

ANALISIS PERILAKU *FOOD WASTE* DI RESTORAN SEDERHANA DI KOTA BATAM MENURUT SUDUT PANDANG *THEORY OF PLANNED BEHAVIOR*

Oleh

Hendra Syaiful

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

E-mail: hendrasyaiful02@gmail.com

Article History:

Received: 17-08-2025

Revised: 10-09-2025

Accepted: 20-09-2025

Keywords:

*Food waste behavior,
Restaurants,
Literature Review,
Theory of Planned
Behavior.*

Abstract: *This study aims to analyze food waste behavior in restaurants through the lens of the Theory of Planned Behavior (TPB). The analysis is based on a literature review to explore the factors influencing food waste behavior in restaurants, including consumer attitudes, social norms, and perceptions of behavioral control. The research method employed is a literature study, reviewing various previous studies relevant to food waste in restaurants and the application of TPB in understanding consumer behavior. The findings indicate that food waste behavior in restaurants is influenced by positive attitudes, social norms, and perceptions of behavioral control. Other factors affecting food waste behavior in restaurants include cultural influences, eating habits, and restaurant management policies. Based on these findings, it can be concluded that TPB can serve as a framework for understanding food waste behavior in restaurants, which can subsequently form the basis for the development of policies aimed at reducing food waste in restaurants, with a focus on increasing consumer awareness to encourage more environmentally responsible behavior.*

PENDAHULUAN

Food waste atau pemborosan makanan menjadi salah satu masalah global yang semakin mendapat perhatian dalam beberapa dekade terakhir. Secara global, setiap tahun, 1,3 miliar ton makanan yang masih layak dikonsumsi dibuang, yang diperkirakan menimbulkan kerugian ekonomi sebesar US\$990 miliar. Sampah makanan di tempat pembuangan sampah menghasilkan metana, gas rumah kaca (GRK) yang kuat, yang selanjutnya dikaitkan dengan emisi GRK dan perubahan iklim. Selain dampak ekonomi dan lingkungan akibat membuang makanan yang masih bisa dimakan, pemborosan makanan juga berdampak sosial karena 1 dari 9 orang di dunia mengalami kekurangan gizi dengan prevalensi 11,3% secara global (Handoyo & Asri, 2023).

Pemborosan makanan ini tidak hanya terjadi di rumah tangga, tetapi juga di sektor Restoran Sederhana di Kota Batam yang merupakan tempat konsumsi makanan dalam skala besar. Oleh karena itu, pengurangan *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam menjadi isu yang sangat relevan dan mendesak untuk dibahas (Destisa et al., 2024).

Kebiasaan makan di Restoran Sederhana di Kota Batam dapat mempengaruhi besar kecilnya pemborosan makanan. Ukuran porsi yang tidak sesuai dengan kebutuhan konsumsi, perilaku pelanggan yang memesan lebih dari yang dapat dimakan, serta kurangnya kesadaran mengenai dampak lingkungan dari pemborosan makanan menjadi beberapa faktor yang berperan besar dalam fenomena ini. Di samping itu, banyak Restoran Sederhana di Kota Batam yang belum menerapkan kebijakan pengelolaan limbah makanan yang efektif, meskipun sejumlah penelitian telah menunjukkan bahwa ada potensi besar untuk mengurangi *food waste* melalui pengelolaan yang lebih baik, seperti penyesuaian porsi, pengolahan ulang sisa makanan, atau edukasi kepada pelanggan (Ramadhita et al., 2021).

Pengelolaan *food waste* yang efektif memerlukan pemahaman mendalam mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam membuat keputusan terkait pemborosan makanan. Salah satu kerangka teoritis yang banyak digunakan untuk menganalisis perilaku manusia adalah *Theory of Planned Behavior* (TPB), yang menekankan pada pengaruh sikap, norma sosial, dan persepsi kontrol perilaku terhadap niat dan tindakan individu. TPB menawarkan kerangka kerja yang dapat membantu mengidentifikasi motivasi utama di balik perilaku *food waste* di restoran, serta faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam merancang kebijakan atau intervensi untuk mengurangi pemborosan makanan.

