SKRIPSI

ANALISIS PERILAKU KONSUMEN DALAM PENGURANGAN *FOOD WASTE* PADA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* UNTUK MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN DI KOTA PONTIANAK

OLEH:

SARWAN
NIM. C1022221015

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TANJUNGPURA

PONTIANAK

2026

SKRIPSI

ANALISIS PERILAKU KONSUMEN DALAM PENGURANGAN *FOOD WASTE* PADA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* UNTUK MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN DI KOTA PONTIANAK

Oleh:

SARWAN
NIM C1022221015

Skripsi Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana dalam Bidang Pertanian

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TANJUNGPURA

PONTIANAK

2026

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: Sarwan
NIM	: C1022221015
Tahun terdaftar	: 2026
Program Studi	: Agribisnis
Fakultas	: Pertanian

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Tugas Akhir/Skripsi/Proyek Akhir ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar pustaka.

Dengan demikian saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi dan apabila dokumen ilmiah Tugas Akhir/Skripsi/Proyek Akhir ini di kemudian hari terbukti merupakan plagiasi dari hasil karya penulis lain dan/atau dengan sengaja mengajukan karya atau pendapat yang merupakan hasil karya penulis lain, maka penulis bersedia menerima sanksi akademik dan/atau sanksi hukum yang berlaku.

Pontianak, 13 Juli 2026



Sarwan
NIM. C1022221015

ANALISIS PERILAKU KONSUMEN DALAM PENGURANGAN *FOOD WASTE* PADA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* UNTUK MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN DI KOTA PONTIANAK

Tanggung Jawab Yuridis Material pada:

SARWAN
NIM. C1022221015

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Dan Lulus Ujian Skripsi
Pada Tanggal: 28 Juli 2026, Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Nomor: 4950/DST/UN22.3/HK.03/2025 Tanggal 21 Juli 2026

Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian

Tim Penguji:

Pembimbing Pertama	Pembimbing Kedua
Dr. Maswadi, SP.,M.Sc.	**Anita Suharyani, SP., M.P.**
NIP. 198105162005011001	**NIP. 199001302015042001**
Penguji Pertama	**Penguji Kedua**
Dr. Novira Kusrini, SP., M.Si.	**Dr. Dewi Kurniati, SP., M.M.**
NIP. 197811132005012001	**NIP. 19770810200122001**

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P., IPU.
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI

Dengan ini penulis menyatakan bahwa skripsi ”Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pengurangan *Food Waste* Pada Restoran *All You Can Eat* Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Di Kota Pontianak”, adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebut di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pontianak, 18 Juni 2026

Penulis,

Sarwan

NIM C1022221015

RIWAYAT HIDUP



Sarwan lahir pada tanggal 25 Februari 2004 di Kota Pontianak. Penulis merupakan anak kedua dari pasangan ayah Jumaidi dan ibu Herlina. Penulis memulai pendidikan Sekolah Dasar di SD Mujahidin Pontianak lulus pada tahun 2016. Kemudian, penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di MTS 02 Pontianak lulus pada tahun 2019. Selanjutnya, penulis melanjutkan Pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA 04 Pontianak lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022 penulis diterima pada pendidikan Sarjana (S1) Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura melalui jalur Seleksi Mandiri. Sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian penulis mengangkat masalah penelitian mengenai "Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pengurangan *Food Waste* Pada Restoran *All You Can Eat* Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Di Kota Pontianak" di bawah bimbingan Dr. Maswadi, SP., M.Sc selaku pembimbing pertama dan Anita Suharyani, SP., M.P selaku pembimbing kedua.

RINGKASAN SKRIPSI

Permasalahan *food waste* menjadi salah satu tantangan utama dalam mewujudkan ketahanan pangan karena menyebabkan pemborosan sumber daya, kerugian ekonomi, dan peningkatan dampak lingkungan. Restoran *All You Can Eat* (AYCE) merupakan salah satu sektor jasa makanan yang berpotensi menghasilkan *food waste* akibat kebebasan konsumen dalam mengambil makanan melebihi kemampuan konsumsi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh *attitude*, *subjective norm*, *perceived behavioral control*, dan *personal norm* terhadap *intention* serta dampaknya terhadap *Food Waste Reduction Behavior* pada konsumen restoran *All You Can Eat* di Kota Pontianak.

