



Menuju Nol Limbah: Eksplorasi Motif Pilihan Makanan dan Dampaknya terhadap Minimisasi Sisa Makanan oleh Konsumen Restoran

Rahmat Syarif^{1*}, A Nurul Suci Amalia², Jannatul Adnin M³, Widya Astuti⁴

^{1,2,3,4} Institut Teknologi dan Bisnis Kalla; Jl. Urip Sumoharjo Makassar, Indonesia

*corresponding author

Rahmat.sy@kallainstitute.ac.id¹, a.nurulsuci@kallabs.ac.id², jannatuladnin@kallabs.ac.id³,

widyastuti@kallabs.ac.id⁴

<https://doi.org/10.29407/nusamba.xxxx.xxxx>

Informasi Artikel

Tanggal masuk 9 Oktober 2023

Tanggal revisi 1 November 2023

Tanggal diterima 24 November 2023

Keywords: Food Waste, Sustainable Tourism, Green Restaurant



Abstract

Research aim: The study aims to examine the effect of food choice motives on consumers' intention to avoid food waste in casual restaurants.

Methods: This current study utilizes a quantitative approach with a Structural Equation Model (SEM) and through the perspective of planned behavior theory.

Research Finding: It is found that 4 food choice motives have a positive and significant influence on consumers' intention to avoid food waste in casual restaurants.

Theoretical contribution/Originality: It is the first study in Indonesia examining the influence of food choice motives on consumers' intention to avoid food waste in the casual restaurant (rumah makan) setting

Practitioner/Policy implication: This research offers managerial implications that can be utilised by restaurants to develop environmentally friendly programs.

Research limitation : It needs to include the context of online food delivery apps that facilitate consumers to buy food at restaurants and consume it at home.

Abstrak

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk menguji efek dari motif pemilihan makanan terhadap intensi konsumen untuk tidak menghasilkan limbah makanan di restoran.

Desain/ Metode/ Pendekatan : Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan model *Structural Equation Model* (SEM) dan menggunakan perspektif teori perilaku terencana.

Temuan Penelitian : Ditemukan bahwa 4 motif pemilihan makanan berpengaruh positif dan signifikan terhadap intensi konsumen untuk menghindari limbah makanan di restoran.

Kontribusi Teoritis/ Originalitas: Penelitian ini adalah yang cukup baru di Indonesia yang menjelaskan pengaruh motif pemilihan makanan terhadap intensi konsumen untuk menghindari limbah makanan pada konteks restoran kasual (rumah makan).

Implikasi Praktis : Penelitian ini memberikan usulan praktis yang dapat digunakan pihak restoran untuk mengembangkan program ramah lingkungan

Keterbatasan Penelitian : Perlu memasukkan konteks aplikasi pesan-antar makanan secara daring yang memfasilitasi konsumen untuk membeli makanan di restoran dan mengkonsumsinya di rumah

Pendahuluan

Permasalahan limbah makanan menjadi sangat krusial saat ini baik dalam konteks global ataupun Indonesia. Secara global, setidaknya 931 juta ton makanan diketahui terbuang setiap tahunnya dimana angka ini setara dengan 17% produk makanan dunia [1]. Di Indonesia, penelitian yang berjudul "*Fixing Food: Towards a More Sustainable Food System*"



mengestimasi bahwa satu penduduk Indonesia bisa menghasilkan 300 Kg limbah makanan tiap tahunnya dimana angka ini yang kemudian menjadikan Indonesia sebagai negara penghasil limbah makanan terbanyak kedua di dunia [2]. Penelitian yang lain dengan judul “*Food Loss and Waste di Indonesia*” juga menemukan bahwa terdapat 5 sampai 19 juta limbah makanan yang dihasilkan di Indonesia dimana 44% dari jumlah tersebut sebenarnya adalah makanan yang masih layak konsumsi [3]. Tidak hanya membawa dampak buruk terhadap lingkungan, jumlah limbah makanan tersebut juga menyebabkan kehilangan nilai ekonomi yang setara dengan 4% sampai 5% dari total Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia [3].

Beberapa penelitian telah menemukan hubungan yang kuat antara limbah makanan dengan industri restoran. [4] menjelaskan bahwa setiap tahunnya industri restoran setidaknya melayani milyaran pesanan dimana hal ini tentu saja memiliki potensi yang besar untuk menjadi sumber limbah makanan. Di berbagai negara juga ditemukan bahwa industri restoran diketahui sebagai penghasil utama dari 12% - 14% limbah makanan [5]. Selain itu, [6] and [7] juga mengkonfirmasi bahwa limbah makanan berkaitan erat dan menjadi isu penting pada industri restoran. Dengan menyadari hubungan dekat antara sektor pariwisata dan industri restoran, isu limbah makanan akan menjadi sangat krusial karena dengan semakin berkembangnya industri pariwisata, maka industri restoran juga akan semakin berkembang dimana, sebagai konsekuensi logis, akan memiliki potensi untuk juga meningkatkan jumlah limbah makanan [8], [9].