Berdasarkan keseluruhan pemaparan di atas, maka penelitian dilaksanakan dengan tujuan untuk menganalisis dan mengintegrasikan temuan penelitian terdahulu terkait perilaku *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam dalam kerangka *Theory of Planned Behavior*. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi bagaimana *Theory of Planned Behavior* menjelaskan perilaku *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam berdasarkan studi literatur yang relevan; dan menentukan faktor-faktor utama yang berkontribusi terhadap *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam dengan meninjau penelitian sebelumnya.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini berjenis *systematic literature review* (SLR) dengan metode PRISMA untuk menelaah dan menganalisis berbagai penelitian terdahulu terkait *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam dengan pendekatan *Theory of Planned Behavior*. Kriteria artikel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kriteria Inklusi dan Eksklusi

Kriteria	Inklusi	Eksklusi
Jenis publikasi	Artikel ilmiah yang dipublikasikan dalam jurnal akademik terakreditasi Scopus atau Sinta	Artikel ilmiah yang dipublikasikan dalam jurnal akademik terakreditasi selain Scopus dan Sinta
Tahun publikasi	10 tahun terakhir (2015-2025)	Diterbitkan sebelum tahun 2015

Kriteria	Inklusi	Ekslusi
Fokus penelitian	Fokus pada perilaku konsumen dalam food waste di Restoran Sederhana di Kota Batam dengan pendekatan TPB	Fokus pada perilaku konsumen dalam food waste dalam konteks selain Restoran Sederhana di Kota Batam dengan pendekatan selain TPB
Bahasa publikasi	Bahasa Indonesia atau Bahasa Inggris	Menggunakan bahasa selain Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris
Aksesibilitas	Tersedia secara penuh (<i>full-text</i>) dan dapat diakses secara gratis melalui Google, Google Scholar atau ResearchGate	Artikel <i>abstract-only</i> tanpa akses ke teks penuh (<i>full-text</i>) dan tidak dapat diakses melalui Google, Google Scholar, atau ResearchGate
Metodologi studi	Penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif, kualitatif, atau metode campuran (<i>mixed methods</i>) dalam mengkaji <i>food waste</i> di restoran	Penelitian yang hanya berbasis editorial, review non-sistematis, atau opini, tanpa data empiris atau metodologi penelitian yang jelas

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui pencarian sistematis dengan memanfaatkan tiga database, yaitu Google, Google Scholar dan ResearchGate. Ketiga database tersebut dipilih karena beberapa memberikan akses gratis ke artikel-artikel yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Selain itu, ketiga database tersebut juga memiliki fitur pencarian yang memudahkan penulis dalam mencari artikel terbaru yang relevan dengan tema penelitian ini.

Data dikumpulkan menggunakan kata kunci seperti "*food waste in restaurants and Theory of Planned Behavior*", "*consumer behavior towards food waste in restaurants*", dan "*factors influencing food waste in hospitality industry*". Proses seleksi dilakukan secara bertahap, yaitu dengan membaca abstrak, metode, dan hasil penelitian untuk memastikan kesesuaian artikel dengan tujuan penelitian ini.

Teknik Analisis Data

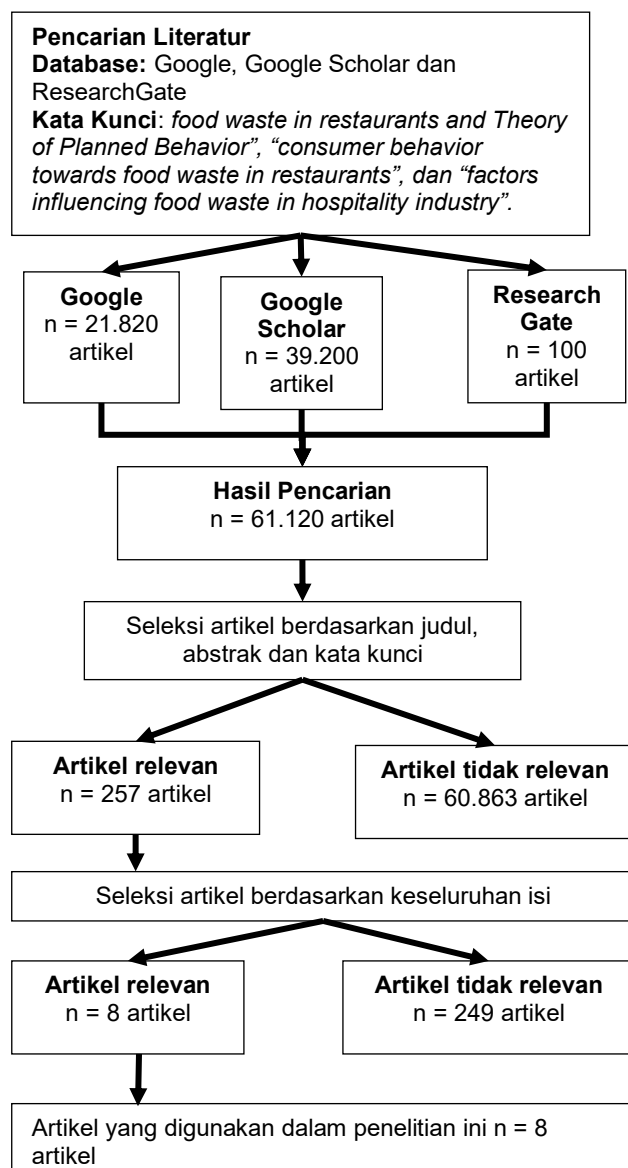
Teknik analisis yang digunakan adalah analisis isi (*content analysis*) untuk mengidentifikasi pola, temuan utama, dan kesenjangan penelitian dalam studi terdahulu. Artikel yang telah dikumpulkan dianalisis dengan pendekatan deskriptif dan tematik untuk memahami bagaimana TPB menjelaskan perilaku *food waste* di restoran. Hasil analisis ini kemudian digunakan untuk menyusun sintesis literatur yang komprehensif,

