kulit telur, ialah bagian dari sisa makanan. Secara umum terdapat dua spesifikasi sampah makanan. Yang pertama ialah sampah makanan yang dapat dihindari yaitu makanan atau minuman yang, pada beberapa titiksebelum dibuang, dapat dimakan misalnya irisan roti, apel dan daging. Kalau yang kedua sampah makanan yang tidak dapat dihindari ialah sampah yang timbul dari persiapan makanan dan minuman yang tidak, dan belum dimakan dalam keadaan normal misalnya tulang, daging, kulit telur, dan kulit nenas dll (Jain dkk,2018)

Menurut Carr (2001), sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan. Menurut Muhir (1998), secara khusus, istilah sisa makanan dibagi menjadi dua yaitu:

- a. *Waste*, yaitu bahan makanan yang rusak karena tidak dapat diolah atau hilang karena tercecer
- b. *Plate waste*, yaitu makanan yang terbuang karena setelah disajikan tidak habis dikonsumsi (Wulansary, 2017)

2.3.2 Sumber sampah makanan

Makanan dapat terbuang dalam berbagai proses yang dialaminya, seperti proses produksi, distribusi dan konsumsi. Di Negara-negara berkembang, makanan dapat terbuang sia-sia dalam proses produksi dan distribusi karena keterbatasan infrastruktur. Adapun sisa makanan bersumber dari pola konsumsi masyarakat (Jain dkk, 2018)

2.3.3 Dampak sampah makanan

Selain menghambur-hamburkan sumber daya (termasuk energi, karbon, air, dan nutrisi) yang dibutuhkan untuk menghasilkan makanan yang tidak dikonsumsi, air limbah yang dapat mencemari aliran air dan tumpukan sampah yang dapat menjadi tempat berkembang biak vektor penyakit serta bahaya kesehatan lainnya (Jain dkk, 2018).

Sampah makanan harus dikelola dengan baik karena berdampak buruk bagi lingkungan lokal maupun global. Dampak tersebut dapat di kategorikan buruk bagi tiga hal yaitu dampak lingkungan, finansial dan sosial.

a. Dampak lingkungan

Sampah makanan mempunyai kajadian buruk bagi lingkungan yang signifikan. Sampah makanan yang terbuang juga berarti hilangnya sumberdaya. Di Amerika Serikat terbuangnya sampah makanan berarti hilangnya 25% air tawar, hilangnya 4% dari penggunaan minyak, dan juga hilangnya manfaat penggunaan lahan pertanian. Dengan demikian, mereduksi sampah makanan berarti mengkonservasi sumberdaya alam.

b. Dampak Finansial

Secara global, sekitar sepertiga dari total makanan yang di konsumsi manusia menjadi sampah. Kehilangan itu setara dengan nilai nominal sekitar USD 1 triliun pertahun. Namun sebenarnya biaya tersembunyi dari sampah makanan lebih dari itu. Makanan yang diproduksi, menyebabkan dampak terhadap air, atmosfer, tanah dan biodiversitas. Biaya lingkungan tersebut harus dibayar oleh generasi mendatang. Lebih jauh lagi, dengan adanya kemerosotan lingkungan dan meningkatnya kelangkaan sumberdaya alam, dampak sampah makanan akan berasosiasi dengan biaya sosial secara luas yang berdampak pada kehidupan umat manusia (Makanan, 2019).

c. Dampak sosial

Kondisi ketidak cukupan pangan mengakibatkan tekanan fisik, dan psikis, terutama bagi anak. Tekanan yang berlebihan diketahui berperan penting dalam menurunnya kesehatan yang berakibat pada kapasitas kerja dan kontribusi dalam komunitas. Mengurangi timbulnya sampah makanan menjadi

sampah setara dengan masa depan dalam membantu pemenuhan kebutuhan makanan pada pertumbuhan populasi global.

2.3.4 Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumsi Makanan Cepat Saji

1. Pengetahuan

Pengetahuan dapat mempengaruhi perilaku seseorang, termasuk pengetahuan tentang gizi yang dapat mempengaruhi perilaku mengonsumsi makanan. Pengetahuan remaja berhubungan dengan adanya fasilitas informasi, seperti perpustakaan di sekolah, laboratorium untuk mencari informasi terkini.

2. Rasa yang enak

Salah satu alasan sering mengonsumsi makanan cepat saji adalah karena rasa yang enak. Remaja yang terbiasa mengonsumsi makanan cepat saji menganggap bahwa makanan cepat saji adalah makanan yang memiliki rasa yang enak, mudah didapat dan dapat menggugah selera makan. Makanan cepat saji maupun *junk food* umumnya disukai oleh masyarakat, termasuk remaja karena memiliki rasa yang enak. Faktor yang menyebabkan makanan cepat saji memiliki rasa yang enak adalah tingginya kandungan minyak, garam dan gula.

3. Brand makanan cepat saji

Brand dari suatu restoran cepat saji dapat mempengaruhi seseorang mengonsumsi makanan cepat saji ini. Remaja cenderung mengonsumsi makanan yang memiliki *brand* yang terkenal sebagai ekspresi diri dalam

pergaulan dan menjadi ajang bergengsi. Hal tersebut menunjukkan bahwa mereka telah mengunjungi dan makan di restoran dengan *brand* tersebut.

2.3.5 Faktor-faktor yang mempengaruhi sampah makanan

Faktor mutu makanan adalah salah satu faktor eksternal penyebab terjadinya sisa makanan. Mutu makanan dapat dilihat dari cita rasa makanan yang terdiri dari penampilan, rasa makanan, sanitasi, dan penyajian makanan.

1. Penampilan makanan

a. warna makanan

Warna makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan. Karena bila warnanya tidak menarik akan mengurangi selera orang untuk memakannya. Kadang untuk mendapatkan warna yang diinginkan digunakan zat pewarna yang berasal dari berbagai bahan alam dan buatan.

Betapa pun lezatnya makanan, apabila penampilan tidak menarik, waktu disajikan, akan mengakibatkan selera orang yang akan memakannya menjadi hilang. Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna daging yang sudah berubah menjadi coklat kehitaman, warna sayuran yang sudah berubah menjadi pucat sewaktu disajikan akan menjadi sangat tidak menarik dan menghilangkan selera makanan. Warna makanan tidak hanya membantu dalam menentukan kualitas, tetapi dapat pula memberitahukan banyak hal. Warna biasanya merupakan tanda kemasakan atau kerusakan.

b. Bentuk makanan

Konsistensi makanan adalah salah satu bagian yang menentukan cita rasa makanan karena mempengaruhi sensitivitas rasa makanan. Contohnya pada makanan padat atau kental akan memberikan rangsangan yang berbeda terhadap alat indra manusia. Selain mempengaruhi sensitivitas rasa makanan, konsistensi makanan juga memberikan dampak pada penampilan makanan. Perubahan tekstur dapat mengubah rasa dan bau yang timbul karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulkan rangsangan terhadap kelenjar air liur. Semakin kental suatu bahan, penerimaan terhadap intensitas rasa, bau dan cita rasa semakin berkurang.

Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.

c. Porsi makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan dan kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makannya. Potongan makanan yang terlalu kecil atau besar akan merugikan penampilan makanan. Pentingnya porsi makanan bukan saja berkenaan dengan waktu disajikan tetapi juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan pemakaian bahan. Standar porsi harus ditetapkan untuk setiap jenis makanan. Penggunaan sendok skup, sendok porsi dan piring tertentu dapat berfungsi untuk meporsi makanan. Sendok skup dapat digunakan untuk memorsi makanan seperti beberapa jenis sayuran.

Potongan daging, ayam atau ikan yang terlalu kecil atau terlalu besar akan merusak penampilan makanan. Pentingnya porsi makanan tidak hanya berhubungan dengan penampilan makanan waktu disajikan, tetapi juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan pemakaian bahan. Pemborosan dapat bervariasi pada berbagai komponen makan. Volume makanan yang terbuang dapat meningkat bila porsi besar.

d. Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tetapi bila dalam penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena makanan yang ditampilkan sewaktu disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa.

Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Ada tiga hal pokok yang diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara menyusun makanan dan penghias hidangan. Hal tersebut harus diperhatikan karena penampilan makanan yang menarik waktu disajikan akan merangsang indera terutama indera penglihatan yang berhubungan dengan cita rasa makanan (Aula, 2011).

2. Rasa makanan

Adapun komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah :

a. Aroma makanan

Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera.

Aroma yang dikeluarkan oleh makanan memberikan daya tarik yang sangat kuat dan dapat merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Aroma yang dikeluarkan setiap makanan berbeda-beda dapat disebabkan perbedaan cara memasak. Penggunaan panas yang tinggi dalam proses pemasakan makanan akan menghasilkan aroma yang kuat, seperti makanan yang digoreng, dibakar atau dipanggang. Berbeda dengan makanan yang direbus yang hampir tidak mengeluarkan aroma yang merangsang. Hal ini disebabkan oleh senyawa yang memancarkan aroma yang sedap itu telah terlarut di dalam air.

b. Bumbu masakan dan bahan penyedap

Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa makanan yang enak dan rasa yang tepat setiap kali pemasakan. Dalam setiap resep masakan sudah ditentukan jenis bumbu yang digunakan dan banyaknya masing-masing bumbu tersebut. Bau yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat membangkitkan selera karena memberikan rasa makanan yang khas. Rasa makanan juga dapat diperbaiki atau dipertinggi dengan menambahkan bahan penyedap.

Rasa makanan sangat ditentukan oleh penggunaan bumbu. Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa makanan yang enak dan sama setiap kali pemasakan. Berbeda macam rempah-

rempah dapat digunakan sebagai bumbu masakan untuk memberikan rasa pada makanan. Rasa yang ditimbulkan oleh setiap jenis bumbu akan bereaksi dengan komponen rasa primer yang diberikan oleh bahan makanan primer yang digunakan dalam masakan sehingga menghasilkan rasa baru yang lebih enak.

c. Konsistensi atau tekstur makanan

Konsistensi makanan juga merupakan komponen atau turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera dipengaruhi oleh konsistensi makanan.

d. Keempukan makanan

Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara memasak. Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan, juga ditentukan oleh cara memasaknya yang baik, sehingga makanan yang empuk dapat dikunyah dengan sempurna. Sehingga mempengaruhi daya terima makan.

e. Temperatur makanan

Temperatur atau suhu makanan waktu disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Suhu adalah tingkat panas dari hidangan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan tidak sesuai dengan suhu penyajian yang tepat maka akan menyebabkan tidak enak. Sehingga suhu makanan waktu disajikan merupakan penentu cita rasa makanan. Suhu makanan yang terlalu panas atau dingin akan mengurangi sensitivitas syaraf terhadap rasa makanan (Dewi, 2015).

