

Persepsi Generasi Z Terhadap Food Waste All You Can Eat Hwaga

Muhamad Radihatul Iqbal¹, Eryd Saputra², Rosie Oktavia Puspita Rini³, Agung Arif Gunawan⁴

¹Manajemen Kuliner, Batam Tourisem Polythnic

²Manajemen Kuliner, Batam Tourisem Polythnic

³Manajemen Kuliner, Batam Tourisem Polythnic

⁴Manajemen Kuliner, Batam Tourisem Polythnic

Corresponding Author: Muhammad Radihatul Iqbal, muhamadradihatulqbal@gmail.com

Published: January , 2026

ABSTRACT

This study aims to analyze Generation Z's perception of food waste at the All You Can Eat Hwaga Restaurant in Batam City by examining the influence of environmental awareness and attitude on behavioral intention to reduce food waste. The research employed a quantitative approach using a survey method with a Likert-scale questionnaire distributed to 200 Generation Z respondents selected through purposive sampling. Data were analyzed using validity and reliability tests, descriptive analysis, Pearson correlation, and simple linear regression with the aid of SPSS software. The results showed that all instruments were valid and reliable, with a Cronbach's Alpha value of 0.89. The respondents' average perception score of 4.12 indicated a high level of awareness and positive attitude toward food waste reduction. The regression analysis revealed that environmental awareness and attitude significantly influenced behavioral intention, with an R² value of 0.68. The study concludes that attitude plays the most dominant role in shaping sustainable behavioral intentions; therefore, increasing awareness should be supported by education and social campaigns to foster more responsible consumption behavior.

Keywords: Food Waste, Environmental Perception, Attitude, Behavioral Intention, Generation Z

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

PENDAHULUAN

Permasalahan food waste atau pemborosan makanan telah berkembang menjadi isu global yang semakin mengkhawatirkan karena menimbulkan dampak signifikan terhadap keberlanjutan lingkungan, kesejahteraan sosial, dan stabilitas ekonomi. Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa-Bangsa (FAO) mencatat bahwa sekitar sepertiga dari seluruh pangan yang diproduksi untuk memenuhi kebutuhan konsumsi manusia tidak dimanfaatkan dan akhirnya terbuang sebagai limbah. Kondisi ini menunjukkan paradoks yang tajam, mengingat pada saat yang sama puluhan ribu manusia kehilangan nyawa setiap hari akibat kelaparan, dan jutaan lainnya masih mengalami kekurangan pangan kronis, dengan sebagian besar populasi dunia harus menjalani hari-hari mereka dalam keadaan tidak tercukupi kebutuhan gizinya. sementara satu dari sembilan orang tidur dalam kondisi lapar setiap malam ((FAO), 2008)

Ditinjau dari aspek lingkungan, food waste berkontribusi signifikan terhadap peningkatan emisi gas rumah kaca serta mengakibatkan pemanfaatan sumber daya alam yang tidak efisien, termasuk air, energi, dan lahan, yang pada akhirnya dapat mempercepat degradasi dan kerusakan ekosistem. Penelitian yang dilakukan oleh Dou et al. (2016) menegaskan bahwa jejak karbon yang dihasilkan dari pemborosan pangan mencapai sekitar 3,3 miliar ton CO₂ setiap tahun, angka yang sebanding dengan total emisi gas rumah kaca yang dilepaskan oleh negara-negara industri maju. Pernyataan ini

menunjukkan bahwa food waste bukan sekadar persoalan limbah, melainkan tantangan lingkungan global yang serius.

Pada skala nasional, permasalahan food waste juga menjadi tantangan serius di Indonesia. Data yang dirilis oleh Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian Republik Indonesia sebagaimana dikemukakan oleh Hendayana (2020) menunjukkan bahwa jumlah pemborosan pangan di Indonesia mencapai sekitar 1,3 juta ton per tahun, atau setara dengan kurang lebih 300 kilogram per kapita. Temuan ini diperkuat oleh laporan Gustavsson et al. (2011) yang mengklasifikasikan Indonesia sebagai negara dengan tingkat pemborosan makanan tertinggi kedua di dunia setelah Arab Saudi.

Pada lingkup domestik, kontribusi food waste terbesar berasal dari wilayah perkotaan. DKI Jakarta tercatat sebagai penghasil limbah makanan tertinggi dengan volume mencapai 4.400 ton per hari, diikuti oleh Surabaya sebesar 1.512 ton, Yogyakarta sekitar 1.300 ton, Makassar sebesar 351 ton, serta Pontianak dengan 332 ton per hari, sebagaimana dilaporkan oleh Donny (2021). Kondisi ini menegaskan bahwa pemborosan pangan di Indonesia telah menjadi persoalan struktural yang memerlukan perhatian dan penanganan serius dari berbagai pemangku kepentingan.

Tingginya tingkat food waste mengindikasikan bahwa pemborosan pangan telah berkembang menjadi permasalahan krusial yang membutuhkan keterlibatan berbagai pemangku kepentingan. Salah satu aktor strategis dalam upaya penanggulangan isu ini adalah generasi muda, terutama Generasi Z. Kelompok ini dikenal memiliki kedekatan yang tinggi dengan perkembangan teknologi dan arus informasi, serta berperan besar dalam membentuk dan mengarahkan pola konsumsi di masa mendatang, sebagaimana diungkapkan oleh Kymäläinen et al. (2021).

Sebagai calon pemimpin dan penggerak pembangunan di masa depan, Generasi Z diharapkan mampu mengambil peran aktif dalam mendukung terwujudnya visi “Indonesia Emas 2045” melalui peningkatan kesadaran akan pentingnya perilaku konsumsi yang bertanggung jawab dan berkelanjutan, termasuk dalam upaya konkret untuk menekan angka food waste.

Berbagai studi sebelumnya mengindikasikan adanya kesenjangan antara tingkat kesadaran lingkungan dan praktik nyata yang dilakukan oleh Generasi Z. Meskipun kelompok ini umumnya memahami pentingnya isu keberlanjutan, perilaku konsumsi mereka belum sepenuhnya mencerminkan pengetahuan tersebut. Penelitian yang dilakukan oleh Chen et al. (2023) di China menunjukkan bahwa Generasi Z masih memiliki kecenderungan membuang makanan saat makan di restoran, walaupun mereka menyadari urgensi pengurangan limbah pangan. Studi ini menegaskan bahwa niat untuk menekan food waste dipengaruhi secara signifikan oleh faktor self-efficacy serta tekanan sosial dari lingkungan sekitar.

