



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

Fenomena Camera Eats First dan Implikasinya terhadap Food Waste Behavior di Kafe dan Restoran Kawasan Harbour Bay Kota Batam

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

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
ERYD SAPUTRA 0514028801 Ketua Pengusul Politeknik Pariwisata Batam	Dosen	Manajemen Kuliner	Mengatur perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi penelitian agar berjalan sesuai dengan tujuan dan jadwal yang ditetapkan. Mengawasi pembagian tugas tim peneliti untuk memastikan efektivitas kerja dan pencapaian target penelitian. Memastikan keakuratan analisis data dan validitas hasil penelitian. Mengarahkan penyusunan laporan akhir dan publikasi ilmiah	6168545
REZKI ALHAMDI 1030089101 Anggota Politeknik Pariwisata Batam	Dosen	Manajemen Kuliner	Melakukan observasi awal. Memastikan data yang dikumpulkan valid, reliabel, dan sesuai dengan kebutuhan penelitian. Berkontribusi dalam penulisan laporan penelitian dan artikel ilmiah. Membantu dalam penyusunan dokumen administratif yang diperlukan dalam penelitian.	6664833

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://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp

5. ANGGARAN USULAN

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

Total RAB 1 Tahun Rp49.915.000,00

Tahun 1 Total Rp49.915.000,00

Kelompok	Komponen	Item	Satuan	Vol.	Biaya Satuan	Total
Bahan	ATK	ATK	Paket	1	500.000	500.000
Bahan	Bahan Penelitian (Habis Pakai)	Instrumen pengumpulan data	Unit	450	30.000	13.500.000
Bahan	Bahan Penelitian (Habis Pakai)	cetak materi diseminasi hasil penelitian	Unit	10	125.000	1.250.000
Pengumpulan Data	HR Petugas Survei	pengumpulan data responden	OH/OR	450	25.000	11.250.000
Pengumpulan Data	Transport	Transportasi Narasumber FGD (Instrumen penelitian)	OK (kali)	12	185.000	2.220.000
Pengumpulan Data	Transport	Transport pengumpulan data sample pengujian instrumen	OK (kali)	4	185.000	740.000
Pengumpulan Data	Biaya konsumsi	Konsumsi Narasumber FGD (instrumen penelitian)	OH	15	45.000	675.000
Pengumpulan Data	Biaya konsumsi	Snack kegiatan FGD (instrumen penelitian)	OH	15	20.000	300.000
Pengumpulan Data	Honorarium narasumber	Honorarium Narasumber FGD (instrumen penelitian)	OJ	12	900.000	10.800.000
Sewa Peralatan	Ruang penunjang penelitian	sewa ruangan untuk FGD	Unit	1	2.000.000	2.000.000
Sewa Peralatan	Ruang penunjang penelitian	sewa ruangan untuk diseminasi hasil penelitian	Unit	1	2.000.000	2.000.000
Analisis Data	HR Pengolah Data	Analisis data	P (penelitian)	1	1.500.000	1.500.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Uang harian rapat di luar kantor	uang saku peserta diseminasi	OH	12	95.000	1.140.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Biaya konsumsi rapat	konsumsi diseminasi hasil penelitian	OH	12	45.000	540.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Biaya Publikasi artikel di Jurnal Bereputasi	publikasi artikel ilmiah sinta 3	Paket	1	900.000	900.000

Kelompok	Komponen	Item	Satuan	Vol.	Biaya Satuan	Total
	Nasional					
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Biaya Pendaftaran KI	pendaftaran HKI	Paket	1	600.000	600.000