2.3.6 Pengelolaan sampah makanan

Sampah makanan termasuk sampah organik yang pada dasarnya mudah terurai. Namun, perlu dilakukan pengelolaan agar sampah ini tidak menyebabkan pencemaran. Berikut ini pengelolaan yang dapat dilakukan untuk mengatasi sampah makanan (M. U. Hasanah 2021) :

a. Pakan ternak

Sampah makanan dapat langsung diberikan sebagai makanan kepada ternak, seperti ayam dan bebek. Dapat juga diolah untuk dijadikan pakan cacing yang ditanam. Sisa-sisa makanan dari rumah makan juga dapat dimanfaatkan menjadi plet (Wahyo, 2001)

b. Kompos

Kompos merupakan hasil pelapukan bahan-bahan berupa kotoran ternak/feses, sisa pertanian, sisa pakan, dan sebagainya. Proses pelapukan dipercepat dengan merangsang perkembangan bakteri untuk menghancurkan dan menguraikan bahan-bahan yang dikomposkan dengan suhu 600 derajat celsius. Proses penguraian mengubah unsur hara yang terikat dalam senyawa organik sukar larut menjadi senyawa organik larut yang berguna bagi tanaman. Penguraian ini dibantu oleh mikroba-mikroba yang memanfaatkan bahan organik sebagai sumber energi dan juga melibatkan sejumlah organisme tanah termasuk bakteri, jamur, protozoa, aktinomisetes, nematoda, cacing tanah, dan serangga. Dari sekian banyak mikroorganisme, di antaranya adalah bakteri asam laktat yang berperan dalam menguraikan bahan organik, bakteri fotosintesis yang

dapat memfiksasi nitrogen, dan *Actinomycetes* yang dapat mengendalikan mikroorganisme pathogen sehingga menciptakan kondisi yang baik bagi perkembangan mikroorganisme lainnya (Isra, 2016).

Faktor-faktor yang mempengaruhi proses pengomposan antara lain (Wellang, 2015):

a. Porositas

Porositas adalah ruang di antara partikel di dalam tumpukan kompos. Porositas dihitung dengan ukuran volume rongga dibagi dengan volume total. Rongga-rongga ini akan diisi oleh air dan udara. Udara akan mensuplai oksigen untuk proses pengomposan. Apabila rongga dijenuhi oleh air, maka pasokan oksigen akan berkurang dan proses pengomposan juga akan terganggu. (M. U. Hasanah 2021)

b. Temperature/suhu

Panas dihasilkan dari aktivitas mikroba. Ada hubungan langsung antara peningkatan suhu dengan konsumsi oksigen. Semakin tinggi temperature akan semakin banyak konsumsi oksigen dan akan semakin cepat pula proses dekomposisi. Peningkatan suhu dapat terjadi dengan cepat pada tumpukan kompos. Temperature yang berkisar antara 30-60 derajat celcius menunjukkan aktivitas pengomposan yang cepat. Suhu yang lebih tinggi dari 60 derajat celcius akan membunuh Sebagian mikroba dan hanya mikroba thermofilik saja yang akan tetap bertahan hidup. Suhu yang tinggi juga akan membunuh mikroba-mikroba pathogen tanaman dan benih-benih gulma. (M. U. Hasanah 2021)

c. Ukuran partikel

Aktivitas mikroba berada di antara permukaan area dan udara. Permukaan area yang lebih luas akan meningkatkan kontrak antara mikroba dengan bahan dan proses dekomposisi akan berjalan lebih cepat. Ukuran partikel juga menentukan besarnya ruang antar bahan (porositas).

(M. U. Hasanah 2021)

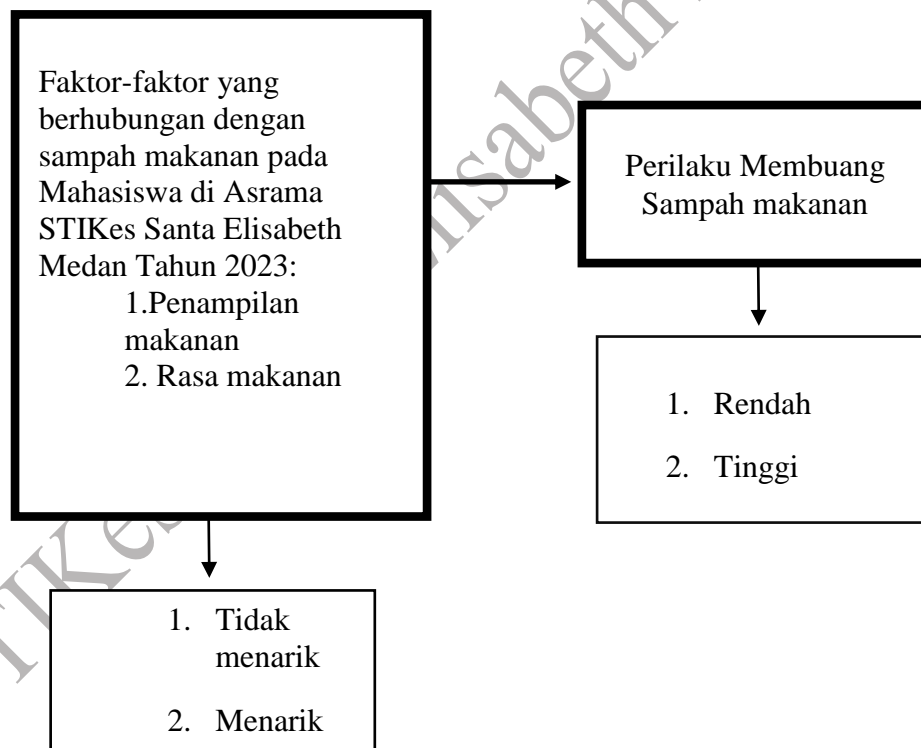
BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep

Kerangka konsep menunjukkan bahwa penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023, yaitu:

Bagan 3.1 Kerangka konsep faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.



Keterangan:



: Variabel yang diteliti



: Output yang didapatkan dari responden



: Menghubungkan antar variabel

3.2 Hipotesis Penelitian

Hipotesis adalah sebuah perkiraan tentang semua hubungan antara beberapa variabel. Hipotesis ini diperkirakan bisa menjawab pertanyaan. Hipotesis kadang-kadang mengikuti dari kerangka teoritis. Validitas dievaluasi melalui pengujian hipotesis (Polit 2012). Pada pengujian hipotesis dijumpai dua hipotesis yaitu hipotesis nol (H_0) dan hipotesis alternatif (H_a/H_1). Hipotesis nol diartikan sebagai tidak adanya hubungan atau perbedaan antara dua fenomena yang diteliti sebaliknya hipotesis alternatif adalah adanya hubungan antara dua fenomena yang diteliti (Nursalam 2020). Hipotesis pada penelitian ini adalah :

H_a : Ada hubungan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

H_o : Tidak ada hubungan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada Mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

BAB 4 METODE PENELITIAN

4.1 Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian adalah suatu yang sangat penting dalam penelitian, pengontrolan memungkinkan maksimal beberapa faktor yang dapat mempengaruhi akurasi suatu hasil. Istilah rancangan penelitian digunakan dalam dua hal: pertama rancangan penelitian memerlukan suatu strategi penelitian dalam mengidentifikasi permasalahan sebelum perencanaan akhir pengumpulan data dan kedua rancangan penelitian untuk mengidentifikasi struktur penelitian yang akan dilaksanakan (Nursalam, 2020).

Rancangan penelitian yang digunakan peneliti ini adalah korelasional yang dimana korelasional adalah jenis penelitian yang mengkaji hubungan antara variabel (Nursalam, 2015) dengan menggunakan metode pendekatan *cross sectional*. *Cross sectional* adalah rancangan penelitian yang mengumpulkan data pada satu titik waktu tertentu yang berarti fenomena yang sedang kita teliti diambil selama satu periode dalam pengumpulan data. *Cross sectional* mampu menggambarkan satu fenomena dan hubungannya dengan fenomena lain (Polit, 2012).

Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian korelasi dengan metode pendekatan *Cross sectional*. Rancangan dalam penelitian ini, untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

4.2 Populasi dan Sampel

4.2.1 Populasi

Populasi adalah keseluruhan kumpulan kasus-kasus dimana seorang peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tersebut. Populasi tidak terbatas pada subjek manusia saja. Populasi dapat terdiri dari populasi yang dapat diakses dan populasi sasaran. Populasi yang dapat diakses yaitu sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan dan dapat diakses untuk penelitian sedangkan populasi sasaran adalah populasi yang ingin disamaratakan oleh peneliti (Polit 2012). Populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan Mahasiswa yang tinggal Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan dengan jumlah 560 orang

4.2.2 Sampel

Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Sampel merupakan bagian dari populasi yang dapat dijadikan sebagai subjek pada penelitian melalui proses penentuan pengambilan sampel yang ditetapkan dalam berbagai sampel (Nursalam 2020).

