

## Sosialisasi Zero Food Waste P3K SD Rabbani Purwakarta

Hisny Fajrussalam<sup>1\*</sup>, Fadia Fazilatun Nisa<sup>2</sup>, Fariyah Ayuni<sup>3</sup>, Gina Selvia Rahayu<sup>4</sup>, Rerey Realistiya<sup>5</sup>, Windy Aledya Rosyani<sup>6</sup>

<sup>1-6</sup>Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia

Email: <sup>1\*</sup>[hfajrussalam@upi.edu](mailto:hfajrussalam@upi.edu), <sup>2</sup>[fadiafazilatun@upi.edu](mailto:fadiafazilatun@upi.edu), <sup>3</sup>[fariyahayuni@upi.edu](mailto:fariyahayuni@upi.edu), <sup>4</sup>[ginaselviar3@upi.edu](mailto:ginaselviar3@upi.edu), <sup>5</sup>[rereyrealistiya@upi.edu](mailto:rereyrealistiya@upi.edu), <sup>6</sup>[windyaledya@upi.edu](mailto:windyaledya@upi.edu)

(\* : coresponding author)

**Abstrak** – Kegiatan sosialisasi *zero food waste* yang bertemakan ” Dari dapur ke alam: Peran keluarga dalam *zero food waste*” ini dilaksanakan di Aula SD Rabbani, Kelurahan Nagritengah, Kecamatan Purwakarta, Kabupaten Purwakarta. Kegiatan ini dilaksanakan berdasarkan permasalahan pengelolaan sampah sisa makanan dan pelestarian lingkungan. Dengan menargetkan orangtua peserta didik sebagai target peserta sosialisasi ini dikarenakan betapa pentingnya peran keluarga dari rumah guna memulai kebiasaan baik bagi anggota keluarga untuk senantiasa memahami konsep *zero food waste*. Kegiatan ini melalui dua tahapan, yakni 1) tahap perencanaan, dimana mahasiswa melakukan penyusunan langkah strategis seperti identifikasi target peserta, penentuan waktu dan tempat pelaksanaan, menentukan pihak-pihak yang akan berkolaborasi hingga pemilihan pokok-pokok materi yang hendak disampaikan oleh pihak Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Purwakarta. 2) tahap pelaksanaan, pengerjaan *pretest* dan *posttest* oleh orangtua serta penyampaian materi *zero food waste* melalui *powerpoint* interaktif dilanjut dengan tanya jawab yang dilakukan untuk memahami lebih mendalam terkait materi yang telah disampaikan maupun yang belum tersampaikan lalu dilanjut dengan mengumpulkan umpan balik dari peserta untuk mengevaluasi pemahaman mereka tentang pengelolaan sisa makanan dan perubahan perilaku melalui wawancara dan juga hasil *posttest*. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar orangtua lebih memahami pentingnya mengelola makanan secara berkelanjutan dan lebih berkomitmen untuk menerapkan prinsip *zero food waste* dalam kehidupan sehari-hari mereka. Berdasarkan penelitian ini, sosialisasi yang dilakukan secara sistematis dan melibatkan partisipasi aktif orangtua dapat membantu mengurangi pemborosan makanan di rumah tangga.

**Kata Kunci:** *Zero Food Waste, Pengelolaan Makanan, Sosialisasi.*

**Abstract** – *The zero food waste socialization activity with the theme “From kitchen to nature: The role of family in zero food waste” was held at Rabbani Elementary School Hall, Nagritengah Village, Purwakarta District, Purwakarta Regency. This activity was carried out based on the problem of food waste management and environmental conservation. By targeting parents of students as the target participants of this socialization because of how important the role of the family is from home to start good habits for family members to always understand the concept of zero food waste. This activity goes through two stages, namely 1) the planning stage, where students take strategic steps such as identifying target participants, determining the time and place of implementation, determining the parties who will collaborate to the selection of the main points of material to be delivered by the Purwakarta Regency Environmental Service. 2) Implementation stage, pretest and posttest by parents and delivery of zero food waste material through interactive powerpoint followed by questions and answers conducted to understand more deeply related to the material that has been delivered or that has not been delivered and then continued by collecting feedback from participants to evaluate their understanding of food waste management and behavior change through interviews and also posttest results. The evaluation results show that most parents better understand the importance of managing food waste.*