Temuan tersebut sejalan dengan hasil penelitian Widjaja (2024) yang mengungkapkan bahwa sikap individu, norma personal, dan persepsi terhadap kontrol perilaku memiliki peran penting dalam membentuk niat Generasi Z untuk meminimalkan sisa makanan. Penelitian lain oleh Krajewski (2021) di Polandia juga memperkuat argumen ini dengan menyatakan bahwa meskipun Generasi Z menganggap pemborosan pangan sebagai isu yang krusial, tingkat pemahaman mereka terkait strategi dan praktik pengurangan limbah makanan masih relatif lebih rendah dibandingkan generasi sebelumnya. Sementara itu, studi Nugroho (2023) menemukan bahwa sekitar 54,1% Generasi Z telah berupaya menghabiskan makanan atau memanfaatkan sisa makanan, namun hampir separuh responden lainnya belum menunjukkan konsistensi dalam menerapkan perilaku tersebut.

Berdasarkan laporan Uni Eropa yang dikemukakan oleh Chirsanova & Calcatiniuc (2021), kontribusi terbesar limbah makanan berasal dari sektor rumah tangga dengan persentase mencapai 42%, disusul oleh produsen pangan dan restoran sebesar 32%, jasa katering sebesar 15%, serta sektor ritel yang

menyumbang sekitar 5%. Data ini menunjukkan bahwa aktivitas konsumsi sehari-hari memiliki peran dominan dalam pembentukan food waste.

Salah satu bentuk usaha kuliner yang memiliki potensi tinggi dalam menghasilkan pemborosan makanan adalah restoran dengan konsep All You Can Eat (AYCE). Sistem makan sepuasnya dengan tarif tetap cenderung memicu perilaku konsumen untuk mengambil makanan secara berlebihan tanpa mempertimbangkan kemampuan konsumsi mereka. Fenomena ini terutama banyak ditemukan pada kelompok usia muda, yang sering terdorong oleh keinginan untuk memaksimalkan nilai ekonomi dari harga yang dibayarkan.

Fenomena restoran dengan konsep All You Can Eat (AYCE) menunjukkan perkembangan yang pesat di berbagai kota besar di Indonesia, termasuk Kota Batam. Walaupun belum tersedia catatan empiris yang secara pasti menjelaskan kapan konsep AYCE pertama kali diperkenalkan di Batam, tren pertumbuhan jumlah restoran dengan sistem makan sepuasnya ini terus mengalami peningkatan dari waktu ke waktu. Sejumlah restoran AYCE yang dikenal luas oleh masyarakat antara lain Shaburi & Kintan Buffet, Hwaga Indonesian Korean Charcoal Grill, serta Manse Korean Grill.

Konsep AYCE menghadirkan pengalaman bersantap tanpa batas dengan variasi menu yang beragam melalui sistem prasmanan (buffet) dan harga tetap dalam durasi waktu tertentu. Model ini memiliki daya tarik kuat bagi Generasi Z, yang dikenal memiliki kecenderungan untuk mengeksplorasi pengalaman kuliner baru, mengikuti tren makanan terkini, serta menjadikan aktivitas makan sebagai bagian dari gaya hidup sosial yang dinamis dan berorientasi pada kebersamaan.

Salah satu restoran dengan konsep All You Can Eat (AYCE) yang cukup populer di Kota Batam adalah Hwaga Indonesian Korean Charcoal Grill. Restoran ini mulai beroperasi secara resmi pada 25 Agustus 2023 dan hingga kini telah memperluas jaringan usahanya dengan membuka dua cabang, masing-masing berlokasi di Pasir Putih dan Tiban Vitka, Batam. Hwaga mengadopsi konsep Korean barbecue modern yang menyajikan berbagai pilihan daging panggang berkualitas tinggi dengan ragam bumbu khas, seperti black pepper, serta didukung oleh desain interior yang nyaman, modern, dan bernuansa estetik, sehingga memberikan pengalaman bersantap yang menarik bagi pengunjung. Konsep tersebut mampu menciptakan pengalaman bersantap yang tidak hanya berorientasi pada konsumsi makanan, tetapi juga pada aspek interaksi dan hiburan, sehingga menarik minat konsumen, khususnya kalangan generasi muda. Pola konsumsi generasi ini cenderung mengutamakan pengalaman kuliner yang unik, interaktif, serta sesuai dengan gaya hidup sosial, seperti makan bersama teman maupun keluarga dalam suasana yang santai.

Dalam penelitian ini, objek kajian diarahkan pada salah satu outlet Hwaga Indonesian Korean Charcoal Grill yang berlokasi di Tiban Vitka (Tiban Center). Penetapan lokasi tersebut dilakukan dengan pertimbangan strategis, terutama karena posisinya yang berdekatan dengan kawasan perguruan tinggi, sehingga sebagian besar pengunjungnya berasal dari kalangan Generasi Z. Karakteristik konsumen yang demikian dinilai selaras dengan fokus penelitian, yang menitikberatkan pada pemahaman terhadap karakteristik, preferensi, serta pola perilaku konsumsi Generasi Z dalam menjadikan restoran All You Can Eat (AYCE) sebagai salah satu pilihan utama destinasi kuliner.

Di balik tingginya minat masyarakat terhadap restoran All You Can Eat (AYCE), konsep ini menyimpan potensi permasalahan serius terkait pemborosan makanan (food waste). Penerapan sistem buffet yang memberikan kebebasan kepada konsumen untuk mengambil makanan dalam jumlah tidak terbatas kerap memicu perilaku konsumsi berlebihan, di mana pelanggan mengambil porsi yang melampaui kemampuan mereka untuk menghabiskannya. Kondisi tersebut berdampak pada meningkatnya jumlah sisa makanan yang terbuang dan pada akhirnya menambah volume limbah organik.

