



PROTEKSI ISI PROPOSAL

Dilarang menyalin, menyimpan, memperbanyak sebagian atau seluruh isi proposal ini dalam bentuk apapun kecuali oleh pengusul dan pengelola administrasi pengabdian kepada masyarakat

PROPOSAL PENELITIAN 2025

Rencana Pelaksanaan Penelitian: tahun 2025 s.d. tahun 2025

1. JUDUL PENELITIAN

Determinasi Perilaku Food Waste di Wisata Kuliner Kota Batam Peran Intention Reduce Food Waste, Atitude, Personal Norm

Bidang Fokus	Tema	Topik (jika ada)	Prioritas Riset
Sosial Humaniora	Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Pengembangan pariwisata berkelanjutan	Pengelolaan sampah

Rumpun Ilmu Level 1	Rumpun Ilmu Level 2	Rumpun Ilmu Level 3
ILMU SOSIAL HUMANIORA	ILMU SOSIAL	Humaniora

Skema Penelitian	Strata (Dasar/Terapan/Pengembangan)	Nilai SBK	Target Akhir TKT	Lama Kegiatan
Penelitian Dosen Pemula	Riset Dasar	50.000.000	2	1 Tahun

2. IDENTITAS PENGUSUL

Nama, Peran	Jenis	Program Studi/Bagian	Bidang Tugas	ID Sinta
REZKI ALHAMDI 1030089101 Ketua Pengusul Politeknik Pariwisata Batam	Dosen	Manajemen Kuliner	Membuat proposal, RAB, laporan hasil penelitian dan artikel ilmiah	6664833
ERYD SAPUTRA 0514028801 Anggota Politeknik Pariwisata Batam	Dosen	Manajemen Kuliner	membantu pembuatan RAB, Melakukan observasi lapangan, membantu melakukan uji coba kuesioner, membantu membuat laporan akhir dan artikel ilmiah	6168545

3. MITRA KERJASAMA PENELITIAN (Jika Ada)

Pelaksanaan penelitian dapat melibatkan mitra kerjasama yaitu mitra kerjasama dalam melaksanakan penelitian, mitra sebagai calon pengguna hasil penelitian, atau mitra investor

Mitra	Nama Mitra	Dana
-------	------------	------

4. LUARAN DAN TARGET CAPAIAN

Luaran Wajib

Tahun Luaran	Kategori Luaran	Jenis Luaran	Status target capaian	Keterangan
1	Artikel di Jurnal	Artikel di Jurnal Bereputasi Nasional Terindeks SINTA 1-4	Accepted/Published	https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/index

5. ANGGARAN

Rencana Anggaran Biaya penelitian mengacu pada PMK dan buku Panduan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat yang berlaku.

Total RAB 1 Tahun Rp49.850.000,00

Tahun 1 Total Rp49.850.000,00

Kelompok	Komponen	Item	Satuan	Vol.	Biaya Satuan	Total
Bahan	ATK	ATK	Paket	1	500.000	500.000
Bahan	Bahan Penelitian (Habis Pakai)	Pencetakan bahan peserta diseminasi	Unit	15	150.000	2.250.000
Bahan	Bahan Penelitian (Habis Pakai)	Instrumen pengumpulan data	Unit	450	30.000	13.500.000
Pengumpulan Data	HR Petugas Survei	pengumpulan data responden	OH/OR	450	25.000	11.250.000
Pengumpulan Data	Transport	transportasi pengumpulan data sample pengujian instrumen	OK (kali)	3	185.000	555.000
Pengumpulan Data	Transport	Transportasi Narasumber (FGD instrumen penelitian)	OK (kali)	10	185.000	1.850.000
Pengumpulan Data	Biaya konsumsi	FGD instrumen penelitian (coffee break)	OH	13	20.000	260.000
Pengumpulan Data	Biaya konsumsi	Konsumsi Narasumber (FGD instrumen penelitian)	OH	13	45.000	585.000
Pengumpulan Data	Honorarium narasumber	FGD instrumen penelitian oleh para ahli pariwisata dan kuliner di Batam	OJ	10	900.000	9.000.000
Sewa Peralatan	Ruang penunjang penelitian	sewa ruangan FGD	Unit	1	1.500.000	1.500.000
Sewa Peralatan	Ruang penunjang penelitian	Sewa ruangan Diseminasi Hasil Penelitian	Unit	1	1.500.000	1.500.000
Sewa Peralatan	Ruang penunjang penelitian	Penyewaan ruangan untuk diseminasi hasil penelitian	Unit	1	2.000.000	2.000.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Uang harian rapat di luar kantor	uang saku peserta diseminasi	OH	15	95.000	1.425.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Biaya konsumsi rapat	Makan siang peserta diseminasi	OH	15	45.000	675.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Biaya Publikasi artikel di Jurnal Bereputasi Nasional	Publikasi Artikel Ilmiah di Jurnal Sinta 3	Paket	1	2.500.000	2.500.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Biaya Pendaftaran KI	Biaya pendaftaran HKI	Paket	1	500.000	500.000