**Keywords:** *Zero Food Waste, Food Management, Socialization*

### 1. PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang sangat penting, namun kenyataannya, makanan juga dapat menjadi sebuah permasalahan yang besar jika dalam pengolahan atau penggunaannya tidak sesuai, salah satunya adalah limbah makanan. Karena dampaknya tidak hanya memengaruhi lingkungan tetapi juga perekonomian. Di Indonesia, persoalan ini semakin nyata, pada tahun 2021 sampah sisa makanan di Indonesia memiliki jumlah yang fantastis mencapai 46,35 juta ton (SIPSN, 2021). Selain itu, Indonesia menghasilkan 20,93 juta ton limbah makanan per tahun, menjadikannya negara penyumbang limbah makanan terbesar keempat di dunia setelah Cina, India, dan Nigeria (UNEP, 2021).

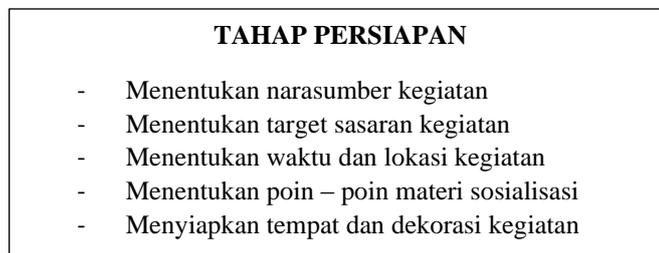
Limbah makanan ini bukan hanya menciptakan masalah pada tataran pengelolaan sampah, tetapi juga berdampak pada isu-isu yang lebih luas seperti lingkungan, perubahan iklim, ekonomi,

kesehatan, dan gizi. Selama periode 2000–2019, limbah makanan di Indonesia diperkirakan menyumbang 7,29% emisi gas rumah kaca yang memperburuk pemanasan global. Dari sisi ekonomi, limbah makanan menyebabkan kerugian yang sangat besar. Indonesia mengalami kerugian ekonomi yang sangat besar akibat limbah makanan. Nilai kerugian tersebut diperkirakan mencapai Rp213 hingga Rp551 triliun per tahun. Ini merupakan jumlah yang sepadan jika dikalkulasikan dengan 4 hingga 5 persen dari produk domestik bruto (PDB). Hal ini menunjukkan bahwa limbah makanan tidak hanya menjadi masalah lingkungan, tetapi juga memberikan tekanan besar pada kondisi ekonomi Indonesia (Bappenas, 2021). Selain itu, infrastruktur penyimpanan dan distribusi makanan yang tidak memadai, serta tingkat kesadaran dan pendidikan yang rendah, memperparah masalah ini. Dengan banyaknya limbah makanan, tempat pembuangan sampah menjadi lebih sulit ditemukan di wilayah perkotaan. Selain itu, limbah makanan meningkatkan emisi gas metana, yang merusak lingkungan dan meningkatkan emisi gas rumah kaca.

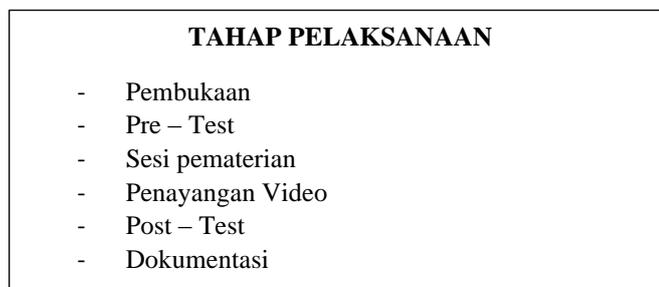
Konsep *zero food waste* hadir sebagai solusi inovatif yang bertujuan untuk mengurangi limbah makanan sekaligus meningkatkan kesadaran bagi seluruh masyarakat akan pentingnya pengelolaan sumber daya makanan secara bijak. Sosialisasi ini bertujuan untuk mengedukasi orang tua peserta didik mengenai dampak buruk limbah makanan serta mendorong penerapan langkah-langkah praktis seperti *food preparation* untuk memudahkan saat memasak dan mencegah timbulnya sampah bahan makanan akibat bahan yang berlebih. Artikel ini akan membahas tahap persiapan dan tahap pelaksanaan sosialisasi *zero food waste*.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada sekolah yang dikhususkan untuk orangtua ini diselenggarakan di Aula SD Rabbani Gedung C, Kelurahan Nagritengah, RT 25 RW 06, Kecamatan Purwakarta, Kabupaten Purwakarta, Jawa Barat. Dalam pelaksanaannya, kegiatan ini memiliki 2 tahapan, yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan.