Berbagai inisiatif pemerintah di berbagai negara telah diterapkan untuk menyelesaikan permasalahan limbah makanan. Inggris melalui program *WRAP*, Belanda dengan program “*Verspilling is Verrukkelijk*”, atau Selandia Baru dan Kanada dengan program “*Love Food Hate Waste*” adalah beberapa program yang telah diterapkan untuk menghadapi persoalan limbah makanan [10]. Sayangnya, implementasi dari program – program tersebut masih menghadapi tantangan yang berasal dari keseluruhan proses pada rantai pasok [10]–[12]. Selain itu, seperti yang dijelaskan oleh [13] bahwa menerapkan pengelolaan limbah makanan di restoran justru membutuhkan anggaran yang banyak sehingga banyak pengelola restoran lebih memilih untuk membuang sisa makanannya secara langsung saja. Hal ini kemudian menjelaskan bahwa permasalahan limbah makanan memang sebuah masalah yang kompleks dan mendesain solusi yang tepat untuk semua pihak adalah hal yang sulit.

Meskipun beberapa penelitian sebelumnya telah berusaha mempelajari makanan dalam kaitannya dengan perilaku konsumen seperti [14] yang menemukan bahwa ketidakmampuan dalam merencanakan pembelian adalah penyebab konsumen seringkali menghasilkan limbah makanan, [15] yang menjelaskan bahwa perilaku konsumen dalam menghasilkan limbah makanan sangat dipengaruhi oleh kebiasaan (*Habits*) dan emosi (*Emotion*), atau [16] yang menemukan bahwa nilai materialistik konsumen erat kaitannya dengan perilaku tidak pro lingkungan (termasuk menghasilkan limbah makanan), tapi masih kurang penelitian yang menjelaskan limbah makanan dalam konteks restoran dan kaitannya dengan motif konsumen dalam memilih makanan. Hal ini sebenarnya telah dilakukan oleh [17], namun seperti yang mereka jelaskan bahwa konteks restoran yang digunakan tidak terkategori secara spesifik. Oleh karena itu, penelitian ini akan fokus untuk mengkaji perilaku menghasilkan limbah makanan oleh konsumen dan kaitannya dengan motif pemilihan makanan serta dalam konteks restoran yang lebih spesifik yaitu restoran kasual atau rumah makan. Sehingga penelitian ini



bertujuan untuk menguji bagaimana motif pemilihan makanan dapat mempengaruhi intensi konsumen dalam menghindari limbah makanan di restoran. Lebih jauh, tidak hanya akan berkontribusi secara teoritis terhadap kajian limbah makanan dan restoran ramah lingkungan (*Green Restaurant*), hasil penelitian ini juga akan bermanfaat bagi pelaku bisnis restoran dalam mengembangkan program ramah lingkungan.

Penelitian ini akan menggunakan pendekatan teori perilaku terencana dalam memahami intensi konsumen dalam menghindari untuk menghasilkan limbah makanan di restoran. Teori ini umum digunakan dalam memahami perilaku pro lingkungan yang dimiliki oleh konsumen dalam konteks industri pariwisata, hotel, dan restoran [15]–[18]. Secara umum teori ini menjelaskan bahwa intensi konsumen dipengaruhi oleh norma subjektif, sikap, dan kontrol.

Pernyataan Masalah Penelitian

Berdasarkan penjelasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah yang difokuskan pada penelitian ini adalah bagaimana proses pemilihan makanan konsumen dapat mempengaruhi intensinya untuk menghindari untuk menghasilkan limbah makanan di restoran.

Tujuan Penelitian

Dengan menggunakan pendekatan teori perilaku terencana, maka penelitian ini bertujuan 1) mengintegrasikan variabel prediktor pada teori perilaku terencana ke dalam motif pemilihan makanan konsumen dan 2) menguji pengaruh 4 motif pemilihan makanan terhadap intensi konsumen untuk menghindari limbah makanan di restoran.

Pengembangan Hipotesis

Telah diketahui bahwa motif adalah kondisi mental yang dapat mempengaruhi perilaku manusia. [19] menjelaskan bahwa motif konsumen dapat memberikan dampak pada intensinya dalam melakukan perilaku. Hal ini tentu saja sudah dijelaskan sejak lama oleh teori perilaku terencana yang menjelaskan bahwa motivasi dan intensi dapat digunakan untuk memahami dan memprediksi perilaku manusia [20].

Pada penelitian ini motif pemilihan makanan mengacu pada beberapa faktor yang menjadi motif konsumen dalam memilih makanan tertentu untuk dikonsumsi [21]. [22] menemukan bahwa ketika dibandingkan dengan faktor lain yang bisa mempengaruhi perilaku konsumen, motif pemilihan makanan memiliki hubungan yang lebih dekat terhadap pemilihan makanan konsumen. Pada penelitian ini, intensi konsumen untuk menghindari limbah makanan merujuk pada tindakan untuk tidak menghasilkan limbah makanan pada saat atau setelah konsumen mengkonsumsi makanan di restoran [23]. Beberapa penelitian telah menemukan bahwa motif pemilihan makanan mempengaruhi perilaku konsumsi makanan yang berkelanjutan termasuk menghindari limbah makanan [17], [24], [25]. Oleh karena itu, berdasarkan berbagai penelitian sebelumnya [7], [17], [26], [27] dan pendekatan teori perilaku berkelanjutan [20], penelitian ini mengidentifikasi empat motif pemilihan makanan yang diduga akan memiliki pengaruh terhadap keinginan konsumen untuk menghindari limbah makanan di restoran. Adapun motif pemilihan makanan tersebut adalah daya tarik sensorik, sensitivitas terhadap harga, pertimbangan terhadap kesehatan dan keamanan, dan pertimbangan etis.