Penelitian ini menggunakan pengembangan *Theory of Planned Behavior* (TPB) yang dipadukan dengan *Norm Activation Theory* (NAT). Model penelitian terdiri atas *attitude*, *subjective norm*, *perceived behavioral control*, dan *personal norm* sebagai faktor yang mempengaruhi *intention*, kemudian *intention* berpengaruh terhadap *Food Waste Reduction Behavior*. Analisis data dilakukan menggunakan metode *Partial Least Squares Structural Equation Modeling* (PLS-SEM) dengan bantuan perangkat lunak SmartPLS 3.0.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *attitude*, *subjective norm*, *perceived behavioral control*, dan *personal norm* berpengaruh positif dan signifikan terhadap *intention* dalam mengurangi *food waste*. *Perceived behavioral control* merupakan faktor yang memberikan pengaruh paling kuat terhadap *intention*. Selain itu, *intention* berpengaruh positif dan signifikan terhadap *Food Waste Reduction Behavior*, yang menunjukkan bahwa semakin tinggi niat konsumen untuk mengurangi sisa makanan, semakin baik perilaku mereka dalam mengurangi *food waste*. Hasil pengujian juga menunjukkan bahwa *intention* mampu memediasi secara signifikan pengaruh *attitude*, *subjective norm*, *perceived behavioral control*, dan *personal norm* terhadap *Food Waste Reduction Behavior*.

Temuan ini menegaskan bahwa pengurangan *food waste* pada restoran *All You Can Eat* tidak hanya dipengaruhi oleh pertimbangan rasional melalui sikap, norma sosial, dan persepsi kendali perilaku, tetapi juga oleh dorongan moral individu yang mendorong terbentuknya *intention* untuk berperilaku lebih bertanggung jawab terhadap konsumsi makanan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **"*Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pengurangan Food Waste Pada Restoran All You Can Eat Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Di Kota Pontianak*".** Penulisan skripsi ini merupakan salah satu persyaratan yang tentunya harus dipenuhi untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis sadar sepenuhnya bahwa kelancaran dan keberhasilan penulisan tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan yang telah penulis terima dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P., IPU selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.
2. Dr. Novira Kusrini, SP., M.Si. selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura sekaligus Dosen Penguji pertama.
3. Dr. Imelda, SP., M.Sc selaku Kepala Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.
4. Dr. Maswadi, SP., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing pertama penulis yang selalu berada di belakang penulis untuk memberikan nasihat, bimbingan, dukungan, dan waktu yang sangat berarti bagi penulis.
5. Anita Suharyani, SP., M.P selaku Dosen Pembimbing kedua yang juga selalu berada di belakang penulis untuk memberikan nasihat, bimbingan, dukungan, dan waktu yang sangat berarti bagi penulis.
6. Dr. Dewi Kurniati, SP., M.M selaku Dosen Penguji kedua yang telah memberikan arahan dan evaluasi yang konstruktif sehingga penulisan ini menjadi lebih baik.
7. Seluruh Dosen Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis Universitas Tanjungpura Pontianak yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama masa perkuliahan.

8. Kepada orang tua tercinta, Bapak Jumaidi dan Ibu Herlina, serta adik tersayang, Syafa yang senantiasa memberikan keceriaan, semangat, doa, dan dukungan moral maupun material sehingga penulis dapat menyelesaikan segala proses yang ada.
9. Seluruh responden penelitian, serta pihak manajemen dan seluruh staf Restoran Grill Me Pontianak, Family Grill Pontianak, dan Kitamura Shabu-Shabu Pontianak yang telah memberikan izin, bantuan, dan kesempatan kepada penulis sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik.
10. Sahabat-sahabat penulis, yaitu Abil, Rendi, Wisnu, Dito, Raihan, Andreas, Mezza, Virsa, dan Serlina atas kebersamaan, dukungan, dan semangat yang diberikan selama masa perkuliahan.
11. Iyo, Rendy, dan Khairul yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan semangat kepada penulis, serta Anggun dan Victor yang senantiasa memberikan motivasi dan dorongan kepada penulis untuk terus maju hingga mampu menyelesaikan skripsi ini.
12. Teman-teman seperjuangan, Agribisnis angkatan 2022, HIMASEP, serta semua pihak yang tentunya tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas doa dan semangat yang telah diberikan kepada penulis. Semoga hal-hal baik selalu menyertai kalian semua.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak demi perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga Allah SWT. Membalas kebaikan semua pihak yang telah membantu, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya bagi mahasiswa yang akan menyusun skripsi di masa mendatang.