**Gambar 1.** Tahap Persiapan



**Gambar 2.** Tahap Pelaksanaan

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **3.1 Tahap Persiapan**

Tahap persiapan sosialisasi "Dari dapur ke alam: Peran keluarga dalam zero food waste" dilakukan dalam kurun waktu satu minggu. Pada awal kegiatan pelaksanaan sosialisasi melalui tahap persiapan. Tahap ini berisi kegiatan dimana mahasiswa melakukan berbagai langkah strategis, mulai dari identifikasi target peserta yang tepat, yaitu orang tua peserta didik. Orang tua peserta didik SD Rabbani Purwakarta dipilih sebagai target utama sosialisasi ini mengingat peran mereka terkait konsumsi makanan di rumah tangga. Dengan memberikan pemahaman yang mendalam tentang konsep zero food waste, diharapkan orang tua dapat menjadi agen perubahan dalam keluarga dan lingkungan sekitarnya. Setelah menentukan target peserta mahasiswa melakukan penentuan waktu, lokasi, dan format kegiatan yang efektif. Selain itu, mahasiswa juga menyusun poin-poin materi sosialisasi yang menyeluruh dengan melibatkan berbagai aspek terkait zero food waste, seperti penyebab, dampak, dan solusi praktis. Setelah Menyusun perencanaan kegiatan, mahasiswa berkoordinasi dengan pihak sekolah untuk merencanakan kegiatan yang kemudian membuat surat permohonan pemateri yang telah ditanda tangani oleh kepala sekolah. Surat permohonan pemateri tersebut diberikan kepada pihak Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Purwakarta yang mana lembaga ini dipilih oleh mahasiswa karena berkompeten untuk menyampaikan pokok-pokok materi yang sebelumnya disusun. Setelah itu, redaksi undangan ke orangtua selaku target dari sosialisasi ini yang dibuat oleh mahasiswa dibantu sebarakan oleh pihak sekolah. Setelah pihak sekolah menyetujui, mahasiswa menyiapkan tempat dan dekorasi yang akan digunakan dalam kegiatan sosialisasi.

Materi sosialisasi ini disusun secara cermat untuk menjelaskan secara mendalam konsep zero food waste, mulai dari definisi, tujuan, hingga manfaatnya bagi lingkungan. Materi yang akan disampaikan juga menyajikan berbagai strategi praktis yang dapat diterapkan oleh peserta dalam kehidupan sehari-hari, seperti perencanaan menu, penyimpanan makanan, dan pengolahan sisa makanan. Untuk memastikan keberhasilan sosialisasi, Mahasiswa menjalin kolaborasi yang erat dengan berbagai pihak terkait, terutama Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Purwakarta. Dinas Lingkungan Hidup berperan sebagai narasumber utama yang memberikan materi yang relevan dan up-to-date mengenai isu lingkungan dan pengelolaan sampah.



**Gambar 3.** Koordinasi bersama pihak DLH

Sosialisasi ini dirancang dengan pendekatan yang interaktif dan partisipatif. Kegiatan sosialisasi terbagi menjadi tiga tahap utama: pre-test, penyampaian materi, dan post-test. Pre-test yang dilakukan sebelum sesi materi bertujuan untuk mengukur pengetahuan awal peserta mengenai konsep zero food waste. Penyampaian materi dilakukan secara menarik dan interaktif, melibatkan peserta dalam diskusi dan tanya jawab. Post-test yang dilaksanakan setelah sesi materi berfungsi untuk mengevaluasi peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti sosialisasi.