Teori perilaku terencana telah menjelaskan bahwa intensi konsumen akan dipengaruhi oleh tiga faktor yaitu sikap terhadap perilaku, norma subjektif, dan kontrol perilaku yang dirasakan [20], [28]. Secara spesifik, [28] menjelaskan bahwa sikap terhadap perilaku adalah evaluasi seseorang terhadap menguntungkan atau tidaknya sebuah perilaku. Selain itu, norma subjektif dijelaskan sebagai tekanan sosial yang menjadi evaluasi seseorang untuk melakukan atau tidak melakukan sebuah tindakan, sedangkan kontrol perilaku yang dirasakan mengacu pada pertimbangan seseorang atas mudah atau tidaknya sebuah perilaku untuk dilakukan [20], [28].

Ketiga prediktor pada teori perilaku terencana di atas kemudian disejajarkan dengan 4 motif pemilihan makanan yang telah dijelaskan sebelumnya. Daya tarik sensorik disejajarkan dengan kontrol perilaku yang dirasakan [17] sebagaimana yang telah dijelaskan oleh [29] dan [30] bahwa daya tarik sensorik akan mempengaruhi konsumen untuk menghindari limbah makanan. Oleh karena itu dihipotesiskan bahwa:

H1 Daya tarik sensorik memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap intensi konsumen untuk menghindari limbah makanan di restoran

Sebagai motif pemilihan makanan yang kedua, harga adalah evaluasi konsumen apakah pembelian makanan yang dilakukan berharga atau tidak [26]. [17] menjelaskan bahwa konsumen dengan sensitivitas harga yang tinggi akan senang membeli produk yang memiliki kualitas yang baik. Penelitian ini kemudian mengkontekstualisasikan sensitivitas terhadap harga dengan sikap terhadap perilaku. [26] menemukan bahwa konsumen dengan sensitivitas harga yang tinggi memiliki tendensi untuk tidak membuang makanan karena mereka hanya membeli makanan dengan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan. Oleh karena itu dihipotesiskan bahwa:

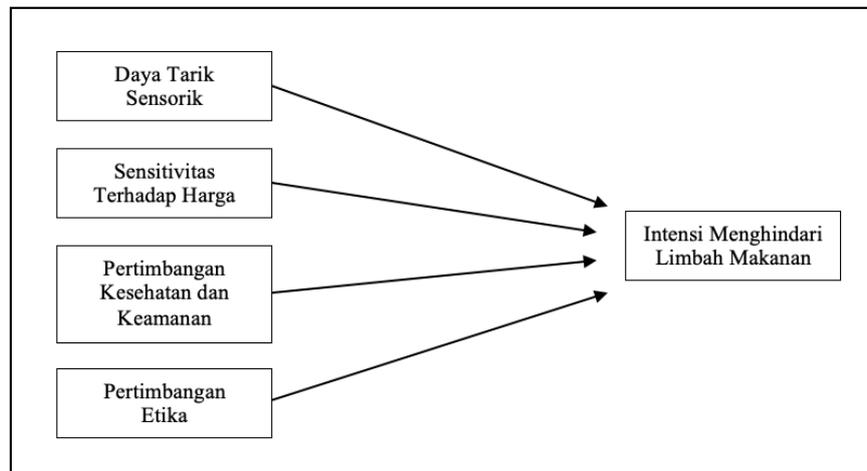
H2 Sensitivitas terhadap harga memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap intensi konsumen untuk menghindari limbah makanan di restoran

Pertimbangan terhadap kesehatan dan keamanan pada makanan juga dikenal sebagai bahan evaluasi konsumen untuk melakukan pembelian produk [17]. Dalam konteks konsumsi makanan, aspek kesehatan dan keamanan menjadi faktor yang berharga bagi konsumen [26] dimana hal ini yang kemudian membuat aspek kesehatan dan keamanan, berdasarkan perspektif teori perilaku terencana, disejajarkan dengan sifat terhadap perilaku. [31] dan [32] menjelaskan bahwa keinginan konsumen untuk menghabiskan makanannya dan tidak menghasilkan limbah makanan dipengaruhi oleh pertimbangannya terhadap kesehatan dan keamanan makanan. Oleh karena itu dihipotesiskan bahwa:

H3 pertimbangan terhadap keamanan dan kesehatan memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap intensi konsumen untuk menghindari limbah makanan di restoran

Penelitian ini menggabungkan norma subjektif dan kontrol perilaku yang dirasakan sebagai pertimbangan etis yang merupakan motif pemilihan makanan yang dapat mencegah konsumen untuk menghasilkan limbah makanan [17]. [14] menemukan bahwa pertimbangan etis dapat membuat konsumen untuk menghindari limbah makanan karena hal tersebut dipercaya dapat membawa dampak yang buruk terhadap lingkungan. Oleh karena itu dihipotesiskan bahwa:

H4 Pertimbangan etika memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap intensi konsumen untuk menghindari limbah makanan di restoran



Gambar 1. Kerangka Teoritis Penelitian

Metode

Untuk mengumpulkan data, kuisisioner penelitian telah dikembangkan berdasarkan beberapa penelitian sebelumnya. Kuisisioner penelitian dibagi ke dalam dua bagian dimana bagian pertama adalah pertanyaan umum mengenai demografi responden dan pertanyaan penyaring, seperti jenis kelamin, umur, pekerjaan, penghasilan bulanan, frekuensi makan di restoran, serta jumlah keluarga atau teman yang pernah kebersamaian saat makan di restoran. Adapun bagian kedua dari kuisisioner terdiri dari pertanyaan – pertanyaan terkait variabel penelitian.

