

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *attitude*, *subjective norm* dan *perceived behavioral control* terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di kota Padang. Studi ini menganalisis data primer yang diperoleh dari penyebaran kuisioner menggunakan google form dan didapatkan jumlah responden pada penelitian ini sebanyak 173 orang tamu undangan pada acara pernikahan. Untuk mengetahui hubungan antara variabel dalam penelitian ini diukur dan diuji dengan menggunakan program SPSS versi 29. Berdasarkan pembahasan yang telah dilakukan untuk menjawab rumusan masalah, hasil atau temuan pada penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Variabel *attitude* berpengaruh signifikan terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di Kota Padang. Artinya, semakin positif sikap tamu undangan terhadap pentingnya mengurangi pemborosan makanan, maka semakin tinggi pula niat mereka untuk bertindak.
2. Variabel *subjective norm* berpengaruh signifikan terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di Kota Padang. Artinya, semakin kuat pengaruh dari lingkungan sekitar seperti keluarga, teman, atau norma yang berlaku dalam masyarakat, maka semakin tinggi pula niat tamu undangan untuk tidak menyia-nyaiakan makanan. Norma yang dianut secara kolektif dapat membentuk

dorongan sosial yang mendorong individu bertindak lebih bertanggung jawab dalam mengonsumsi makanan. perilaku positif terhadap pengurangan pemborosan makanan.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel *perceived behavioral control* (PBC) berpengaruh signifikan namun dengan arah negatif terhadap niat mengurangi *food waste* pada acara pernikahan di Kota Padang. Artinya, semakin tamu undangan merasa tidak memiliki kendali atas makanan yang disajikan, seperti tidak dapat memilih porsi sendiri, tidak tahu apa yang harus dilakukan terhadap sisa makanan, atau merasa bahwa semua keputusan terkait konsumsi makanan sepenuhnya berada di tangan penyelenggara, maka semakin rendah pula niat mereka untuk mengurangi pemborosan makanan. Hal ini mengindikasikan bahwa perasaan tidak berdaya atau tidak dilibatkan dalam proses pengambilan keputusan dapat melemahkan motivasi individu untuk bertindak.

Temuan ini menarik karena berbeda dari hasil penelitian sebelumnya di konteks rumah tangga dan restoran, di mana PBC justru menunjukkan hubungan positif terhadap niat mengurangi *food waste*. Dalam konteks rumah tangga, individu biasanya memiliki kontrol penuh atas apa yang mereka beli, masak, dan konsumsi, sehingga keyakinan bahwa mereka dapat mengendalikan perilaku tersebut cenderung mendorong niat untuk bertindak. Demikian pula di restoran, pelanggan sering kali bisa memilih porsi, mengatur

makanan yang dipesan, atau meminta untuk membungkus makanan sisa.

Namun, dalam acara pernikahan khususnya yang menggunakan sistem prasmanan atau menu yang sudah ditentukan penyelenggara, tamu undangan berada dalam posisi pasif. Mereka tidak memiliki kuasa untuk mengatur jenis dan jumlah makanan, dan sering kali tidak tahu apakah boleh membawa pulang sisa makanan atau harus membuangnya begitu saja. Ketika individu merasa bahwa apa pun yang mereka lakukan tidak akan membawa dampak, maka motivasi untuk bertindak pun menurun. Hal ini sesuai dengan konsep dasar PBC dalam *Theory of Planned Behavior* (TPB), di mana persepsi terhadap hambatan eksternal dapat melemahkan niat meskipun seseorang memiliki sikap positif atau dorongan sosial yang kuat.

5.2 Implikasi Penelitian

5.2.1 Implikasi Teoritis

Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan *Theory of Planned Behavior* (TPB), khususnya dalam konteks yang jarang diteliti yaitu acara pernikahan. Hasil temuan menunjukkan bahwa tiga komponen utama TPB yaitu *attitude*, *subjective norm*, dan *perceived behavioral control* memiliki pengaruh signifikan terhadap niat mengurangi *food waste*. Namun, yang menarik adalah hasil penelitian menunjukkan bahwa *perceived behavioral control* berpengaruh negatif terhadap niat, yang bertentangan dengan temuan-temuan sebelumnya dalam

konteks rumah tangga atau restoran, di mana pengaruh *perceived behavioral control* biasanya positif.

Temuan ini menunjukkan bahwa dalam acara besar seperti pernikahan, merasa memiliki kendali atas tindakan mengurangi *food waste* tidak selalu membuat seseorang lebih berniat melakukannya. Sebaliknya, jika tamu merasa tidak punya kontrol, misalnya karena makanan disajikan oleh katering dan tidak bisa memilih sendiri, maka niat untuk mengurangi *food waste* justru bisa berkurang. Artinya, pengaruh antara faktor-faktor dalam teori TPB bisa berbeda-beda tergantung situasi dan cara penyajian makanan. Penelitian ini menunjukkan bahwa teori TPB tetap relevan, tetapi penerapannya perlu disesuaikan dengan kondisi nyata di lapangan.