Isian Substansi Proposal

SKEMA PENELITIAN DASAR (PENELITIAN DOSEN PEMULA AFFIRMASI, PENELITIAN DOSEN PEMULA, PENELITIAN PASCASARJANA)

Pengusul hanya diperkenankan mengisi di tempat yang telah disediakan sesuai dengan petunjuk pengisian dan tidak diperkenankan melakukan modifikasi template atau penghapusan di setiap bagian.

A. JUDUL

Tuliskan judul usulan penelitian maksimal 20 kata

[Determinasi Perilaku *Food Waste* di Wisata Kuliner Kota Batam Peran *Intention Reduce Food Waste, Attitude, Personal Norm*]

B. RINGKASAN

Isian ringkasan penelitian tidak lebih dari 300 kata yang berisi urgensi, tujuan, metode, dan luaran yang ditargetkan

[Penelitian ini membahas perilaku *food waste* oleh wisatawan di destinasi wisata kuliner Kota Batam. Menganalisis pengaruh *food taste, price consciousness, personal norm* dan *attitude* terhadap *food waste behavior*, serta peran mediasi *intention to reduce food waste*. Wisata kuliner tidak hanya menawarkan pengalaman gastronomi tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan sampah makanan yang berasal dari perilaku wisata tidak menghabiskan pesanan makanan mereka. *Food waste* menjadi masalah global karena berdampak pada lingkungan dan ekonomi. **Tujuan penelitian** yaitu menjawab faktor-faktor yang mempengaruhi wisatawan berperilaku *food waste* atau tidak menghabiskan makanannya, sehingga makanan tersebut dibuang ke tempat sampah. **Urgensi penelitian** yaitu berdasarkan laporan bappenas 2021, bahwa *food waste* atau pemborosan makanan di tahap konsumen sudah mengkhawatirkan yaitu 23-48 juta ton/pertahun. lalu pembuangan makanan ke tempat sampah peningkatan rata-rata sebanyak 40.000 ton pertahun, jika dibiarkan tanpa melakukan tindakan maka akan banyak makanan terbuang atau masuk tempat sampah. Sisa makanan terbuang dengan jumlah besar tersebut dapat mencukupi kebutuhan 61-125 juta orang di Indonesia. Penelitian ini menggunakan **metode penelitian** survei dengan 450 responden yang telah mengunjungi wisata kuliner di Batam, dengan tempat yang berbeda agar mengurangi jawaban bias dari responden. Kuesioner yang digunakan sebagai alat ukur penelitian, terlebih dahulu divalidasi oleh pakar industri kuliner melalui kegiatan FGD. Adapun skala poinnya menggunakan skala Likert 1 hingga 5. **Luaran penelitian** ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi pemerintah dalam mengedukasi masyarakat dan pelaku usaha kuliner, mengenai perilaku mengurangi pemborosan makanan atau mengurangi *food waste*. Selain itu, hasil penelitian ini akan dipublikasikan dalam **jurnal nasional terakreditasi**: The Journal gastronomy Tourism yang terakreditasi Sinta 3, serta 1 **HKI** yang akan didaftarkan, untuk berbagi temuan dan kontribusi penelitian kepada masyarakat akademis dan praktisi pariwisata di Indonesia]