Secara total, terdapat 21 pernyataan pada bagian kedua dari kuisisioner yang terdiri dari 3 pernyataan terkait daya tarik sensorik [33], 4 pernyataan terkait sensitivitas terhadap harga [26], 5 pernyataan terkait pertimbangan kesehatan dan keamanan [17], 5 pernyataan terkait pertimbangan etika [14], [34], dan 4 pernyataan terkait intensi untuk menghindari limbah makanan [23]. Semua pernyataan dalam kuisisioner dituliskan dalam Skala Likert 5 Angka dari (1) sangat tidak setuju sampai (5) sangat setuju. Kuisisioner kemudian didistribusikan secara daring melalui *Google Form*.

Penelitian ini mengimplementasikan teknik *Purposive Sampling* dimana hanya data yang memenuhi syarat dari responden yang selanjutnya akan diproses secara statistik [35]. Secara total, terdapat 587 responden, diperoleh dari 3 bulan masa pengumpulan data, yang datanya diolah dalam penelitian ini. Karena jumlah populasi dalam penelitian ini tidak diketahui secara pasti, maka kecukupan jumlah responden divalidasi menggunakan pendekatan “*The 10-times rule*” yang menjelaskan bahwa jumlah responden harus 10 kali lebih besar dari jumlah indikator dalam konstruk yang digunakan [36] dimana pendekatan ini umum digunakan pada penelitian yang menggunakan PLS-SEM [37]. Terdapat 21 indikator pada konstruk penelitian ini sehingga jumlah minimal responden yang dibutuhkan adalah setidaknya 210 responden. Analisis data dilakukan menggunakan perangkat *SmartPLS 3.2.9*. Validitas data (*Convergent* dan *Discriminant Validities*) dan reliabilitas data (*Composite Reliability*) telah dievaluasi dan hipotesis penelitian juga telah diuji menggunakan perangkat tersebut.



Hasil dan Pembahasan

Karakteristik Responden

Populasi pada penelitian ini adalah mereka yang pernah makan bersama keluarga atau teman di restoran yang dalam penelitian ini disejajarkan dengan rumah makan. Secara klasifikasi, rumah makan dapat dikategorikan sebagai *Casual Restaurant* yang dicirikan dengan harga yang moderat, memiliki variasi menu yang beragam, dan suasana yang informal dimana hal ini berbeda dengan restoran yang berkategori mewah, *fine-dining*, atau cepat saji [38]. Selain itu pemilihan rumah makan sebagai konteks penelitian juga didasari oleh asumsi bahwa rumah makan adalah bentuk restoran kasual yang mudah ditemui di Indonesia maka dianggap akan cukup mudah untuk menemukan responden yang pernah makan bersama keluarga atau teman disana.

Secara umum, responden terbanyak pada penelitian ini adalah perempuan (339 Responden) sedangkan laki – laki sebanyak 248 responden. dalam kategori usia, sebanyak 339 responden berusia 18-29 tahun, sedangkan kategori usia 30-9 tahun, 40-49 tahun, 50-59 tahun, dan di atas 60 tahun sebanyak 208, 29, 10, dan 1 responden secara berurutan. Tabel 1, di bawah, menunjukkan data demografi responden penelitian secara keseluruhan.

Tabel 1. Demografi Responden

No	Variabel	Frekuensi	%
1	Jenis Kelamin		
	Laki-Laki	248	42,2
	Perempuan	339	57,8
	Total	587	
2	Usia		
	18-29 Tahun	339	57,8
	30-39 Tahun	208	35,4
	40-49 Tahun	29	4,9
	50-59 Tahun	10	1,7
	>60 Tahun	1	0,2
3	Pekerjaan		
	Mahasiswa	156	26,6
	Pegawai	126	21,5
	Wiraswasta	71	12,1
	Akademis (Guru atau Dosen)	62	10,6
	Pegawai BUMN/PNS/TNI/Polisi	95	16,2
	Lainnya	77	13,1
4	Pendapatan Bulanan		
	<Rp.3.500.000	225	38,3
	Rp.3.500.000 - Rp.5.500.000	148	25,2
	Rp.5.500.001 - Rp.7.500.000	104	17,7
	Rp.7.500.001 - Rp.10.000.000	58	9,9
	>Rp.10.000.001	52	8,9
5	Jumlah Keluarga yang Biasanya Menemani Saat Makan di Restoran dalam 6 Bulan Terakhir		



	1-4 Orang	320	54,5
	5-6 Orang	180	30,7
	7-8 Orang	59	10,1
	9-10 Orang	11	1,9
	> 10 Orang	17	2,9
6	Jumlah Teman yang Biasanya Menemani Saat Makan di Restoran dalam 6 Bulan Terakhir		
	1-4 Orang	288	49,1
	5-6 Orang	178	30,3
	7-8 Orang	67	11,4
	9-10 Orang	25	4,3
	> 10 Orang	29	4,9
7	Frekuensi Makan Bersama Keluarga di Restoran dalam 6 Bulan Terakhir		
	1 Kali	74	12,6
	2-3 Kali	203	34,6
	4-5 Kali	113	19,3
	6-7 Kali	53	9,0
	> 7 Kali	144	24,5
8	Frekuensi Makan Bersama Teman di Restoran dalam 6 Bulan Terakhir		
	1 Kali	70	11,9
	2-3 Kali	215	36,6
	4-5 Kali	115	19,6
	6-7 Kali	49	8,3
	> 7 Kali	138	23,5

Sumber: Data Diolah, 2023

Uji Reliabilitas dan Validitas

Untuk mengukur reliabilitas dan validitas konstruk penelitian, bagian ini akan menjelaskan proses empat langkah (*The Four-Step Processes*) untuk mengevaluasi reliabilitas dan validitas instrumen penelitian yang telah dilakukan. Langkah pertama adalah dengan mengevaluasi reliabilitas dengan mengukur *Outer Loading*. [39] menjelaskan bahwa, sebagai syarat minimal (*the rule of thumb*), nilai *Outer Loading* harus atau lebih besar dari 0,708.