Pontianak, Juli 2026

Sarwan
NIM. C1022221015

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR ..... **i**
DAFTAR ISI ..... **iii**
DAFTAR TABEL ..... **v**
DAFTAR GAMBAR ..... **vi**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **vii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 5
C. Tujuan 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **6**
A. Landasan Teori 6
B. Penelitian Terdahulu 17
C. Kerangka Konsep 18
D. Hipotesis 19
BAB III METODE PENELITIAN **20**
A. Jenis Penelitian 20
B. Tempat dan Waktu Penelitian 20
C. Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data 21
D. Populasi Dan Sampel 23
E. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel 24
F. Metode Analisis Data 26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN **30**
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian 30
B. Karakteristik Responden 33
C. Pengaruh *Attitude, Subjective Norm, Perceived Behavioral Control* dan *Personal Norm* Pada *Intention* Terhadap *Food Waste Reduction Behavior* 37
1. Evaluasi Model Pengukuran *(Outer Model)* 38

2. Evaluasi Model Struktural *(Inner Model)* 40

BAB V PENUTUP 48

A. Kesimpulan 48

B. Saran 48

DAFTAR PUSTAKA 50

LAMPIRAN 55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Matriks Identifikasi Restoran All You Can Eat (AYCE) di Kota Pontianak 3
Tabel 2. Distribusi Food Waste Global Berdasarkan Sektor 7
Tabel 3. Penelitian Terdahulu 17
Tabel 4. Skala Likert 24
Tabel 5. Klasifikasi Skor Perilaku Pengurangan Food Waste 27
Tabel 6. Karakteristik Responden 34
Tabel 7. Tingkat Food Waste Berdasarkan Usia Responden 36
Tabel 8. Tingkat Food Waste Berdasarkan Pendidikan Terakhir Responden .. 36
Tabel 9. Hasil Uji Validitas Konvergen dengan Factor Loading 38
Tabel 10. Hasil Uji Nilai Average Variance Extracted (AVE) 39
Tabel 11. Hasil Uji Nilai Cross Loading 39
Tabel 12. Hasil Uji Konstruk Validitas dan Reliabilitas 40
Tabel 13. Hasil Uji Nilai R-Square (R^2) 41
Tabel 14. Hasil Uji F-Square 41
Tabel 15. Hasil Uji Nilai Predictive Relevance (Q^2) 41
Tabel 16. Hasil Uji Path Coefficients 42
Tabel 17. Hasil Uji Specific Indirect Effects 43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Theory of Planned Behavior 13
Gambar 2. Norm Activation Theory 14
Gambar 3. Kerangka Konsep 19
Gambar 4. Model SEM 28
Gambar 5. Grill Me 30
Gambar 6. Kitamura Shabu Shabu 31
Gambar 7. Family Grill 32
Gambar 8. Konstruk Inner Model 44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian 55
Lampiran 2. Data Responden 58
Lampiran 3. Tabulasi Data 63
Lampiran 4. Dokumentasi 67

