JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)
Volume 5, Nomor 2, November 2025 , Halaman 147-155
e-ISSN: 2807-8861
DOI : https://doi.org/10.21009/JPPV5i2.08

ANALISIS PERILAKU *FOOD WASTE* KONSUMEN DI RESTORAN SEDERHANA MASAKAN PADANG KOTA BATAM

Nada Farisya[1)], Eryd Saputra[2)] Tirta Mulyadi[3)]

Politeknik Pariwisata Batam, Kompleks Kota Vitka Jl.Gajah Mada, Tiban, 29425, Indonesia
E-mail: nadafarisyasimarmata@gmail.com [1)] , eryd@btp.ac.id[2)] , tirta@btp.ac.id[3)]

ABSTRAK

Permasalahan *food waste* masih menjadi isu serius pada sektor restoran, termasuk di Rumah Makan Padang yang identik dengan keberagaman lauk dan porsi melimpah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perilaku konsumen dalam menyebabkan terjadinya food waste di Rumah Makan Padang Sederhana Kota Batam dengan menggunakan pendekatan *Theory of Planned Behavior* (TPB). Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi terhadap 3 konsumen, 1 manajer, dan 1 karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *food waste* umumnya berupa nasi, sayur, dan pendamping lauk, yang muncul karena kebiasaan mencoba banyak menu, porsi di luar kebutuhan, rasa kenyang, serta pengaruh suasana sosial ketika makan berkelompok. Analisis TPB menunjukkan bahwa sikap permisif terhadap sisa makanan, norma subjektif berupa perilaku meniru pesanan teman, dan rendahnya kontrol diri dalam memperkirakan porsi menjadi faktor utama terbentuknya food waste. Dari sisi restoran, belum terdapat kebijakan khusus yang mendorong konsumen untuk mengurangi sisa makanan, sehingga tanggung jawab pengendalian masih berpusat pada konsumen. Temuan ini menegaskan bahwa *food waste* di restoran muncul akibat kombinasi faktor psikologis dan situasional. Penelitian ini merekomendasikan edukasi visual, opsi porsi kecil, serta ajakan membungkus sisa makanan untuk meminimalkan food waste. Implikasi penelitian ini dapat menjadi dasar strategi pengelolaan food waste di restoran serta rujukan untuk penelitian lanjutan.

Kata kunci: food waste, perilaku konsumen, TPB, restoran, konsumsi pangan

ANALYSIS OF CONSUMER FOOD WASTE BEHAVIOR IN SEDERHANA PADANG CUISINE RESTAURANTS IN BATAM CITY

ABSTRACT

Food waste remains a critical issue in the restaurant sector, particularly in Padang restaurants which are characterized by diverse menu selections and generous portions. This study aims to analyze consumer behavior contributing to food waste at Rumah Makan Padang Sederhana in Batam City using the Theory of Planned Behavior (TPB). This research employs a descriptive qualitative approach through in-depth interviews, observation, and documentation involving consumers, managers, and employees. The findings reveal that food waste mainly consists of rice, vegetables, and side dishes, driven by the desire to try multiple menus,

oversized portions, sudden satiety, and social influence during group dining. The TPB analysis indicates that permissive attitudes toward leftovers, subjective norms such as imitating friends' food choices, and low self-control in estimating portions are the primary causes of food waste. From the restaurant's perspective, no specific policies currently exist to encourage food waste reduction, leaving responsibility largely on consumers. These results highlight that food waste is shaped by both psychological and situational factors. This study suggests implementing visual reminders, offering smaller portion options, and encouraging customers to take leftovers home as strategies to minimize food waste. The implications of this research provide practical insights for food waste management in restaurants and a foundation for future studies.