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling* dimana *purposive sampling* adalah suatu teknik penetapan sampel dengan cara memilih sampel di antara populasi sesuai dengan yang dikehendaki penelitian (tujuan/masalah dalam penelitian), sehingga sampel tersebut dapat mewakili karakteristik populasi yang telah dikenal sebelumnya (Nursalam, 2020)

Rumus vincent pengambilan sampel yang digunakan untuk menentukan jumlah sampel minimal dalam penelitian ini adalah :

$$\text{Rumus : } n = \frac{N \times Z^2 \times P(1 - P)}{N \times G^2 + Z^2 \times P(1 - P)}$$

$$n = \frac{560 \times (1,96)^2 \times 0,5(1 - 0,5)}{560 \times 0,1^2 + 1,96^2 \times 0,5(1 - 0,5)}$$

$$n = \frac{560 \times 3,8416 \times 0,25}{560 \times 0,01 + 3,8416 \times 0,25}$$

$$n = \frac{537,824}{5,6 + 0,9604}$$

$$n = \frac{537,824}{6,5604}$$

$$n = 83,69 = 84$$

Keterangan:

n = Jumlah sampel

N = Jumlah populasi

Z = Nilai standart normal (1,96)

P = Perkiraan populasi jika sudah diketahui, dianggap 50% (0,5)

G = Derajat penyimpangan (0,1)

Sehingga besar sampel yang akan diambil adalah sebanyak 84 orang mahasiswa. Dengan kriteria:

- Mahasiswa yang tinggal di asrama minal 6 bulan
- Mahasiswa yang sering membuang sampah makanan

STIKes Santa Elisabeth Medan

Cara mengumpulkan 84 responden dengan cara rumus alokasi strata proportional (Dwiastuti,2012) sebagai berikut:

Keterangan:

$$n_i = \frac{N_i}{N} \cdot n$$

n_i = Ukuran setiap strata sampel

N = Total Populasi

n_i = Jumlah keseluruhan sampel dari masing-masing strata dalam populasi

N =Ukuran sampel

Program Studi/Tingkat	Rumus strata proportional	Hasil
D3 Kep tingkat 1	$\frac{33}{560} \cdot 84$	4,95
D3 Kep tingkat 2	$\frac{29}{560} \cdot 84$	4,35
D3 Kep tingkat 3	$\frac{26}{560} \cdot 84$	3,9
D3 Kebidanan tingkat 1	$\frac{21}{560} \cdot 84$	3,15
D3 Kebidanan tingkat 2	$\frac{16}{560} \cdot 84$	2,4
D3 Kebidanan tingkat 3	$\frac{16}{560} \cdot 84$	2,1
Ners tingkat 1	$\frac{97}{560} \cdot 84$	14,55
Ners tingkat 2	$\frac{87}{560} \cdot 84$	13,05
Ners tingkat 3	$\frac{88}{560} \cdot 84$	13,2
Ners tingkat 4	$\frac{70}{560} \cdot 84$	10,5
TLM tingkat 1	$\frac{17}{560} \cdot 84$	2,55

TLM tingkat 2	$\frac{7}{560} \cdot 84$	1,05
TLM tingkat 3	$\frac{2}{560} \cdot 84$	0,3
TLM tingkat 4	$\frac{10}{560} \cdot 84$	1,5
MIK tingkat 1	$\frac{8}{560} \cdot 84$	1,2
MIK tingkat 2	$\frac{10}{560} \cdot 84$	1,5
MIK tingkat 3	$\frac{3}{560} \cdot 84$	0,45
MIK tingkat 4	$\frac{4}{560} \cdot 84$	0,6
S1 Gizi tingkat 1	$\frac{9}{560} \cdot 84$	1,35
S1 Gizi tingkat 2	$\frac{9}{560} \cdot 84$	1,35
Total		84

4.3 Variabel Penelitian dan Defenisi Oprasional

4.3.1 Variabel Independen (Bebas)

Variabel independen adalah variabel yang mempengaruhi atau nilainya menentukan variabel lain (Nursalam, 2013). Adapun variabel pada penelitian ini adalah faktor penampilan makanana dan rasa makanan

4.3.2 Variabel Dependen (Terikat)

Faktor yang diamati dan diukur untuk untuk menentukan ada tidaknya hubungan atau pengaruh dari variaebel bebas (Nursalam, 2013). Variabel dependen pada penelitian ini perilaku membuang sampah makanan.

4.3.3 Defenisi Operasional

Definisi operasional adalah definisi berdasarkan karakteristik yang diamati dari sesuatu yang didefinisikan tersebut. Karakteristik dapat diamati (diukur) itulah yang merupakan kunci definisi operasional. Dapat diamati artinya memungkinkan penelitian untuk melakukan observasi atau pengukuran secara cermat terhadap suatu objek atau fenomena yang kemudian dapat diulangi lagi oleh orang lain (Nursalam 2020). Adapun yang menjadi definisi operasional pada penelitian ini dapat dilihat di table berikut :

Tabel 4.1 Definisi Operasional Faktor-faktor yang berhubungan dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Variabel	Defenisi	Indikator	Alat ukur	Skala	Skor
Faktor-faktor yang berhubungan dengan sampah makanan	Hal yang menyebabkan terjadinya suatu perilaku membuang sampah makanan	1.Penampilan makanan 2.Rasa Makanan	Lembar kuisioner	Ordinal	1.Tidak menarik (jika nilai < mean/median) 2.Menarik
<i>Food waste</i> atau sampah makanan	Aktivitas atau kebiasaan membuang sampah makanan	Sampah makanan tinggi Sampah makanan Rendah	Observasi, timbangan	Ordinal	Rendah < 25 Tinggi > 25

4.4 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat-alat yang akan digunakan untuk pengumpulan data. Instrumen penelitian ini dapat berupa daftar pertanyaan. Pada tahap pengumpulan data, diperlukan suatu instrumen yang dapat diklasifikasikan menjadi 5 bagian meliputi pengukuran biofisiologis, observasi, wawancara, kuesioner, dan skala (Nursalam 2020). Instrumen penelitian yang akan digunakan adalah kuisoner yang terdiri atas variabel penelitian kuisoner akan berisi tentang pernyataan terkait faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan.

1. Kuesioner penampilan makanan

Warna makanan yang disajikan di asrama

Tidak Menarik 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Menarik



Bentuk makanan yang disajikan di asrama

Tidak Menarik 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Menarik



Posri makanan yang disajikan di asrama

Tidak Sesuai 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Sesuai



Penyajian makanan yang disajikan di asrama

Tidak Menarik 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Menarik



2. Kuesioner rasa Makanan

Aroma makanan yang disajikan di asrama

Tidak Menarik 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Menarik



Bumbu makanan yang disajikan di asrama

Tidak Terasa 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Terasa



Konsistensi makanan yang disajikan di asrama

Tidak Sesuai 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Sesuai



Keempukan makanan yang disajikan di asrama

Tidak Sesuai 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Sesuai



Temperatur/Suhu makanan yang disajikan di asrama

Tidak Sesuai 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Sesuai

**4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian****4.5.1 Lokasi Penelitian**

Lokasi peneliti dilaksanakan di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan yang berada di Jalan Bunga Terompet No. 118 Kelurahan Sempakata, Kecamatan Medan Selayang. Adapun alasan peneliti tertarik melakukan penelitian di lokasi ini adalah karna belum ada penelitian yang meneliti perilaku membuang sampah makanan di Asrama STIKes sehingga tertarik mengambil lokasi tersebut.

4.5.2 Waktu Penelitian

Peneliti melaksanakan penelitian di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan pada bulan April-Mei 2023.

4.6 Prosedur Pengambilan Data dan Pengumpulan Data

4.6.1 Pengambilan data

Pengambilan data adalah suatu proses pendekatan kepada subjek dan proses pengumpulan karakteristik subjek yang diperlukan dalam suatu penelitian (Nursalam, 2015). Pengambilan data pada peneliti ini diperoleh dari:

- 1) Data primer adalah data yang didapat dari sumber pertama baik individu atau perseorangan seperti hasil dari wawancara. Data yang diperoleh langsung oleh peneliti dari subjek penelitian melalui kuesioner.
- 2) Data sekunder adalah data yang sudah ada, yang dikumpulkan oleh lembaga dan organisasi penyelidik sebelumnya. Data yang diambil peneliti dari koordinator Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan.

4.6.2 Teknik pengumpulan data

Pengumpulan data adalah proses pendekatan kepada subjek dan proses pengumpulan karakteristik subjek yang diperlukan dalam suatu penelitian (Nursalam 2020).

Adapun teknik pengumpulan data yang akan digunakan peneliti ini adalah dengan pengambilan data primer dan sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari responden menggunakan kuesioner.

Peneliti melakukan pengumpulan data dengan menggunakan kuisoner,

1. Dengan meminta izin meneliti dari Stikes Santa Elisabeth Medan. Setelah diberi izin dari Stikes Santa Elisabeth Medan

2. Kemudian peneliti meminta izin ke koordinator asrama, setelah peneliti mendapat izin dari koordinator asrama untuk melakukan pengumpulan data di STIKes Santa Elisabeth Medan
3. Lalu memberikan *informed consent* kepada mahasiswa yang bersedia menjadi responden dan menjelaskan tujuan, manfaat penelitian dan prosedur pengisian kuisioner.
4. Setelah menyetujui untuk menjadi responden, kemudian peneliti bertanya kepada responden, apakah kuisioner diisi secara mandiri oleh responden atau peneliti yang membacakan pernyataan di lembar kuisioner dan meminta responden untuk memberikan jawaban atas pernyataan yang telah dibaca.
5. Setelah semua pernyataan diisi, selanjutnya peneliti mengucapkan terimakasih kepada responden
6. Setelah semua data terkumpulkan, kemudian peneliti melakukan pengolahan data.

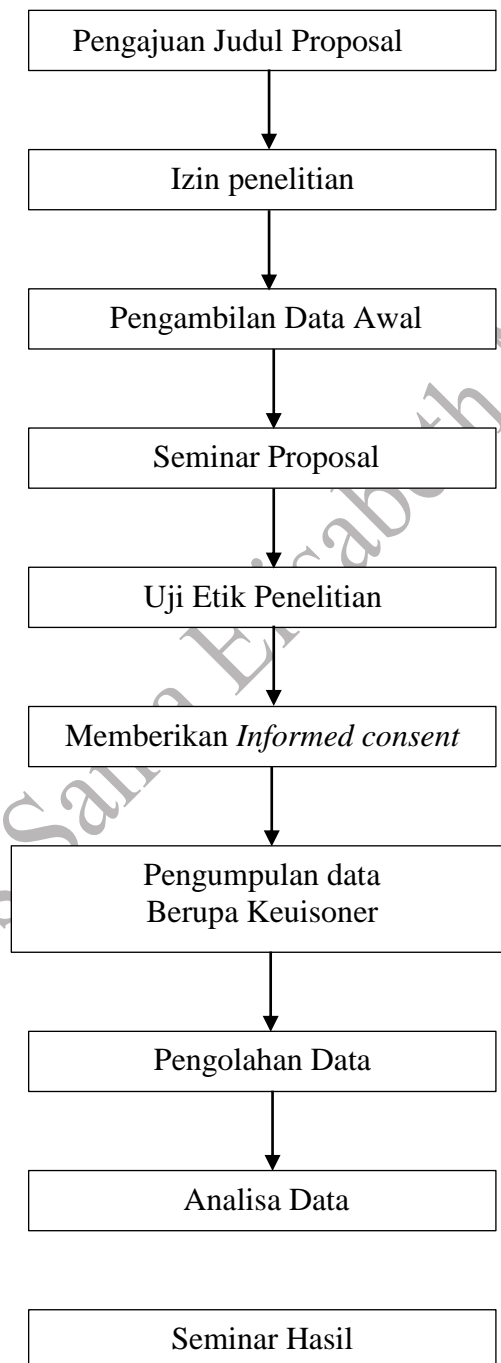
4.6.3 Uji validitas dan reliabilitas

Uji validitas adalah suatu indeks yang menunjukkan alat itu benar mengukur apa yang di ukur validitas merupakan suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat valid suatu instrumen (Polit 2012). Reliabilitas adalah kesamaan hasil pengukuran atau pengamatan bila fakta atau berlainan. Alat dan cara mengukur atau mengamati sama-sama memegang peranan yang penting dalam waktu yang bersamaan. Uji reliabilitas sebuah instrument dikatakan reliable jika koefisien *cronbach's alpha* lebih besar atau sama (Polit 2012). Cara yang dipakai

dalam menguji tingkat validitas adalah internal yaitu menguji apakah terdapat kesesuaian antara bagian instrumen secara keseluruhan kuesioner ini dikatakan valid jika nilai corrected item > nilai r table. Jika hasil nilai corrected item lebih besar dibandingkan dengan nilai r tabel yang bernilai 0,444 maka pertanyaan dinyatakan valid. Dalam penelitian ini, nilai r tabel yang didapat adalah 0,444, sedangkan nilai alfa conbrach yang didapatkan adalah 0,890. Peneliti tidak dilakukan uji validitas dan reabilitas karena diadopsi dari penelitian Lisa Ellizabet Aula, 2011.