6. ANGGARAN PERBAIKAN

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

Tahun 1 Total Rp39.590.000,00 | Disetujui Rp39.590.000,00

Kelompok	Komponen	Item	Satuan	Vol.	Biaya Satuan	Total
Bahan	ATK	ATK	Paket	1	500.000	500.000
Bahan	Bahan Penelitian (Habis Pakai)	Instrumen pengumpulan data	Unit	340	30.000	10.200.000
Bahan	Bahan Penelitian (Habis Pakai)	cetak materi diseminasi hasil penelitian	Unit	10	125.000	1.250.000
Pengumpulan Data	HR Petugas Survei	pengumpulan data responden	OH/OR	340	25.000	8.500.000
Pengumpulan Data	Transport	Transportasi Narasumber FGD (Instrumen penelitian)	OK (kali)	9	185.000	1.665.000
Pengumpulan Data	Transport	Transport pengumpulan data sample pengujian instrumen	OK (kali)	4	185.000	740.000
Pengumpulan Data	Biaya konsumsi	Konsumsi Narasumber FGD (instrumen penelitian)	OH	9	45.000	405.000
Pengumpulan Data	Biaya konsumsi	Snack kegiatan FGD (instrumen penelitian)	OH	9	20.000	180.000
Pengumpulan Data	Honorarium narasumber	Honorarium Narasumber FGD (instrumen penelitian)	OJ	9	900.000	8.100.000
Sewa Peralatan	Ruang penunjang penelitian	sewa ruangan untuk diseminasi hasil penelitian	Unit	1	1.850.000	1.850.000
Sewa Peralatan	Ruang penunjang penelitian	sewa ruangan untuk FGD	Unit	1	1.850.000	1.850.000
Analisis Data	HR Pengolah Data	Analisis data	P (penelitian)	1	1.500.000	1.500.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Uang harian rapat di luar kantor	uang saku peserta diseminasi	OH	9	95.000	855.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Biaya konsumsi rapat	konsumsi diseminasi hasil penelitian	OH	11	45.000	495.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Biaya Publikasi artikel di Jurnal Bereputasi Nasional	publikasi artikel ilmiah sinta 3	Paket	1	900.000	900.000
Pelaporan Hasil Penelitian dan Luaran Wajib	Biaya Pendaftaran KI	pendaftaran HKI	Paket	1	600.000	600.000



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.

B. RINGKASAN

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

[Fenomena *Camera Eats First* (CEF), dimana konsumen memprioritaskan pengambilan foto makanan sebelum dikonsumsi, semakin marak di era digital. Praktik ini berpotensi meningkatkan *food waste*, karena jumlah porsi makanan sering kali dipesan lebih banyak demi estetika visual dari pada kebutuhan konsumsi. **Urgensi Penelitian** ini adalah *food waste* di Indonesia mencapai 115-184 kg per kapita per tahun dengan dampak ekonomi sekitar Rp 213-551 triliun, serta *food waste* juga menyumbang rata-rata 7,29% emisi gas rumah kaca per tahunnya. Sebagai destinasi wisata kuliner, Kota Batam, khususnya kawasan Harbour Bay, menghadapi tantangan serupa. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada pemahaman dampak CEF terhadap *food waste behavior* di restoran dan kafe serta merumuskan strategi mitigasi yang efektif.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara *perceived behavioral control*, emosi, dan sikap terhadap *food waste behavior*, dengan CEF sebagai variabel mediasi. **Metode penelitian** dengan pendekatan kuantitatif dan jumlah responden 340 orang, teknik analisis menggunakan Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM) dengan perangkat lunak SmartPLS untuk menguji hubungan antar variabel dan memperoleh temuan berbasis data. Kemudian dilakukan Analisa tambahan dengan Fuzzy-Set Qualitative Comparative Analysis (fsQCA). Penelitian ini mengumpulkan data melalui observasi lapangan, wawancara dengan pakar pariwisata kuliner, serta penyebaran kuesioner kepada wisatawan.