sehingga dapat memberikan wawasan yang komprehensif mengenai *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam dari sudut pandang TPB.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Diagram PRISMA dari penelitian ini dapat dilihat pada gambar sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram PRISMA Penelitian

Diagram alur di atas merupakan adaptasi dari metode PRISMA yang digunakan untuk menyaring literatur dalam penelitian. Proses ini dimulai dengan tahap pencarian literatur dari tiga basis data, yaitu Google, Google Scholar, dan ResearchGate. Kata kunci yang digunakan dalam pencarian terdiri dari *food waste*, *Theory of Planned Behavior*, dan *restaurants*. Hasil pencarian menunjukkan terdapat total 61.120 artikel dengan

rincian 21.820 artikel dari Google, 39.200 artikel dari Google Scholar, dan 100 artikel dari ResearchGate.

Selanjutnya, tahap seleksi awal dilakukan berdasarkan judul, abstrak, dan kata kunci untuk menentukan relevansi artikel dengan fokus penelitian. Pada tahap ini, dari 61.120 artikel yang ditemukan, sebanyak 257 artikel dianggap relevan, sedangkan 60.863 artikel lainnya tidak memenuhi kriteria relevansi. Proses seleksi ini bertujuan untuk menyaring artikel yang memiliki keterkaitan langsung dengan topik penelitian guna memastikan bahwa hanya sumber-sumber yang bermutu dan sesuai yang akan digunakan dalam analisis.

Pada tahap berikutnya, dilakukan seleksi lebih mendalam dengan meninjau keseluruhan isi artikel yang sebelumnya telah disaring. Dari 257 artikel yang masuk ke tahap ini, hanya 8 artikel yang dinyatakan relevan setelah dilakukan evaluasi lebih lanjut, sedangkan 249 artikel lainnya dinilai tidak memenuhi standar atau kurang memiliki keterkaitan substansial dengan penelitian yang dilakukan.

Tahap akhir dari proses ini adalah pemilihan artikel yang akan digunakan dalam penelitian. Setelah melalui berbagai tahapan seleksi yang ketat, diperoleh 8 artikel yang dianggap relevan dan memenuhi kriteria untuk dianalisis lebih lanjut dalam penelitian ini.

Rangkuman dari 8 artikel tersebut dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 2. Ringkasan Artikel 1

Penulis, Tahun	(Blešić et al., 2021)
Judul	<i>How the Extended Theory of Planned Behavior Can Be Applied in the Research of the Influencing Factors of Food Waste in Restaurants: Learning from Serbian Urban Centers</i>
Bahasa	Bahasa Inggris
Tujuan Penelitian	Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi perilaku konsumen terkait <i>food waste</i> di Restoran Sederhana di Kota Batam dengan menggunakan kerangka <i>Theory of Planned Behavior</i> . Selain itu, penelitian ini bertujuan mengkaji dampak lingkungan, sosial, dan finansial dari <i>food waste</i> serta kurangnya perhatian dalam studi kontemporer mengenai manajemen <i>food waste</i> .
Jenis Penelitian	kuantitatif
Metode Pengumpulan Data	Survei
Sampel Penelitian	221 orang pelanggan di beberapa Restoran Sederhana di Kota Batam di Serbia
Hasil	- Sikap pribadi terhadap pemborosan makanan berpengaruh positif terhadap niat individu untuk tidak membuang makanan.

- Persepsi kontrol perilaku berpengaruh positif terhadap niat individu untuk tidak membuang makanan.
- Niat untuk tidak membuang makanan berpengaruh negatif terhadap perilaku nyata dalam membuang makanan.
- Sikap negatif terhadap lingkungan berpengaruh negatif terhadap niat untuk tidak membuang makanan.
- Pemborosan makanan yang berbasis faktor kebersihan berpengaruh negatif terhadap persepsi kontrol perilaku.