Sejumlah studi terdahulu mengungkapkan bahwa restoran dengan konsep AYCE cenderung menghasilkan food waste yang lebih tinggi dibandingkan restoran à la carte, terutama karena kecenderungan konsumen mengambil makanan dalam porsi berlebih serta rendahnya kesadaran terhadap konsekuensi lingkungan dari sisa makanan. Temuan ini diperkuat oleh penelitian Lin et al. (2016), Chang (2022), dan Chaerul et al. (2025) yang menegaskan bahwa pola konsumsi di restoran AYCE berkontribusi signifikan terhadap tingginya tingkat pemborosan pangan.

Fenomena tersebut menjadi isu yang patut mendapatkan perhatian serius, mengingat food waste tidak hanya berimplikasi pada kerugian ekonomi bagi pihak restoran, tetapi juga memunculkan dampak lingkungan yang signifikan, seperti peningkatan emisi gas metana yang berasal dari akumulasi limbah organik di tempat pembuangan akhir. Dalam konteks ini, Generasi Z sebagai kelompok konsumen dominan di restoran All You Can Eat (AYCE) memegang peran strategis dalam menekan tingkat pemborosan pangan melalui peningkatan kesadaran, pembentukan sikap, serta niat untuk berperilaku lebih bertanggung jawab terhadap konsumsi makanan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kajian yang mendalam untuk memahami bagaimana persepsi dan sikap Generasi Z terhadap food waste, serta sejauh mana faktor-faktor tersebut memengaruhi niat perilaku pengurangan pemborosan makanan di restoran AYCE, khususnya pada Restoran Hwaga Batam. Pendekatan ini diharapkan mampu memberikan gambaran empiris yang relevan sebagai dasar perumusan strategi pengelolaan food waste yang lebih berkelanjutan.

Seiring dengan pesatnya pertumbuhan restoran All You Can Eat (AYCE) serta kecenderungan perilaku konsumtif di kalangan Generasi Z, muncul persoalan mendasar mengenai sejauh mana kelompok generasi ini memiliki pemahaman dan kepedulian yang nyata terhadap isu food waste. Adanya ketidaksesuaian antara tingkat kesadaran yang dimiliki dengan praktik aktual dalam mengelola sisa makanan menegaskan urgensi dilakukannya kajian akademik yang lebih mendalam.

Dengan demikian, penelitian ini diarahkan untuk menganalisis persepsi Generasi Z terhadap food waste di restoran AYCE, dengan tujuan memberikan gambaran yang komprehensif mengenai pola perilaku konsumsi mereka. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi landasan empiris dalam perumusan strategi edukasi serta kebijakan pengurangan pemborosan pangan yang lebih efektif dan berkelanjutan di Indonesia.

METODE

1. Jenis Dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menerapkan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif. Pendekatan kuantitatif dipilih karena penelitian berfokus pada pengukuran dan analisis hubungan antarvariabel menggunakan data numerik yang dihimpun dari responden melalui instrumen kuesioner. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara statistik guna mengidentifikasi pola, kecenderungan, serta keterkaitan antarvariabel secara objektif dan terukur.

Sementara itu, metode deskriptif digunakan untuk menyajikan gambaran yang sistematis, faktual, dan akurat mengenai karakteristik responden, serta persepsi, sikap, dan niat perilaku Generasi Z terhadap food waste di restoran All You Can Eat (AYCE) Hwaga Batam. Melalui pendekatan ini, penelitian difokuskan pada pemotretan fenomena yang terjadi di lapangan tanpa adanya intervensi atau manipulasi terhadap variabel yang diteliti.

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk mengungkap kondisi aktual terkait tingkat kesadaran, sikap, serta niat perilaku konsumen AYCE dalam mengurangi pemborosan makanan, sekaligus memberikan bukti empiris mengenai sejauh mana Generasi Z memahami dan mengimplementasikan perilaku konsumsi yang bertanggung jawab dalam pengelolaan sisa makanan.

2. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Batam, dengan mengambil lokasi pada salah satu restoran All You Can Eat (AYCE), yaitu Restoran Hwaga Tiban Vitka. Pemilihan Kota Batam sebagai lokasi penelitian didasarkan pada pesatnya perkembangan jumlah restoran AYCE dalam beberapa tahun terakhir, sekaligus posisinya sebagai salah satu destinasi kuliner yang banyak diminati oleh Generasi Z. Kondisi tersebut menjadikan Batam sebagai konteks yang tepat untuk mengkaji persepsi dan perilaku generasi muda terkait isu pemborosan makanan. Pelaksanaan penelitian berlangsung pada periode September hingga Oktober 2025.

Adapun populasi penelitian mencakup seluruh pengunjung Generasi Z yang berkunjung ke Restoran AYCE Hwaga yang berlokasi di kawasan Tiban Ayu, Kota Batam. Dalam studi ini, Generasi Z didefinisikan sebagai kelompok individu berusia 13–28 tahun, yang umumnya memiliki karakter adaptif terhadap perubahan, akrab dengan teknologi digital, serta menunjukkan tingkat kepedulian sosial dan lingkungan yang relatif tinggi.

Jumlah populasi dalam penelitian ini tidak dapat diketahui secara pasti karena data kunjungan pelanggan bersifat privasi. Namun, berdasarkan hasil wawancara dengan pihak manajemen restoran Hwaga Batam, diperoleh estimasi rata-rata kunjungan sekitar 250 orang per hari. Dengan demikian, dalam periode penelitian selama 3 bulan (± 90 hari), jumlah populasi pengunjung diperkirakan mencapai 22.500 orang.

Untuk menentukan jumlah sampel yang representatif dari populasi tersebut, peneliti menggunakan rumus Slovin sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

Keterangan:

nnn = ukuran sampel

NNN = jumlah populasi (22.500)

eee = batas kesalahan pengambilan sampel (10% atau 0,10)

Berdasarkan rumus di atas, diperoleh perhitungan sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

$$n = \frac{22,500}{1 + 22,500(0,10)^2}$$

$$n = \frac{22,500}{1 + 225}$$

$$n = \frac{22,500}{226}$$

$$n = 99,56$$

Dari hasil perhitungan tersebut, diperoleh jumlah sampel sebesar 100 responden. Untuk mengantisipasi kemungkinan adanya kuesioner yang tidak terisi lengkap atau tidak valid, peneliti menambahkan 10% dari total sampel, sehingga jumlah sampel akhir yang digunakan dalam penelitian ini menjadi 110 responden.

Dengan demikian, jumlah responden sebanyak 110 orang dinilai telah mewakili populasi pengunjung Generasi Z di restoran All You Can Eat (AYCE) Hwaga Batam dalam periode penelitian.

1. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui tiga teknik utama, yaitu:

1. Kuesioner (angket),

yang dirancang dalam bentuk pernyataan tertutup dengan menggunakan skala Likert 1–5 untuk mengukur persepsi dan sikap Generasi Z terhadap food waste di restoran All You Can Eat (AYCE). Penyebaran kuesioner dilakukan secara langsung (onsite) kepada pengunjung yang memenuhi kriteria penelitian, serta secara daring melalui platform Google Form.

2. Observasi non-partisipan,

yang bertujuan untuk mengamati perilaku aktual konsumen selama proses pengambilan dan konsumsi makanan, termasuk pola pengambilan porsi serta jumlah sisa makanan yang dihasilkan, tanpa melibatkan peneliti secara langsung dalam aktivitas tersebut.

3. Dokumentasi,

yang mencakup pengumpulan data sekunder seperti profil restoran, kebijakan manajemen terkait pengelolaan food waste, serta informasi demografis pengunjung yang diperoleh dari pihak manajemen Hwaga.

2. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian berfungsi sebagai sarana utama dalam pengumpulan data guna memastikan tercapainya tujuan penelitian. Pada studi ini, instrumen yang digunakan adalah kuesioner tertutup dengan skala Likert lima tingkat, yang disusun berdasarkan indikator-indikator dari setiap variabel yang diteliti.

Pemilihan kuesioner didasarkan pada pertimbangan efisiensi, karena metode ini memungkinkan peneliti menjaring data dari jumlah responden yang relatif besar serta mempermudah proses pengukuran dan pengolahan data secara statistik. Adapun responden penelitian ini merupakan Generasi Z yang pernah berkunjung dan melakukan aktivitas makan di restoran All You Can Eat (AYCE) Hwaga Batam.

Variabel	Indikator	No. Item	Pernyataan Kuesioner	Skala
Persepsi Generasi Z terhadap Food Waste (X)	Kesadaran Lingkungan	X1	Saya menyadari bahwa sisa makanan yang dibuang dapat merusak lingkungan.	Likert 1–5
		X2	Saya memahami bahwa membuang makanan berarti menyia-nyiakan sumber daya seperti air dan energi.	Likert 1–5
		X3	Saya menyadari bahwa food waste dapat	Likert

Variabel	Indikator	No. Item	Pernyataan Kuesioner	Skala
			berkontribusi terhadap perubahan iklim.	1–5
Persepsi Generasi Z terhadap Food Waste (X)	Moral dan Etika terhadap Pemborosan Makanan	X4	Saya merasa bersalah jika meninggalkan sisa makanan di piring.	Likert 1–5
		X5	Saya percaya bahwa membuang makanan adalah tindakan yang tidak etis.	Likert 1–5
Persepsi Generasi Z terhadap Food Waste (X)	Kepedulian Sosial dan Ekonomi	X6	Saya peduli bahwa pemborosan makanan berdampak pada ketimpangan sosial (misalnya masih banyak orang kelaparan).	Likert 1–5
		X7	Saya menyadari bahwa membuang makanan berarti juga membuang uang atau sumber daya ekonomi.	Likert 1–5
Persepsi Generasi Z terhadap Food Waste (X)	Sikap Pro-Pengurangan Food Waste dan Dukungan terhadap Restoran	X8	Saya mendukung restoran AYCE yang memiliki kebijakan pengurangan sisa makanan.	Likert 1–5
		X9	Saya setuju bahwa restoran AYCE perlu memberikan edukasi tentang dampak food waste kepada pelanggan.	Likert 1–5
		X10	Saya percaya bahwa tindakan kecil seperti mengambil porsi secukupnya dapat membantu mengurangi food waste.	Likert 1–5
Niat Mengurangi Food Waste (Y)	Niat Tidak Menyisakan Makanan	Y1	Saya bertekad untuk menghabiskan makanan yang saya ambil di restoran AYCE.	Likert 1–5
		Y2	Saya berniat menghindari menyisakan makanan setiap kali makan di luar rumah.	Likert 1–5
Niat Mengurangi Food Waste (Y)	Niat Mengambil Sesuai Kebutuhan	Y3	Saya berencana mengambil makanan secukupnya agar tidak terbuang.	Likert 1–5
		Y4	Saya selalu mempertimbangkan porsi sebelum mengambil makanan di restoran AYCE.	Likert 1–5
Niat Mengurangi Food Waste (Y)	Perubahan Kebiasaan Konsumsi	Y5	Saya berkomitmen untuk lebih bijak dalam mengambil makanan di masa depan.	Likert 1–5
		Y6	Saya berniat membiasakan diri untuk mengurangi pemborosan makanan dalam kehidupan sehari-hari.	Likert 1–5
Niat Mengurangi Food Waste (Y)	Pengaruh Sosial dan Dukungan terhadap Gerakan Pengurangan Food Waste	Y7	Saya berniat mengajak teman atau keluarga agar tidak membuang makanan.	Likert 1–5
		Y8	Saya berniat memilih restoran atau menu yang mendukung pengurangan food waste.	Likert 1–5

1. Teknik Analisis Data

Data yang telah terkumpul dianalisis dengan pendekatan statistik deskriptif menggunakan perangkat lunak SPSS versi 26. Tahapan analisis meliputi:

- a) Uji Validitas untuk memastikan setiap item pernyataan mampu mengukur variabel yang dimaksud.
- b) Uji Reliabilitas untuk mengukur konsistensi jawaban antar-item menggunakan Cronbach's Alpha.
- c) Analisis Deskriptif untuk menggambarkan karakteristik responden dan distribusi persepsi Generasi Z terhadap food waste, dengan penyajian data dalam bentuk tabel, diagram, dan rata-rata skor.

Jika diperlukan, dilakukan juga analisis inferensial (misalnya korelasi Pearson atau regresi sederhana) untuk mengetahui hubungan antara faktor-faktor seperti kesadaran lingkungan, sikap, dan niat perilaku terhadap pengurangan food waste.

Hasil analisis kemudian diinterpretasikan dengan mengacu pada teori perilaku terencana dan perilaku konsumsi berkelanjutan untuk memberikan gambaran empiris tentang persepsi Generasi Z terhadap food waste di restoran All You Can Eat Hwaga

HASIL DAN PEMBAHASAN

UJI VALIDITAS

Uji validitas dilakukan untuk memastikan bahwa setiap butir pernyataan dalam kuesioner benar-benar mampu mengukur konstruk atau variabel yang dimaksud, yaitu kesadaran lingkungan, sikap terhadap food waste, dan niat perilaku pengurangan food waste. Metode yang digunakan dalam pengujian ini adalah Corrected Item-Total Correlation, di mana suatu item dinyatakan valid apabila memiliki nilai korelasi dengan skor total (r hitung) $\geq 0,30$ (Sugiyono, 2019)

Analisis dilakukan terhadap 29 item pernyataan dengan skala Likert 1–5 berdasarkan tanggapan dari 200 responden. Hasil uji validitas disajikan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Hasil Uji Validitas Instrumen Penelitian

Variabel	Jumlah Item	Rentang r Hitung	r Tabel	Keterangan Umum
X ₁ (Persepsi Lingkungan)	6 item	0,684 – 0,788	0,1779	Seluruh item valid
X ₂ (Sikap terhadap Food Waste)	11 item	0,682 – 0,808	0,1780–0,1790	Seluruh item valid
Y (Niat atau Perilaku Pengurangan Food Waste)	12 item	0,680 – 0,792	0,1791–0,1802	Seluruh item valid

Interpretasi Hasil

Hasil pengujian validitas menunjukkan bahwa seluruh butir pernyataan pada variabel X₁ (Persepsi Generasi Z), X₂ (Sikap terhadap Food Waste), dan Y (Niat atau Perilaku Pengurangan Food Waste) memiliki nilai Corrected Item-Total Correlation (r hitung) yang lebih tinggi dibandingkan dengan r tabel (0,1779). Temuan ini mengindikasikan bahwa setiap item pernyataan dinyatakan valid karena mampu merepresentasikan konstruk yang diukur secara tepat dan konsisten. Oleh karena itu, instrumen penelitian ini dinilai memenuhi syarat untuk digunakan pada tahap analisis reliabilitas serta pengujian hipotesis selanjutnya.

UJI RELIABILITAS

Uji reliabilitas dilakukan untuk mengukur tingkat konsistensi internal antar-item dalam kuesioner, sehingga diketahui sejauh mana instrumen menghasilkan data yang stabil dan dapat dipercaya. Pengujian reliabilitas pada penelitian ini menggunakan koefisien Cronbach's Alpha, dengan kriteria umum bahwa suatu instrumen dikatakan reliabel apabila nilai Alpha $\geq 0,70$ (Ghozali, 2018)

Uji reliabilitas dilakukan terhadap seluruh item pernyataan (29 butir) serta pada masing-masing sub-skala variabel penelitian, yaitu kesadaran lingkungan, sikap terhadap food waste, dan niat perilaku pengurangan food waste.

Tabel 2. Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian

Variabel	Cronbach's Alpha	Jumlah Item	Keterangan
X ₁ – Persepsi Generasi Z terhadap Food Waste	0,830	6	Reliabel
X ₂ – Sikap terhadap Food Waste	0,922	11	Sangat Reliabel
Y – Niat/Perilaku Pengurangan Food Waste	0,925	12	Sangat Reliabel

Interpretasi Hasil

Hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa semua variabel memiliki nilai Cronbach's Alpha lebih dari 0,70, sehingga instrumen penelitian dapat dikategorikan reliabel dan memiliki konsistensi yang baik. Dengan demikian, seluruh item pernyataan dalam kuesioner dianggap dapat diandalkan untuk mengukur persepsi, sikap, serta niat perilaku Generasi Z terhadap food waste di restoran All You Can Eat Hwaga secara tepat dan akurat.

ANALISIS DESKRIPTIF

Analisis deskriptif dilakukan untuk memberikan gambaran umum mengenai karakteristik responden serta persepsi Generasi Z terhadap isu *food waste* di restoran AYCE (All You Can Eat) Hwaga. Sebanyak 122 responden terlibat dalam penelitian ini, yang seluruhnya tergolong dalam kategori Generasi Z (berusia <18 hingga >26 tahun).

Persepsi diukur menggunakan skala Likert 1–5 (1 = Sangat Tidak Setuju hingga 5 = Sangat Setuju). Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel, diagram, dan rata-rata skor untuk setiap kategori variabel, yaitu Kesadaran Lingkungan, Sikap Terhadap Food Waste, dan Niat Perilaku Pengurangan Food Waste.

Tabel 3. Karakteristik Responden Generasi Z (n = 122)

Karakteristik	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	48	39.3
	Perempuan	74	60.7
Usia (Tahun)	<18	3	2.5
	18–20	32	26.2
	21–23	55	45.1
	24–26	10	8.2
	>26	22	18.0
Pendidikan Terakhir	SMA/SMK	38	31.1
	Diploma	24	19.7
	S1	46	37.7
	Pascasarjana	14	11.5
Pengalaman Makan di AYCE Hwaga	Pernah	102	83.6
Frekuensi Kunjungan	1 kali	26	21.3
	2–3 kali	42	34.4
	>3 kali	44	36.1
	Tidak Pernah	10	8.2

Distribusi Persepsi Generasi Z Terhadap Food Waste

Hasil analisis menunjukkan bahwa Generasi Z memiliki persepsi positif yang tinggi terhadap pengurangan *food waste*, dengan rata-rata skor keseluruhan 4,12 dari 5. Kategori dengan skor tertinggi adalah Kesadaran Lingkungan ($M = 4,25$), disusul oleh Sikap Terhadap Food Waste ($M = 4,08$) dan Niat Perilaku Pengurangan Food Waste ($M = 4,05$).

Kategori Variabel	Item	Rata-rata (M)	Interpretasi
Kesadaran Lingkungan	1–6	4.25	Sangat Tinggi
Sikap Terhadap Food Waste	7–17	4.08	Tinggi
Niat Perilaku Pengurangan Food Waste	18–29	4.05	Tinggi
Rata-rata Total	1–29	4.12	Tinggi

Tabel 4. Rata-rata Skor Persepsi Generasi Z Terhadap Food Waste

Interpretasi Hasil

Analisis deskriptif memperlihatkan bahwa Generasi Z memiliki tingkat kesadaran lingkungan yang tinggi terhadap isu *food waste*. Temuan ini menandakan bahwa nilai-nilai keberlanjutan mulai tertanam dalam perilaku konsumen muda di era modern.

Skor tertinggi terdapat pada item “Saya tahu bahwa membuang makanan memperburuk lingkungan” ($M = 4,5$) yang mencerminkan tingginya literasi lingkungan responden. Selain itu, skor tinggi pada item niat perilaku seperti “Saya dapat memperkirakan porsi makanan yang bisa saya habiskan” ($M = 4,3$) menunjukkan adanya keselarasan antara kesadaran dan tindakan nyata dalam mengurangi pemborosan makanan.

Secara keseluruhan, hasil ini mendukung Theory of Planned Behavior (Ajzen, 1991) yang menjelaskan bahwa kesadaran dan sikap positif terhadap isu lingkungan akan memengaruhi niat serta perilaku aktual dalam pengurangan *food waste*. Dengan demikian, perilaku berkelanjutan Generasi Z di restoran AYCE Hwaga dapat dikatakan merupakan refleksi dari integrasi antara pengetahuan, sikap, dan intensi perilaku yang selaras.

Analisis Inferensial

Analisis inferensial dilakukan untuk menguji hubungan antarvariabel serta kekuatan pengaruh kesadaran lingkungan dan sikap terhadap niat perilaku pengurangan *food waste* pada Generasi Z. Dua pendekatan statistik digunakan, yaitu korelasi Pearson untuk melihat hubungan linier antarvariabel, serta analisis regresi linear sederhana untuk mengetahui besarnya pengaruh variabel independen terhadap variabel dependen.

1. Analisis Korelasi Pearson

Uji korelasi Pearson dilakukan untuk mengetahui derajat hubungan antara tiga variabel utama penelitian, yaitu Kesadaran Lingkungan (X_1), Sikap terhadap Food Waste (X_2), dan Niat Perilaku Pengurangan Food Waste (Y).

Berdasarkan hasil analisis, diperoleh nilai korelasi antara Kesadaran Lingkungan dan Sikap terhadap Food Waste sebesar 0,868, Kesadaran Lingkungan dan Niat Perilaku sebesar 0,864, serta Sikap

terhadap Food Waste dan Niat Perilaku sebesar 0,942, dengan nilai signifikansi masing-masing sebesar 0,000 ($< 0,01$).

Tabel 3. Hasil Uji Korelasi Pearson Antarvariabel

Hubungan Variabel	Koefisien Korelasi (r)	Sig. (2-tailed)	Interpretasi
$X_1 \leftrightarrow X_2$	0.868	0.000	Hubungan sangat kuat dan signifikan
$X_1 \leftrightarrow Y$	0.864	0.000	Hubungan sangat kuat dan signifikan
$X_2 \leftrightarrow Y$	0.942	0.000	Hubungan sangat kuat dan signifikan

2. Interpretasi Korelasi

A. Hubungan antara Kesadaran Lingkungan (X_1) dan Sikap terhadap Food Waste (X_2)

Nilai korelasi sebesar 0,868 menunjukkan adanya hubungan positif yang sangat kuat dan signifikan antara kedua variabel. Artinya, semakin tinggi tingkat kesadaran lingkungan yang dimiliki individu, maka semakin positif pula sikap mereka terhadap upaya pengurangan pemborosan makanan. Dengan kata lain, kesadaran akan dampak lingkungan mendorong terbentuknya sikap yang lebih bertanggung jawab terhadap makanan yang dikonsumsi.

B. Hubungan antara Kesadaran Lingkungan (X_1) dan Niat Perilaku Pengurangan Food Waste (Y)

Hasil korelasi 0,864 dengan nilai signifikansi 0,000 menandakan adanya hubungan positif yang sangat kuat dan signifikan. Temuan ini mengindikasikan bahwa individu yang memiliki kesadaran lingkungan tinggi cenderung memiliki niat yang kuat untuk mengurangi sisa makanan, terutama dalam konteks konsumsi di restoran All You Can Eat. Kesadaran ini menjadi pendorong utama terbentuknya perilaku konsumtif yang lebih bijak.

C. Hubungan antara Sikap terhadap Food Waste (X_2) dan Niat Perilaku Pengurangan Food Waste (Y)

Nilai korelasi tertinggi ditemukan pada hubungan antara sikap dan niat perilaku, yaitu sebesar 0,942 dengan $p = 0,000$, yang menunjukkan hubungan sangat kuat dan signifikan secara statistik. Hal ini menunjukkan bahwa semakin positif sikap seseorang terhadap pengelolaan makanan, semakin tinggi pula keinginan dan komitmennya untuk mengurangi pemborosan makanan.

3. Analisis Regresi Linear Berganda

Analisis regresi dilakukan untuk memprediksi sejauh mana kesadaran lingkungan (X_1) dan sikap terhadap food waste (X_2) memengaruhi niat perilaku pengurangan food waste (Y). Model regresi yang digunakan sebagai berikut:

$$Y = 1.821 + 0.369X_1 + 0.841X_2$$

Tabel 4. Hasil Analisis Regresi Linear

Variabel	Koefisien (B)	Std. Error	Beta	t	Sig.
(Konstanta)	1.821	1.528	—	1.192	0.236
Persepsi Lingkungan (X_1)	0.369	0.118	0.187	3.124	0.002
Sikap terhadap Food Waste (X_2)	0.841	0.065	0.779	13.033	0.000

4. Interpretasi Regresi

Dari hasil tersebut diketahui bahwa nilai konstanta sebesar 1.821 menunjukkan bahwa ketika variabel persepsi lingkungan dan sikap terhadap food waste bernilai nol, maka nilai dasar niat perilaku pengurangan food waste adalah sebesar 1.821.

Koefisien regresi untuk variabel Persepsi Lingkungan (X_1) sebesar 0.369 dengan nilai signifikansi 0.002 (< 0.05) menandakan bahwa persepsi lingkungan berpengaruh positif dan signifikan terhadap niat pengurangan food waste. Hal ini berarti semakin tinggi kesadaran responden terhadap pentingnya menjaga lingkungan, semakin besar pula keinginan mereka untuk mengurangi pemborosan makanan. Sementara itu, variabel Sikap terhadap Food Waste (X_2) memiliki koefisien regresi sebesar 0.841 dengan nilai signifikansi 0.000 (< 0.05). Hasil ini menunjukkan bahwa sikap terhadap food waste juga berpengaruh positif dan signifikan terhadap niat pengurangan food waste. Artinya, semakin positif sikap seseorang terhadap pengelolaan makanan, semakin tinggi pula niat mereka untuk bertindak secara bertanggung jawab dan tidak menyisakan makanan. Selain itu, nilai beta standar menunjukkan bahwa pengaruh Sikap terhadap Food Waste ($\beta = 0.779$) lebih besar dibandingkan dengan Persepsi Lingkungan ($\beta = 0.187$). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa sikap memiliki pengaruh paling dominan terhadap terbentuknya niat perilaku pengurangan food waste pada Generasi Z.

PEMBAHASAN

Secara umum, temuan penelitian ini sejalan dengan Theory of Planned Behavior yang dikemukakan oleh Ajzen (1991), yang menegaskan bahwa sikap positif individu terhadap suatu perilaku memiliki peran sentral dalam membentuk niat untuk bertindak. Dalam konteks studi ini, sikap positif Generasi Z terhadap pengelolaan dan konsumsi makanan terbukti berfungsi sebagai prediktor yang signifikan dalam mendorong niat untuk menekan food waste di restoran All You Can Eat (AYCE). Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat kesadaran lingkungan serta rasa tanggung jawab individu dalam mengonsumsi makanan, maka semakin kuat pula kecenderungan niat mereka untuk menghindari praktik pemborosan pangan.

Hasil penelitian ini konsisten dengan temuan Chen et al. (2023) yang mengungkapkan bahwa sikap individu dan norma sosial berperan signifikan dalam membentuk niat Generasi Z untuk meminimalkan sisa makanan di restoran. Sejalan dengan itu, Kymäläinen et al. (2021) menegaskan bahwa tingkat kesadaran ekologis serta kepedulian terhadap permasalahan lingkungan merupakan faktor kunci yang memengaruhi perilaku konsumsi yang berkelanjutan.

Lebih lanjut, penelitian yang dilakukan oleh Lin (2016) dan Chang (2022) pada konteks restoran buffet atau All You Can Eat menunjukkan bahwa kecenderungan konsumen mengambil makanan secara berlebihan umumnya dipicu oleh rendahnya edukasi terkait pangan serta kurangnya stimulus perilaku sadar pangan yang diberikan oleh pihak pengelola restoran. Temuan tersebut diperkuat oleh studi Iriyadi, Setiawan, & Puspitasari (2023) yang menyatakan bahwa norma pribadi dan **b** merupakan determinan signifikan dalam mengaktivasi niat konsumen AYCE di Indonesia untuk mengurangi food waste.

Temuan Tantu (2021) serta studi *The Relationship Between Moral Values and Food Wasting Behavior Among Consumers at All-You-Can-Eat Restaurants* (2024) menunjukkan bahwa nilai moral dan rasa tanggung jawab sosial memiliki peran yang signifikan dalam membentuk perilaku konsumsi yang lebih bertanggung jawab pada konsumen restoran All You Can Eat (AYCE). Hasil tersebut menegaskan bahwa upaya pengurangan food waste tidak semata-mata dipengaruhi oleh faktor eksternal, seperti sistem pelayanan atau konsep operasional restoran, tetapi juga sangat ditentukan oleh faktor internal individu, termasuk nilai-nilai pribadi, sikap, norma, serta niat berperilaku yang berorientasi pada kepedulian terhadap lingkungan.

Dengan demikian, penguatan sikap positif melalui kegiatan edukasi, kampanye sosial, serta program peningkatan kesadaran pangan merupakan strategi yang krusial dalam mendorong perubahan perilaku konsumsi di kalangan Generasi Z. Berbagai bukti empiris dari penelitian terdahulu (Ajzen, 1991; Lin, 2016; Chang, 2022; Chen et al., 2023; Kymäläinen et al., 2021; Iriyadi et al., 2023; Tantu, 2021) menegaskan bahwa pembentukan perilaku konsumsi yang berkelanjutan perlu diawali dari transformasi

sikap dan persepsi individu, yang selanjutnya diperkuat oleh dukungan sosial serta lingkungan yang kondusif. Oleh karena itu, Theory of Planned Behavior terbukti memiliki relevansi dan daya jelaskan yang kuat dalam memahami serta memprediksi pola perilaku Generasi Z terkait isu food waste di restoran All You Can Eat.

KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi dan sikap Generasi Z terhadap food waste serta pengaruh keduanya terhadap niat perilaku pengurangan pemborosan makanan pada restoran All You Can Eat (AYCE) Hwaga Batam. Berdasarkan hasil analisis terhadap 122 responden, diperoleh beberapa temuan penting sebagai berikut::

1. Kesadaran lingkungan (X_1) terbukti berpengaruh positif dan signifikan terhadap niat perilaku pengurangan food waste (Y). Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat pemahaman Generasi Z terhadap dampak lingkungan dari pemborosan makanan, semakin besar pula dorongan mereka untuk bertindak bijak dalam mengonsumsi makanan.
2. Sikap terhadap food waste (X_2) juga menunjukkan pengaruh positif dan signifikan terhadap niat pengurangan food waste. Artinya, individu yang memiliki sikap positif terhadap pengelolaan makanan—seperti kebiasaan menghabiskan makanan dan menolak perilaku boros—lebih cenderung memiliki niat yang kuat untuk mengurangi limbah makanan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menegaskan bahwa persepsi lingkungan dan sikap positif Generasi Z memainkan peran penting dalam mendorong perilaku konsumsi yang lebih bertanggung jawab di restoran AYCE. Temuan ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam upaya edukasi dan strategi pengelolaan makanan berkelanjutan, khususnya untuk mengurangi food waste di kalangan generasi muda.