4.7 Kerangka Operasional

Bagan 4.1 Kerangka Operasional Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.



4.8 Analisa Data

Data kuesioner dikumpulkan dan dianalisa. Analisa data merupakan bagian yang sangat penting untuk mencapai tujuan pokok penelitian, yaitu menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian yang mengungkap fenomena, melalui berbagai macam uji statistik. Statistik merupakan alat yang sering dipergunakan pada peneliti kuantitatif. Salah satu fungsi statistik adalah menyederhanakan data yang berjumlah sangat besar menjadi informasi yang sederhana dan mudah dipahami oleh pembaca untuk membuat keputusan, statistik memberikan metode bagaimana memperoleh data dan menganalisis data dalam proses pengambil suatu kesimpulan berdasarkan data tersebut (Nursalam 2020).

Kemudian data yang diperoleh dengan bantuan komputer dilakukan dengan tiga tahapan.

Tahap pertama *editing* yaitu, memeriksa kebenaran data dan memastikan data yang diinginkan dapat dipenuhi,

Tahap kedua *coding* dalam langkah ini penelitian merubah jawaban responden menjadi bentuk angka yang berhubungan dengan variabel penelitian untuk memudahkan dalam pengolahan data. Setelah itu akan dilanjutkan Tahap kedua *coding*, disini peneliti memasukan data berupa angka yang telah ditetapkan dalam kuesioner,

Tahap ketiga *scoring* dalam langkah ini peneliti menghitung skor yang diperoleh setiap responden berdasarkan jawaban atas pertanyaan yang diajukan peneliti.

Tahap keempat *tabulating* memasukkan hasil perhitungan kedalam bentuk untuk melihat persentase dari jawaban pengolahan data, dan kelima analisis data dilakukan terhadap kuesioner.

Analisa data adalah bagian yang sangat penting untuk mencapai tujuan pokok penelitian (Nursalam , 2014)

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Analisis univariat yang bertujuan untuk untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian (Polit 2012). Analisis univariat penelitian ini metode statistik untuk mengidentifikasi distribusi dan frekuensi faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan
2. Analisis bivariat digunakan terhadap dua variabel yang diduga berhubungan atau berkorelasi (Polit 2012). Pada penelitian analisis bivariat yakni untuk menjelaskan apakah ada hubungan pada faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan. Uji yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan uji *Chi-square*. Data yang dianalisis dengan bivariat untuk mengetahui hubungan setiap variabel independen dengan dependen dimana bila didapatkan $p\text{-value} < 0,05$ maka hubungan dinyatakan bermakna.

4.9 Etika Penelitian

Unsur penelitian yang tak kalah penting adalah etika penelitian (Nursalam, 2020). Etika penelitian yang dilakukan peneliti dalam penelitian yaitu pertama peneliti memperkenalkan diri kemudian memberikan penjelasan kepada calon responden penelitian tentang tujuan penelitian dan prosedur pelaksanaan penelitian. Adapun calon responden sudah mengerti mengenai apa yang telah dijelaskan oleh peneliti dan bersedia menjadi responden, maka peneliti hendaknya mempersilahkan calon responden untuk mendatangi *informed consent* (surat persetujuan). Surat persetujuan ini bertujuan agar jika sewaktu-waktu responden merasa dirugikan ataupun terjadi sesuatu yang tidak seperti dijelaskan, maka responden berhak untuk membatalkan persetujuan tersebut

Tiga prinsip umum mengenai standar perilaku etis dalam penelitian, antara lain (Polit, 2012)

1. *Respect for human* (menghormati martabat manusia)

Responden memiliki otonomi dalam menentukan pilihannya sendiri. Pilihan sendiri dalam arti bahwa calon responden memiliki hak untuk memutuskan apakah bersedia atau menolak untuk menjadi responden didalam penelitian. Jika responden bersedia, maka peneliti akan memberikan informed consent (lembar persetujuan) kepada responden.

2. *Beneficence & non-maleficence* (berbuat baik & tidak merugikan)

Penelitian yang akan dilakukan harus memaksimalkan kebaikan atau keuntungan dan meminimalkan kerugian atau kesalahan terhadap responden dalam penelitian

3. *Justice* (keadilan)

Semua responden penelitian memiliki hak untuk menerima perlakuan yang adil serta hak untuk menjaga privasi (kerahasiaan) responden.

Pada skripsi penelitian ini, pertama sekali peneliti mengajukan permohonan izin peneliti kepada Ketua STIKes Santa Elisabeth Medan, Setelah mendapatkan persetujuan untuk melakukan penelitian, maka peneliti melakukan pengumpulan data awal penelitian. Selanjutnya pada tahap pelaksanaan, peneliti memberikan penjelasan kepada responden tentang tujuan dan prosedur penelitian yang dilakukan terhadap responden. Selanjutnya jika responden bersedia turut serta dalam penelitian sebagai subjek maka responden terlebih dahulu menandatangani lembaran persetujuan (*informed consent*). Kemudian peneliti memulai penelitian sesuai dengan penjelasan dan prosedur yang telah disepakati.

Penelitian ini juga telah layak etik "*Ethical Exemption*" dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan STIKes Santa Elisabeth Medan dengan nomor surat No.094/KEPK-SE/PE-DT/IV/2023.



BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

5.1 Gambaran Lokasi Penelitian

STIKes Santa Elisabeth Medan merupakan salah satu karya pelayanan dalam pendidikan yang didirikan oleh Kongregasi Fransiskanes Santa Elisabeth (FSE) Medan yang dibangun pada tahun 1931 dan terletak di Jalan Bunga Terompet No.118 Pasar 8 Padang Bulan Kecamatan Medan Selayang. STIKes Santa Elisabeth Medan memiliki 7 program studi yaitu: (1) Prodi D3 Keperawatan, (2) Prodi D3 Kebidanan, (3) Prodi S1 Keperawatan, (4) Profesi Ners, (5) Prodi Sarjana Terapan Teknologi Laboratorium Medik (TLM), (6) Sarjana Terapan Manajemen Informasi Kesehatan (MIK) dan (7) S1 Gizi. STIKes Santa Elisabeth Medan juga menyediakan beberapa fasilitas asrama untuk mahasiswa yang terdiri dari asrama putri, yaitu asrama agnes, asrama Antonette, asrama Mathilda dan asrama Hilaria. Khusus asrama putra yaitu asrama Gonzaga.

Adapun Motto “Ketika Aku Sakit Kamu Melawat Aku (Matius 25:36)” dengan Visi dan Misi STIKes Santa Elisabeth Medan

Visi STIKes Santa Elisabeth Medan adalah menjadi pendidikan tinggi medan yang unggul dalam pelayanan kegawatdaruratan berdasarkan Daya Kasih Kristus yang menyembuhkan sebagai tanda Kehadiran Allah dan mampu berkompetisi di tingkat ASEAN tahun 2027. Adapun Misi STIKes Santa Elisabeth Medan adalah (1) Menyelenggarakan pendidikan tinggi kesehatan yang unggul dalam bidang kegawatdaruratan, (2) Menyelenggarakan penelitian agar dan terapan yang inovatif dalam pengembangan ilmu kesehatan, (3)

Menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan perkembangan ilmu kesehatan untuk kepentingan masyarakat, (4) Mengembangkan prinsip *Good governance*, (5) Mengembangkan kerja sama ditingkat Nasional dan ASEAN yang terkait bidang kesehatan, (6) Menciptakan lingkungan akademik yang kondusif dilandasi penghayatan Daya Kasih Kristus.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan 14 April-Mei 2023 yang bertempat di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan berlokasi di Jalan Bunga Terompet No. 118 Pasar 8 Padang Bulan Medan. Adapun jumlah mahasiswa yang menjadi responden dalam penelitian ini yaitu 84 orang.

5.2 Hasil Penelitian

5.2.1 Karakteristik Demografi Responden

Dari penelitian yang dilakukan peneliti diperoleh hasil penelitian mengenai karakteristik demografi responden yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5.1 Distribusi Frekuensi Dan Persentasi Terkait Karakteristik Demografi Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 (n=84)

Karakteristik Responden	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
Perempuan	84	100%
Laki-laki	0	0
Total	84	100%
Umur		
18 Tahun	14	16,7%
19 Tahun	24	28,6%
20 Tahun	20	23,8%
21 Tahun	15	17,9%
22 Tahun	10	11,9%
24 Tahun	1	1,2%
Total	84	100%

Berdasarkan tabel 5.1 diperoleh bahwa karakteristik demografi terdiri responden pada kategori jenis kelamin dengan mayoritas responden berjenis kelamin perempuan sebanyak 84 responden (100%). Berdasarkan umur responden sebagian besar berada pada umur 19 tahun sejumlah 24 responden (28,6%) dan umur 20 tahun sebanyak 20 responden (23,8%) dan sebagian kecil berada pada umur 24 tahun sejumlah 1 responden (1,2%).

5.2.2 Faktor Penampilan Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi pada indikator penampilan makanan dan rasa makanan dapat dilihat dari tabel :

Tabel 5.2 Distribusi Frekuensi Penampilan Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Variabel	Kategori	F	%
Penampilan makanan	Tidak menarik	52	61,9
	Menarik	32	38,1
	Total	84	100

Berdasarkan tabel 5.2 diperoleh hasil data penelitian bahwa dari 84 responden dan 4 pernyataan menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa yang tinggal diasrama dengan faktor penampilan makanan dengan kategori tidak menarik sebanyak 52 responden (61,9%) dan menarik sebanyak 32 responden (38,1%).