Seperti yang diperlihatkan oleh Tabel 2, semua instrumen penelitian pada daya tarik sensorik (DTS), sensitivitas terhadap harga (STH), pertimbangan kesehatan dan keamanan (PKDK), pertimbangan etika (PE), dan intensi menghindari limbah makanan (IMLM), berdasarkan syarat minimum, dapat disimpulkan memiliki nilai *outer loading* yang dapat diterima.



Tabel 2. Nilai Outer Loading

	DTS	STH	PKDK	PE	IMLM
DTS1	0,825				
DTS2	0,792				
DTS3	0,757				
STH1		0,829			
STH2		0,843			
STH3		0,795			
STH4		0,768			
PKDK1			0,708		
PKDK2			0,744		
PKDK3			0,769		
PKDK4			0,777		
PKDK5			0,817		
PE1				0,786	
PE2				0,867	
PE3				0,854	
PE4				0,851	
PE5				0,761	
IMLM1					0,882
IMLM2					0,861
IMLM3					0,742

Sumber: Data Diolah, 2023

Langkah kedua adalah dengan mengevaluasi reliabilitas konsistensi internal dengan mengukur *Cronbach's Alpha* dan *Composite Reliability*. Adapun nilai *Cronbach's Alpha* yang dapat diterima adalah tidak lebih kecil dari 0,70 [36], [39], sedangkan nilai standar *composite reliability* adalah lebih besar dari 0,60 [36]. Tabel 3 memperlihatkan bahwa nilai *Cronbach's Alpha* untuk semua variabel DTS, STH, PKDK, PE, dan IMLM adalah masing-masing 0,705, 0,824, 0,821, 0,882, dan 0,772. Sehingga, dapat disimpulkan memenuhi nilai standar. Selain itu, tabel 3 juga memperlihatkan nilai *composite reliability* untuk setiap variabel dimana semua variabel memiliki nilai yang berada di atas syarat minimal yaitu 0,60. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa instrumen penelitian yang digunakan memiliki reliabilitas konsistensi internal.



Tabel 3. Nilai Cronbach's Alpha, Composite Reliability, AVE, dan Fornier-Larcker Criterion

Cronbach's Alpa	Composite Reliability	AVE	Construct	Fornier-Larcker Criterion				
				DTS	STH	PKDK	PE	IMLM
0,705	0,834	0,627	DTS	0,792				
0,824	0,884	0,655	STH	0,326	0,809			
0,821	0,875	0,584	PKDK	0,366	0,225	0,764		
0,882	0,914	0,680	PE	0,281	0,281	0,559	0,825	
0,772	0,869	0,690	IMLM	0,331	0,277	0,459	0,373	0,831

Sumber: Data Diolah, 2023

Adapun langkah ketiga dan keempat dilakukan untuk mengevaluasi validitas konstruk yang dibangun dimana dilakukan pengukuran terhadap nilai *Average Variance Extracted* (AVE) dan nilai *Fornier-Larcker Criterion*. AVE adalah pengukuran yang dilakukan untuk menguji validitas konvergen sedangkan nilai *Fornier-Larcker Criterion* dilakukan untuk menguji validitas diskriminan. Tabel 3 juga menunjukkan bahwa nilai AVE dari semua variabel, DTS, STH, PKDK, PE, dan IMLM, berada di atas nilai minimum yaitu 0,50 [39]. Selain itu, seperti yang terlihat di tabel 3, nilai *Fornier-Larcker Criterion* setiap instrumen memiliki nilai yang dapat diterima karena nilai tiap variabel menunjukkan nilai yang lebih tinggi daripada nilai korelasinya dengan instrumen yang lain [36], [39], [40]. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa setiap instrumen dapat dinyatakan valid.

Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis dilakukan dengan melakukan proses *Bootstrapping*. Melalui proses *Bootstrapping*, didapatkan bahwa nilai R^2 dari variabel IMLM adalah 0,268. Selain itu, dengan hasil yang terlihat pada tabel 5, dapat disimpulkan bahwa DTS, STH, PKDK, dan PE memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap IMLM dimana *P Values* dari tiap variabel tersebut adalah masing – masing 0,001, 0,000, 0,000, dan 0,010 atau lebih kecil dari 0,005 yang merupakan *P Values* minimal. Oleh karena itu, melalui hasil uji hipotesis dapat disimpulkan bahwa keempat hipotesis yang ditawarkan dapat diterima.



Tabel 4. Hasil Pengujian Hipotesis

<i>Hypotheses</i>	<i>Relationship Test</i>	<i>Original Sample</i>	<i>P values</i>	<i>Result</i>
H1	DTS -> IMLM	0,131	0,001	<i>Supported</i>
H2	STH -> IMLM	0,131	0,000	<i>Supported</i>
H3	PKDK -> IMLM	0,322	0,000	<i>Supported</i>
H4	PE -> IMLM	0,108	0,010	<i>Supported</i>

Sumber: Data Diolah, 2023

Pembahasan

Dengan menggunakan konsumen rumah makan sebagai sampel, penelitian ini menemukan bahwa daya tarik sensorik, sensitivitas terhadap harga, pertimbangan kesehatan dan keamanan makanan, serta pertimbangan etis, secara positif dan signifikan, mempengaruhi intensi konsumen untuk tidak menghasilkan limbah makanan ketika makan di restoran. Dengan kata lain, semua hipotesis yang ditawarkan pada penelitian ini dapat diterima (*Supported*).