Luaran utama dari penelitian ini mencakup publikasi artikel ilmiah di jurnal nasional terindeks **SINTA 3**, penyusunan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) terkait strategi pengurangan *food waste* di sektor kuliner, serta rekomendasi kebijakan bagi pelaku usaha kuliner. Hasil penelitian ini, diharapkan industri makanan dapat menerapkan strategi yang lebih efektif dalam mengurangi *food waste*, sehingga mendukung praktik konsumsi yang lebih berkelanjutan di sektor pariwisata kuliner.]

C. KATA KUNCI

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

[Camera_Eats_First; Perceived_Behavioral_Control; Emosi; Sikap; Food_Waste_Behavior]

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

Seiring dengan meningkatnya perhatian global terhadap tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), sudah banyak kajian yang dilakukan oleh akademisi dan praktisi seperti: pengurangan plastik sekali pakai (1), efisiensi energi (2), pengelolaan limbah (3), serta gaya konsumsi masyarakat yang berbasis tumbuhan (*plant-based food*) (4). Selain itu, isu *food waste*, dalam beberapa tahun terakhir juga meningkat (5). *Food waste* berdampak serius pada lingkungan, sosial, dan ekonomi (6). Namun, banyak konsumen tampaknya masih kurang menyadari betapa seriusnya permasalahan *food waste* (7). Konsumen cenderung tidak mengambil tindakan untuk mengurangi sampah makanan, kecuali mereka memiliki pemahaman yang mendalam tentang masalah ini serta solusi efektif untuk mengatasinya (8). Berdasarkan kajian Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas) bersama Waste4Change dan World Research Institute, *food waste* di Indonesia mencapai 115-184 kilogram (kg) per kapita per tahun dalam kurun 2000-2019 (9). Dampak ekonomi dari *food waste* diperkirakan mencapai Rp 213-Rp 551 triliun per tahun dan *food waste* juga menyumbang rata-rata 7,29% emisi gas rumah kaca per tahun (9). Menurut laporan United Nations bertajuk *Think Eat Save* yang merupakan bagian dari *Food Waste Index Report 2024*, Indonesia menjadi negara dengan *food waste* terbesar di kawasan Asia Tenggara. Jumlahnya mencapai 14,73 juta ton per tahun (10). Pengurangan *food waste* perlu menjadi fokus utama dalam upaya mitigasi, dengan intervensi yang menargetkan konsumsi di tingkat rumah tangga, layanan makanan, dan sektor ritel (11). Agar strategi mitigasi ini efektif, perancangannya harus berlandaskan pada penelitian empiris. Kajian tentang *food waste behavior* juga melihat dari perspektif agama, seperti penelitian (12,13). Selain itu kajian *food waste behavior* juga dilakukan pada wisatawan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (14) bahwa wisatawan lebih banyak membuang makanan pada saat berwisata dari pada hari biasa. Hal ini disebabkan motivasi wisatawan mengunggah foto makanan di media sosial (15). Fenomena *camera eat first experiences* adalah istilah yang digunakan untuk menunjuk orang yang mengambil foto makanannya sebelum makan ataupun pada saat makan (16). *Camera eat first* memperburuk perilaku pemborosan makanan (17). Kebiasaan mengunggah foto makanan sebelum atau saat makan dapat mendorong seseorang untuk memesan makanan lebih banyak makanan sehingga tersisa, demi mendapatkan gambar menarik (18). Faktor afektif yang dapat membentuk sikap dan memengaruhi pengambilan keputusan perilaku masih kurang diteliti (19,20). Perilaku pemborosan makanan dapat dianalisis menggunakan *Theory of Planned Behavior* (21). Teori ini menjelaskan bahwa suatu perilaku dipengaruhi oleh sikap (*attitude*) dan kontrol perilaku yang dipersepsikan (*Perceived Behavioral Control*) (22,23). Sikap seseorang mencerminkan dukungan atau penolakan terhadap suatu perilaku

(24). Selain itu, emosi positif dan negatif telah dieksplorasi dalam kaitannya dengan dampaknya terhadap perilaku konsumen (25). Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi faktor-faktor spesifik yang mempengaruhi pemborosan makanan di setiap negara (19,26). Penelitian ini memberikan sudut pandang baru bagaimana masalah *food waste* di kafe dan restoran kawasan harbour bay kota Batam.