STIKes Santa Elisabeth Medan

Tabel 5.3 Distribusi Frekuensi Penampilan Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan berdasarkan Kuisioner.

Indikator	Kategori	F	%
Penampilan Makan			
Warna makanan	Tidak menarik	54	64,3
	Menarik	30	35,7
Total		84	100
Bentuk Makanan	Tidak menarik	55	65,5
	Menarik	29	34,5
Total		84	100
Porsi Makanan	Tidak Sesuai	43	51,2
	Sesuai	41	48,8
Total		84	100
Penyajian Makanan	Tidak menarik	52	61,9
	Menarik	32	38,1
Total		84	100

Berdasarkan tabel 5.3 diperoleh hasil data penelitian yang menunjukkan bahwa penampilan makanan pada aspek warna makan responden dengan kategori menarik pada sebanyak 30 responden (35,7%) dan yang tidak menarik sebanyak 54 responden (64,3%), bentuk makanan dengan kategori menarik sebanyak 29 responden (34,5%) dan yang tidak menarik sebanyak 55 responden (65,5%), porsi makanan dengan kategori sesuai sebanyak 41 responden (48,8%) dan yang tidak sesuai sebanyak 43 responden (51,2%), dan penyajian makanan dengan kategori menarik sebanyak 32 responden (38,1%) dan yang tidak menarik sebanyak 52 responden (61,9%).

5.2.3 Faktor Rasa Makanan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi pada variabel penampilan makanan dan rasa makanan dapat dikategorikan atas dua yaitu tidak menarik dan menarik yang dapat dilihat dari tabel :

Tabel 5.4 Distribusi Frekuensi Rasa Makanan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Variabel	Kategori	F	%
Rasa makanan	Tidak menarik	61	72,6
	Menarik	23	27,4
	Total	84	100

Berdasarkan tabel 5.4 diperoleh hasil data penelitian bahwa dari 84 responden dan 5 pernyataan menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa yang tinggal diasrama dengan faktor rasa makanan dengan kategori tidak menarik sebanyak 61 responden (72,6%) dan menarik sebanyak 23 responden (27,4%).

Tabel 5.5 Distribusi Frekuensi Faktor Rasa Makanan Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan berdasarkan Kuisioner.

Indakator	Kategori	F	%
Rasa Makan			
Aroma makanan	Tidak menarik	60	71,4
	Menarik	24	28,6
	Total	84	100
Bumbu Makanan	Tidak terasa	63	75,0
	Terasa	21	25,0
	Total	84	100

STIKes Santa Elisabeth Medan

Konsistensi Makanan	Tidak sesuai	58	69,0
	Sesuai	26	31,0
	Total	84	100
Keempukan Makanan	Tidak sesuai	54	64,3
	Sesuai	30	35,7
	Total	84	100
Temperatur/Suhu makanan	Tidak sesuai	48	57,1
	Sesuai	36	42,9
	Total	84	100

Berdasarkan tabel 5.5 diperoleh hasil data penelitian yang menunjukkan bahwa rasa makanan pada aspek warna aroma makan responden dengan kategori menarik pada sebanyak 24 responden (28,6%) dan yang tidak menarik sebanyak 60 rsponden (71,4%), bumbu makanan dengan kategori terasa sebanyak 21 responden (25,0%) dan yang tidak terasa sebanyak 63 responden (75,0%), konsistensi makanan dengan kategori sesuai sebanyak 26 responden (31,0%) dan yang tidak sesuai sebanyak 58 responden (69,0%), keempukan makanan dengan kategori sesuai sebanyak 30 responden (35,7%) dan yang tidak sesuai sebanyak 54 responden (64,3 %) dan temperatur/suhu makanan dengan kateegori sesuai sebanyak 36 responden (42,9%) dan yang tidak sesuai sebanyak 48 responden (57,1%).

5.2.4 Distribusi frekuensi Perilaku Membuang Sampah makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi pada variabel sampah makanan dapat dikategorikan atas dua yaitu rendah dan tinggi yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5.6 Distribusi Frekuensi Sampah Makanan Pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 (n=84)

Sampah makanan	F	%
Rendah	8	9,5
Tinggi	76	90,5
Total	84	100

Berdasarkan tabel 5.6 diperoleh hasil data penelitian yang menunjukkan bahwa sampah makanan responden dengan kategori tinggi sebanyak 76 responden (90,5%) dan sampah makanan responden dengan kategori rendah sebanyak 8 responden (9,5%).

5.2.5 Hubungan penampilan makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Berdasarkan hasil tabulasi silang pada penampilan makanan dengan perilaku membuang sampah makanan di asrama dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5.7 Hasil tabulasi silang Hubungan penampilan makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Penampilan makanan	Sampah Makanan		Jumlah		Uji Statistik
	Rendah	Tinggi	f	%	p-Value
	F	%	F	%	
Tidak menarik	5	47	52	100	$P=0,000$
Menarik	9,6	90,4	32	100	
	3	29			
	9,4	90,6			

Berdasarkan tabel 5.7 dapat diketahui hasil tabulasi hubungan penampilan makanan dengan sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 menunjukkan bahwa dari 52 responden penampilan

makanan yang tidak menarik dengan sampah makanan yang tinggi sebanyak 47 responden (90,4%) dan sampah makanan yang rendah sebanyak 5 responden (9,6%). Sedangkan dari 32 responden penampilan makanan yang menarik dengan sampah makanan yang rendah sebanyak 3 responden (9,4%) dan sampah makanan yang tinggi sebanyak 29 responden (90,4%). Berdasarkan hasil uji statistik *Chi-square* diperoleh nilai *p-value* 0,000 ($p < 0,05$) sehingga dapat disimpulkan ada hubungan penampilan makanan dengan sampah makanan pada mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

5.2.6 Hubungan rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Berdasarkan hasil tabulasi silang pada rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan di asrama dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5.8 Hasil tabulasi silang Hubungan rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Rasa makanan	Sampah Makanan		Jumlah		Uji Statistik <i>p-Value</i>
	Rendah	Tinggi	F	%	
	F	%	F	%	
Tidak menarik	5	56	61	100	$P=0,067$
Menarik	8,2	91,8	23	100	
	3	20			
	13,0	87,0			

Berdasarkan tabel 5.8 dapat diketahui hasil tabulasi hubungan rasa makanan dengan sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 menunjukkan bahwa dari 61 responden penampilan makanan yang tidak menarik dengan sampah makanan yang tinggi sebanyak 56

responden (91,8%) dan sampah makanan yang rendah sebanyak 5 responden (8,2%). Sedangkan dari 23 responden rasa makanan yang menarik dengan sampah makanan yang rendah sebanyak 3 responden (13,0%) dan sampah makanan yang tinggi sebanyak 20 responden (87,0%). Berdasarkan hasil uji statistik *Chi-square* diperoleh nilai *p-value* 0,067 ($p < 0,05$) sehingga dapat disimpulkan tidak ada hubungan rasa makanan dengan sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

5.3 Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 84 orang responden mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan bulan April 2023, maka diperoleh hasil sebagai berikut:

5.3.1 Distribusi Frekuensi Penampilan Makanan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan tahun 2023 tentang penampilan makanan menunjukkan bahwa responden yang memiliki penampilan makanan yang presentase paling besar adalah pada penampilan makanan dengan (61,9%) yang tidak menarik.

Peneliti berpendapat bahwa saat melakukan penelitian di asrama mengenai penampilan makanan seperti (warna makanan, bentuk makanan, porsi makanan dan penyajian makanan) tidak menarik, dapat dilihat dari jawaban yang diberikan pada saat mengisi kuisioner khususnya pada pertanyaan bentuk makanan tidak

menarik dengan presentase (65,5%). Warna makanan tidak menarik dapat dikarenakan bentuk ataupun tekstur seperti sayur yang disajikan dengan warna yang pudar dan lauk pauk yang keras, sehingga mengurangi nafsu makan mahasiswa dan porsi makanan menjadi sedikit, begitu juga dengan warna sayur yang disajikan tidak mencolok dan juga variasi menu yang selalu berulang. Asumsi peneliti didukung oleh penelitian Dewi (2015) yang menyatakan bahwa, warna makanan yang tidak menarik dapat menyebabkan sisa makanan menjadi lebih banyak.

Hasil penelitian diatas sejalan dengan penelitian Khusna (2018) yang menyatakan bahwa warna makanan kurang menarik dan kurang bervariasi dikarenakan warna lauk dan sayuran hewani dan nabati terlalu kecoklatan, sehingga menu yang disajikan kurang menarik dan mempengaruhi nafsu makan.

Hasil penelitian diatas juga didukung oleh penelitian Ayupradinda et al. (2022) yang menyatakan bahwa penampilan makanan merupakan penentu sisa makanan, dan besar porsi makanan. Masih banyak porsi makanan yang terbuang ataupun tersisa dikarenakan rasa jenuh ataupun bosan pada menu yang diberikan sehingga terdapat banyak sisa makanan.

5.3.2 Distribusi Frekuensi Faktor Rasa Makanan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Peneliti berpendapat saat melakukan penelitian mengenai rasa makanan yang terdiri dari (aroma makanan, bumbu makanan, konsistensi makanan, keempukan makanan, temperature/suhu makanan) dari hasil jawaban yang diberikan saat pengisian kuesioner dengan presentase paling besar adalah pada

bumbu makanan (75,0%). Banyaknya sisa makanan yang terbuang juga dikarenakan pada saat penyajian suhu makanan seperti nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran tidak hangat lagi saat akan dihidangkan, menu rasa sayur yang tidak menarik karena penggunaan bumbu yang kurang pas, konsistensi atau tekstur ikan yang keras dan aroma lauk hewani yang amis dan juga seperti buah-buahan yang disajikan terlalu matang sehingga mempengaruhi nafsu makan yang akan berdampak terhadap sisa makananan.

Pendapat diatas sejalan dengan penelitian Ayupradinda et al (2022) yang menyatakan bahwa makanan yang tidak ditutup dapat menyebabkan makanan tersebut tidak hangat lagi sehingga menyebabkan kurangnya minat untuk makan. Peneliti juga menyebutkan bahwa buah yang disajikan terlalu matang dapat menyebabkan sisa makanan dikarenakan konsistensinya sudah terlalu lunak.

Penelitian diatas juga sejalan dengan penelitian Thania et al (2022) yang menyatakan bahwa suhu makanan merupakan faktor penentu dalam menghabiskan makanan, karena suhu yang hangat pada makanan dapat mempengaruhi selera makanan.