Temuan ini juga membuka peluang untuk pengembangan model perilaku yang lebih adaptif terhadap konteks kolektif atau publik, serta pentingnya mempertimbangkan faktor situasional sebagai moderator antara *perceived behavioral control* dan niat.

5.2.2 Implikasi Praktis

1. Bagi pasangan pengantin dan keluarga, hasil penelitian menunjukkan bahwa *subjective norm* berpengaruh signifikan terhadap niat mengurangi *food waste*. Hal ini didukung oleh nilai rata-rata sebesar 4,22, yang mengindikasikan bahwa tekanan sosial dari keluarga, teman, serta peran pemerintah memiliki pengaruh yang kuat terhadap pembentukan niat tamu undangan.

Indikator dengan persentase tertinggi terdapat pada pernyataan "Anggota keluarga saya peka terhadap sisa makanan dan selalu berusaha menghindarinya" dengan 64,7% responden sangat setuju, menunjukkan peran keluarga sebagai agen perubahan dalam menciptakan kebiasaan konsumsi yang lebih bertanggung jawab. Oleh karena itu, pesan-pesan tidak langsung seperti imbauan di undangan, papan informasi di area makan, atau sambutan yang secara halus mengajak tamu untuk tidak mengambil makanan secara berlebihan dapat membantu membentuk norma sosial yang mendukung pengurangan *food waste* di acara pernikahan.

2. Bagi masyarakat umum sebagai tamu undangan, penelitian ini memperlihatkan bahwa sikap positif terhadap pengurangan *food waste* tetap menjadi landasan penting. Hal ini tercermin dari nilai rata-rata sebesar 4,30, yang merupakan nilai tertinggi dibanding variabel lainnya, menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki kesadaran yang tinggi terhadap pentingnya mengurangi sisa makanan. Indikator yang paling menonjol adalah pernyataan "Saya bersedia mengurangi kerusakan lingkungan melalui tindakan saya sendiri", yang memperoleh 56,1% responden sangat setuju. Oleh karena itu, meningkatkan kesadaran pribadi tentang pentingnya mengambil makanan secukupnya dan tidak menyisakan makanan adalah langkah awal yang berdampak dalam

konteks sosial yang lebih besar, terutama dalam menciptakan kebiasaan konsumsi yang lebih bijak dan bertanggung jawab di lingkungan acara seperti pernikahan.

3. Bagi pemerintah daerah atau lembaga terkait, hasil ini bisa menjadi dasar dalam merancang kebijakan atau panduan untuk penyelenggaraan acara publik yang ramah lingkungan, termasuk pengurangan limbah makanan dalam skala komunitas.

5.3 Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan dalam menafsirkan hasil serta dalam pengembangan penelitian selanjutnya:

1. Konteks terbatas pada acara pernikahan di Kota Padang, Penelitian ini hanya difokuskan pada tamu undangan yang menghadiri acara pernikahan di Kota Padang. Oleh karena itu, hasil penelitian ini tidak dapat digeneralisasikan secara langsung untuk konteks lain seperti acara keagamaan, seminar, pesta ulang tahun, atau kegiatan publik lainnya. Budaya lokal dan norma sosial yang khas di Kota Padang juga berpotensi mempengaruhi hasil, sehingga bisa berbeda bila dilakukan di daerah lain.
2. Objek responden hanya mencakup tamu undangan, Penelitian ini tidak melibatkan penyelenggara acara, keluarga pengantin, atau penyedia jasa katering, yang sebenarnya juga memiliki peran penting dalam proses penyajian makanan dan potensi terjadinya *food waste*. Keterlibatan satu pihak saja yaitu tamu undangan membatasi sudut

pandang terhadap faktor-faktor yang lebih luas dalam pengurangan *food waste*.

3. Pengukuran berdasarkan persepsi dan niat, bukan perilaku aktual, variabel yang diteliti dalam studi ini adalah sikap, norma subjektif, dan persepsi kontrol terhadap niat, bukan terhadap perilaku aktual dalam mengurangi *food waste*. Artinya, meskipun seseorang memiliki niat tinggi, belum tentu diikuti oleh tindakan nyata di lapangan. Hal ini menjadi celah antara niat dan perilaku yang tidak dapat diatasi dalam penelitian ini.
4. Penggunaan pendekatan kuantitatif dengan kuesioner tertutup, Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dan instrumen kuesioner tertutup, yang tidak menggali lebih dalam alasan atau konteks dibalik jawaban responden. Dengan demikian, nuansa psikologis, sosial, atau budaya yang mungkin memengaruhi jawaban tidak dapat sepenuhnya terungkap.
5. Potensi bias sosial dalam pengisian kuesioner, karena topik ini berkaitan dengan nilai-nilai sosial dan lingkungan, responden mungkin memberikan jawaban yang dianggap “baik” secara sosial (*social desirability bias*), bukan mencerminkan pandangan atau niat sebenarnya. Hal ini dapat memengaruhi akurasi data yang dikumpulkan.