Rumusan masalah

1. Bagaimana pengaruh *perceived behavioral control* terhadap *food waste behavior* di kafe dan restoran kawasan harbour bay, kota Batam?
2. Bagaimana pengaruh sikap konsumen terhadap *food waste behavior* di kafe dan restoran kawasan harbour bay, kota Batam?
3. Bagaimana pengaruh emosi terhadap *food waste behavior* di kafe dan restoran kawasan harbour bay, kota Batam?
4. Apakah *camera eats first* memediasi pengaruh *perceived behavioral control* terhadap *food waste behavior* di kafe dan restoran kawasan harbour bay, kota Batam?
5. Apakah *camera eats first* memediasi pengaruh sikap konsumen terhadap *food waste behavior* di kafe dan restoran kawasan harbour bay, kota Batam?
6. Apakah *camera eats first* memediasi pengaruh emosi terhadap *food waste behavior* di kafe dan restoran kawasan harbour bay, kota Batam?

D.2. PENDEKATAN PEMECAHAN MASALAH

Tuliskan pendekatan dan strategi pemecahan masalah yang telah dirumuskan

Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan alat analisis PLS-SEM (*Partial Least Squares Structural Equation Modelin*) untuk menganalisis hubungan kausal antara *perceived behavioral control*, emosi, sikap, dan mediasi *camera eats first* terhadap *food waste behavior* di kafe dan restoran kawasan Harbour Bay, Kota Batam. Selain itu, fsQCA (*Fuzzy-Set Qualitative Comparative Analysis*) digunakan untuk mengidentifikasi kombinasi faktor yang memengaruhi pemborosan makanan, sehingga memberikan pemahaman yang lebih komprehensif. Pendekatan ini memungkinkan eksplorasi jalur alternatif yang berkontribusi pada *food waste*, membantu perumusan strategi mitigasi yang lebih efektif.

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

Penelitian *food waste* yang menggunakan sudah cukup banyak teori *Planned of behavior* (27–31). Namun yang membahas fenomena *camera eat first* (CEF) tidak banyak sehingga peneliti ingin mengetahui bagaimana fenomena ini mempengaruhi perilaku *food waste* di Indonesia. *Camera eat first* sebenarnya sudah banyak di teliti namun hanya sebagai faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian (32–34) ataupun berkunjung, sangat sedikit mengenai *food waste*. Untuk memperkuat hasil penelitian ini, maka peneliti memasukkan mengenai variabel emosi sebagai pengaruh konsumen yang sudah beberapa penelitian memasukkan emosi sebagai faktor yang mempengaruhi seperti untuk

wisata hotel (35,36), hotel hijau (37), *restaurant* (38), namun penelitian *food waste* yang memasukkan emosi masih tergolong sedikit sejauh peneliti telusuri.

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.