Hal diatas juga didukung oleh penelitian Nafi'a (2021), yang menyatakan bahwa cita rasa merupakan unsur dari kualitas makanan, karakteristik makanan yang berupa rasa, penampilan, variabilitas dan kehangatan atau suhu dan distribusi makanan merupakan faktor yang berpengaruh terhadap kepuasan pasien.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian Wahyuni, Battung, and Salam (2019) yang menyatakan bahwa kualitas makanan terdiri dari cita rasa makanan yang

dapat mempengaruhi konsumsi makanannya. Selain rasa makanan pada waktu dihidangkan, aroma makanan yang disajikan juga dapat merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga selera untuk mencicipi makanan. Cita rasa makanan ditentukan oleh indera penciuman dan pengecap. Aroma makanan yang disebarkan oleh makanan akan memberikan daya tarik yang kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera makan seseorang.

5.3.3 Distribusi Frekuensi Sampah Makanan Pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023

Peneliti berpendapat bahwa tingginya faktor perilaku membuang sampah mencapai persentase (90,5%). Hal ini dikarenakan ada dua yaitu faktor pemicu terjadinya peningkatan perilaku membuang sampah makanan yaitu faktor internal dan faktor eksternal, dimana faktor internal ini dapat berupa nafsu makan, kebiasaan makan, rasa bosan dan adanya makanan dari luar dan faktor eksternal dapat berupa cita rasa makanannya. Jenis makanan sayuran merupakan makanan yang paling banyak sisa pada siang hari yaitu sayuran yang berkuah seperti sayur kangkung, bayam serta terong dicampur kacang panjang.

Pendapat diatas didukung oleh penelitian Yuliantini (2018) yang menyatakan bahwa kebanyakan orang membawa makanan dari luar atau dari rumah sehingga makanan yang diberikan tidak dihabiskan, faktor yang mempengaruhi sisa makanan selain faktor eksternal yaitu cita rasa makanan juga adanya faktor internal yaitu nafsu makan, kebiasaan makan, rasa bosan dan adanya makanan dari luar.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian (Rahman 2021) bahan menu makanan yang disajikan sama untuk setiap kali makan, sehingga ada sisa

makanan. Selain rasa bosan, masih kenyang, mual dan tidak nafsu makan dapat mengakibatkan sisa makanan.

Penelitian diatas juga sejalan dengan penelitian Hartati, Telisa, and Siregar (2022) yang menyatakan bahwa makanan yang tidak habis dimakan karena nasi yang disajikan keras, porsi yang diberikan juga terlalu besar dan temperatur tidak hangat sehingga selera makan menurun. Pada lauk hewani pasien menyatakan tidak menyukai daging salah satunya ayam dan bumbu yang disajikan kurang terasa atau hambar, dan pada sayuran tersebut tidak lagi hangat hal tersebut yang membuat perilaku membuang sampah makanan meningkat.

5.3.4 Hasil tabulasi penampilan makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Dari hasil diatas didapatkan bahwa hasil penampilan makanan yang tidak menarik dengan sampah makanan yang tinggi 47 responden dengan prensentase (90,4%) dan sampah makanan yang rendah 5 responden dengan prensentase (9,6%) dengan nilai $p\text{-value}=0.000$ sehingga ada hubungan antara rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan karena penampilan makanan suatu penyajian menjadi lebih menarik untuk dipandang dan sisa makanan dipengaruhi faktor eksternal.

Hal ini sejalan dengan Dian Berdhika Sari Lumbantoruan (2012) yang menyatakan terdapat hubungan yang nyata antara pengaruh penampilan makanan dengan sisa makanan. Secara teori sisa makanan dipengaruhi oleh keadaan fisik dan kebiasaan makanan, sedangkan penampilan makanan dapat mempengaruhi adanya sisa makanan secara teori penampilan makanan dipengaruhi oleh warna

makanan, tekstur makanan, bentuk makanan yang disajikan, porsi makanan, penyajian makanan. Karena penampilan makanan yang menarik pada saat disajikan akan rangsangan indra penglihatan.

Penelitian juga sesuai dengan (Manora, Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang Jalan Adinegoro, and Kalumpang Padang 2019) yang menyatakan ada hubungan antara persepsi pasien mengenai cita rasa makanan dengan terjadinya sisa makanan. Cita rasa makanan terdiri dari dua aspek utama yaitu penampilan makanan dan rasa makanan. Penampilan makanan yang tidak menarik 39,6 kali menyisahkan makanan banyak.

5.3.5 Hasil tabulasi rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Dari hasil diatas didapatkan bahwa hasil rasa makanan yang tidak menarik dengan sampah makanan yang tinggi 56 responden dengan prensentase (91,8%), dan sampah makanan yang rendah 5 responden dengan prensentase (8,2%) dengan nilai $p\text{-value}=0.067$ sehingga tidak ada hubungan antara rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan.

Hasil ini sejalan dengan penelitian Joy Rebeca (2020) yang menyatakan bahwa tidak adanya hubungan antara rasa makanan dengan perilaku membuang sampah makanan makanan dengan sisa makanan dikarenakan rasa makanan yang berkaitan denngan penampilan makanan yang disajikan dapat merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga dapat meningkatkan selera makan, sisa makanan dapat dipengaruhi oleh faktor internal yang terdiri dari keadaan psikis, fisik dan kebiasaan makan, faktor eksternal yaitu penampilan makanan dan rasa

makanan, serta faktor lingkungan yang terdiri dari jadwal/waktu penyajian makanan, makanan dari luar rumah, alat makan yang digunakan dan kerahamaan petugas/penyaji makan.

Penelitian diatas juga sesuai dengan penelitian Armadita, Primadona, and Mahmudiono (2019) yang menyatakan bahwa tidak terdapat hubunga antara indikator rasa dan penampilan makanan dengan sisa sayuran. Beberapa aspek dalam indikator tersebut yang memiliki presentase seperti sisa sayuran yang besar, yaitu konsistensi sayuran pada makan pagi, besar porsi sayuran pada makan siang, cara penyajian sayuran pada makan pagi, dan rasa sayuran pada makan malam.



BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah pada mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan tahun 2023, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Faktor penampilan makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 dikategorikan menarik sebanyak 32 orang (38,1%) dan kategori tidak menarik sebanyak 52 orang (61,9%).
2. Faktor rasa makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 dikategorikan menarik sebanyak 23 orang (27,4%) dan kategori tidak menarik sebanyak 61 orang (72,4%).
3. Berdasarkan hasil uji statistik *Chi-square* diperoleh nilai *p-value* 0,000 ($p < 0,05$) sehingga dapat disimpulkan ada hubungan penampilan makanan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.
4. Berdasarkan hasil uji statistik *Chi-square* diperoleh nilai *p-value* 0,067 ($p < 0,05$) sehingga dapat disimpulkan tidak ada hubungan rasa makanan dengan sampah makanan pada mahasiswa diasrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023 .

6.2 Saran

Hasil penelitian dengan jumlah responden sebanyak 84 orang mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan pada mahasiswa di asrama STIKes Santa Elisabeth Medan tahun 2023 maka disarankan kepada:

6.2.1 Bagi responden

Diharapkan dapat menjadi sumber informasi mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku membuang sampah makanan, dimana mahasiswa agar lebih menghargai makanan yang telah disajikan di asrama.

6.2.2 Bagi asrama

Perlunya dibuat jadwal menu setiap 10 hari guna mengurangi kejenuhan mahasiswa terhadap menu makanan yang disajikan, sehingga sisa makanan dapat berkurang secara bertahap.

6.2.3 Bagi penelitian selanjutnya

Penelitian selanjutnya perlu diteliti tentang faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku membuang sampah makanan dengan mempertimbangkan faktor ekonomi dan motivasi responden tinggal di asrama.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisy, Khilda Rohdatul, Devi Angeliana Kusumaningtiar, and Prita Dhyani Swamilaksita. 2022. "002 RW 001 KELURAHAN MARGAJAYA KECAMATAN BEKASI SELATAN TAHUN 2022." 2(2).
- Armadita, Padella Dian Julia, Suzanna Primadona, and Trias Mahmudiono. 2019. "Rasa, Penampilan, Dan Sisa Sayuran Pasien Anak Di Rumkital Dr. Ramelan Surabaya." *Media Gizi Indonesia* 14(1): 66–74. <https://journal.uhamka.ac.id/index.php/argipa>.
- Aula, Lisa Elizabet. 2011. "Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap DI Rumah Sakit Haji Jakarta." *UIN Syarif Hidayatullah Jakarta* 2(1): 123. kalteng.litbang.pertanian.go.id.
- Ayupradinda, Bunga F et al. 2022. "Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa Makanan Dan Zat Gizi Yang Hilang." *Jurnal Nutrisia* 24(1): 21–28.
- Bambang Hermanu. 2022. "Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management." *Jurnal Agrifoodtech* 1(1 SE-Articles): 1–11.
- Chaerul, Mochammad, and Sharfina Ulfa Zatadini. 2020. "Perilaku Membuang Sampah Makanan Dan Pengelolaan Sampah Makanan Di Berbagai Negara: Review." *Jurnal Ilmu Lingkungan* 18(3): 455–66.
- Dewi, Lulik Sulifa. 2015. "Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang." *Skripsi*: 58–65.
- Doli, Dr.Jenita. 2021. *PSIKOLOGI KEPERAWATAN*. jl. wonosari KM. 6 Demblaksari Baturetno Banguntapan Bantul Yogyakarta: PT PUSTAKA BARU.
- Farikhotin, Siti Nurlaela, Sherli Nawang Sary, and Jennia Rolitasari. 2017. "Food Bank Sebagai Bentuk Kepedulian Generasi Z Peduli Ketahanan Pangan Dengan Integrasi Sekolah Dan Masyarakat Dari Pemanfaatan Food Waste." *Food Bank as a Form of Concern for Generation Z Cares for Food Security by Integration of Schools and Communities Fr.* : 745–51.
- Hartati, Yuli, Imelda Telisa, and Afriyana Siregar. 2022. "Karakteristik Pasien , Preferensi , Penampilan , Rasa Dan Sisa Makanan Biasa Di Rumah Sakit Kota Palembang." *Jurnal Pustaka Padi* 1(2): 51–56.

