

INTISARI

Indonesia yang merupakan salah satu negara berkembang, berkontribusi secara signifikan terhadap *food waste* dan *food loss* di dunia. Berdasarkan Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) (2021), Indonesia menghasilkan *food waste* hingga 300 kg per orang setiap tahunnya, dari total 1,3 miliar ton *food waste* di dunia, di mana dari semua tipe sampah yang ada di Indonesia, jumlah *food waste* sendiri mencapai angka 27.8%. Salah satu sektor yang berkontribusi dalam *food waste* di Indonesia adalah sektor di bidang makanan, seperti restoran. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) di tahun 2023, jumlah restoran yang ada di Indonesia adalah sebanyak 24.75% dari total keseluruhan sektor usaha yang didirikan di Indonesia. Seiring dengan jumlah restoran yang banyak, *food waste* yang dihasilkan juga dapat semakin banyak jika tidak ada aksi dalam pengurangan perilaku *food waste* pada konsumen restoran, khususnya konsumen yang makan langsung (*dine in*) di restoran. Oleh karena itu, faktor-faktor yang dapat memengaruhi niat dan perilaku *food waste* pada konsumen di restoran dapat diamati dan diselidiki.

Model penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah *Theory of Planned Behavior* (TPB) yang diperluas sebagai model dasar. Metode *Partial Least Square Structural Equation Modeling* (PLS-SEM) digunakan dalam mengolah dan menganalisis data dari 495 responden yang berusia >17 tahun yang merupakan Warga Negara Indonesia (WNI), tinggal di Indonesia, dan pernah makan dengan metode *dine in* di restoran yang ada di Indonesia.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa sikap terhadap *food waste*, norma subjektif, dan kontrol perilaku yang dirasakan memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap niat untuk tidak melakukan *food waste*. Kemudian, emosi (negatif), kebiasaan makan, harga makanan, dan faktor situasional, seperti faktor terkait makanan (negatif), suasana di restoran (negatif), dan staf di restoran (negatif) memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap *food waste behavior*. Adapun niat untuk tidak melakukan *food waste* berpengaruh negatif dan signifikan terhadap *food waste behavior*. Berdasarkan analisis terhadap faktor-faktor tersebut, masyarakat Indonesia sebagai konsumen restoran yang ada di Indonesia dapat diprediksi memiliki niat untuk mengurangi *food waste behavior*.

Kata kunci: *Food Waste Behavior*, Konsumen Restoran, Niat dan Perilaku, *Theory of Planned Behavior*, *Partial Least Square Structural Equation Modeling*

ABSTRACT

Indonesia is a developing country and contributes significantly to food waste and food loss in the world. According to the Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) in (2021), Indonesia produces up to 300 kg of food waste per person every year, out of a total of 1.3 billion tons of food waste in the world. Of all types of waste in Indonesia, the share of food waste itself is 27.8%. One of the sectors that contributes to food waste in Indonesia is the food sector, such as restaurants. According to data from the Badan Pusat Statistik (BPS) in 2023, the number of restaurants in Indonesia accounted for 24.75% of the total number of business sectors in Indonesia. In addition to the large number of restaurants, food waste may also increase if measures are not taken to reduce food waste among restaurant consumers, especially among dine-in consumers. Therefore, factors that influence food waste intentions and behavior of consumers in restaurants can be observed and investigated.

The research model used in this study is the Theory of Planned Behavior (TPB), which has been extended to a basic model. The Partial Least Square Structural Equation Modeling (PLS-SEM) method was used to process and analyze data from 495 respondents aged 17 years and older, who were Indonesian citizens (WNI), lived in Indonesia, and had eaten in restaurants in Indonesia using the dine-in method.

The results of this study indicate that attitudes toward food waste, subjective norms, and perceived behavioral control have a positive and significant influence on the intention not to waste food. In addition, emotions (negative), eating habits, food prices, and situational factors, such as food-related factors (negative), restaurant atmosphere (negative), and restaurant staff (negative), have a positive and significant influence on food waste behavior. The intention not to waste food has a negative and significant effect on food waste behavior. Based on the analysis of these factors, it can be predicted that Indonesian people who eat in restaurants in Indonesia have the intention to reduce food waste.

Keywords: Food Waste Behavior, Consumers Restaurant, Intention and Behavior, Theory of Planned Behavior, Partial Least Square Structural Equation Modeling