Tabel 3. Ringkasan Artikel 2

Penulis, Tahun	(Fan et al., 2022)
Judul	<i>Factors influencing food-waste behaviors at university canteens in beijing, china: an investigation based on the theory of planned behavior</i>
Bahasa	Bahasa Inggris
Tujuan Penelitian	Meneliti faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku <i>food waste</i> mahasiswa di kantin universitas, dengan fokus pada dimensi faktor sosiopsikologis, karakteristik individu, dan faktor makan berdasarkan <i>Theory of Planned Behavior</i>
Jenis Penelitian	Kuantitatif
Metode Pengumpulan Data	survei
Sampel Penelitian	705 mahasiswa yang berpartisipasi dalam survei di kantin China Agricultural University
Hasil	- Persentase mahasiswa yang melakukan <i>food waste</i> relatif rendah, sekitar 27%. - Faktor yang memiliki hubungan signifikan dengan perilaku <i>food waste</i> adalah <i>perceived behavior control</i>, jenis kelamin, pengeluaran bulanan, indeks massa tubuh (BMI), waktu makan, ekspektasi terhadap makanan, dan porsi makanan. - <i>Perceived behavior control</i> merupakan faktor yang paling berpengaruh, diikuti oleh porsi makanan. - Faktor yang tidak memiliki hubungan signifikan dengan perilaku <i>food waste</i> adalah niat perilaku (<i>behavioral intention</i>), lokasi rumah tangga, dan tingkat kelezatan makanan (<i>palatability</i>).

Tabel 4. Ringkasan Artikel 3

Penulis, Tahun Judul	(Mumtaz et al., 2022) <i>Habit—Does It Matter? Bringing Habit and Emotion into the Development of Consumer's Food Waste Reduction Behavior with the Lens of the Theory of Interpersonal Behavior</i>
Bahasa	Bahasa Inggris
Tujuan Penelitian	- Mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi perilaku konsumen Restoran Sederhana di Kota Batam dalam mengurangi, menggunakan kembali, dan mendaur ulang <i>food waste</i>. - Meneliti pengaruh emosi positif yang diantisipasi, kesadaran akan konsekuensi, pengetahuan lingkungan, dan norma sosial terhadap niat mengurangi <i>food waste</i>. - Menyelidiki pengaruh kebiasaan, niat pengurangan limbah, dan kondisi pendukung terhadap perilaku pengurangan, penggunaan kembali, dan daur ulang <i>food waste</i>
Jenis Penelitian	Kuantitatif
Metode Pengumpulan Data	survei
Sampel Penelitian	1063 pelanggan Restoran Sederhana di Kota Batam di Pakistan
Hasil	- Emosi positif yang diantisipasi, kesadaran akan konsekuensi, pengetahuan lingkungan, dan norma sosial secara signifikan memengaruhi niat pengurangan <i>food waste</i>. - Kebiasaan, niat pengurangan limbah, dan kondisi pendukung memiliki pengaruh yang signifikan terhadap perilaku pengurangan, penggunaan kembali, dan daur ulang <i>food waste</i> di restoran.

Tabel 5. Ringkasan Artikel 4

Penulis, Tahun Judul	(Safitri et al., 2025) <i>Determinan perilaku pengelolaan food waste tenant di kantin universitas: pendekatan theory of planned behavior</i>
Bahasa	Bahasa Indonesia

Tujuan Penelitian	Mengetahui faktor yang memengaruhi perilaku pengelolaan food waste oleh tenant kantin universitas.
Jenis Penelitian	Kualitatif
Metode Pengumpulan Data	<i>Focus Group Discussion</i>
Sampel Penelitian	10 <i>tenant</i> kantin di Universitas Indonesia
Hasil	- Sikap, norma subjektif, dan perceived behavioral control memengaruhi perilaku tenant dalam mengelola food waste. - Sikap tenant terhadap food waste bervariasi. - Norma subjektif menunjukkan adanya dukungan komunitas dalam pengelolaan makanan yang tidak terjual. - Tenant mampu merencanakan dan mengevaluasi menu makanan yang dijual

Tabel 6. Ringkasan Artikel 5

Penulis, Tahun Judul	(Schrank et al., 2023) <i>Factors of Food Waste Reduction Underlying the Extended Theory of Planned Behavior: A Study of Consumer Behavior towards the Intention to Reduce Food Waste</i>
Bahasa	Bahasa Inggris
Tujuan Penelitian	Mengkaji perilaku pengurangan <i>food waste</i> pada konsumen individu serta menganalisis faktor-faktor yang dapat menjelaskan niat untuk mengurangi <i>food waste</i> .
Jenis Penelitian	Kuantitatif
Metode Pengumpulan Data	Survei
Sampel Penelitian	369 pelanggan Restoran Sederhana di Kota Batam di Thailand
Hasil	- Perilaku pencegahan limbah, sikap, dan persepsi terhadap kontrol perilaku memiliki dampak signifikan terhadap niat untuk mengurangi <i>food waste</i>. - Norma subjektif dan kepedulian

lingkungan berpengaruh positif terhadap sikap, yang kemudian mempengaruhi niat untuk mengurangi *food waste*.
- Kecanduan pemasaran berdampak negatif terhadap persepsi kontrol perilaku, yang pada akhirnya meningkatkan *food waste*.