C. KATA KUNCI

Isian 5 kata kunci yang dipisahkan dengan tanda titik koma (;)

[*Food_Waste; Food_Waste_Behavior; Intention_Reduce_Food Waste; Attitude; Personal_Norm*]

D. PENDAHULUAN

Pendahuluan penelitian tidak lebih dari 1000 kata yang terdiri dari:

- Latar belakang dan rumusan permasalahan yang akan diteliti
- Pendekatan pemecahan masalah
- State of the art dan kebaruan
- Peta jalan (road map) penelitian 5 tahun

Sitasi disusun dan ditulis berdasarkan sistem nomor sesuai dengan urutan pengutipan.

D.1. LATAR BELAKANG DAN RUMUSAN MASALAH

Tuliskan latar belakang penelitian dan rumusan permasalahan yang akan diteliti, serta urgensi dari dilakukannya penelitian ini

Food waste adalah istilah merujuk pada sampah makanan yang berasal dari meja makan yang tidak di makan. Saat ini, sampah makanan merupakan masalah bagi masyarakat maupun lingkungan [1]. Hal ini dikarenakan sampah makanan yang membusuk di tempat pembuangan sampah menyumbang sejumlah besar gas metana, hal tersebut merupakan penyumbang yang lebih produktif terhadap pemanasan global daripada CO₂[2]. Hilangnya makanan tersebut berarti kehilangan nutrisi pendukung kehidupan bagi orang-orang yang kekurangan, serta menghabiskan sumber daya yang langka seperti air, tanah, dan energi yang dikeluarkan dalam distribusi, pemrosesan, dan produksi makanan [1]. Selain meja makan di rumah, pemborosan makanan juga dilakukan oleh wisatawan, salah satu di destinasi wisata kuliner. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh [3] bahwa wisatawan lebih banyak membuang makanan pada saat wisata dari pada hari biasa. Salah satu cara untuk mengurangi *food waste* yaitu mempunyai daftar belanja. Daftar belanja dapat menghindari belanja berlebih pada saat membeli makanan [4][5]. Hal tersebut diperkuat oleh Principato et al [6] bahwa pemborosan makanan salah satu faktor di pengaruhi oleh sensitif terhadap harga atau *price consciousness*. Selain itu *attitude* atau sikap merupakan cerminan seseorang apakah mendukung atau menolak suatu perilaku [4]. Berdasarkan teori *Theory of Planned Behavior*, *attitude* merupakan bagaimana seseorang menilai perilaku apa itu baik atau buruk. Mengingat bahwa hubungan antara perilaku ini dan jumlah limbah makanan yang dihasilkan tidaklah sederhana, serta bahwa perilaku ini memiliki unsur kebiasaan yang kuat, maka tidak mengherankan jika faktor-faktor yang mendorong orang untuk mengurangi limbah makanan sangat beragam dan mencakup berbagai tema serta motivasi [7]. Selanjutnya hal yang berkaitan dengan faktor pembuangan sampah makanan adalah norma pribadi atau personal norm. *Norm activation theory* (NAT) adalah salah satu landasan teori yang sering digunakan untuk menjelaskan niat berperilaku dalam konteks perilaku konsumen pro-lingkungan [7][8]. Norma pribadi untuk mengurangi sampah makanan dapat dibentuk pada usia dini dan diwariskan dalam keluarga dari generasi ke generasi[9].