Selain itu, pemilihan lokasi acara di Aula Gedung QLP SD Rabbani Purwakarta juga mempertimbangkan ketersediaan fasilitas dan kemudahan bagi peserta. Dengan dukungan dari berbagai pihak, diharapkan sosialisasi ini dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan kesadaran dan praktik zero food waste di kalangan keluarga.

### 3.2 Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, waktu pelaksanaan kegiatan sosialisasi *zero food waste* ini pada tanggal 12 November 2024. Kegiatan ini dimulai dengan rangkaian pembukaan seperti pembacaan tasmi oleh peserta didik yang kemudian dilanjut oleh sambutan dari Wakil Kepala Sekolah bidang kurikulum dan Dosen Pembimbing Lapangan mahasiswa P3K UPI Kampus di Purwakarta. Setelah rangkaian pembukaan selesai, orangtua peserta didik diberikan beberapa pertanyaan mengenai *zero food waste* sebagai pre-test. Dilanjutkan dengan sesi pematerian *zero food waste* oleh pihak Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Purwakarta. Sosialisasi *Zero Food Waste* yang diselenggarakan oleh mahasiswa P3K UPI di SD Rabbani Purwakarta menghadirkan pematerian secara langsung oleh narasumber yakni, Mutiara Ramadani, S.PWK. Narasumber ini merupakan hasil kerjasama yang dilakukan oleh mahasiswa dengan Dinas Lingkungan Hidup Purwakarta. Dalam kegiatan pematerian, narasumber menyampaikan beberapa aspek terkait upaya *Zero Food Waste* yang dapat dilakukan dari keluarga. Tentunya cakupan materi sosialisasi ini pun disesuaikan dengan sasaran kegiatan juga tema sosialisasi "*Dari Dapur ke Alam: Peran Keluarga dalam Zero Food Waste*". Sesi pematerian ini dilaksanakan selama 60 menit yang dilanjutkan dengan sesi tanya jawab bersama.



**Gambar 4.** Pematerian dan Tanya Jawab Sosialisasi *Zero Food Waste*

Sesi pematerian sosialisasi *Zero Food Waste* juga menggunakan *powerpoint* sebagai media presentasi sehingga harapannya selain dapat menyimak materi yang disampaikan secara langsung oleh pemateri beberapa poin-poin garis besar dari pematerian pun dapat dilihat oleh *audience*, yakni orangtua peserta didik SD Rabbani Purwakarta.

Setelah sesi pematerian hingga pelaksanaan pretest dan posttest dilaksanakan berikutnya mahasiswa P3K UPI melakukan rekapitulasi hasil pretest dan posttest. Rekapitulasi ini dikumpulkan berdasarkan hasil pengisian yang dilakukan oleh peserta sosialisasi melalui link google form yang sudah dibagikan. Adapun hasil rekapitulasi pretest dan posttest dari sosialisasi *Zero Food Waste* sebagai berikut.





**Gambar 5.** Hasil *Pre-test* dan *Post-Test*

Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test*, dapat dilihat bahwa adanya peningkatan persentase yang dihasilkan. Pada tahap *pre-test* mendapatkan hasil sebesar 87,5% sedangkan pada tahap *post-test* mendapatkan hasil sebesar 100%. Dari kedua hasil ini membuktikan bahwa setelah sesi pematerian dan tanya jawab dilakukan adanya peningkatan pemahaman peserta sosialisasi terkait upaya *zero food waste*.

Rangkaian terakhir pada tahap pelaksanaan sosialisasi zero food waste ini adalah pemberian sertifikat penghargaan oleh perwakilan mahasiswa kepada narasumber sebagai bentuk terima kasih atas kerjasama keiatan sosialisai. Berikutnya kegiatan ini pun ditutup dengan dokumentasi bersama mahasiswa P3K UPI, Pihak Sekolah, Orang tua, Narasumber dan perwakilan Dinas Lingkungan Hidup Purwakarta.