Tabel 7. Ringkasan Artikel 6

Penulis, Tahun	(Wang et al., 2024)
Judul	<i>How to Reduce College Students' Food Waste Behavior: From the Perspective of College Canteen Catering Modes</i>
Bahasa	Bahasa Inggris
Tujuan Penelitian	Memahami mekanisme pengaruh berbagai mode katering kantin perguruan tinggi terhadap perilaku penghematan makanan mahasiswa. Tujuan ini dicapai dengan membangun model teoretis yang mengintegrasikan faktor psikologis, niat berperilaku, lingkungan eksternal, dan perilaku aktual, guna memberikan rekomendasi strategi pengurangan <i>food waste</i> di kampus.
Jenis Penelitian	Kuantitatif
Metode Pengumpulan Data	Survei
Sampel Penelitian	422 mahasiswa pelanggan kantin di Universitas di China
Hasil	- Niat untuk menghemat makanan dan mentalitas kelompok (<i>herd mentality</i>) merupakan faktor utama yang mendorong perilaku penghematan makanan mahasiswa. - Norma pribadi memiliki pengaruh terbesar terhadap niat menghemat makanan, diikuti oleh sikap, norma subjektif, persepsi kontrol perilaku, dan persepsi risiko kesehatan.

Tabel 8. Ringkasan Artikel 7

Penulis, Tahun	(Anggraini, 2024)
Judul	Studi Literatur: Intensi Mengurangi Food Waste Behavior Ditinjau dari Theory of Planned Behavior
Bahasa	Bahasa Indonesia
Tujuan	- Menelaah intensi mengurangi <i>food</i>

Penelitian	<i>waste behavior</i> berdasarkan prediktor dari <i>Theory of Planned Behavior</i> (TPB).
	- Memahami faktor-faktor yang memengaruhi perilaku <i>food waste</i> di kalangan konsumen.
Jenis Penelitian	Studi literatur
Metode Pengumpulan Data	Telaah literatur
Sampel Penelitian	Artikel yang relevan dan dipublish di tiga database online, yaitu Sciencedirect, PubMed, dan Google Scholar
Hasil	- <i>Food waste behavior</i> dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti kebiasaan membeli makanan berlebih, kurangnya kesadaran lingkungan, rendahnya pengetahuan pengolahan dan penyimpanan makanan, serta faktor ekonomi.
	- <i>Theory of Planned Behavior</i> dapat digunakan untuk memahami intensi konsumen dalam mengurangi <i>food waste behavior</i>

Tabel 9. Ringkasan Artikel 8

Penulis, Tahun	(Bhatti & Iqbal, 2024)
Judul	<i>Reducing Food Wastage through Sustainable Inventory Management Practices among Restaurants</i>
Bahasa	Bahasa Inggris
Tujuan Penelitian	- Menyelidiki elemen-elemen yang memengaruhi pengurangan <i>food waste</i> dalam industri perhotelan di Arab Saudi.
	- Elemen yang diteliti mencakup peran motivasi, manajemen inventaris berkelanjutan, dan fungsi kemasan.
	- Mengidentifikasi cara untuk meningkatkan inisiatif pengurangan <i>food waste</i> dengan memahami bagaimana faktor-faktor ini berkontribusi terhadap praktik manajemen limbah.
Jenis Penelitian	Kuantitatif
Metode Pengumpulan	Survei

Data	
Sampel	253 karyawan Restoran Sederhana di Kota Batam dan hotel di Arab Saudi
Penelitian	
Hasil	- Manajemen inventaris berkelanjutan ditemukan sebagai mediator utama antara perilaku pengurangan <i>food waste</i> dan motivasi untuk meminimalkan <i>food waste</i>. - Fungsi kemasan berperan sebagai moderator yang signifikan dalam hubungan tersebut. - Hasil penelitian menunjukkan bahwa baik faktor internal (motivasi) maupun faktor eksternal (prosedur operasional) sangat penting dalam pengelolaan limbah makanan secara efektif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Theory of Planned Behavior (TPB) merupakan kerangka teori yang dapat digunakan untuk memahami perilaku individu dalam berbagai konteks, termasuk perilaku *food waste* di restoran. TPB mengusulkan bahwa perilaku seseorang dipengaruhi oleh tiga faktor utama, sikap terhadap perilaku, norma subjektif, dan persepsi kontrol perilaku. Berdasarkan penelitian terdahulu yang menggunakan TPB, ditemukan bahwa faktor-faktor ini berperan penting dalam membentuk niat dan perilaku konsumen terhadap *food waste* di restoran.