- Hasanah, Amelia, Eka Intan Kumala Putri, and M Ekayani. 2022. "Kerugian Ekonomi Dari Sisa Makanan Konsumen Di Rumah Makan Dan Potensi Upaya Pengurangan Sampah Makanan." *Jurnal Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan (Journal of Environmental Sustainability Management)* 6(1): 45–58.
- Hasanah, M U. 2021. "Faktor Yang Berhubungan Dengan Pengelolaan Sampah Makanan (Food Waste) Di Rumah Makan Sekitar Universitas Mulawarman" <http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/16256/>.
- joy rebecca. 2020. "Hubungan Rasa Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar." (22): 11.
- Khusna, Lailatul. 2018. "Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS." *Publikasi Ilmiah Program St(Fakultas Ilmu Kesehatan)*: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Khusniyah, Muis, Zeni Zainal, and Dwi Apriyanti Kumalasari. 2022. "Kajian Food Waste Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga Food Waste Study to Improve Family Economy." 9(3): 209–21.
- Kusumaningtiar, D A, G Vionalita, and ... 2022. "Pemberdayaan Masyarakat Berkelanjutan Dengan Pengelolaan Sampah Organik Rumah Tangga." *Piramida: Jurnal ...* 1(2): 50–55.
- Makanan, Bab Sampah. 2019. *Sampah Makanan*.
- Manora, Elsa, Sekolah KM Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang Jalan Adinegoro, and Simpang Kalumpang Padang. 2019. "Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok." *Sainstek : Jurnal Sains dan Teknologi* 11(2): 2580–278.
- Nafi'a, Zidni Ilma. 2021. "Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit: Literature Review." *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS.Dr. Soetomo* 7(2): 233.
- Nursalam. 2020. *Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan: Pendekatan Praktis Edisi 3*. Jakarta: Salemba Medika.
- Pamelia, Icha. 2018. "Perilaku Konsumsi Makanan Cepat Saji Pada Remaja Dan Dampaknya Bagi Kesehatan." *Ikesma* 14(2): 144.
- Polit, Beck and. 2012. "Nursing Research Principles and Methods."
- Prasetyo, D.T., and R. Djuwita. 2020. "Penggunaan Theory of Planned Behavior

- Dalam Menganalisis Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Food Waste Behavior Pada Dosen.” *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen* 13(3): 277–88.
- Rahman, Fifi Audia. 2021. “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di RSUD Sultan Suriyah Kota Banjarmasin.” *Skripsi* 13(4): 676–92.
- Rosa, Dhea Alifia, and Denny Indrayana Setyadi. 2021. “Perancangan Aplikasi Mobile Sebagai Media Donasi Makanan Online Dalam Mengurangi Food Waste Di Surabaya.” *Jurnal Sains dan Seni ITS* 10(1): 16–23.
- Thania, Erna et al. 2022. “Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa Tanpa Diet Khusus Di Rs Pmi Bogor.” *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)* 2(1): 1.
- Wahyuni, Putri Dwi, Sabaria Manti Battung, and Abdul Salam. 2019. “Gambaran Tingkat Kepuasan Santriwati Pada Mutu Hidangan Di Sma Athirah Boarding School Makassar Dan Bone.” *Kesmas Universitas Hasanuddin*: 1–13.
- Yuliantini, Emy. 2018. “PENAMPILAN DAN RASA MAKANAN SEBAGAI FAKTOR SISA MAKANAN PASIEN ANAK DI RUMAH SAKIT Dr. SOBIRIN MUSI RAWAS.” *Jurnal Media Kesehatan* 8(2): 184–89.



LAMPIRAN



STIKes Santa Elisabeth Medan

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Kepada Yth,
Calon responden penelitian
Di tempat

Dengan hormat,

Dengan perantaraan surat ini saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Iralomal Oktavia Sitompul

NIM : 032019034

Alamat : Jln. Bunga Terompet Pasar VIII No. 118 Kel.Sempakata,
Kec.Medan Selayang

Mahasiswi program studi ners tahap akademik yang sedang mengadakan penelitian dengan judul **“Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023”**. Penelitian ini tidak menimbulkan akibat yang merugikan bagi anda sebagai responden, segala informasi yang diberikan oleh responden kepada peneliti akan dijaga kerahasiaannya, dan hanya digunakan untuk kepentingan peneliti semata.

Apabila saudara/I yang bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini, peneliti memohon kesediaan responden untuk menandatangani surat persetujuan untuk menjadi responden dan bersedia untuk memberikan informasi yang dibutuhkan peneliti guna pelaksanaan penelitian. Atas segala perhatian dan kerjasamadari seluruh pihak saya mengucapkan banyak terimakasih.

Hormat saya

Penulis

(Iralomal Oktavia Sitompul)



STIKes Santa Elisabeth Medan

INFORMED CONSENT

(Persetujuan Keikutsertaan Dalam Penelitian)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama (Inisial) :

Umur :

Jenis Kelamin :

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian yang akan dilakukan oleh Mahasiswa/i Program Studi Ners STIKes Santa Elisabeth Medan, yang bernama Iralomal Oktavia Sitompul dengan judul **“Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023”**. Saya memahami bahwa penelitian ini tidak akan berakibat fatal dan merugikan. Oleh karena itu, saya bersedia menjadiresponden pada penelitian ini.

Medan, April 2023

Responden


()

KUESIONER**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU
MEMBUANG SAMPAH MAKANAN PADA MAHASISWA DI ASRAMA
STIKES SANTA ELISABETH MEDAN TAHUN 2023**

Petunjuk pengisian:

1. Mohon bantuan dan kesediaan Saudara/i untuk menjawab semua pertanyaan di bawah ini.
2. Baca dan pahami terlebih dahulu setiap pertanyaan dalam angket ini dengan teliti
3. Berikanlah penilaian terhadap makanan yang disajikan oleh Asrama. Anda dapat memberi tanda lingkaran pada poin penilaian sesuai dengan penilaian anda.

Contoh: Anda memberi nilai 7 terhadap warna makanan, maka anda melingkari angka 7

Warna makanan yang disajikan di asrama	Tidak Menarik	1	2	3	4	5	6	⑦	8	9	10
	Menarik										

4. Tidak ada jawaban yang salah, semua jawaban benar dan baik serta tidak berpengaruh pada prestasi belajar anda.
5. Sebelum mengumpulkan kuesioner dimohon untuk mengecek kembali jawaban anda dan dimohon untuk tidak mengosongkan jawaban dari satu pertanyaan pun.

A. Identitas Responden



1. Nomor Kuesioner : R. 00
2. Nama responden :
3. Usia : tahun
4. Jenis kelamin : Laki-laki/Perempuan
5. Prodi :

B. Rentang Skala Faktor-faktor Membuang Sampah Makanan

STIKes Santa Elisabeth Medan

Penampilan Makanan		
No.	Bagaimana pendapat anda terhadap penampilan makanan dari segi:	
1.	Warna makanan yang disajikan di asrama	Tidak Menarik 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Menarik <input type="text"/>
2.	Bentuk makanan yang disajikan di asrama	Tidak Menarik 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Menarik <input type="text"/>
3.	Porsi makanan yang disajikan di asrama	Tidak Sesuai 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Sesuai <input type="text"/>
4.	Penyajian makanan yang disajikan di asrama	Tidak Menarik 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Menarik <input type="text"/>
Rasa Makanan		
No.	Bagaimana pendapat anda terhadap rasa makanan dari segi:	
1.	Aroma makanan yang disajikan di asrama	Tidak Menarik 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Menarik <input type="text"/>
2.	Bumbu makanan yang disajikan di asrama	Tidak terasa 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Terasa <input type="text"/>
3.	Konsistensi makanan yang disajikan di	Tidak sesuai 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Sesuai <input type="text"/>



	asrama	
4.	Keempukan makanan yang disajikan di asrama	<p>Tidak sesuai 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Sesuai</p> 
5.	Temperature/suhu makanan yang disajikan di asrama	<p>Tidak sesuai 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Sesuai</p> 

A. Lembar Observasi Sampah Makanan

Menu	Berat awal (g)	Berat sisa (g)	% sisa makanan
Makan Pagi			
Makan Siang			
Makan Sore			
Total			
$\% \text{ sisa makanan} = \frac{\text{Berat sisa}}{\text{Berat awal}} \times 100\% =$			

Hasil : ☐ > 25% = sampah makanan tinggi

☐ $< 25\%$ = sampah makanan rendah



STIKes Santa Elisabeth Medan

PENGAJUAN JUDUL PROPOSAL

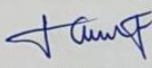
JUDUL PROPOSAL : Faktor - Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku
Membuang Sampah Makanan Di Tanjung Drom
Dusun III Tahun 2023

Nama mahasiswa : Iralomal Oktavia Sitompul

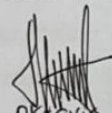
N.I.M : 032019034

Program Studi : Ners Tahap Akademik STIKes Santa Elisabeth Medan

Menyetujui,
Ketua Program Studi Ners


Lindawati Farida Tampubolon,
S.Kep.,Ns.,M.Kep



Medan, 7 Maret 2023

Mahasiswa,

Iralomal Oktavia Sitompul

STIKes Santa Elisabeth Medan

USULAN JUDUL SKRIPSI DAN TIM PEMBIMBING

1. Nama Mahasiswa : Irolama Oriana Sitompur
2. NIM : 032019034
3. Program Studi : Ners Tahap Akademik STIKes Santa Elisabeth Medan
4. Judul : Faktor - faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan
5. Tim Pembimbing :

Jabatan	Nama	Kepedlaan
Pembimbing I	<u>Digambar Duv, S.Kep, Ns, M. kep</u>	
Pembimbing II	<u>Lindawati Simanungkalit, S.Kep, Ns.M.</u> <u>Nes.</u>	

6. Rekomendasi :

- a. Dapat diterima Judul : Faktor - faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan yang tercantum dalam usulan judul Skripsi di atas
- b. Lokasi Penelitian dapat diterima atau dapat diganti dengan pertimbangan obyektif
- c. Judul dapat disempurnakan berdasarkan pertimbangan ilmiah
- d. Tim Pembimbing dan Mahasiswa diwajibkan menggunakan Buku Panduan Penulisan Proposal Penelitian dan Skripsi, dan ketentuan khusus tentang Skripsi yang terlampir dalam surat ini

Medan, 27-3-2023.....

Ketua Program Studi Ners



Lindawati F. Tampubolon, S.Kep., Ns., M.Kep



STIKes Santa Elisabeth Medan



SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN (STIKes) SANTA ELISABETH MEDAN

Jl. Bunga Terompet No. 118, Kel. Sempakata, Kec. Medan Selayang

Telp. 061-8214020, Fax. 061-8225509 Medan - 20131

E-mail: stikes_elisabeth@yahoo.co.id Website: www.stikeselisabethmedan.ac.id

Medan, 01 April 2023

Nomor : 472/STIKes/Asrama-Penelitian/IV/2023

Lamp. : -

Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth.:
Koordinator Asrama
STIKes Santa Elisabeth Medan
di-
Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penyelesaian studi pada Prodi S1 Ilmu Keperawatan STIKes Santa Elisabeth Medan, melalui surat ini kami mohon kesediaan Suster untuk memberikan ijin penelitian bagi mahasiswa tersebut di bawah ini, yaitu:

NO	N A M A	NIM	JUDUL PROPOSAL
I.	Iralomal Oktavia Sitompul	032019034	Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023

Demikian hal ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama yang baik kami ucapkan terimakasih.