**Gambar 6.** Pemberian sertifikat penghargaan



**Gambar 7.** Dokumentasi bersama

Lebih lanjut, tim mahasiswa P3K UPI juga menambah evaluasi terkait respon orang tua terhadap adanya kegiatan sosialisasi *Zero Food Waste*. Perwakilan orang tua peserta didik

menyampaikan bahwa adanya kegiatan sosialisasi ini disambut senang serta menuturkan bahwasanya sosialisasi ini bermanfaat bagi mereka, terlebih lagi karena cakupan materinya yang sesuai dengan kebutuhan dalam keluarga.

#### **4. KESIMPULAN**

Hasil dari kegiatan sosialisasi zero food waste yang dilakukan di SD Rabbani Purwakarta menunjukkan bahwa berhasil dalam meningkatkan kesadaran orang tua peserta didik mengenai limbah makanan yang sangat berdampak bagi lingkungan sekitar. Dengan adanya sosialisasi ini dapat meningkatkan kesadaran akan dampak buruk limbah makanan dan melakukan penerapan langkah – langkah praktis seperti *food preparation*. Lalu dalam kegiatan sosialisasi ini memberikan pemahaman bahwa pengelolaan makanan yang efisien tidak hanya mengurangi limbah, tetapi juga menghemat pengeluaran rumah tangga dan mendukung keberlanjutan lingkungan.

Dalam kegiatan ini banyak orang tua peserta didik yang tertarik untuk mengelola limbah makanan dengan berpartisipasi aktif dalam bertanya pada saat kegiatan sosialisasi berlangsung. Maka perlunya keberlanjutan kegiatan ini sangat di perlukan seperti bagaimana cara mengolah limbah makanan rumah tangga secara praktis dan dapat langsung diterapkan di rumah. Dengan menerapkannya zero food waste ini akan membantu menjaga kelestarian lingkungan kita dan mengurangi dampak yang terjadi seperti gas metana dan emisi gas rumah kaca.

#### **REFERENCES**

- Abdul Rahman, N. M. (2022). Literasi Sampah Sisa Makanan Terhadap Warga Perumahan Manyingari Permai di Desa Pakkabba. *Jurnal Pelita* , 43-46.
- Bernadetta Putri Hapsari, D. C. (2024). Analisis Penerapan Zero Food Waste Dalam Pengelolaan Sampah Rumah Tangga Guna Meningkatkan Kualitas Lingkungan Hidup. *Kultura : Jurnal Ilmu Hukum, Sosial, dan Humaniora*, 9-24.
- Esty Asriyana Suryana, Mohammad Wiryadi Effendi, Prima Luna. (2023). Tantangan dan Strategi Kebijakan Pengurangan Limbah Pangan di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 1-14.
- Farhan Rajwa Alya Mas'ud, A. M. (2023). Pemanfaatan Limbah Bahan Makanan Untuk Pupuk Kompos di Rutan Kelas Iia Yogyakarta. *Naggroe: Jurnal Pengabdian Cendekia*, 139-142.
- Hidup, K. L. (2021). *Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN)*. Diambil kembali dari <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn>.
- Nizmi, Y. E. (2023). Edukasi dan Sosialisasi Perubahan Perilaku Pada Peserta Didik Jenjang Pendidikan Guru Sekolah Dasar Sebagai Upaya Strategi Penerapan Perilaku Nonfood Waste di Indonesia. *Madaniya*.
- R. Andi Ahmad Gunadi, D. W. (2020). Pembelajaran Literasi Pengelolaan Sampah. *Jurnal Educate*, 1-13.
- Siti Maemunah, D. A. (2024). Strategi Pengelolaan Sampah Makanan Untuk Meningkatkan Kesadaran Publik Tentang Food Waste. *Jurnal Agrifoodtech*, 1-8.
- Yonatan, A. Z. (2024). *Indonesia Jadi Penghasil Sampah Makanan Terbesar di ASEAN*. Goodstats.
- Yuliana, L. (2022). Potensi Gerakan Anti Food Waste Dalam Penguatan Perekonomian UMKM. *Efektor*, 286-295.