Sikap terhadap *food waste* merupakan faktor yang sangat berpengaruh dalam niat konsumen untuk mengurangi *food waste*. Penelitian yang dilakukan oleh Blešić et al. (2021) menunjukkan bahwa sikap pribadi yang negatif terhadap *food waste* dapat meningkatkan niat individu untuk tidak membuang makanan. Hal ini juga sejalan dengan temuan dari Schrank et al. (2023), yang menyatakan bahwa sikap konsumen yang peduli terhadap lingkungan dan pencegahan limbah sangat memengaruhi niat konsumen untuk mengurangi *food waste*. Semakin positif sikap seseorang terhadap pentingnya mengelola makanan dengan bijak, maka semakin besar pula kemungkinan untuk menghindari pemborosan makanan.

Norma subjektif, yang berkaitan dengan persepsi individu mengenai harapan orang lain terhadap perilaku tertentu, juga berkontribusi dalam pembentukan perilaku *food waste*. Penelitian oleh Wang et al. (2024) menemukan bahwa norma pribadi, yang merupakan persepsi individu mengenai tindakan yang seharusnya berdasarkan nilai-nilai sosial dan budaya, memiliki pengaruh signifikan terhadap niat menghemat makanan. Dalam konteks restoran, norma sosial yang mengarah pada pengurangan *food waste* dapat mendorong konsumen untuk lebih peduli terhadap kebiasaan makan dan mengurangi sisa makanan yang tidak terpakai.

Persepsi kontrol perilaku juga memiliki peran penting dalam memprediksi perilaku *food waste*. TPB mengemukakan bahwa semakin tinggi persepsi kontrol seseorang terhadap suatu perilaku, maka semakin besar kemungkinan untuk melakukan perilaku

tersebut. Temuan dari Fan et al. (2022) menunjukkan bahwa persepsi kontrol perilaku, yang merujuk pada keyakinan konsumen tentang kemampuan yang dimiliki untuk mengelola atau mengurangi *food waste*, terbukti berhubungan signifikan dengan niat untuk menghindari pemborosan makanan. Faktor-faktor seperti waktu makan, ukuran porsi, dan pengeluaran bulanan turut mempengaruhi persepsi kontrol perilaku konsumen di restoran, yang selanjutnya dapat menentukan seberapa besar konsumen terlibat dalam perilaku *food waste*.

Emosi positif yang diantisipasi, seperti rasa puas setelah mengurangi pemborosan makanan, serta pengetahuan tentang dampak lingkungan dari *food waste*, juga memengaruhi niat konsumen untuk mengurangi pemborosan makanan. Hal ini tercermin dalam penelitian oleh Mumtaz et al. (2022), yang menyatakan bahwa kesadaran akan konsekuensi dari pemborosan makanan, ditambah dengan norma sosial yang mendukung pengurangan *food waste*, sangat memengaruhi niat konsumen untuk berperilaku ramah lingkungan di restoran.

Berdasarkan perspektif TPB, dapat dinyatakan bahwa pengelolaan *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam juga dipengaruhi oleh faktor eksternal, seperti kebijakan Restoran Sederhana di Kota Batam dalam mengelola makanan yang tidak terpakai, serta lingkungan sosial yang mendukung perilaku pengurangan limbah. Hal ini sesuai dengan penelitian oleh Safitri et al. (2025) mengungkapkan bahwa tenant kantin universitas memiliki peran penting dalam pengelolaan *food waste*, yang dipengaruhi oleh sikap terhadap *food waste*, norma subjektif, serta persepsi kontrol perilaku. Hal ini menunjukkan bahwa di level restoran, pengelolaan *food waste* tidak hanya bergantung pada konsumen, tetapi juga pada faktor lingkungan dan kebijakan operasional yang mendukung pengurangan pemborosan makanan.

Penerapan Theory of Planned Behavior dalam konteks perilaku *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam mengungkapkan bahwa kombinasi antara sikap pribadi, norma sosial, dan persepsi kontrol perilaku menjadi kunci dalam memahami bagaimana konsumen bertindak terkait pemborosan makanan. Selain itu, faktor emosional, kesadaran lingkungan, dan kebijakan Restoran Sederhana di Kota Batam turut memperkuat atau menghambat niat konsumen untuk mengurangi *food waste*. Oleh karena itu, intervensi yang efektif dalam mengurangi *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam perlu memperhatikan semua faktor ini untuk mendorong perubahan perilaku yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan dapat dinyatakan bahwa perilaku pemborosan makanan di Restoran Sederhana di Kota Batam dipengaruhi oleh sejumlah faktor yang dapat dijelaskan menggunakan *Theory of Planned Behavior* (TPB). Temuan utama menunjukkan bahwa sikap, norma subjektif, dan persepsi kontrol perilaku merupakan faktor yang sangat menentukan niat individu untuk mengurangi *food waste*. Misalnya, sikap positif terhadap pengurangan pemborosan makanan, yang didorong oleh faktor emosional dan kesadaran akan dampak lingkungan, memengaruhi niat untuk tidak membuang makanan (Blešić et al., 2021). Selain itu, norma sosial juga berperan penting dalam membentuk perilaku *food waste* karena individu cenderung mengadopsi perilaku yang dianggap sesuai dengan harapan masyarakat atau lingkungan sosial sekitarnya (Mumtaz et al., 2022).