Food waste behavior menggunakan *Theory of Planned Behavior* yang di perkenalkan pertama kali oleh[10]. Teori ini merupakan penjelasan mengenai perilaku seseorang yang perilaku tersebut berasal dari *attitude*, *subjective norm* dan *Perceived Behavioral Control*[11][12]. Pengurangan membuang makanan atau *intention reduce food waste* merupakan keputusan yang melibatkan rasional

hal itu seperti perencanaan pembelian makanan[13], penggunaan sistem anggaran serta pemahaman komunitas serta kepedulian terhadap kesadaran terhadap *food waste* atau pemborosan makanan[14][15]. Penelitian ini memberikan sudut pandang baru bagaimana masalah *food waste* di wisata kuliner.

Rumusan masalah

1. Pengaruh *food taste* terhadap *food waste behavior* di wisata kuliner kota batam?
2. Pengaruh *price consciousness* terhadap *food waste behavior* di wisata kuliner kota Batam?
3. Pengaruh *attitude* terhadap *food waste behavior* di wisata kuliner kota batam?
4. Pengaruh *personal norm* terhadap *food waste behavior* di wisata kuliner kota Batam?
5. Pengaruh *food taste* terhadap *food waste behavior* mediasi *intention to reduce food waste* di wisata kuliner kota batam?
6. Pengaruh *price consciousness* mediasi *intention to reduce food waste* terhadap *food waste behavior* di wisata kuliner kota Batam?
7. Pengaruh *attitude* mediasi *intention to reduce food waste* terhadap *food waste behavior* di wisata kuliner kota batam?
8. Pengaruh *personal norm* yang mediasi *intention to reduce food waste* terhadap *food waste behavior* di wisata kuliner kota batam?

Pada laporan yang dikeluarkan oleh Bappenas Urgensi *food waste* dan *food loss* pada tahun 2000-2019 mencapai 23-48 juta ton pertahun. Hal tersebut setara dengan kehilangan 213-551 triliun dan setara 4%-5% PDB Indonesia pertahun. Selain itu *food loss* dan *food waste* terjadi paling banyak pada tahap konsumsi yaitu di konsumen. Berdasarkan hasil laporan [16] *food waste* mengalami peningkatan 40.000 ton pertahun sehingga hal tersebut harus segera di beri solusi.]

D.2. PENDEKATAN PEMECAHAN MASALAH

Tuliskan pendekatan dan strategi pemecahan masalah yang telah dirumuskan

Adapun pendekatan yaitu metode kuantitatif untuk mengetahui faktor-faktor yang mengetahui *food waste behavior* wisatawan. Teori yang digunakan dalam penelitian ini *Theory of Planned Behavior* (TPB) dan *Norm Activation Theory* (NAT) untuk memahami faktor psikologis dan moral dalam pengelolaan *food waste* di wisata kuliner. kuesioner yang dibagikan kepada wisatawan yang berkunjung ke wisata kuliner]

D.3. STATE OF THE ART DAN KEBARUAN

Tuliskan keunggulan dari pemecahan masalah yang ditawarkan pengusul dibandingkan dengan penelitian pengusul sebelumnya atau peneliti lainnya dalam konteks permasalahan yang sama, serta kebaruan usulan dari aspek pendekatan, metode, dsb

[Beberapa penelitian telah meneliti *food waste* dengan menggunakan *Theory of Planned Behavior*[17] seperti penelitian salem et al [4] filimonau et al [16] Li et al [18]. Penelitian terbaru mengenai *food waste behavior* menggunakan teori *Norm activation theory* (NAT), karena teori ini lebih cocok untuk *behavior* yang pro

lingkungan dengan menggunakan variabel *personal norm* seperti penelitian yang dilakukan oleh panda et al[10] dan Iriady et al[19]karna menurut penelitian mereka sudah tidak akurat untuk mengukur food waste. Peneliti menggabungkan menggunakan *Theory of Planned Behavior* dengan menggunakan variabel attitude dan menggunakan teori *Norm activation theory* (NAT) dengan menggunakan variabel *personal norm*. sehingga penelitian ini diharapkan mendapatkan jawaban yang akurat.

Penelitian ini menggunakan beberapa tempat wisata kuliner yang berbeda namun masih di kota Batam yaitu restoran, *street food*, produsen makanan dan festival makanan dengan tujuan agar mendapatkan jawaban yang tidak bias dan valid dalam hal jawaban responden hal tersebut berbeda dengan penelitian yang menggunakan lokasi yang sama seperti penelitian di hotel[20],universitas[6] restoran[21] [22],online *food delivery*[23][24]

D.4. PETA JALAN PENELITIAN

Tuliskan peta jalan penelitian dari tahapan yang telah dicapai, tahapan yang akan dilakukan selama jangka waktu penelitian, dan tahapan yang direncanakan.

[	
Tahun 2025	Mencari tahu tentang faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen yang tidak menghabiskan pesanan makanan.
Tahun 2026	Mencari tahu tantangan yang di hadapi juru masak di restoran-restoran untuk memaksimalkan semua bahan agar tidak terbuang ke tempat sampah
Tahun 2027	Penelitian ini akan menguji strategi seperti edukasi menu, porsi fleksibel, dan insentif bagi pelanggan untuk meningkatkan kesadaran terhadap food waste di restoran.
Tahun 2028	Studi ini akan mengeksplorasi penggunaan teknologi seperti AI, IoT, dan aplikasi manajemen stok dalam membantu restoran mengurangi food waste.
Tahun 2029	Penelitian ini akan menganalisis kebijakan <i>food waste</i> di berbagai negara untuk mengidentifikasi regulasi yang paling efektif bagi industri restoran.

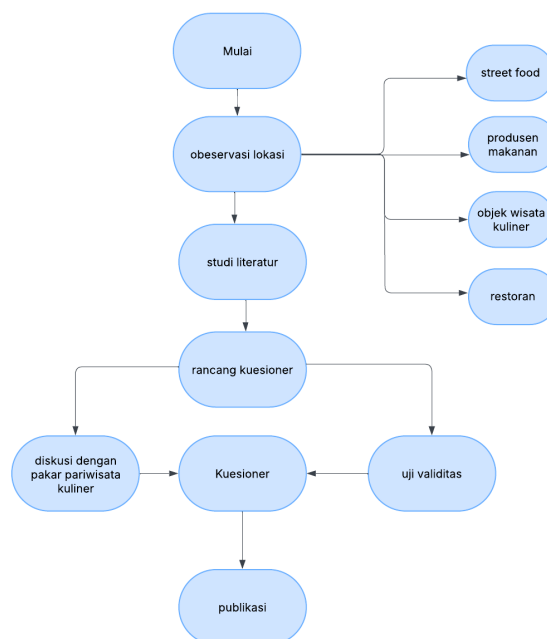
]

E. METODE

Isian metode atau cara untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan tidak lebih dari 1000 kata. Pada bagian metoda wajib dilengkapi dengan:

- Diagram alir penelitian yang menggambarkan apa yang sudah dilaksanakan dan yang akan dikerjakan selama waktu yang diusulkan. Format diagram alir dapat berupa file JPG/PNG.
- Metode penelitian harus memuat, sekurang-kurangnya proses, luaran, indikator capaian yang ditargetkan, serta anggota tim/mitra yang bertanggung jawab pada setiap tahapan penelitian.
- Metode penelitian harus sejalan dengan Rencana Anggaran Biaya (RAB)

[Berikut adalah diagram alur penelitian, yang dimulai dari observasi lokasi, studi literatur, hingga perancangan kuesioner yang melibatkan diskusi dengan pakar dan uji validitas. Hasil akhir dari penelitian ini diharapkan dapat dipublikasikan sebagai kontribusi akademik di bidang kuliner dan pengurangan *food waste* di area wisata kuliner.



Gambar 1. Tahap Penelitian

Proses penelitian:

Tahap 1

Tim peneliti melakukan observasi lokasi yang termasuk wisata kuliner yang ada di Kota Batam untuk melihat secara langsung bagaimana *food waste* atau makanan yang terbuang ke tempat sampah. Adapun lokasi yang diteliti adalah *street food*, produsen makanan, objek wisata kuliner dan restoran *iconic*. Penanggung jawab ketua dan anggota

Tahap 2

Tim peneliti bersama-sama melakukan studi pustaka mengenai *food waste* dengan berbagai teori terkait yang berasal dari artikel ilmiah indek nasional ataupun internasional. Merancang kuesioner dan instrumen uji validitas ke pakar pariwisata kuliner.

Tahap 3

Melakukan uji instrumen

Melakukan wawancara kepada pakar pariwisata kuliner untuk mendapatkan masukan terhadap fenomena *food waste* dan melakukan *review* terhadap kuesioner yang telah di buat. Melakukan uji validitas dengan menyebarkan 30 kuesioner ke wisatawan yang berkunjung ke kota Batam.

Tahap 4

Menyebarkan kuesioner ke seluruh responden sesuai dengan jumlah yang diinginkan. Melakukan pengolahan data dengan *software Smart-pls* untuk mendapatkan jawaban berdasarkan penelitian yang dilakukan.

Tahap 5

Menyelesaikan penelitian dengan menyusun laporan akhir berdasarkan hasil pengolahan data yang telah di selesaikan.

Tahap 6

Menyusun artikel ilmiah nasional berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dan menyusun HKI.

Luaran penelitian

Adapun luaran penelitian penelitian ini yaitu

1. Artikel ilmiah terindek sinta 3
2. HKI

Indikator capaian yang ditargetkan

1. Instrumen penelitian berupa kuesioner dan daftar pertanyaan wawancara untuk pakar kuliner.
2. Kuesioner yang telah di isi oleh wisatawan kuliner sebanyak 450 responden
3. Jurnal nasional terindek sinta
4. HKI

Untuk meminimalkan mendapatkan jawaban responden bias karena tempat yang sama, dan objek yang sama. Kami tim peneliti melakukan pengambilan *sample* yang berbeda. Untuk mendapatkan jawaban yang valid dari responden. Kami mengambil beberapa jenis objek wisata kuliner yang ada di kota Batam seperti *street food*, restoran, produsen makan dan festival makanan.

Ketua pengusul

- Bertanggung jawab terhadap keseluruhan penelitian.
- Melakukan studi literatur terhadap topik penelitian yang sedang dikerjakan.
- Melakukan observasi lapangan.
- Menyelesaikan tahap akhir laporan.
- Menyelesaikan publikasi berdasarkan hasil penelitain

Anggota dosen

- Bertanggung jawab terhadap pengumpulan data.
- Pengolahan data hasil kuesioner yang telah disebar
- Melakukan observasi lapangan
- Melakukan uji coba kuesioner
- Mengumpulan data

Berdasarkan hasil pembagian tugas yang jelas diharapkan pelaksanaan penelitian ini dapat berjalan dengan baik dan mendapatkan hasil yang sesuai dengan rencana awal penelitian.]

F. HASIL YANG DIHARAPKAN

Jelaskan hasil yang diharapkan atau luaran yang dijanjikan dari penelitian

[penelitian ini diharapkan mendapatkan rekomendasi untuk pemerintah, sebagai bahan kajian edukasi dan sosialisasi kepada masyarakat. Mengenai bagaimana penting pengetahuan tentang *food waste* baik dari sisi konsumen dan tempat wisata agar masyarakat dapat mendukung pengelolaan sampah dan mengurangi pembuangan sampah di piring]

G. JADWAL PENELITIAN

Jadwal penelitian disusun berdasarkan pelaksanaan penelitian, harap disesuaikan berdasarkan lama tahun pelaksanaan penelitian