5.4 Saran

Berdasarkan kesimpulan dan keterbatasan di atas, peneliti menyarankan hal-hal berikut untuk dipertimbangkan dalam penelitian lanjutan:

1. Memperluas lokasi dan jenis acara, penelitian ini hanya dilakukan di Kota Padang dan fokus pada konteks acara pernikahan. Oleh karena itu, disarankan agar penelitian selanjutnya dilakukan di berbagai daerah lain untuk mengetahui apakah hasil penelitian ini konsisten pada masyarakat dengan latar budaya yang berbeda. Selain itu, jenis acara juga dapat diperluas, seperti acara ulang tahun, pertemuan organisasi, atau kegiatan keagamaan, agar dapat membandingkan bagaimana niat mengurangi *food waste* muncul dalam situasi yang berbeda.
2. Menambah variasi responden, responden dalam penelitian ini terbatas pada tamu undangan saja. Padahal, pengelolaan makanan pada acara pernikahan juga dipengaruhi oleh penyelenggara, pihak katering, dan keluarga pengantin. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan pihak-pihak tersebut agar dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang peran dan tanggung jawab berbagai aktor dalam pengurangan *food waste*.
3. Mengamati perilaku nyata, bukan hanya niat, penelitian ini hanya mengukur niat, bukan perilaku sebenarnya. Padahal, niat tidak selalu sejalan dengan tindakan nyata. Oleh karena itu, disarankan agar penelitian berikutnya dapat mengamati secara langsung perilaku tamu dalam mengambil dan mengonsumsi makanan, misalnya melalui

observasi atau dokumentasi kegiatan di lokasi acara. Dengan demikian, data yang diperoleh akan mencerminkan realitas yang lebih akurat.

4. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan pendekatan kualitatif atau metode campuran Karena penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif yang cenderung terbatas pada angka, maka untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam, penelitian selanjutnya sebaiknya menggunakan pendekatan kualitatif seperti wawancara atau diskusi kelompok terfokus (FGD). Alternatif lainnya adalah metode campuran (mixed methods) yang menggabungkan pendekatan kuantitatif dan kualitatif agar hasil penelitian lebih kaya dan mendalam.
5. Mengurangi bias jawaban, dalam penelitian seperti ini, responden sering memberikan jawaban yang dianggap “baik” menurut norma umum, bukan jawaban yang benar-benar mencerminkan pendapat atau tindakan mereka. Untuk mengurangi hal ini, penelitian selanjutnya disarankan menggunakan pertanyaan yang tidak langsung, menambahkan pertanyaan kontrol, atau memverifikasi data melalui wawancara atau observasi langsung. Langkah ini penting agar hasil penelitian lebih akurat dan mencerminkan sikap serta perilaku sebenarnya dari responden.
6. Pihak catering juga diharapkan berperan aktif dalam mendukung pengurangan *food waste* dengan menerapkan perencanaan yang lebih cermat dan bertanggung jawab. Beberapa langkah yang dapat dilakukan antara lain menyesuaikan jumlah porsi dengan jumlah tamu yang

diperkirakan hadir, menyediakan pilihan porsi kecil agar tamu tidak mengambil secara berlebihan, serta memberikan edukasi atau pengingat singkat kepada tamu mengenai pentingnya menghabiskan makanan yang telah diambil. Selain itu, catering juga dapat menyiapkan mekanisme penanganan sisa makanan yang layak konsumsi, seperti membolehkan tamu membawa pulang makanan secara higienis atau bekerja sama dengan lembaga sosial untuk menyalurkan makanan berlebih.

7. Pihak pengelola gedung memiliki peran penting dalam mendukung penyelenggaraan acara yang lebih bertanggung jawab terhadap isu pemborosan makanan. Oleh karena itu, disarankan agar pengelola menyediakan fasilitas yang mendukung pengelolaan sisa makanan, seperti tempat sampah terpisah, serta ruang atau sarana yang dapat dimanfaatkan untuk kegiatan edukatif mengenai pengurangan *food waste*. Fasilitas ini dapat membantu menciptakan lingkungan acara yang lebih sadar akan pentingnya konsumsi makanan secara bijak dan bertanggung jawab.