Keywords: *food waste, consumer behavior, TPB, restaurant, consumption*

PENDAHULUAN

Indonesia diperkirakan menghasilkan sekitar 300 kilogram sampah makanan per orang setiap tahunnya, menjadikannya sebagai negara dengan jumlah sampah makanan terbanyak kedua di dunia setelah Arab Saudi (Siaputra et al., 2019). Mengacu pada data Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) tahun 2021, jenis sampah yang paling dominan adalah sisa makanan, yang mencakup sekitar 29,1% dari total sampah nasional. Jumlah tersebut setara dengan kebutuhan pangan bagi sekitar 28 juta jiwa atau sekitar 11% populasi Indonesia (Zayuti & Amalia, 2024). Berdasarkan data terbaru dari Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) tahun 2024, proporsi sisa makanan meningkat menjadi sekitar 38,08% dari total komposisi sampah di Indonesia (Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, 2024). Permasalahan sisa makanan dikenal dengan istilah *Food Loss and Waste* (FLW) dan menjadi tantangan serius yang tengah dihadapi Indonesia (Sofia Laeliyah et al., 2024). *Food waste* merujuk pada makanan yang masih layak dikonsumsi namun dibuang, baik sebelum maupun sesudah melewati tanggal kedaluwarsanya (Wu & Teng, 2023). Secara umum, para peneliti sepakat bahwa sampah makanan muncul pada tahap sebelum dikonsumsi (prakonsumsi) maupun sesudahnya (pascakonsumsi) (Wu & Teng, 2023).

Ketika makanan dibuang, maka seluruh sumber daya yang digunakan selama proses produksinya, seperti air, tanah, energi, tenaga kerja, dan modal, ikut terbuang sia-sia (FAO, 2019). Upaya pengurangan sampah makanan dilakukan karena adanya kekhawatiran terhadap dampak negatifnya pada konservasi sumber daya alam, ketahanan pangan, serta tekanan terhadap aspek lingkungan, sosial, dan ekonomi (Eckert Matzembacher et al., 2020). Seiring dengan kesadaran akan dampak luas yang ditimbulkan, perhatian mulai diarahkan pada kontribusi perilaku individu dalam rantai konsumsi, yang menjadi salah satu faktor penting dalam memicu terjadinya food waste.

Konsumen memiliki peran penting dalam membentuk dampak ini melalui pilihan makanan mereka, yang dipengaruhi oleh preferensi pribadi, pertimbangan kesehatan, masalah lingkungan, dan kendala ekonomi (van Bussel et al., 2022). Beberapa penyebab utama dari pemborosan pangan saat ini, seperti kedaluwarsa produk, kebiasaan membeli secara berlebihan, serta pembuangan makanan yang masih layak di restoran, menunjukkan bahwa pemborosan dapat terjadi baik di tingkat produsen maupun konsumen ketika makanan yang telah diproduksi dan tersedia, baik di pasar maupun di rumah tangga, akhirnya tidak dikonsumsi dan dibuang (Sofia Laeliyah et al., 2024).

Salah satu cara manusia memenuhi kebutuhannya adalah melalui kegiatan konsumsi, yaitu penggunaan barang dan jasa secara langsung untuk memperoleh kepuasan, yang pada akhirnya menghabiskan nilai guna dari barang atau jasa tersebut, Contoh nyata dari aktivitas konsumsi adalah kegiatan makan dan minum di restoran (Susilo et al., 2021). Namun, di balik aktivitas tersebut, terdapat permasalahan yang cukup serius, yaitu terbuangnya makanan dalam jumlah besar di berbagai penyedia layanan makanan, seperti rumah sakit, hotel, restoran, kapal pesiar, hingga kedai kopi (Koiwanit & Filimonau, 2025). Secara khusus, restoran menjadi salah satu penyumbang utama sampah makanan akibat ketidakefisienan dalam berbagai tahap operasionalnya, mulai dari persiapan, pengolahan, hingga pembuangan makanan. Limbah yang dihasilkan meliputi kelebihan bahan baku, elemen dekoratif makanan,

Received: 2025-10-21; Accepted: 2025-11-30

makanan yang tidak terjual, serta sisa makanan yang ditinggalkan oleh pelanggan. Proses-proses tersebut menyebabkan akumulasi limbah makanan yang tidak hanya berdampak pada aspek ekonomi, tetapi juga pada lingkungan (Kanwal et al., 2024).

Restoran Padang menjadi salah satu kategori rumah makan yang berpotensi menghasilkan food waste karena menawarkan beragam pilihan lauk dan porsi yang cenderung berlimpah. Pola makan di restoran Padang sering kali mendorong konsumen untuk mencoba banyak menu dalam satu kali kunjungan, sehingga meningkatkan kemungkinan makanan tersisa di piring. Rumah Makan Padang Sederhana, sebagai salah satu jaringan waralaba terbesar di Indonesia (*Restoran Sederhana Batam*, n.d.), memiliki karakteristik pelayanan yang menarik ditinjau dari sudut perilaku konsumsi, sehingga penting untuk dianalisis lebih dalam terkait kontribusinya terhadap food waste, khususnya dari sisi perilaku konsumen.