Hormat kami,
STIKes Santa Elisabeth Medan

Mestika B. Karo, M.Kep., DNSc
Ketua

Tembusan:

1. Mahasiswa yang bersangkutan
2. Arsip

STIKes Santa Elisabeth Medan



STIKes SANTA ELISABETH MEDAN KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN

Jl. Bunga Terompet No. 118, Kel. Sempakata, Kec. Medan Selayang
Telp. 061-8214020, Fax. 061-8225509 Medan - 20131

E-mail: stikes_elisabeth@yahoo.co.id Website: www.stikeselisabethmedan.ac.id

KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
STIKES SANTA ELISABETH MEDAN

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"
No.: 094/KEPK-SE/PE-DT/IV/2023

Protokol penelitian yang diusulkan oleh:
The research protocol proposed by

Peneliti Utama : Iralomal Oktavia Sitompul
Principal In Investigator

Nama Institusi : STIKes Santa Elisabeth Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal iniseperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indicator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 01 April 2023 sampai dengan tanggal 01 April 2024.

This declaration of ethics applies during the period April 01, 2023, until April 01, 2024.

April 01, 2023
Ketua,

Mestiana Br. M. Kep. DNSc.



STIKes Santa Elisabeth Medan

ASRAMA STIKes SANTA ELISABETH MEDAN

Jl. Bunga Terompet No. 118, Kel Sempakata Kec. Medan Selayang

Telp. 061-8224223 Medan 20131

Medan, 05 April 2023

Kepada Yth:

Ketua STIKes Santa Elisabeth Medan

Di

Tempat

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan permohonan ijin penelitian untuk penyelesaian program studi S1 Ilmu Keperawatan STIKes Santa Elisabeth Medan Nomor : 472/STIKes/Asrama-Penelitian /IV/2023 tertanggal 01 April 2023, maka dengan ini Koordinator Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan mengizinkan penelitian tersebut guna kepentingan penelitian bagi mahasiswa di bawah ini:

No	Nama	Nim	Judul Proposal
1	Iralomal Oktavia Sitompul	032019034	Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa Di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023

Dengan demikian surat pemberitahuan ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama yang baik kami mengucapkan terimakasih.

Hormat kami,

Koordinator Asrama

STIKes Santa Elisabeth Medan

Sr.M.Ludovika FSE



STIKes Santa Elisabeth Medan

ASRAMA STIKes SANTA ELISABETH MEDAN

JL. Bunga Terompet No. 118, Kel Sempakata Kec. Medan Selayang

Telp. 061-8224223 Medan 20131

Medan, 22 Mei 2023

Kepada Yth:

Ketua STIKes Santa Elisabeth Medan

Di

Tempat

Perihal: Selesai Penelitian

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan surat dari STIKes Santa Elisabeth Medan dengan Nomor : 472/STIKes/Asrama-Penelitian /IV/2023 maka dengan ini kami sampaikan bahwa penelitian telah selesai oleh mahasiswa dibawah ini:

No	Nama	Nim	Judul Proposal
1	Iralomal Oktavia Sitompul	032019034	Faktor- faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Membuang Sampah Makanan Pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023.

Demikian surat pemberitahuan ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama yang baik kami mengucapkan terimakasih.

Hormat kami,

Koordinator Asrama

STIKes Santa Elisabeth Medan

Sr.M.Ludovika FSE



STIKes Santa Elisabeth Medan

Buku Bimbingan Proposal dan Skripsi Prodi Ners STIKes Santa Elisabeth Medan



SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Italomal Oktavia Sitompul
NIM : 032019034
Judul : Faktor-faktor yang berhubungan dengan ..
Perilaku membuang sampah makanan ..
pada Mahasiswa di Asrama STIKes Santa ..
Elisabeth Medan Tahun 2023
Nama Pembimbing I : Jagentar Pane, S.Kep., Ns., M.Kep
Nama Pembimbing II : Lindawati Simorangkir, S.Kep., Ns., M.Kep
Nama Penguji III : Ernita Rante Rupang, S.Kep., Ns., M.Kep

NO	HARI/ TANGGAL	PENGUJI	PEMBAHASAN	PARAF		
				PEM I	PEM II	PENG III
1.	Selasa, 30 Mei 2023	Penguji 2 Lindawati Simorangkir, S.Kep., Ns., M.Kep	- Revisi BAB 5 Pembahasan - Sistematik Penulisan		#	
2.	Rabu, 31 Mei 2023	Penguji 2 Lindawati Simorangkir, S.Kep., Ns., M.Kep	- konsultasi cara mendapatkan sampel sejumlah 84.		#	
3.	Sabtu, 3 Mei 2023	Penguji 2 Lindawati Simorangkir, S.Kep., Ns., M.Kep	dec ju		#	



STIKes Santa Elisabeth Medan

Buku Bimbingan Proposal dan Skripsi Prodi Ners STIKes Santa Elisabeth Medan



NO	HARI/ TANGGAL	PENGUJI	PEMBAHASAN	PARAF		
				PEM I	PEM II	PENG III
	Jum'at 3 Mei 2023	Pengusi 1 Dagentar pane S-kep, Ns, M., kep	Perbaiki pembahasan tambahan jurnal penelitian			
	Selasa 6 Mei 2023	Pengusi 1 Dagentar pane S-kep, Ns, M., kep	Perbaiki Asumsi peneliti tdk bari ys adaptasi			
	Rabu 7 Mei 2023	Pengusi 1 Dagentar pane S-kep., Ns, M. kep	Acc jilid.			
	Kamis 8 Mei 2023	Pengusi 3 Ernita rankrupang S-kep., Ns, M. kep.	Acc Jilid			
	Jum'at 9 Mei 2023	Atmanto Sinaga S.S., M.pd	Konsul abstrak			

STIKes Santa Elisabeth Medan

HASIL OUTPUT SPSS

Kode Keseluruhan sisa makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Rendah	8	9,5	9,5	9,5
	Tinggi	76	90,5	90,5	100,0
	Total	84	100,0	100,0	

Crosstab

			Kode Keseluruhan sisa makanan		
			Rendah	Tinggi	Total
Kode Penampilan	Tidak manrik	Count	5	47	52
		% within KodePenampilan	9,6%	90,4%	100,0 %
	menarik	Count	3	29	32
		% within KodePenampilan	9,4%	90,6%	100,0 %
Total		Count	8	76	84
		% within KodePenampilan	9,5%	90,5%	100,0 %

Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	,001 ^a	1	,971		
Continuity Correction ^b	,000	1	1,000		
Likelihood Ratio	,001	1	,971		
Fisher's Exact Test				1,000	,643
Linear-by-Linear Association	,001	1	,971		
N of Valid Cases	84				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3,05.

b. Computed only for a 2x2 table

STIKes Santa Elisabeth Medan

Crosstab

			Kode Keseluruhan sisa makanan		Total
			Rendah	Tinggi	
KodeRasa a	Tidak manaarik	Count	5	56	61
		% within KodeRasa	8,2%	91,8%	100,0%
	menarik	Count	3	20	23
		% within KodeRasa	13,0%	87,0%	100,0%
Total	Count		8	76	84
	% within KodeRasa		9,5%	90,5%	100,0%

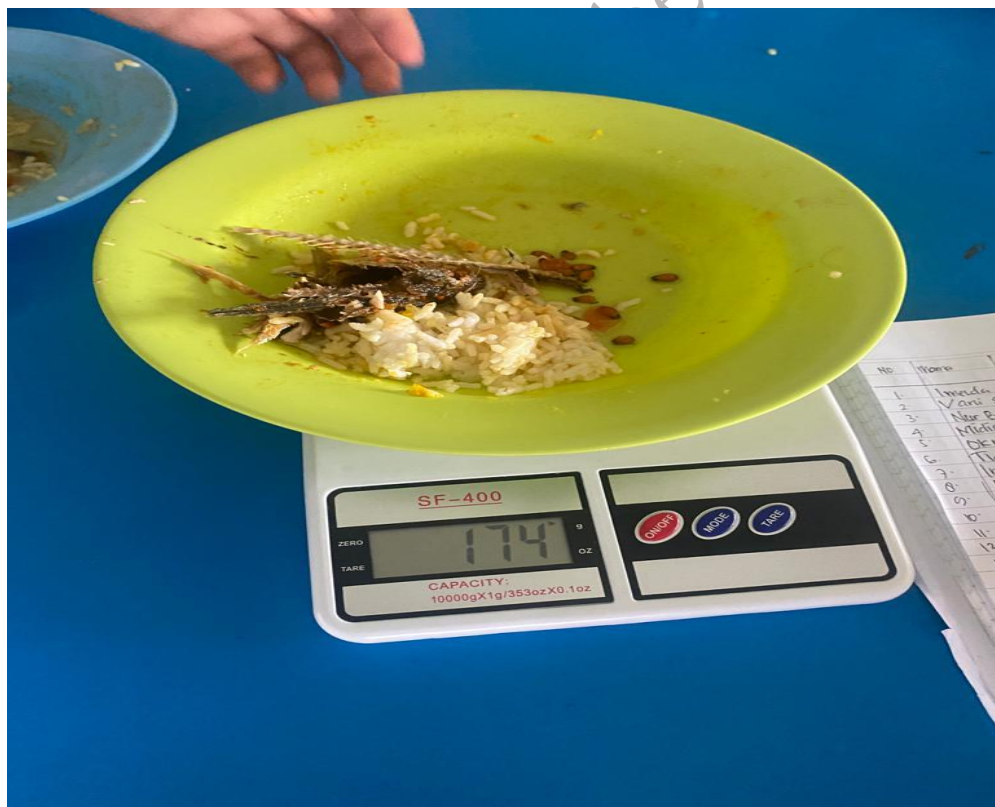
Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	,455 ^a	1	,500		
Continuity Correction ^b	,067	1	,796		
Likelihood Ratio	,430	1	,512		
Fisher's Exact Test				,678	,380
Linear-by-Linear Association	,450	1	,502		
N of Valid Cases	84				

a. 1 cells (25,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2,19.

b. Computed only for a 2x2 table

DOKUMENTASI



STIKes Santa Elisabeth Medan



STIKes Santa Elisabeth Medan



STIKes Santa Elisabeth Medan