No	Nama Kegiatan	Bulan											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Melakukan observasi ke wisata kuliner yang ada di kota Batam												
2	Studi literatur terhadap topik food waste												
3	Perancangan alat ukur penelitian yaitu kuesioner yang berasal dari studi literatur yang telah dilaksanakan												
4	Melakukan diskusi kepada pakar pariwisata kuliner dan praktisi kuliner												
5	Melakukan uji coba penyebaran kuesioner sebanyak 30 orang untuk di uji validitas instrumennya.												
6	Melakukan pengumpulan data												
7	Melakukan pengolahan data												
8	Penyusunan laporan akhir												
9	Menyusun luaran wajib berupa jurnal ilmiah nasional bereputasi												
10	Menyusunan HKI												

]

H. DAFTAR PUSTAKA

Sitasi disusun dan ditulis berdasarkan sistem nomor sesuai dengan urutan pengutipan. Hanya pustaka yang disitasi pada usulan penelitian yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka.

- [
- [1] P. Demetriou, "Hotel food waste in Cyprus: An exploratory case study of hotels in Limassol," *Cogent Soc Sci*, vol. 8, no. 1, 2022, doi: 10.1080/23311886.2022.2026556.
 - [2] M. von Massow and B. McAdams, "Table Scraps: An Evaluation of Plate Waste in Restaurants," *Journal of Foodservice Business Research*, vol. 18, no. 5, pp. 437–453, Oct. 2015, doi: 10.1080/15378020.2015.1093451.
 - [3] K. Çetin and T. Süren, "An Investigation into the Causes of Food Waste by Tourists in All-inclusive Resorts in Turkey," *Journal of Quality Assurance in Hospitality and Tourism*, vol. 25, no. 4, pp. 677–699, 2024, doi: 10.1080/1528008X.2022.2135162.
 - [4] M. Salem and R. Wagner, "Food waste under pressure: self-identity, attitudes, overbuying behavior, and consumers' perceived time pressure," *Journal of Foodservice Business Research*, 2025, doi: 10.1080/15378020.2025.2458336.
 - [5] I. Printianto, D. W. Tyas, and R. N. Annisa, "The Implementation of Sharia Principles Concept of Hotels: Unisi Hotel, Yogyakarta," vol. 259, no. Isot 2018, pp. 265–269, 2019, doi: 10.2991/isot-18.2019.59.
 - [6] L. Principato, L. Secondi, and C. A. Pratesi, "Reducing food waste: An investigation on the behavior of Italian youths," *British Food Journal*, vol. 117, no. 2, pp. 731–748, Feb. 2015, doi: 10.1108/BFJ-10-2013-0314.
 - [7] T. E. Quested, E. Marsh, D. Stunell, and A. D. Parry, "Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours," *Resour Conserv Recycl*, vol. 79, pp. 43–51, 2013, doi: 10.1016/j.resconrec.2013.04.011.
 - [8] V. Filimonau, A. Coşkun, R. M. Yetkin Özbük, and V. A. Ermolaev, "Like grandmother, like mother, like daughter? Intergenerational influence on consumer intention to reduce food waste," *J Clean Prod*, vol. 416, Sep. 2023, doi: 10.1016/j.jclepro.2023.137920.
 - [9] I. Ajzen, "The theory of planned behavior: Frequently asked questions," *Hum Behav Emerg Technol*, vol. 2, no. 4, pp. 314–324, 2020, doi: <https://doi.org/10.1002/hbe2.195>.
 - [10] D. Panda, S. K. Raut, S. Rana, and M. N. Shamsudin, "Household food waste reduction and leftover reuse intention: interplay of personal norms and mediating variables," *Journal of Foodservice Business Research*, 2024, doi: 10.1080/15378020.2024.2430063.
 - [11] F. Chen, S. Jiang, X. Gu, W. Zhiwei, and L. Yang, "External or internal beauty? A study on the mechanism influencing food waste behavior," *Journal of Environmental Planning and Management*, vol. 67, no. 6, pp. 1367–1385, 2024, doi: 10.1080/09640568.2023.2168524.
 - [12] F. Long, N. A. Aziz, K. W. Chia, and H. Zhang, "Clear your plate! the impact of cultural values and social influences on intention to reduce food waste among Malaysian consumers," *Cogent Business and Management*, vol. 11, no. 1, 2024, doi: 10.1080/23311975.2024.2321796.
 - [13] Y. Y. C. Chang, "All you can eat or all you can waste? Effects of alternate serving styles and inducements on food waste in buffet restaurants," *Current Issues in Tourism*, vol. 25, no. 5, pp. 727–744, 2022, doi: 10.1080/13683500.2020.1870939.