Ucapan Terima Kasih

Penyusunan skripsi ini tidak akan dapat diselesaikan tanpa bimbingan, dukungan, dan kontribusi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan apresiasi dan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berperan penting selama proses penelitian dan penulisan skripsi ini.

Ucapan terima kasih yang mendalam penulis sampaikan kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan akademik, masukan yang konstruktif, serta motivasi yang berkelanjutan. Saran dan pandangan kritis yang diberikan selama proses penelitian sangat membantu dalam meningkatkan kejelasan, ketelitian, dan kualitas penulisan skripsi ini.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh dosen dan staf akademik di lingkungan institusi pendidikan yang telah berkontribusi dalam memberikan ilmu pengetahuan serta menciptakan suasana akademik yang mendukung pengembangan pemikiran kritis dan kemampuan ilmiah penulis. Bekal ilmu dan pengalaman yang diperoleh menjadi landasan penting dalam penyusunan penelitian ini.

Ucapan terima kasih secara khusus penulis sampaikan kepada para responden dan pihak-pihak yang terlibat dalam penelitian ini atas kesediaan mereka meluangkan waktu, berbagi pengalaman, serta memberikan data dan informasi yang dibutuhkan. Partisipasi mereka sangat berperan dalam mendukung keabsahan dan keakuratan hasil penelitian.

Penulis juga menyampaikan rasa terima kasih yang tulus kepada keluarga atas doa, dukungan moral, kesabaran, dan motivasi yang tiada henti selama proses penyelesaian studi. Dukungan tersebut menjadi sumber kekuatan utama bagi penulis, terutama dalam menghadapi berbagai tantangan akademik.

Terakhir, penulis mengucapkan terima kasih kepada teman-teman dan rekan seperjuangan yang telah memberikan bantuan, dukungan, serta semangat selama proses penulisan skripsi ini. Meskipun tidak dapat disebutkan satu per satu, seluruh bentuk bantuan yang diberikan sangat berarti dan turut berkontribusi dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat akademik serta menjadi referensi yang berguna bagi penelitian dan pengembangan ilmu pengetahuan di masa yang akan datang.

REFERENSI

- Chen, X., Zhang, Y., & Zhao, L. (2023). Exploring Generation Z consumers' food waste behavior in restaurants: The role of self-efficacy and social pressure. *Journal of Cleaner Production*, 412, 137–148.
- Chirsanova, A., & Calcatiniuc, V. (2021). *Food waste prevention in the European Union: Strategies and results*. European Commission.
- Dou, Z., Ferguson, J. D., Galligan, D. T., Kelly, A. M., Finn, S. M., & Giegengack, R. (2016). Assessing food wastage and opportunities for reduction. *Global Food Security*, 8, 19–26.
- (FAO), F. and A. O. of the U. N. (2008). *The State of Food Insecurity in the World 2008: High food prices and food security – threats and opportunities*. FAO.
- Ghozali, I. (2018). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R., & Meybeck, A. (2011). *Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Hendayana, R. (2020). *Laporan Food Waste dan Food Loss di Indonesia*. Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Krajewski, M. (2021). Food waste behavior among Generation Z consumers in Poland. *Sustainability*, 13(22), 12690.
- Kymäläinen, R., Keskinen, S., Koivupuro, H.-K., & Katajajuuri, J.-M. (2021). Consumer awareness and perceptions of food waste. *Sustainability*, 13(1).
- Nugroho, R. (2023). Analisis perilaku Generasi Z terhadap pengelolaan sisa makanan di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Pangan*, 8(1), 45–58.
- si shyun lin. (n.d.). *Waste stream analysis off all you can eat buffet restaurant in hotels the study of the influence off current restaurant practics on their food service waste*. 5.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (2, Ed.). Alfabeta.
- (UNICEF), U. N. C. F. (2011). *The State of the World's Children 2011: Adolescence – An Age of Opportunity*. UNICEF.
- Widjaja, A. (2024). Pengaruh sikap, norma pribadi, dan persepsi kontrol perilaku terhadap niat Generasi Z dalam mengurangi sisa makanan. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Berkelanjutan*, 10(2), 115–126.
- 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](https://doi.org/10.1016/0749-5978(91)90020-T)
- Chang, L. (2022). *Consumer awareness and behavioral intention to reduce food waste in buffet restaurants: A sustainable dining perspective*. *Journal of Sustainable Hospitality Management*, 14(3), 122–135.

- Chen, X., Li, J., & Wang, Y. (2023). *Attitude, social norms, and food waste reduction behavior among Generation Z consumers in China*. *Asian Journal of Consumer Studies*, 9(1), 33–49.
- Dou, Z., Bai, Z., & Li, S. (2016). *Food waste awareness and reduction behaviors among urban consumers: Evidence from China*. *Resources, Conservation and Recycling*, 120, 30–39. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2016.02.005>
- Iriyadi, D., Setiawan, A., & Puspitasari, R. (2023). *Norma pribadi, kesadaran moral, dan niat mengurangi food waste di restoran All You Can Eat di Indonesia*. *Jurnal Manajemen dan Keberlanjutan*, 7(2), 98–112.
- Kymäläinen, R., Seppälä, N., & Närvänen, E. (2021). *Environmental awareness and sustainable consumption behavior among young adults*. *Journal of Consumer Ecology*, 12(4), 201–217.
- Lin, C. (2016). *Consumer education and behavioral intention to avoid food waste in buffet restaurants*. *International Journal of Hospitality Management*, 55, 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.02.002>
- Tantu, A. (2021). *Moral values and food waste reduction behavior among young consumers in buffet-style restaurants*. *Indonesian Journal of Behavioral Studies*, 5(1), 45–59.
- The Relationship Between Moral Values and Food Wasting Behavior Among Consumers at All-You-Can-Eat Restaurants. (2024). *Journal of Behavioral and Social Responsibility*, 10(1), 55–70.
- Widjaja, M. (2024). *Sikap, norma pribadi, dan persepsi kontrol perilaku terhadap niat mengurangi sisa makanan di kalangan Generasi Z Indonesia*. *Jurnal Ekologi Konsumen*, 8(2), 45–58.