Restoran Sederhana merupakan satu dari sekian banyak restoran yang menyajikan menu khas masakan Padang, yaitu masakan yang berasal dari daerah Minangkabau, Provinsi Sumatera Barat. Masakan Padang, atau yang lebih dikenal dengan nasi Padang, sangat populer di Indonesia bahkan hingga mancanegara karena cita rasanya yang kaya akan rempah, pedas, gurih, dan lezat. Keunikan masakan Padang juga terlihat dari cara penyajiannya yang khas, di mana berbagai hidangan disajikan dalam banyak piring kecil yang ditata bertingkat-tingkat dan dibawa oleh pelayan dengan kedua tangan sebelum dihidangkan ke meja pelanggan. Sebagai restoran yang mengusung citra masakan Padang, Restoran Sederhana mempertahankan tradisi tersebut dengan menawarkan beragam menu autentik seperti rendang, gulai kepala kakap, gulai otak sapi, ayam pop, kikil, martabak mesir, sate Padang, soto Padang, dan berbagai hidangan khas lainnya. Restoran Sederhana juga memiliki beberapa cabang di Kota Batam, yaitu Restoran Sederhana Windsor Central Nagoya, Restoran Sederhana Kepri Mall Simpang Kabil, Restoran Sederhana Jodoh, Restoran Sederhana Batu Aji, dan Restoran Sederhana Harbour Bay Batu Ampar.

Pemilihan Restoran Sederhana sebagai lokasi penelitian didasarkan pada karakteristik penyajiannya yang unik dengan banyak pilihan lauk dalam satu waktu, yang berpotensi menimbulkan sisa makanan akibat porsi dan variasi menu yang berlimpah. Selain itu, Restoran Sederhana merupakan salah satu jaringan rumah makan Padang terbesar di Indonesia dengan lebih dari 100 cabang di berbagai kota besar, termasuk beberapa cabang di Kota Batam (Abadanmitra, 2020). Kondisi tersebut menunjukkan tingginya popularitas dan volume pelanggan, sehingga menjadikannya relevan untuk diteliti dalam konteks perilaku *food waste* di restoran.

Sejauh ini, sebagian besar penelitian mengenai *food waste* pada restoran lebih banyak berfokus pada pendekatan kuantitatif dan aspek operasional, seperti manajemen stok, dapur, dan efisiensi penyajian makanan. Sementara itu, penelitian yang menyoroti *food waste* dari perspektif perilaku konsumen dengan pendekatan kualitatif, terutama pada restoran Padang, masih terbatas. Padahal, memahami faktor psikologis, sosial, dan kebiasaan makan konsumen dapat memberikan sudut pandang baru dalam merumuskan strategi pengurangan *food waste* di tingkat restoran.

Penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam faktor-faktor yang memengaruhi munculnya *food waste* pada konsumen di Rumah Makan Padang Sederhana melalui analisis perilaku makan dan proses pengambilan keputusan sebelum, selama, dan setelah mengonsumsi makanan. Penelitian ini juga bertujuan untuk menjelaskan peran sikap, norma subjektif, serta *perceived behavioral control* sesuai perspektif *Theory of Planned Behavior (TPB)* dalam membentuk perilaku *food waste*, sekaligus merumuskan rekomendasi langkah strategis yang dapat dilakukan restoran untuk menekan terjadinya *food waste* dari sisi konsumen.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berupaya memahami fenomena *food waste* dari sudut pandang perilaku konsumen secara mendalam, bukan untuk mengukur besaran atau angka statistik. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat menggali pengalaman, kebiasaan, pertimbangan, serta alasan konsumen dalam menyisakan makanan. Penelitian deskriptif

Received: 2025-10-21; Accepted: 2025-11-30

kualitatif memungkinkan data disajikan dalam bentuk narasi yang menggambarkan kondisi lapangan secara *natural setting* atau apa adanya (Yusuf, 2017).