Dalam konteks restoran, faktor internal seperti kebiasaan dan sikap terhadap pengelolaan makanan berperan besar dalam keputusan konsumen untuk mengurangi pemborosan makanan. Penelitian oleh Fan et al. (2022) dan Wang et al. (2024) menegaskan pentingnya persepsi kontrol perilaku dan niat berperilaku, di mana individu yang merasa memiliki kontrol lebih besar terhadap situasi cenderung lebih menghindari pemborosan makanan. Pengetahuan lingkungan dan ekspektasi terhadap makanan juga mempengaruhi perilaku *food waste* (Schrang et al., 2023). Lebih lanjut, penelitian oleh Bhatti & Iqbal (2024) menunjukkan bahwa faktor eksternal seperti manajemen inventaris berkelanjutan dan praktik kemasan yang efisien juga berkontribusi pada pengurangan *food waste* di industri restoran.

Penelitian ini memberikan implikasi penting dalam pengelolaan *food waste* di restoran, khususnya dalam merancang intervensi yang dapat mempengaruhi perilaku konsumen dan pengelola restoran. Berdasarkan TPB, strategi yang dapat diterapkan untuk mengurangi *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam adalah dengan meningkatkan sikap positif terhadap pengelolaan limbah makanan dan memperkuat norma sosial yang mendukung pengurangan *food waste*. Hal tersebut dapat dilaksanakan misalnya melalui kampanye mengenai manfaat lingkungan dan ekonomi dari pengurangan pemborosan makanan. Selain itu, persepsi kontrol perilaku yang dimiliki konsumen dapat diperkuat dengan memberikan informasi yang jelas dan mudah diakses tentang cara-cara mengurangi *food waste*, serta memperkenalkan sistem pengelolaan makanan yang lebih efisien.

Implikasi lain dari penelitian ini adalah perlunya peningkatan pengetahuan tentang pengelolaan makanan di kalangan staf Restoran Sederhana di Kota Batam dan manajer. Mengingat pengaruh signifikan dari manajemen inventaris dan kemasan terhadap pengurangan *food waste*, maka pelatihan untuk meningkatkan keterampilan ini dapat menjadi kunci untuk mengurangi pemborosan makanan di tingkat operasional restoran. Dengan demikian, pengelola Restoran Sederhana di Kota Batam dapat merancang sistem yang lebih ramah lingkungan dan lebih efisien dalam hal pengelolaan bahan baku dan porsi makanan yang disajikan.

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan. Pertama, sebagian besar penelitian yang dianalisis menggunakan desain kuantitatif dengan metode survei yang terbatas pada pengukuran sikap dan niat perilaku konsumen, tetapi kurang memperhatikan dinamika perilaku nyata di lapangan. Sebagai contoh, hasil survei yang menunjukkan niat untuk mengurangi *food waste* tidak selalu mencerminkan perilaku yang dilakukan di restoran. Hal ini menunjukkan bahwa niat dan perilaku belum tentu sejalan, sehingga diperlukan pendekatan penelitian yang lebih komprehensif yang mencakup observasi langsung di Restoran Sederhana di Kota Batam untuk mendapatkan gambaran yang lebih akurat tentang perilaku *food waste*.

Kedua, sebagian besar sampel penelitian berfokus pada konsumen di negara atau wilayah tertentu, seperti Serbia, China, dan Thailand, yang mungkin tidak sepenuhnya mewakili kondisi global atau konteks budaya yang berbeda. Faktor budaya, kebiasaan makan, dan nilai-nilai sosial yang berbeda dapat mempengaruhi perilaku *food waste* secara signifikan, yang dapat mengurangi generalisasi hasil penelitian ini. Oleh karena itu, penelitian lebih lanjut yang mencakup sampel yang lebih beragam dan penelitian lintas

budaya dapat memberikan pemahaman yang lebih komprehensif tentang faktor-faktor yang memengaruhi perilaku *food waste* di restoran.