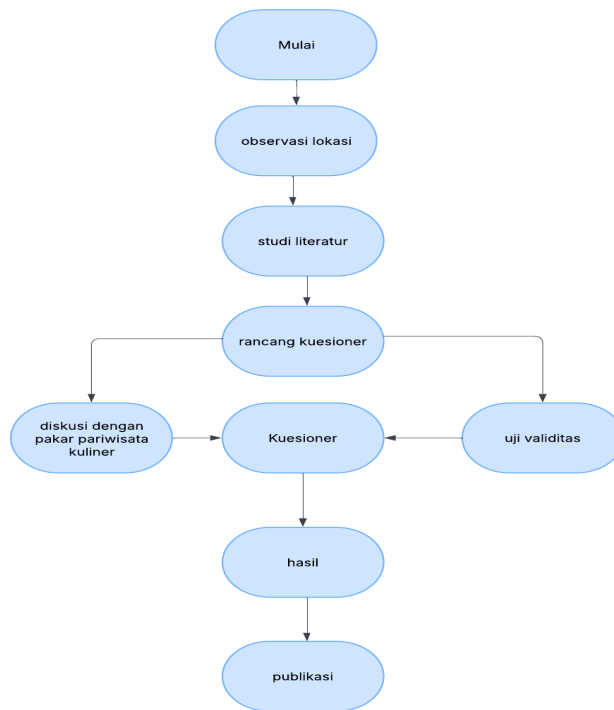
[		
Tahun	Tema Penelitian	Luaran Penelitian
2025	Peran mediasi Camera Eats First dalam food waste behavior	Artikel ilmiah index Sinta 3 dan HKI
2026	Pengaruh norma sosial terhadap perilaku food waste di kalangan muda	Artikel Ilmiah index Sinta 1-2 dan HKI
2027	Intervensi edukasi digital untuk mengurangi food waste	artikel ilmiah Internasional tidak bereputasi dan HKI
2028	Model kebijakan pengelolaan food waste berbasis teknologi	artikel ilmiah index Scopus dan HKI
2029	Pengembangan aplikasi manajemen food waste untuk restoran	artikel ilmiah index Scopus dan HKI
]		

E. METODE

Isian metode atau cara untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan tidak lebih dari 1000 kata. Pada bagian metode 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).*

[Diagram alur penelitian ini mencakup tahapan mulai dari observasi lokasi dan studi literatur hingga perancangan kuesioner, yang melibatkan diskusi dengan pakar serta uji validitas. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan temuan yang dapat dipublikasikan sebagai kontribusi akademik dalam bidang kuliner serta upaya pengurangan *food waste* di Kafe dan Restoran Kawasan Harbour Bay Kota Batam.



Gambar 1. Tahap Penelitian

Tahapan Penelitian:

Tahap 1: Observasi dan Kajian Teori Awal

Tim peneliti melakukan observasi langsung terhadap kondisi *food waste* di berbagai kafe dan restoran di kawasan Harbour Bay. Kegiatan ini dilanjutkan dengan kajian pustaka terhadap teori-teori terkait *food waste* dari sumber ilmiah nasional maupun internasional. Tim juga mulai menyusun kuesioner dan instrumen penelitian.

Tahap 2: Uji Instrumen dan Wawancara Pakar

Instrumen penelitian yang telah disusun diuji melalui validasi oleh pakar di bidang pariwisata kuliner, serta diuji coba kepada 30 wisatawan untuk mengetahui tingkat validitas dan reliabilitasnya. Wawancara dengan pakar juga dilakukan untuk memperkuat substansi instrumen.

Tahap 3: Pengumpulan dan Analisis Data

Kuesioner disebarkan kepada responden dalam jumlah yang telah ditentukan. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan software SmartPLS untuk menguji model dan hipotesis yang telah dirumuskan.

Tahap 4: Penyusunan Luaran Penelitian

Hasil penelitian dijadikan dasar untuk menyusun artikel ilmiah yang akan diterbitkan di jurnal nasional terindeks SINTA dan pendaftaran Hak Kekayaan Intelektual (HKI). Tahap ini juga mencakup penyusunan laporan akhir penelitian.

Luaran Penelitian

Hasil utama dari penelitian ini mencakup:

1. Artikel ilmiah yang terindeks SINTA 3.
2. Hak Kekayaan Intelektual (HKI).

Indikator Capaian yang diharapkan

1. Tersusunnya instrumen penelitian berupa kuesioner dan daftar pertanyaan wawancara untuk pakar kuliner.
2. Terkumpulnya data dari 340 wisatawan kuliner yang telah mengisi kuesioner.
3. Publikasi artikel ilmiah di jurnal nasional terindeks SINTA.
4. Pengajuan dan penerbitan HKI.