Lokasi penelitian ditetapkan di salah satu cabang Rumah Makan Padang Sederhana yang berada di Kota Batam. Lokasi ini dipilih secara purposive karena rumah makan tersebut memiliki jumlah pelanggan yang tinggi setiap hari, sistem penyajian makanan yang memungkinkan konsumen memilih sendiri lauk, serta terdapat fenomena sisa makanan yang tampak pada piring pelanggan. Subjek dalam penelitian ini adalah konsumen, karyawan, dan pengelola (manajer) yang dianggap mampu memberikan informasi relevan tentang perilaku konsumsi dan *food waste*. Pemilihan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling (Sugiyono, 2013), yang memilih informan berdasarkan kriteria tertentu yaitu bersedia diwawancarai, dan memiliki pengalaman dalam mengonsumsi makanan di restoran tersebut. Jumlah informan dalam penelitian ini sebanyak 5 orang, yang terdiri atas 3 konsumen, 1 manajer (kepala cabang), dan 1 karyawan**.** Penelitian dilakukan di Restoran Sederhana cabang Batuaji, Kota Batam. Dalam penelitian kualitatif, jumlah informan tidak ditetapkan secara kaku, tetapi menyesuaikan sampai data dianggap jenuh (*data saturation*).

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan tiga cara, yaitu (1) wawancara mendalam, (2) observasi non-partisipatif, dan (3) dokumentasi**.** Wawancara mendalam (semi-structured interview) digunakan untuk mengeksplorasi jawaban informan secara bebas namun tetap terarah sesuai pedoman pertanyaan. Melalui teknik ini, peneliti dapat memahami pandangan, pengalaman, serta alasan informan terkait perilaku food waste tanpa membatasi ruang ekspresi mereka. Kegiatan wawancara dilakukan kepada konsumen, manajer, dan karyawan untuk memperoleh informasi mengenai cara memilih makanan, kebiasaan konsumsi, serta pengalaman meninggalkan sisa makanan.

Sementara itu, observasi bertujuan mengamati secara langsung perilaku konsumen saat makan, mulai dari pemilihan lauk, porsi nasi, pola makan, hingga kondisi sisa makanan di piring. Adapun dokumentasi digunakan sebagai data pendukung untuk memperkuat hasil temuan selama proses penelitian.

Instrumen utama dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri, sebagaimana karakter penelitian kualitatif yang menempatkan peneliti sebagai *key instrument* dalam mengumpulkan, memahami, dan menafsirkan data. Instrumen bantu digunakan untuk mempermudah proses pengumpulan data, berupa pedoman wawancara, lembar observasi, alat perekam suara, dan kamera ponsel. Dengan instrumen tersebut, data yang diperoleh dapat tersusun secara sistematis, terdokumentasi dengan baik, dan meminimalkan bias dalam penafsiran.

Teknik analisis data yang digunakan mengacu pada model analisis interaktif (Miles et al., 2014), yang meliputi: (1) reduksi data, (2) penyajian data, dan (3) penarikan kesimpulan/verifikasi**.** Reduksi data dilakukan dengan memilih dan menyederhanakan informasi penting dari wawancara dan observasi. Data kemudian disajikan dalam bentuk narasi dan tabel kategori untuk memudahkan peneliti melihat pola dan hubungan antar temuan. Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan yang dilakukan secara bertahap berdasarkan bukti data dan teori yang digunakan, yaitu Theory of Planned Behavior (Ajzen, 1991) sebagai landasan interpretasi perilaku konsumen terhadap *food waste*. Untuk menjamin keabsahan data, penelitian ini menggunakan triangulasi sumber, yakni membandingkan informasi dari konsumen, karyawan, dan pengelola untuk memastikan data yang diperoleh kredibel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa fenomena *food waste* terjadi pada berbagai tipe konsumen di Rumah Makan Padang Sederhana. Dari observasi yang dilakukan, terlihat bahwa perilaku penyisaan makanan muncul baik pada individu yang makan sendiri, makan bersama anggota keluarga, maupun makan dalam kelompok. Hasil observasi pada informan pertama menunjukkan bahwa konsumen yang makan secara individu cenderung memilih lauk secara spontan berdasarkan selera pribadi. Informan tampak menikmati makanannya dengan tempo yang cukup lama sambil memainkan ponsel. Pada akhir kegiatan makan, masih terlihat sisa nasi dan sayur di piring yang dibiarkan begitu saja (lihat gambar 1). Temuan ini konsisten

Received: 2025-10-21; Accepted: 2025-11-30

dengan hasil wawancara, di mana informan menyatakan bahwa ia sebenarnya berusaha menghabiskan makanan, namun sesekali masih menyisakan lauk maupun nasi karena merasa kenyang atau dibeberapa waktu terburu-buru oleh pekerjaan.

Informan juga menilai bahwa porsi makanan yang disajikan sering kali lebih besar dari kebutuhannya, sehingga sisa makanan tidak dapat dihindari. Meskipun demikian, informan mengaku merasa sayang ketika melihat makanan terbuang, dan menilai bahwa tanggung jawab terhadap food waste dapat berasal dari konsumen.

Gambar 1. Sisa Makanan Konsumen



Pada wawancara dengan informan kedua, diketahui bahwa ia mengenal Rumah Makan Padang Sederhana karena sering diajak anaknya yang tinggal di area tersebut. Informan bekerja di bidang kelistrikan, dengan aktivitas yang melibatkan pekerjaan fisik di lapangan, seperti pemasangan instalasi, perawatan jaringan listrik, dan pengecekan arus listrik di berbagai lokasi. Informan mengaku menyukai beberapa menu seperti ayam goreng, ayam kecap, rendang, dan cincang yang menjadi lauk favoritnya. Baik hasil observasi maupun wawancara menunjukkan bahwa pemilihan lauk dipengaruhi oleh *mood*, kondisi fisik setelah bekerja, serta interaksi sosial ketika makan bersama keluarga, di mana informan kerap berdiskusi dan saling menawarkan lauk sebelum menentukan pilihan. Ia cenderung memilih lebih dari dua jenis lauk dan menghabiskan lauk terlebih dahulu dibanding nasi, sehingga sisa makanan yang tertinggal umumnya berupa nasi. Informan menegaskan bahwa sisa makanan tersebut bukan disebabkan oleh rasa makanan karena menurutnya cita rasa masakan di restoran tersebut enak dan memuaskan melainkan karena rasa kenyang. Meskipun demikian, informan mengaku merasa sayang apabila melihat makanan terbuang dan berpendapat bahwa food waste seharusnya menjadi tanggung jawab bersama antara pelanggan dan restoran; menurutnya, sisa makanan sebaiknya dimanfaatkan, misalnya diberikan kepada hewan seperti ayam atau kucing, dari pada dibuang percuma.

Hasil observasi pada informan ketiga memperlihatkan bahwa makan berkelompok cenderung menghasilkan keputusan pemilihan lauk yang dipengaruhi oleh norma sosial, seperti mengikuti pilihan teman atau memilih menu yang sama agar praktis. Informan dan kelompoknya memilih lebih dari dua lauk, makan sambil berbincang, serta meninggalkan sisa berupa nasi, sayur, dan kerupuk yang ditinggalkan begitu saja. Situasi makan yang ramai tampak mendorong konsumsi tanpa pertimbangan porsi, sehingga sisa makanan tetap muncul meskipun mereka terlihat puas setelah makan. Melalui wawancara, informan mengakui bahwa keputusan memilih lauk sering kali dipengaruhi oleh lingkungan sosial, dan sisa makanan biasanya muncul ketika terlalu kenyang, bukan karena ketidaksukaan terhadap rasa makanan.

Hal ini menunjukkan bahwa perilaku food waste pada konteks makan berkelompok lebih banyak dipengaruhi oleh konformitas sosial dan suasana kebersamaan, dibandingkan pertimbangan kebutuhan porsi yang rasional.

Wawancara dengan pihak restoran menguatkan temuan tersebut**.** Kepala cabang menjelaskan bahwa Restoran Sederhana menerapkan sistem penyajian hidang, di mana seluruh lauk ditampilkan agar pelanggan dapat memilih secara langsung, dan hanya lauk yang dibuka yang akan dibayar. Dari sudut pandang pengelola, food waste memang masih terjadi

Received: 2025-10-21; Accepted: 2025-11-30

namun tidak terlalu sering, dengan jenis sisa paling banyak berupa nasi karena pelanggan cenderung fokus pada lauk atau hanya ingin mencicipi beberapa hidangan.

Faktor utama yang menyebabkan makanan tersisa adalah kekenyangan, bukan persoalan rasa, karena apabila terdapat ketidaksesuaian rasa, pelanggan biasanya akan langsung menyampaikan komplain. Restoran menyediakan opsi untuk membungkus makanan, tetapi inisiatif umumnya datang dari pelanggan karena pihak restoran merasa kurang tepat jika menawarkan terlebih dahulu. Penjelasan tersebut diperkuat oleh keterangan karyawan bagian pelayanan, yang menyebutkan bahwa baik pada sistem hidang maupun ala carte, sisa yang paling sering dijumpai adalah sayur, kuah gulai, dan nasi, terutama akibat kebiasaan pelanggan membuka banyak lauk hanya untuk mencoba sedikit. Lauk yang belum tersentuh biasanya disimpan kembali, sedangkan lauk yang telah dipotek atau dicicipi sebagian langsung dibuang, sehingga makanan sering terbuang sia-sia. Karyawan menilai bahwa sebagian pelanggan sebenarnya menyadari konsekuensi tersebut, namun tetap bersikap acuh, dan kondisi ini menimbulkan rasa sayang dari pihak restoran. Baik pengelola maupun karyawan sepakat bahwa fenomena food waste merupakan tanggung jawab bersama, dan dapat diminimalkan melalui penyesuaian porsi sesuai permintaan serta edukasi yang mendorong konsumen lebih bertanggung jawab dalam menghabiskan makanan.

Selain itu, observasi lapangan juga menunjukkan bahwa tidak ada informan yang mencoba membungkus sisa makanan. Seluruh sisa dibiarkan begitu saja. Konsumen tampak tetap menikmati proses makan dan tidak menunjukkan rasa bersalah. Beberapa beralasan bahwa jumlah sisa sedikit sehingga dianggap wajar. Sikap ini memperlihatkan bahwa *food waste* telah menjadi perilaku yang dianggap normal dalam konteks makan di luar rumah.

ANALISIS TEORI PLANNED BEHAVIOR (TPB)

penelitian ini mendukung teori Ajzen (1991) yang menyatakan bahwa perilaku ditentukan oleh *attitude*, *subjective norm*, dan *perceived behavioral control* (lihat tabel 1).

Tabel 1. Hasil Analisis TPB

Komponen TPB	Hasil Analisis pada Konsumen
Attitude	Konsumen suka makanannya, tetapi tidak punya sikap kuat untuk selalu menghabiskan, sehingga masih terjadi sisa
Subjective Norm	Makan berkelompok mendorong meniru pesanan teman atau mengikuti suasana
Perceived Behavioral Control	Konsumen merasa memilih lauk adalah hal “mudah dan bebas”, sehingga tidak mempertimbangkan porsi

Dengan demikian, fenomena *food waste* pada konsumen terbentuk karena kombinasi tiga faktor utama dalam TPB, yaitu sikap permisif terhadap sisa makanan, norma sosial saat makan berkelompok, dan kontrol diri yang lemah dalam menentukan porsi. Konsumen cenderung menikmati rasa makanan, namun tidak memiliki dorongan kuat untuk menghabiskan seluruh porsi. Selain itu, suasana makan bersama juga memengaruhi pilihan lauk dan jumlah pesanan, sementara kemudahan untuk mengambil atau menambah lauk membuat konsumen kurang mempertimbangkan porsinya. Akumulasi dari ketiga faktor tersebut mendorong terjadinya perilaku menyisakan makanan di restoran.

Hasil analisis menggunakan model (Miles et al., 2014) menunjukkan bahwa sebagian konsumen cenderung menyisakan makanan, terutama nasi dan sayur, meskipun mereka menilai cita rasa makanan enak dan memuaskan. Food waste umumnya terjadi karena kenyang, terburu-buru, serta kebiasaan mencicipi banyak lauk, terutama saat makan dalam kelompok yang cenderung dipengaruhi suasana sosial. Dari sisi restoran, pengelola

Received: 2025-10-21; Accepted: 2025-11-30

menyatakan bahwa sisa makanan memang ada tetapi tidak terlalu sering, dengan jenis sisa terbanyak adalah nasi akibat konsumen lebih dahulu menghabiskan lauk. Sementara itu, karyawan juga mengungkapkan bahwa konsumen sering membuka banyak lauk hanya untuk mencoba sedikit, sehingga meningkatkan potensi makanan tidak habis. Dari keseluruhan proses verifikasi, dapat disimpulkan bahwa food waste di restoran dipengaruhi kebiasaan konsumsi, situasi sosial, kontrol diri yang lemah terhadap porsi, serta minimnya edukasi mengenai makanan sisa**,** dan temuan antar sumber terbukti konsisten sehingga data dapat dipertanggungjawabkan.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa fenomena food waste di restoran tidak hanya dipicu oleh faktor individu, tetapi juga situasional dan sosial. Konsumen cenderung menyisakan makanan karena kenyang, porsi besar, dan keinginan mencoba banyak lauk, bukan karena ketidaksukaan terhadap rasa. Pola ini sejalan dengan penelitian (Okumus, 2019) yang menyatakan bahwa food waste pada konsumen restoran dipengaruhi faktor *over-ordering* dan *tasting behavior*.

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa sikap konsumen terhadap makanan berperan dalam munculnya sisa makanan. Sebagian informan sebenarnya menyadari bahwa membuang makanan adalah tindakan yang negatif, namun kesadaran ini belum cukup kuat untuk mendorong mereka menghabiskan makanan yang telah diambil. Hal ini sejalan dengan (Chaerul & Zatadini, 2020) yang menjelaskan bahwa rasa bersalah ketika menilai membuang makanan sebagai perilaku negatif dapat mendorong individu untuk lebih berhati-hati dalam mengambil makanan. Dengan kata lain, rasa bersalah hanya mempengaruhi perilaku apabila muncul sebelum tindakan mengambil makanan, bukan setelahnya.

Selain itu, kebiasaan makan juga memainkan peran penting dalam membentuk food waste pada konsumen. Observasi memperlihatkan bahwa sebagian konsumen mengambil makanan berdasarkan selera sesaat tanpa mempertimbangkan porsi yang dibutuhkan, sehingga menyisakan nasi, sayur, atau lauk tertentu di akhir makan. Hal ini sejalan dengan (Kim et al., 2019) yang menyatakan bahwa food waste merupakan tahap akhir dari keputusan konsumsi dan berkaitan erat dengan kebiasaan makan, sehingga memahami perilaku makan secara keseluruhan menjadi langkah penting dalam menjelaskan munculnya food waste pada konsumen.

Minimnya edukasi dan lemahnya kontrol porsi kembali memperkuat terbentuknya food waste. Absennya media pengingat seperti “ambil secukupnya” atau “habiskan makananmu” membuat konsumen tidak memiliki *social reminder* saat makan. Dalam konteks TPB, hasil ini menunjukkan bahwa perubahan perilaku food waste hanya dapat dilakukan jika restoran membentuk norma baru, baik melalui edukasi, visual reminder, maupun kebijakan porsi yang lebih fleksibel.

SIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa food waste di Rumah Makan Padang Sederhana muncul karena kebiasaan konsumen yang mengambil makanan melebihi kebutuhan. Konsumen cenderung menyisakan nasi, sayur, atau lauk tertentu bukan karena rasa yang tidak disukai, tetapi karena ingin mencoba banyak menu, merasa cepat kenyang, atau terpengaruh suasana makan bersama. Pola memilih lauk secara spontan dan kurangnya pertimbangan terhadap porsi menyebabkan sebagian konsumen tidak mampu menghabiskan makanan yang telah mereka ambil.

Jika ditinjau dari Theory of Planned Behavior, food waste terbentuk melalui sikap permisif terhadap sisa makanan, norma sosial saat makan berkelompok, dan lemahnya kontrol diri dalam memperkirakan porsi. Minimnya pengingat sosial dan tidak adanya intervensi dari pihak restoran membuat konsumen tidak memiliki dorongan normatif untuk bertanggung jawab terhadap makanan yang telah mereka pilih. Dengan demikian, food waste merupakan hasil dari kebiasaan makan yang tidak terukur dan lemahnya pengendalian diri ketika berada dalam situasi konsumsi makanan yang beragam.

Dari sisi restoran, pengelola dan karyawan telah menyadari adanya food waste, namun belum memiliki kebijakan khusus untuk menekannya. Opsi membungkus sisa makanan

Received: 2025-10-21; Accepted: 2025-11-30

tersedia, tetapi tanpa edukasi, visual reminder, maupun fleksibilitas porsi, food waste berpotensi terus berulang. Restoran masih menyerahkan sepenuhnya kendali pada konsumen, sehingga tanggung jawab dalam mengurangi food waste belum berjalan seimbang.

Saran bagi pihak restoran, diperlukan kebijakan sederhana namun strategis, seperti menambah *visual reminder* ("Ambil secukupnya", "Habiskan makananmu", atau "Ayo kurangi sisa makanan"), memberikan opsi porsi kecil, dan mendorong pelanggan untuk membungkus sisa makanan secara sopan. Edukasi kecil seperti ini dapat menciptakan norma sosial baru di ruang makan, sehingga konsumen lebih berhati-hati dalam mengambil lauk dan porsi nasi.

Lalu untuk peneliti selanjutnya, disarankan untuk menggunakan metode kuantitatif dengan sistem penimbangan sisa makanan, sehingga data food waste dapat diukur secara akurat menggunakan gramasi pada setiap jenis makanan yang tersisa. Pendekatan kuantitatif akan memberikan angka, persentase, dan klasifikasi sampah makanan yang lebih presisi, sehingga dapat memperkuat temuan kualitatif seperti pada penelitian ini. Selain itu, penelitian lanjutan juga dapat memperluas variabel, misalnya dengan meneliti hubungan antara emosi makan, suasana restoran, atau karakteristik konsumen terhadap tingkat food waste**.**

DAFTAR PUSTAKA

Abadanmitra, S. (2020). *Restoran Sederhana*. https://www.restoransederhana.id/

Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, *50*(2), 179–211. https://doi.org/10.1016/0749-5978(91)90020-T

Chaerul, M., & Zatadini, S. U. (2020). Perilaku Membuang Sampah Makanan dan Pengelolaan Sampah Makanan di Berbagai Negara: Review. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, *18*(3), 455–466. https://doi.org/10.14710/jil.18.3.455-466

Eckert Matzembacher, D., Brancoli, P., Moltene Maia, L., & Eriksson, M. (2020). Consumer's food waste in different restaurants configuration: A comparison between different levels of incentive and interaction. *Waste Management*, *114*, 263–273. https://doi.org/10.1016/j.wasman.2020.07.014

FAO. (2019). *The state of food security and nutrition in the world : safeguarding against economic slowdowns and downturns* (NV-1 onl). FAO. https://doi.org/LK - https://worldcat.org/title/1109786975

Kanwal, N., Zhang, M., Zeb, M., Batool, U., khan, I., & Rui, L. (2024). From plate to palate: Sustainable solutions for upcycling food waste in restaurants and catering. *Trends in Food Science & Technology*, *152*, 104687. https://doi.org/10.1016/J.TIFS.2024.104687

Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. (2024). *Komposisi sampah berdasarkan jenis sampah*. Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional. https://sipsn.kemenlh.go.id/sipsn/public/data/komposisi

Kim, J., Lambrechts, W., Osch, A. van, & Semeijn, J. (2019). How Consumer Behavior in Daily Food Provisioning A ff ects Food Waste at Household Level in. *Foods*, *8*(428).

Koiwanit, J., & Filimonau, V. (2025). 'Wasting food is normal!': How food waste can become the (new) norm in casual dining restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, *62*(July 2024), 1–13. https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2024.12.006

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook. *SAGE*.

Okumus, B. (2019). How do hotels manage food waste? evidence from hotels in Orlando, Florida. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 291–309.

Received: 2025-10-21; Accepted: 2025-11-30

Restoran Sederhana Batam. (n.d.). https://sederhanabatam.blogspot.com/search/label/sdh2

Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, *5*(1), 1–8. https://doi.org/10.9744/jmp.5.1.1-8

Sofia Laeliyah, D., Noreen Noor, N., Sabillah, A., Kamal, U., & Adymas Hikal Fikri, M. (2024). *Kebijakan Hukum Pengelolaan Food Loss And Waste Melalui USDA (United States Departement Of Agriculture And Public Domain Policy)*. *5624*(6), 25–41. http://jurnal.kolibi.org/index.php/kultura

Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *Bandung : CV.Alfabeta*.

Susilo, A. A., Rahayu, S., & Khomah, I. (2021). Pengaruh Konsep Makan All You Can Eat Terhadap Niat Beli Konsumen di Jakarta Selatan. *Agrista*, *9*(1), 122–135.

van Bussel, L. M., Kuijsten, A., Mars, M., & van 't Veer, P. (2022). Consumers' perceptions on food-related sustainability: A systematic review. *Journal of Cleaner Production*, *341*(January), 130904. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.130904

Wu, C. M. E., & Teng, C. C. (2023). Reducing Food Waste in Buffet Restaurants: A Corporate Management Approach. *Foods*, *12*(1). https://doi.org/10.3390/foods12010162

Yusuf, M. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan. *KENCANA*.

Zayuti, P., & Amalia, E. (2024). *Implementasi Management Food Handling And Food Waste Di Cafekeboon Batam Center*. *4*(5), 2763–2772.

Received: 2025-10-21; Accepted: 2025-11-30