Penelitian ini kemudian mengkonfirmasi penelitian – penelitian sebelumnya. Temuan bahwa daya tarik sensorik makanan mempengaruhi intensi konsumen untuk tidak menghasilkan limbah makanan sejalan dengan temuan [29] dan [41] yang juga menjelaskan hal serupa. Temuan lain dari penelitian ini yang menjelaskan bahwa harga adalah faktor yang mempengaruhi intensi konsumen untuk tidak menghasilkan limbah makanan juga mendukung temuan penelitian dari [42]. Selain itu, dua temuan lainnya yaitu pertimbangan kesehatan dan keamanan makanan serta pertimbangan etis sebagai faktor determinan terhadap intensi konsumen untuk menghabiskan makanan pesannya di rumah makan sehingga tidak menghasilkan limbah makanan juga sejalan dengan temuan [23], [14], dan [17].

Penelitian ini juga telah mengevaluasi integrasi motif pemilihan makanan ke dalam faktor pengaruh pada teori perilaku terencana dimana daya tarik sensorik dan pertimbangan etis dikonseptualisasi sebagai kontrol yang dirasakan terhadap perilaku, sensitivitas terhadap harga dan pertimbangan kesehatan dan keamanan makanan yang dikontekstualisasikan sebagai sikap terhadap perilaku, serta pertimbangan etis yang dikonseptualisasikan sebagai norma subjektif [17]. Ketika menggunakan argumentasi penelitian – penelitian sebelumnya yang menjelaskan bahwa intensi konsumen akan mempengaruhi perilaku konsumen [17], [23], [43] maka bisa disimpulkan bahwa dengan meningkatkan intensi konsumen untuk menghindari limbah makanan, maka konsumen akan memiliki kemungkinan yang lebih besar untuk secara nyata melakukan perilaku tersebut. Hal ini yang kemudian menjelaskan pentingnya peran keinginan konsumen.

Secara praktikal, pelaku bisnis restoran atau rumah makan sangat disarankan untuk memberi perhatian khusus terhadap motif pemilihan makan konsumen. Sebagai contoh, restoran dapat menghadirkan makanan dengan cara yang menggugaj selera (*Appetising Way*)



yang kemudian akan meningkatkan keinginan konsumen untuk menghabiskan makanannya. Tetapi, seperti yang dijelaskan oleh [29] dan [44] bahwa bagi rumah makan yang tidak menerapkan strategi sebelumnya, maka disarankan untuk berfokus pada aspek dari keuntungan kesehatan dari menu makanan dimana penjelasan nutrisi makanan dapat dijelaskan pada menu makanan yang tersedia. Rumah makan juga dapat menawarkan kotak makanan untuk digunakan oleh konsumen ketika ingin membawa pulang sisa makanan dan kemudian menjelaskan bagaimana cara menyiapkan ulang makanan tersebut di rumah agar aspek keamanan makanan masih terjaga. Dalam konteks sensitivitas terhadap harga, harga khusus dapat ditawarkan untuk konsumen yang tidak menyisakan makanan ataupun pemberian denda pada konsumen yang menyisakan makanan juga dapat diterapkan. Strategi tersebut umumnya diterapkan pada *buffet restaurant* [45]. Selain itu, untuk meningkatkan pertimbangan etika konsumen, rumah makan juga dapat menggunakan berbagai media promosi untuk menjelaskan program yang mereka lakukan untuk melestarikan lingkungan [17].

Kesimpulan

Penelitian ini telah mengkonfirmasi dua hal yang menjadi tujuan penelitian. Pertama, penelitian ini telah berhasil melakukan integrasi motif pemilihan makanan, daya tarik sensorik, sensitivitas terhadap harga, pertimbangan kesehatan dan keamanan makanan, serta pertimbangan etis ke dalam instrumen teori perilaku terencana yaitu sikap terhadap perilaku, control yang dirasakan terhadap perilaku, dan norma subjektif. Kedua, penelitian ini juga telah menemukan hubungan yang kuat antara motif pemilihan makanan dengan intensi konsumen untuk tidak menghasilkan limbah makanan dalam konteks restoran kasual (rumah makan).

Penelitian ini dapat berkontribusi secara teoritis dan praktis. Penelitian ini bisa dikatakan sebagai penelitian pertama dalam topik studi hotel dan restoran (*Hospitality Study*) yang menjelaskan tentang pengaruh dari daya tarik sensorik, sensitivitas terhadap harga, pertimbangan kesehatan dan keamanan makanan, dan pertimbangan etis terhadap intensi konsumen menghindari limbah makanan dalam konteks *casual restaurant* di Indonesia.