- [14] Kementrian perencanaan pembangunan nasional, "FOOD LOSS AND WASTE DI INDONESIA WASTE," 2021.
- [15] S. V. Russell, C. W. Young, K. L. Unsworth, and C. Robinson, "Bringing habits and emotions into food waste behaviour," *Resour Conserv Recycl*, vol. 125, pp. 107–114, 2017, doi: 10.1016/j.resconrec.2017.06.007.
- [16] V. Filimonau, J. Matute, H. Sezerel, and T. Ö. Balyalı, "Food waste in group dining: the interplay of shame and conflict aversion in the 'last piece of food' dilemma," *Journal of Sustainable Tourism*, 2025, doi: 10.1080/09669582.2025.2453689.
- [17] E. Aktas *et al.*, "A consumer behavioural approach to food waste," *Journal of Enterprise Information Management*, vol. 31, no. 5, pp. 658–673, Aug. 2018, doi: 10.1108/JEIM-03-2018-0051.
- [18] C. Li *et al.*, "What influences consumer food waste behaviour when ordering food online? An application of the extended theory of planned behaviour," *Cogent Food Agric*, vol. 10, no. 1, 2024, doi: 10.1080/23311932.2024.2330728.
- [19] Iriyadi, B. Setiawan, and R. Puspitasari, "Consumer intentions to reduce food waste in all-you-can-eat restaurants based on personal norm activation," *Heliyon*, vol. 9, no. 2, Feb. 2023, doi: 10.1016/j.heliyon.2023.e13399.
- [20] A. Stirnimann and L. Zizka, "Waste not, want not: Managerial attitudes towards mitigating food waste in the Swiss-German restaurant industry," *Journal of Foodservice Business Research*, vol. 25, no. 3, pp. 302–328, 2022, doi: 10.1080/15378020.2021.1942749.
- [21] N. Pearson, "Rethinking food waste: lessons from best practice," *Journal of Sustainable Tourism*, 2024, doi: 10.1080/09669582.2024.2427015.
- [22] S. Zhang and D. Zhang, "Factors affecting food waste at food festivals: the moderating effect of 'Camera Eats First,'" *Journal of Sustainable Tourism*, 2024, doi: 10.1080/09669582.2024.2345693.
- [23] K. P. Sio, B. Fraser, and L. Fredline, "A Contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image," *Tourism Recreation Research*, vol. 49, no. 2, pp. 312–328, 2024, doi: 10.1080/02508281.2021.1997491.
- [24] M. Montero-Vega, L. P. Brenes-Peralta, D. Baltodano-Zúñiga, and M. E. García-Barquero, "Which factors determine food waste-related behavior? Perspectives from households for local policymaking in developing countries," *Cogent Food Agric*, vol. 10, no. 1, 2024, doi: 10.1080/23311932.2024.2341551.

]

PERSETUJUAN PENGUSUL

Tanggal Pengiriman	Tanggal Persetujuan	Nama Pimpinan Pemberi Persetujuan	Sebutan Jabatan Unit	Nama Unit Lembaga Pengusul
29/03/2025	07/04/2025	AGUNG EDY WIBOWO	Kepala PUSLITABMAS	Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS)

Disetujui LPPM :

Komponen Administrasi	Kesesuaian
Kesesuaian Isi Per Bagian	Sesuai
Jumlah Kata Per Bagian	Sesuai
Model Penulisan Sitasi dan Penulisan Daftar Pustaka	Sesuai

Komentar: sudah sesuai administratif dan substansi topik riset