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sisa makanan (*food waste*) adalah masalah serius baik untuk lingkungan maupun ekonomi. Lebih dari sepertiga produksi makanan dunia terbuang sia-sia, dan limbah makanan bertanggung jawab atas 8 - 10% emisi gas rumah kaca (FAO, 2019; UNEP, 2021). Diperkirakan juga bahwa jumlah lahan yang digunakan untuk memproduksi makanan tersebut setara dengan luas daratan China (UNEP, 2021). Akibatnya, Perserikatan Bangsa-Bangsa telah menetapkan target untuk Tujuan Pembangunan Berkelanjutan, untuk mengurangi kehilangan dan limbah makanan sebesar setengah pada tahun 2030 (Nations, 2015). Selain itu, dari makanan yang terbuang, sumber daya yang digunakan untuk memproduksi makanan tersebut juga terbuang (seperti lahan, air, dan energi). Hal ini mengakibatkan kerugian ekonomi global sekitar USD 1 triliun setiap tahun (FAO, 2019). Secara sosial, dampaknya juga terlihat: Indonesia diklasifikasikan sebagai memiliki tingkat kelaparan 'sedang' menurut Indeks Kelaparan Global, dan prevalensi *stunting* masih tinggi di kalangan anak-anak (Concern Worldwide, 2023).

Di Indonesia, limbah makanan menjadi permasalahan yang cukup serius. *Food Waste Index* memberikan informasi bahwa Indonesia tercatat sebagai negara dengan jumlah limbah makanan tertinggi di kawasan Asia Tenggara, yaitu dengan jumlah produksi limbah makanan mencapai 20,93 juta ton per tahun (UNEP, 2021). Rata-rata setiap orang di Indonesia membuang makanan sebesar 300 kg per tahun (UNEP, 2021). Dalam peta jalan Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional, di tahun 2022, Indonesia menghasilkan 35,83 juta ton sampah, 40-41% di antaranya adalah limbah makanan (KLHK, 2024). Ini menunjukkan bahwa hampir setiap 2-3 sampah yang dibuang adalah limbah makanan. Setiap tahun, negara harus menanggung kerugian akibat limbah makanan sebesar Rp 213-551 Triliun (Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional, 2021).

Kalimantan Barat menunjukkan bahwa *food waste* tidak hanya menjadi persoalan kuantitas limbah, tetapi juga berkaitan erat dengan perilaku konsumen, seperti pemilihan makanan, kebiasaan berbelanja, penanganan makanan, perilaku pencegahan limbah, dan perilaku daur ulang (Maswadi et al., 2024). Dari sudut

pandang lingkungan, limbah makanan di TPA menghasilkan gas metana. Gas metana berpotensi menyebabkan pemanasan global yang lebih ekstrem dibandingkan dengan gas CO_2 (IPCC, 2021). Tanpa pengendalian, gas metana dapat mempercepat perubahan iklim. Secara sosial, ironi juga terjadi dengan banyak limbah makanan, sementara masih banyak orang yang mengalami krisis gizi (WRI, 2025). Dengan demikian, limbah makanan harus menjadi fokus utama dalam pembangunan berkelanjutan. Kebijakan terbaru, pemerintah daerah, termasuk Kota Pontianak, mulai memberlakukan pemilahan sampah organik dan anorganik bagi pelaku usaha kuliner dengan pembuatan zonasi dalam pengelolaan sampah (Pemerintah Kota Pontianak, 2025).

Model layanan prasmanan atau yang biasa dikenal dengan sebutan *All You Can Eat (AYCE)* mendorong pengambilan dan pembuangan makanan dan meningkatkan limbah makanan. Sekitar 35% dari 260 restoran. Sisa makanan rata-rata berjumlah 2-3 kg setiap harinya (Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional, 2021). Di Indonesia restoran *AYCE* menunjukkan timbulan sampah mencapai 0,74 kg per konsumen per hari, dengan 55,74% di antaranya berupa *food waste* (Chaerul et al., 2025). Intervensi sederhana seperti penggunaan piring yang lebih kecil di *buffet*, misalnya, telah terbukti mengurangi limbah sekitar 26% (Kallbekken & Sælen, 2013). Ini menunjukkan bahwa faktor konteks (wadah, penyajian, insentif seperti denda porsi berlebih) dapat mendorong perilaku konsumen yang lebih hemat makanan.Temuan ini penting karena memperlihatkan bahwa persoalan limbah makanan di restoran bukan hanya soal sisa dapur, tetapi juga terkait langsung dengan pola pengambilan, pilihan menu, dan keputusan konsumen saat makan. Sejalan dengan itu, penelitian Iriyadi et al. (2023) juga menunjukkan bahwa pada restoran *AYCE*, niat untuk mengurangi *food waste* dipengaruhi oleh norma pribadi dan rasa tanggung jawab atas dampak negatif makanan yang terbuang. Dengan kata lain, pengurangan *food waste* di restoran tidak cukup mengandalkan pengelolaan sampah di hilir, tetapi juga perlu menyasar perilaku konsumen sejak makanan dipilih dan diambil.