Meskipun kontribusi yang berharga telah diberikan oleh penelitian ini, penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan yang penting untuk dibenahi pada penelitian selanjutnya. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa R^2 untuk IMLM hanya sebesar 0,268 (rendah). Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun motif pemilihan makanan dapat secara positif dan signifikan mempengaruhi niat konsumen untuk menghindari limbah makanan, namun masih diperlukan penambahan instrumen yang lebih relevan untuk meningkatkan R^2 . Selain itu, penelitian ini juga menyarankan penelitian di masa depan untuk meneliti perilaku pencegahan limbah makanan di lingkungan rumah karena adanya tren peningkatan yang krusial dalam penggunaan aplikasi pesan-antar makanan [46] yang dapat memudahkan pelanggan restoran untuk memesan makanan di restoran dan mengkonsumsinya di rumah.

Daftar Rujukan

- [1] United Nations Environment Programme, "Food Waste Index Report 2021," Nairobi, 2021.



- [2] The Economist Intelligence Unit, “Fixing Food: Towards a More Sustainable Food System,” 2016.
- [3] Bappenas, “Food Loss and Food Waste di Indonesia,” 2021.
- [4] S. Gössling, B. Garrod, C. Aall, J. Hille, and P. Peeters, “Food management in tourism: Reducing tourism’s carbon ‘foodprint,’” *Tour. Manag.*, vol. 32, no. 3, pp. 534–543, Jun. 2011.
- [5] European Environment Agency, “What are the source of food waste in europe?,” 2020. [Online]. Available: <https://www.eea.europa.eu/media/infographics/wasting-food-1/view>. [Accessed: 16-May-2023].
- [6] A. Dhir, S. Talwar, P. Kaur, and A. Malibari, “Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach,” *J. Clean. Prod.*, vol. 270, p. 122861, Oct. 2020.
- [7] B. Okumus, “How do hotels manage food waste? evidence from hotels in Orlando, Florida,” *J. Hosp. Mark. Manag.*, vol. 29, no. 3, pp. 291–309, Apr. 2020.
- [8] K. R. Curtis and S. L. Slocum, “The Role of Sustainability Certification Programs in Reducing Food Waste in Tourism,” *J. Dev. Sustain. Agric.*, vol. 11, pp. 1–7, 2016.
- [9] U. Gretzel, J. Murphy, J. Pesonen, and C. Blanton, “Food waste in tourist households: a perspective article,” *Tour. Rev.*, vol. 75, no. 1, pp. 235–238, Feb. 2020.
- [10] A. de Visser-Amundson, “A multi-stakeholder partnership to fight food waste in the hospitality industry: a contribution to the United Nations Sustainable Development Goals 12 and 17,” *J. Sustain. Tour.*, vol. 30, no. 10, pp. 2448–2475, Oct. 2022.
- [11] E. Närvänen, N. Mesiranta, M. Mattila, and A. Heikkinen, *Food Waste Management*. Cham: Springer International Publishing, 2020.
- [12] J. Murphy, U. Gretzel, J. Pesonen, and A.-L. Elorinne, “Wicked Problem: Reducing Food Waste by Tourist Households,” *J. Gastron. Tour.*, vol. 3, no. 4, pp. 247–260, Jul. 2019.
- [13] L. G. Block *et al.*, “The Squander Sequence: Understanding Food Waste at Each Stage of the Consumer Decision-Making Process,” *J. Public Policy Mark.*, vol. 35, no. 2, pp. 292–304, Sep. 2016.
- [14] J. Aschemann-Witzel, I. de Hooge, P. Amani, T. Bech-Larsen, and M. Oostindjer, “Consumer-Related Food Waste: Causes and Potential for Action,” *Sustainability*, vol. 7, no. 6, pp. 6457–6477, May 2015.
- [15] S. V. Russell, C. W. Young, K. L. Unsworth, and C. Robinson, “Bringing habits and



- emotions into food waste behaviour,” *Resour. Conserv. Recycl.*, vol. 125, pp. 107–114, Oct. 2017.
- [16] M. Hurst, H. Dittmar, R. Bond, and T. Kasser, “The relationship between materialistic values and environmental attitudes and behaviors: A meta-analysis,” *J. Environ. Psychol.*, vol. 36, pp. 257–269, Dec. 2013.
- [17] C.-C. Teng, Y.-C. Wang, and C.-J. Chuang, “Food choice motives and dining-out leftover prevention behavior: Integrated perspectives of planned behavior and norm activation,” *Int. J. Hosp. Manag.*, vol. 107, no. May 2021, p. 103309, Oct. 2022.
- [18] J. de Boer, C. T. Hoogland, and J. J. Boersema, “Towards more sustainable food choices: Value priorities and motivational orientations,” *Food Qual. Prefer.*, vol. 18, no. 7, pp. 985–996, Oct. 2007.
- [19] M. M. Jeon, S. (Ally) Lee, and M. Jeong, “e-Social Influence and Customers’ Behavioral Intentions on a Bed and Breakfast Website,” *J. Hosp. Mark. Manag.*, vol. 27, no. 3, pp. 366–385, Apr. 2018.
- [20] I. Ajzen and T. J. Madden, “Prediction of goal-directed behavior: Attitudes, intentions, and perceived behavioral control,” *J. Exp. Soc. Psychol.*, vol. 22, no. 5, pp. 453–474, Sep. 1986.
- [21] M. C. Onwezen, M. J. Reinders, M. C. D. Verain, and H. M. Snoek, “The development of a single-item Food Choice Questionnaire,” *Food Qual. Prefer.*, vol. 71, pp. 34–45, Jan. 2019.
- [22] H. C. M. van Trijp and A. R. H. Fischer, “Mobilizing consumer demand for sustainable development,” in *The TransForum Model: Transforming Agro Innovation Toward Sustainable Development*, Dordrecht: Springer Netherlands, 2010, pp. 73–96.
- [23] V. H. M. Visschers, N. Wickli, and M. Siegrist, “Sorting out food waste behaviour: A survey on the motivators and barriers of self-reported amounts of food waste in households,” *J. Environ. Psychol.*, vol. 45, pp. 66–78, Mar. 2016.
- [24] C. Tobler, V. H. M. Visschers, and M. Siegrist, “Eating green. Consumers’ willingness to adopt ecological food consumption behaviors,” *Appetite*, vol. 57, no. 3, pp. 674–682, Dec. 2011.
- [25] M. Verain, S. Sijtsema, H. Dagevos, and G. Antonides, “Attribute Segmentation and Communication Effects on Healthy and Sustainable Consumer Diet Intentions,” *Sustainability*, vol. 9, no. 5, p. 743, May 2017.
- [26] F. Abdelradi, “Food waste behaviour at the household level: A conceptual framework,” *Waste Manag.*, vol. 71, pp. 485–493, 2018.