Ketiga, meskipun TPB memberikan kerangka yang kuat untuk memahami perilaku *food waste*, faktor-faktor lain seperti pengaruh emosional jangka panjang, kondisi sosial ekonomi, dan kebijakan pemerintah yang memengaruhi industri restoran, juga perlu dieksplorasi lebih lanjut. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lanjutan yang menggabungkan teori dan model lainnya, seperti Teori Kebiasaan, Teori Pengaruh Sosial, atau model *Norm Activation*, untuk memperkaya pemahaman tentang perilaku *food waste* di restoran.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis terhadap perilaku *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam menggunakan *Theory of Planned Behavior* (TPB), dapat disimpulkan bahwa sikap positif, norma sosial, dan persepsi kontrol perilaku memiliki pengaruh signifikan terhadap niat dan perilaku konsumen dalam mengurangi pemborosan makanan. Pengelolaan makanan yang efisien, pengetahuan tentang dampak lingkungan, dan intervensi yang mendukung perubahan sikap serta norma sosial dapat menjadi strategi efektif untuk mengurangi *food waste* di restoran. Selain faktor-faktor tersebut, perilaku *food waste* di Restoran Sederhana di Kota Batam juga dapat dipengaruhi oleh faktor lain, seperti faktor budaya, kebiasaan makan, serta kebijakan manajemen restoran.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anggraini, A. (2024). Studi Literatur: Intensi Mengurangi Food Waste Behavior Ditinjau dari Theory of Planned Behavior. *Buletin Riset Psikologi Dan Kesehatan Mental (BRPKM)*, 4(2), 112–123. <https://doi.org/10.20473/brpkm.v4i2.65094>
- [2] Bhatti, M. A., & Iqbal, A. (2024). Reducing Food Wastage through Sustainable Inventory Management Practices among Restaurants. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 12(1), 91–105.
- [3] Blešić, I., Petrović, M. D., Gajić, T., Tretiakova, T. N., Syromiatnikova, J. A., Radovanović, M., Popov-Raljić, J., & Yakovenko, N. V. (2021). How the Extended Theory of Planned Behavior Can Be Applied in the Research of the Influencing Factors of Food Waste in Restaurants: Learning from Serbian Urban Centers. *Sustainability*, 13(16), 9236. <https://doi.org/10.3390/su13169236>
- [4] Destisa, M., Dwi, T. R., Sulisty, U. R., & Wandhini, P. P. (2024). Analisis Pengelolaan Makanan Tak Terkonsumsi (Food Waste) Pada Kantin Kampus UNTIRTA berdasarkan Perda Pengelolaan Sampah. *BELEID: Journal of Administrative Law and Public Policy*, 1(2), 27–47.
- [5] Fan, H., Wang, J., Lu, X., & Fan, S. (2022). Factors influencing food-waste behaviors at university canteens in beijing, china: an investigation based on the theory of planned behavior. *Frontiers of Agricultural Science and Engineering*, 10(1), 83–94. <https://doi.org/10.15302/J-FASE-2022472>
- [6] Handoyo, M. A. P., & Asri, N. P. (2023). Kajian tentang food loss dan food waste: kondisi, dampak, dan solusinya. *AGRITEPA*, 10(2), 247–258.
- [7] Mumtaz, S., Chu, A. M. Y., Attiq, S., Shah, H. J., & Wong, W.-K. (2022). Habit—Does It

- Matter? Bringing Habit and Emotion into the Development of Consumer's Food Waste Reduction Behavior with the Lens of the Theory of Interpersonal Behavior. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(10), 6312. <https://doi.org/10.3390/ijerph19106312>
- [8] Ramadhita, A. N., Ekayani, M., & Suharti, S. (2021). Apakah konsumen resto hotel mengetahui isu food waste? *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 14(1), 88–100. <https://doi.org/10.24156/jikk.2021.14.1.88>
- [9] Safitri, D., Martha, E., Fitriana, D., Susila, L. R., Widya, S. R., & Zainita, U. H. (2025). Determinan perilaku pengelolaan food waste tenant di kantin universitas: pendekatan theory of planned behavior. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 17(1), 154–162.
- [10] Schrank, J., Hanchai, A., Thongsalab, S., Sawaddee, N., Chanrattanakorn, K., & Ketkaew, C. (2023). Factors of Food Waste Reduction Underlying the Extended Theory of Planned Behavior: A Study of Consumer Behavior towards the Intention to Reduce Food Waste. *Resources*, 12(8), 93. <https://doi.org/10.3390/resources12080093>
- [11] Wang, A., Luo, X., Liu, X., & Sun, Y. (2024). How to Reduce College Students' Food Waste Behavior: From the Perspective of College Canteen Catering Modes. *Sustainability*, 16(9), 3577. <https://doi.org/10.3390/su16093577>

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN