

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food waste atau pemborosan makanan merupakan isu global yang semakin mendapat perhatian, termasuk di Indonesia. Menurut data dari food and agriculture organizational (FAO), sekitar 1,3 miliar ton makanan terbuang setiap tahunnya diseluruh dunia, sementara itu jutaan orang masih menderita kelaparan. Di Indonesia, fenomena *food waste* menjadi masalah serius, terutama di kota-kota besar. Data dari United Nation Environment Programme (UNEP) menunjukkan pada tahun 2024, Indonesia menghasilkan *food waste* sebesar 14,7 juta ton. Sebagai perbandingan, berikut total *food waste* dari negara asean selama tahun 2024:

Tabel 1 Jumlah Food Waste Negara Asean

Negara	Total <i>food waste</i> (ton)
Indonesia	14.728.364
Vietnam	7.079.811
Thailand	6.180.468
Myanmar	4.221.946
Filipina	2.954.580
Malaysia	2.754.808
Kamboja	1.419.831
Laos	673.831

Negara	Total <i>food waste</i> (ton)
Singapura	409.182
Timur Leste	104.419
Brunei Darussalam	34.109

Sumber: United Nations Environment Programme (UNEP) 2024

Menurut laporan Bappenas 2021, *food loss* dan *food waste* Indonesia selama tahun 2000 – 2019 mencapai 150 – 184 Kg per kapita pertahun yang seharusnya bisa memberi makan 30% - 40% populasi Indonesia. Dalam segi ekonomi makanan yang terbuang bisa sampai 4-5 persen PDB, setara dengan memberi makan 61 juta sampai 125 juta orang (Noorca, 2021). Kondisi ini tidak hanya merugikan dari segi ekonomi, tetapi juga memperburuk dampak lingkungan seperti peningkatan emisi gas rumah kaca akibat pembusukan makanan di TPA. Kondisi ini juga menyebabkan munculnya air lindi, yaitu cairan kotor yang keluar dari tumpukan sampah, terutama dari sisa-sisa makanan yang membusuk. Air lindi ini sangat berbahaya karena mengandung zat-zat kimia dan kuman yang bisa mencemari tanah dan air di sekitarnya, seperti sumur atau sungai. Jika air lindi masuk ke dalam sumber air yang digunakan masyarakat, maka bisa membahayakan kesehatan dan merusak lingkungan sekitar. Jadi, membuang-buang makanan tidak hanya boros dan merugikan secara ekonomi, tapi juga bisa mencemari lingkungan dan membahayakan kehidupan manusia dan makhluk hidup lainnya. Selain itu, pemborosan makanan juga berarti hilangnya sumber daya yang digunakan dalam

produksi makanan, seperti air, energi, dan lahan pertanian, yang seharusnya dapat dimanfaatkan dengan lebih efisien.

Fenomena ini terjadi di berbagai sektor, mulai dari rumah tangga, restoran, hingga acara-acara besar seperti pesta pernikahan. Di kota-kota besar, gaya hidup konsumtif dan kebiasaan membeli makanan berlebihan menjadi salah satu faktor yang memperparah masalah ini. Selain itu, kebiasaan menyajikan makanan dalam porsi besar di acara-acara sosial juga menjadi penyebab utama *food waste*, terutama ketika tamu undangan tidak menghabiskan makanan yang disajikan. Perilaku ini diperparah dengan rendahnya kesadaran Masyarakat akan dampak *food waste* terhadap lingkungan. Meskipun upaya untuk mengurangi *food waste* telah dilakukan, seperti kampanye kesadaran publik dan penggunaan teknologi untuk pengelolaan sampah. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan yang lebih holistik, baik dari sisi edukasi, kebijakan, maupun perubahan perilaku masyarakat untuk mengatasi permasalahan ini.

Salah satu fenomena yang sering memicu *food waste* adalah budaya penyajian makanan berlimpah pada acara pernikahan. Acara pernikahan sebagai budaya dalam kehidupan Masyarakat Indonesia bisa dikenal dengan istilah hajatan, kondangan, atau kawinan (Prasetyo, 2019). Tradisi ini umum terjadi di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di kota Padang yang kental dengan adat Minangkabau. Pada acara pernikahan adat Minangkabau, penyajian makanan dalam jumlah besar sering kali dianggap sebagai bentuk penghormatan kepada tamu dalam penyelenggaraan acara. Hidangan yang

melimpah dianggap sebagai cara untuk menjaga nama baik keluarga dan menunjukkan keramahan sebagai dari nilai budaya yang dipegang teguh.

Menyediakan porsi makanan lebih banyak dibandingkan jumlah undangan yang disebar menjadi hal yang lumrah, sebab bagi tuan rumah lebih baik memiliki makanan berlebihan ketimbang pada undangan yang tidak kebagian makanan (Rizal, 2020). Namun, penyajian makanan dalam jumlah besar ini sering kali tidak diiringi dengan konsumsi yang seimbang. Banyak tamu undangan, baik karena ketidaktahuan, kebiasaan, atau keterbatasan kapasitas konsumsi, mengambil makanan dalam jumlah yang tidak sesuai dengan kebutuhan mereka. Faktor seperti tidak menyukai rasa hidangan tertentu, merasa kenyang sebelum menghabiskan makanan, atau hanya mencicipi makanan secara berlebihan turut menyebabkan sisa makanan yang signifikan. Akibatnya, tradisi penyajian makanan yang mulanya bertujuan mulia justru menghasilkan limbah makanan dalam jumlah besar, sehingga menimbulkan dampak negatif baik secara lingkungan maupun ekonomi.

Pada acara pernikahan, *food waste* dapat berasal dari berbagai sumber, termasuk makanan prasmanan yang tidak habis, piring tamu yang menyisakan makanan serta hidangan yang disiapkan dalam jumlah berlebih namun tidak dikonsumsi. Jenis makanan yang sering terbuang meliputi nasi, lauk-pauk seperti daging ayam atau ikan, sayuran, dan hidangan penutup seperti kue dan puding. Selain itu, minuman yang tidak dihabiskan dan makanan yang sudah tersaji tetapi tidak disentuh juga menjadi bagian dari

food waste. Penyebab utama dari limbah ini adalah ketidaktepatan dalam memperkirakan jumlah tamu yang hadir, porsi penyajian yang terlalu besar, serta kebiasaan tamu yang mengambil makanan melebihi kapasitas konsumsi mereka.

Food waste yang terjadi di acara pernikahan ini menjadi perhatian khusus karena besarnya dampak yang dihasilkan. Limbah makanan berkontribusi terhadap peningkatan emisi gas rumah kaca dari tempat pembuangan sampah, yang memperparah masalah perubahan iklim. Selain itu, makanan yang terbuang juga mencerminkan pemborosan sumber daya seperti air, energi, dan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi makanan tersebut. Dalam konteks sosial, *food waste* di acara pernikahan sering kali bertolak belakang dengan kondisi Masyarakat yang masih menghadapi permasalahan kekurangan pangan di beberapa wilayah.

Pernikahan di Kota Padang umumnya diselenggarakan di berbagai tempat, tergantung pada preferensi dan kebutuhan pasangan yang menikah. Lokasi-lokasi tersebut mencakup rumah pribadi, hotel berbintang seperti ZHM Premiere Hotel Padang dan Mercure Hotel Padang, serta gedung non-hotel yang sering digunakan sebagai tempat resepsi, seperti UPGRISBA Convention Center, Adzkia Convention Center, dan UPI Convention Center. Pemilihan lokasi ini biasanya dipengaruhi oleh faktor seperti kapasitas tamu, fasilitas yang tersedia, serta kenyamanan bagi pengantin dan keluarga

Dari survei pendahuluan yang dilakukan kepada responden yang mendatangi acara pernikahan di kota Padang, untuk mengetahui keterkaitan *attitude*, *subjective norm* dan *perceived behavioral control* terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang. Berdasarkan lampiran A survei pendahuluan pada lampiran, hasil survei pada 18 responden menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki kesadaran tentang *food waste*, tetapi tidak semuanya memiliki sikap yang mendukung pengurangan sisa makanan. Oleh karena itu, penting untuk mengukur sejauh mana sikap mereka mempengaruhi niat mengurangi *food waste*.

Food waste dalam acara pernikahan sering kali dipengaruhi oleh norma sosial, misalnya kebiasaan mengambil makanan dalam jumlah besar atau anggapan bahwa menyisakan makanan adalah hal biasa. Variabel ini dapat mengukur apakah norma sosial berperan dalam membentuk niat individu untuk mengurangi sisa makanan. Banyak responden menyatakan keinginan untuk mengurangi *food waste*, tetapi tidak semua merasa mampu melakukannya karena berbagai faktor seperti kurangnya kontrol terhadap porsi makanan yang disajikan atau kebiasaan yang sudah terbentuk. Variabel ini mengukur sejauh mana individu merasa mampu mengubah perilaku mereka.

Attitude adalah evaluasi positif atau negatif individu terhadap perilaku tertentu. Dalam konteks pengurangan *food waste*, *attitude* mencerminkan pandangan individu tentang manfaat atau kerugian dari

mengurangi *food waste*. Menurut (Fishbein & Ajzen, 2010), *attitude* terhadap perilaku merupakan fungsi dari keyakinan yang dimiliki individu tentang hasil dari perilaku tersebut. Sikap ini dapat dipengaruhi oleh keyakinan individu terhadap dampak lingkungan, sosial, dan ekonomi dari *food waste*. Misalnya menurut (Stefan et al., 2013), individu dengan kesadaran lingkungan yang tinggi lebih cenderung memiliki *attitude* positif terhadap pengurangan *food waste*.

Subjective norm adalah persepsi individu tentang tekanan sosial yang mereka rasakan untuk melakukan atau tidak melakukan suatu perilaku. (Ajzen, 1991) menyatakan bahwa *subjective norm* adalah persepsi individu tentang ekspektasi sosial yang dianggap penting, yang dapat mempengaruhi Keputusan perilaku. Dalam acara pernikahan, *subjective norm* dapat berasal dari keluarga, teman, atau Masyarakat yang memberikan pengaruh terhadap Keputusan individu dalam mengelola makanan. Sebagai contoh, menurut (Stancu et al., 2016), norma sosial yang mendukung pengurangan *food waste* dapat meningkatkan motivasi individu untuk mengurangi limbah makanan. Selain itu, (Cialdini & Goldstein, 2004), menyatakan bahwa norma deskriptif, yaitu persepsi tentang apa yang dilakukan orang lain, dapat memiliki pengaruh signifikan terhadap perilaku individu. Norma sosial yang kuat dapat menjadi pendorong penting untuk meningkatkan niat individu dalam mengurangi *food waste*.

Perceived behavioral control adalah persepsi individu tentang kemampuan mereka untuk melakukan suatu perilaku. Menurut (Ajzen,

2002), *perceived behavioral control* adalah keyakinan individu tentang kemudahan atau kesulitan untuk melakukan suatu tindakan, yang sering kali didasarkan pada pengalaman masa lalu serta antisipasi terhadap hambatan dan sumber daya yang tersedia. Faktor ini mencerminkan sejauh manan individu merasa memiliki sumber daya, kesempatan, dan kemampuan untuk mengurangi *food waste*. Sebagai contoh, (Bong Ko & Jin, 2017) menyatakan bahwa individu dengan akses lebih besar terhadap fasilitas pengelolaan limbah cenderung memiliki *perceived behavioral control* yang lebih tinggi. Dalam konteks acara pernikahan, *perceived behavioral control* dapat mencakup kemampuan untuk merencanakan menu yang sesuai dengan jumlah tamu, mengelola distribusi makanan yang tersisa, atau mengorganisasikan pengelolaan limbah secara efisien. Ketika individu merasa memiliki kendali penuh atas situasi, mereka lebih mungkin untuk memiliki niat yang kuat dalam mengurangi *food waste*. Sebaliknya, hambatan seperti kurangnya pengetahuan atau keterbatasan sumber daya dapat mengurangi *perceived behavioral control* dan pada akhirnya, mengurangi niat individu untuk melakukan perilaku tersebut.

Ketiga faktor ini berperan penting dalam menentukan niat seseorang untuk mengurangi *food waste*. Penelitian yang dilakukan oleh (Lin & Guan, 2021) menunjukkan bahwa faktor-faktor ini memiliki peran penting dalam membentuk niat individu untuk mengurangi *food waste*. Namun penelitian yang mengkaji hubungan antara *attitude*, *subjective norm* dan *perceived behavioral control* dengan niat mengurangi *food waste* dalam konteks acara

sosial di Indonesia masih sangat terbatas. Hal ini menciptakan kesenjangan penelitian yang perlu diisi untuk memberikan solusi praktis dalam mengurangi *food waste*, khususnya pada acara pernikahan. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan pengaruh *attitude*, *subjective norms*, dan *perceived behavioral control* terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah dan praktis bagi pengelola venue, penyelenggara pernikahan, serta masyarakat umum dalam mengurangi food waste dan menciptakan acara yang lebih berkelanjutan, yaitu acara yang dirancang dan dilaksanakan dengan memperhatikan dampak lingkungan dan sosial, seperti menyajikan makanan sesuai kebutuhan tamu serta mengelola sisa makanan dengan bijak agar tidak terbuang sia-sia.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana *Attitude* mempengaruhi niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang?
2. Bagaimana *Subjective Norms* mempengaruhi niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang?
3. Bagaimana *Perceived Behavioral Control* mempengaruhi niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh *Attitude* terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang.

2. Untuk mengetahui pengaruh *Subjective norm* terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang.
3. Untuk mengetahui pengaruh *Perceived behavioral control* terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan memiliki manfaat signifikan untuk menambah serta memperkuat pemahaman tentang pengaruh variable *attitude*, *subjective norms* dan *perceived behavioral control* terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi penyelenggara acara pernikahan untuk merancang strategi penyediaan makanan yang lebih efektif dan efisien. Bagi Masyarakat umum penelitian ini dapat memberikan edukasi dan membangun kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengurangi *food waste*, khususnya pada acara-acara besar seperti pernikahan. Dengan adanya perubahan perilaku kolektif, masyarakat dapat turut berkontribusi dalam mendukung keberlanjutan lingkungan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengevaluasi dampak variabel *attitude*, *subjective norms* dan *perceived behavioral control*

terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang. Responden dalam penelitian ini adalah Masyarakat yang berdomisili di kota padang dan pernah menghadiri acara pernikahan di kota Padang.

1.6 Sistematika Penulisan

Didalam proses penelitian ini sistematika pembahasan yang digunakan adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada awal bab pendahuluan ini, akan dijelaskan secara komprehensif mengenai konteks masalah yang dihadapi, perumusan pertanyaan penelitian, tujuan dari penelitian ini, dan bagaimana penelitian ini dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat.

BAB II TINJAUAN LITERATUR

Bab tinjauan literatur ini merupakan suatu kompilasi mendalam yang mencakup dasar-dasar teoritis yang melandasi penelitian, kajian-kajian sebelumnya yang seiring sejalan dengan fokus penelitian, struktur pemikiran yang mendasari dan hipotesis yang diajukan dalam kerangka penelitian ini.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab metode penelitian ini merangkum elemen-elemen esensial penelitian, termasuk variabel-variabel yang menjadi fokus, definisi operasional yang menggarisbawahi pengukuran konsep, pemilihan sampel yang strategis, serta ragam dan asal sumber data yang digunakan.

BAB IV HASIL PENELITIAN

Bab hasil penelitian ini memaparkan gambaran mendalam mengenai profil responden dengan dukungan visual melalui tabel. Pada bagian ini, kami akan memaparkan hasil uji hipotesis dengan menggunakan alat analisis yang telah disepakati sebelumnya. Output dari analisis akan diurai dan diinterpretasikan secara rinci

BAB V PENUTUP

Bab penutup ini mencakup rangkuman kesimpulan dan rekomendasi yang diberikan terkait temuan penelitian untuk pihak yang terlibat.