Tabel 1. Matriks Identifikasi Restoran All You Can Eat (AYCE) di Kota Pontianak

No	Nama Restoran / Objek Penelitian	Alamat / Basis Operasional	Bukti Eksistensi Usaha & Karakteristik Layanan	Pertimbangan Akademik Pemilihan Lokasi
1.	**Grill Me Pontianak**	Multi-outlet (Cabang BLKI, Sumatra, Merdeka, Gajahmada, Arang)	Profil usaha resmi mencantumkan *All You Can Eat Menu* secara eksplisit. Memiliki jaringan cabang terluas di Pontianak.	Mewakili karakteristik restoran AYCE lokal berskala besar dengan model *multi-outlet* (*Market Leader*).
2.	**Kitamura Shabu-Shabu**	Jl. Nusa Indah Baru No. C7-8	Terdaftar secara digital (Traveloka & Google Business) dengan tag kategori jelas sebagai *Japanese Shabu-shabu & AYCE restaurant*.	Mewakili karakteristik restoran AYCE berbasis kemitraan waralaba (*franchise*) berskala nasional di Kota Pontianak.
3.	**Family Grill Pontianak**	Jl. Gusti Hamzah No. 201B	Eksistensi fisik dan operasional terverifikasi di lapangan. Menyediakan menu panggangan mandiri oleh konsumen (*self-cooking*).	Mewakili karakteristik restoran AYCE skala lokal/sub-urban dengan segmentasi pasar yang berbeda.

Sumber: Data *Profil Usaha Sekunder (Diolah oleh Peneliti, 2026)*

Sebagaimana disajikan pada Tabel 1, pembuktian identitas operasional ketiga restoran berbasis konsep *All You Can Eat* (AYCE) dilakukan melalui pendekatan verifikasi profil usaha mandiri. Hal ini diperlukan karena data makro dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Pontianak mencakup jumlah rumah makan dan restoran secara agregat sektoral, tetapi tidak mengelompokkan usaha berdasarkan model pelayanan seperti *All You Can Eat.* Oleh karena itu, verifikasi profil usaha digunakan untuk memastikan karakteristik spesifik restoran yang menjadi objek penelitian. Kombinasi kedua jenis informasi tersebut memberikan dasar pemilihan lokasi yang lebih objektif dan sesuai dengan fokus penelitian.

Usaha rumah makan dan restoran merupakan bagian dari aktivitas penyediaan makanan dan minuman di Kota Pontianak. Dalam klasifikasi usaha OSS, aktivitas restoran termasuk dalam KBLI 56101 yang mencakup kegiatan penyediaan makanan dan minuman untuk konsumsi di tempat, termasuk pelayanan secara prasmanan atau *self-service*. Karakteristik pelayanan tersebut memiliki keterkaitan dengan konsep *All*

You Can Eat karena memberikan keleluasaan kepada konsumen dalam memilih dan mengambil makanan.

Pemerintah Kota Pontianak telah menerbitkan Surat Edaran Wali Kota Pontianak Nomor 41 Tahun 2025 yang mewajibkan pelaku usaha jasa makanan dan minuman, seperti rumah makan, kafe, restoran, jasa boga, dan hotel, untuk melakukan penguatan pengelolaan sampah secara mandiri (Pemkot Pontianak, 2025). Kondisi ini menunjukkan bahwa isu *food waste* di Pontianak bukan hanya relevan secara akademik, tetapi juga memiliki urgensi praktis dalam konteks kebijakan lokal. Oleh karena itu, potensi *food waste* tersebut juga dapat terjadi di restoran *AYCE* di Kota Pontianak seperti *Grill Me, Family Grill*, *Kitamura Shabu-Shabu*.