- [27] D. M. A. Roodhuyzen, P. A. Luning, V. Fogliano, and L. P. A. Steenbekkers, "Putting together the puzzle of consumer food waste: Towards an integral perspective," *Trends Food Sci. Technol.*, vol. 68, pp. 37–50, Oct. 2017.
- [28] I. Ajzen, "The theory of planned behavior," *Organ. Behav. Hum. Decis. Process.*, vol. 50, no. 2, pp. 179–211, Dec. 1991.
- [29] K. M. Appleton *et al.*, "Liking and consumption of vegetables with more appealing and less appealing sensory properties: Associations with attitudes, food neophobia and food choice motivations in European adolescents," *Food Qual. Prefer.*, vol. 75, pp. 179–186, 2019.
- [30] S. Korzen and J. Lassen, "Meat in context. On the relation between perceptions and contexts," *Appetite*, vol. 54, no. 2, pp. 274–281, 2010.
- [31] C. Göbel, N. Langen, A. Blumenthal, P. Teitscheid, and G. Ritter, "Cutting Food Waste through Cooperation along the Food Supply Chain," *Sustainability*, vol. 7, no. 2, pp. 1429–1445, Jan. 2015.
- [32] T. E. Quested, E. Marsh, D. Stunell, and A. D. Parry, "Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours," *Resour. Conserv. Recycl.*, vol. 79, pp. 43–51, 2013.
- [33] A. Steptoe, T. M. Pollard, and J. Wardle, "Development of a Measure of the Motives Underlying the Selection of Food: the Food Choice Questionnaire," *Appetite*, vol. 25, no. 3, pp. 267–284, Dec. 1995.
- [34] M. Lindeman and M. Väänänen, "Measurement of ethical food choice motives," *Appetite*, vol. 34, no. 1, pp. 55–59, Feb. 2000.
- [35] R. Bougie and U. Sekaran, *Research methods for business : a skill-building approach*, Eighth edi. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, Inc., 2020.
- [36] J. F. Hair, G. T. M. Hult, C. M. Ringle, and M. Sarstedt, *A Primer on Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM)*, Third. Los Angeles: Sage Publications India Pvt. Ltd, 2022.
- [37] D. Barclay, R. Thompson, and C. Higgins, "The Partial Least Squares (PLS) Approach to Causal Modeling: Personal Computer Use as an Illustration," *Technol. Stud.*, vol. 2, Jan. 1995.
- [38] H. G. Parsa, B. K. Shuster, and M. Bujisic, "New Classification System for the U.S. Restaurant Industry: Application of Utilitarian and Hedonic Continuum Model," *Cornell Hosp. Q.*, vol. 61, no. 4, pp. 379–400, Nov. 2020.
- [39] J. F. Hair, J. J. Risher, M. Sarstedt, and C. M. Ringle, "When to use and how to report the results of PLS-SEM," *Eur. Bus. Rev.*, vol. 31, no. 1, pp. 2–24, Jan. 2019.



-
- [40] I. Ghozali, *Structural equation modeling dengan metode alternatif partial least square (PLS)*, 5th ed. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro, 2021.
- [41] I. E. de Hooge, M. Oostindjer, J. Aschemann-Witzel, A. Normann, S. M. Loose, and V. L. Almli, "This apple is too ugly for me!," *Food Qual. Prefer.*, vol. 56, pp. 80–92, Mar. 2017.
- [42] F. Abdelradi, "Food waste behaviour at the household level: A conceptual framework," *Waste Manag.*, vol. 71, pp. 485–493, Jan. 2018.
- [43] P. Werf, J. A. Seabrook, and J. A. Gilliland, "Food for naught: Using the theory of planned behaviour to better understand household food wasting behaviour," *Can. Geogr. / Le Géographe Can.*, vol. 63, no. 3, pp. 478–493, Sep. 2019.
- [44] D. Aune *et al.*, "Fruit and vegetable intake and the risk of cardiovascular disease, total cancer and all-cause mortality—a systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies," *Int. J. Epidemiol.*, vol. 46, no. 3, pp. 1029–1056, Jun. 2017.
- [45] J. Wang *et al.*, "Food Waste Behaviours at Buffet Restaurants in China," *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.*, vol. 690, no. 1, p. 012016, Mar. 2021.
- [46] Y. Zhao and F. Bacao, "What factors determining customer continuingly using food delivery apps during 2019 novel coronavirus pandemic period?," *Int. J. Hosp. Manag.*, vol. 91, p. 102683, Oct. 2020.