Secara teoritis, perilaku konsumen yang pro-lingkungan dalam hal penolakan makanan *buffet* dapat dijelaskan menggunakan Teori Perilaku Terencana dan Teori Aktivasi Norma. Teori Perilaku Terencana (TPB) menekankan peran sikap, norma subjektif, dan kontrol perilaku yang dipersepsikan oleh Ajzen (1991) yang menjelaskan dampak signifikan sikap positif yang berkembang terhadap pengurangan limbah makanan, norma sosial, dan pengendalian diri terhadap niat untuk mengurangi limbah makanan. Sementara itu, Teori Aktivasi Norma menekankan pentingnya norma pribadi yang berkaitan dengan tanggung jawab moral individu (Schwartz, 1977).

Penelitian mengenai restoran *all you can eat* di Indonesia masih tergolong terbatas. Putri & Wijayanti (2024) telah mengkaji restoran *all you can eat*, namun penelitian tersebut masih bersifat deskriptif dan belum menguji landasan teori secara sistematis. Di sisi lain, Iriyadi et al. (2023) telah menguji perilaku konsumen restoran *all you can eat* secara lebih komprehensif, terutama yang berkaitan dengan sikap dan norma pribadi, tetapi penelitian tersebut masih terbatas pada lokasi tertentu. Oleh sebab itu, meskipun *Theory of Planned Behavior* dan *Personal Norm* telah banyak digunakan untuk menjelaskan perilaku pengurangan *food waste* di berbagai negara, penerapannya pada konteks konsumen restoran *all you can eat* terutama di Kota Pontianak masih sangat terbatas.

Studi empiris mengenai perilaku konsumen dan limbah makanan di restoran Kota Pontianak belum banyak dikaji. Padahal, pemahaman tersebut adalah esensial bagi hasil penelitian dasar strategi di lapangan (kampanye edukasi, insentif atau dorongan, pengaturan porsi, atau kebijakan lokal lain) bagi pengelola restoran dan

pemerintah untuk menekan limbah makanan. Dengan kondisi ini, semakin tertinggal data Pontianak untuk memperkaya konsumen dan pengelolaan sampah, dan untuk konsumerisme berkelanjutan di sektor jasa makanan. Jika tidak ada upaya, limbah makanan di restoran *AYCE* Pontianak akan terus mengganggu lingkungan dan ekonomi kota.

Secara umum, penelitian ini sangat diperlukan, terutama dalam rangka pengembangan keterkaitan antara perilaku konsumen dan jumlah *food waste* yang ditinggalkan di restoran *All You Can Eat* di Pontianak. Berlandaskan kerangka *TPB* serta *personal norm*, penelitian ini berusaha mengukur faktor-faktor dari konsumen, sikap, norma subjektif, dan kendali perilaku diri yang berpengaruh terhadap kebiasaan makan sisa yang ditinggalkan konsumen. Penulis meyakini bahwa penelitian ini dapat menimbulkan hasil yang lebih spesifik berupa rekomendasi perilaku dan rekomendasi kebijakan untuk pengurangan *food waste* di Pontianak.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana perilaku konsumen dalam mengurangi sisa makanan pada restoran *All You Can Eat* di Kota Pontianak?
2. Bagaimana pengaruh *attitude, subjective norm, perceived behavioral control,* dan *personal norm* terhadap *intention* serta pengaruh *intention* terhadap *food waste reduction behavior* pada konsumen restoran *All You Can Eat* di Kota Pontianak?

C. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini adalah

1. Mengidentifikasi perilaku konsumen dalam mengurangi sisa makanan pada restoran *All You Can Eat* di Kota Pontianak.
2. Menganalisis pengaruh *attitude, subjective norm, perceived behavioral control,* dan *personal norm* terhadap *intention* serta pengaruh *intention* terhadap *food waste reduction behavior* pada konsumen restoran *All You Can Eat* di Kota Pontianak.