Tugas dan Tanggung Jawab Tim Penelitian

Ketua Tim

1. Bertanggung jawab atas keseluruhan pelaksanaan penelitian.
2. Melakukan kajian literatur terkait topik penelitian.
3. Melakukan observasi langsung ke lapangan.
4. Menyusun laporan akhir penelitian.
5. Menyelesaikan publikasi hasil penelitian.

Anggota Tim (Dosen)

1. Mengumpulkan data penelitian.
2. Melakukan analisis data dari hasil kuesioner.
3. Melakukan observasi lapangan.
4. Melakukan uji coba terhadap kuesioner.
5. Mengolah data yang telah diperoleh.

Dengan adanya pembagian tugas yang jelas, penelitian ini diharapkan dapat berjalan dengan lancar dan menghasilkan temuan yang sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan sejak awal]

F. HASIL YANG DIHARAPKAN

Jelaskan hasil yang diharapkan atau luaran yang dijanjikan dari penelitian

[Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan rekomendasi bagi pemerintah sebagai dasar kajian edukasi dan sosialisasi kepada masyarakat. Tujuannya adalah meningkatkan pemahaman tentang pentingnya kesadaran terhadap *food waste*, baik dari perspektif konsumen maupun pelaku di sektor wisata kuliner. Dengan pengetahuan tentang *food waste* masyarakat dapat berperan aktif dalam mendukung pengelolaan sampah yang lebih baik serta mengurangi sisa makanan yang terbuang]

G. JADWAL PENELITIAN

Jadwal penelitian disusun berdasarkan pelaksanaan penelitian dan disesuaikan berdasarkan lama tahun pelaksanaan penelitian

[
Tahun ke-1

No	Nama Kegiatan	Bulan											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Melakukan observasi ke kafe dan restoran kawasan harbour bay 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	Pengiriman artikel ilmiah di jurnal nasional terakreditasi												
9	Menyusunan HKI												
10	Penyusunan laporan kemajuan												
11	Penyusunan laporan akhir												

Tahun ke-n

No	Nama Kegiatan	Bulan											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1													
2													
dst.													

]

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. Tosi Robinson D, Thao Vu P, Le TT, Thi Hoang TH, Viet Ly Q, Thi Thuy Ngo H, et al. Land-based plastic leakage into the aquatic environment from municipal solid waste - Waste flow diagram applied to Tuy Hoa City, Phu Yen, Vietnam. Waste Manag. 2024 Sep;186:226-35.
2. Naumann M, Ostermann M, Buchenau N, Oetzel J, Schlosser F, Meschede H, et al. Energy efficiency improvement for decarbonization in manufacturing industry: A review. Energy Convers Manag. 2025 Aug;338:119763.
3. Dang TTD, Dang THA. Effect of tourism on waste discharge and treatment in Vietnam's Red River Delta. Clean Waste Syst. 2025 Jun;11:100311.
4. Koh C, Suhartanto D, Brien A, Andrianto T, **Saputra E**, Abnur A. pdf.pngAttitudes and behaviour intention in consuming plant-based food: Evidence from young tourists in Indonesia Edit Download. Tour Hosp Manag. 2024;30(2):259-68.
5. Dhir A, Talwar S, Kaur P, Malibari A. Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach. J Clean Prod. 2020 Oct;270:122861.

6. Aydin H, Aydin C. Investigating consumers' food waste behaviors: An extended theory of planned behavior of Turkey sample. *Clean Waste Syst.* 2022 Dec;3:100036.
7. Bauerné Gáthy A, Kovácsné Soltész A, Szűcs I. Sustainable consumption – examining the environmental and health awareness of students at the University of Debrecen. *Cogent Bus Manag.* 2022 Dec 31;9(1):2105572.
8. Tsai WC, Chen X, Yang C. Consumer Food Waste Behavior among Emerging Adults: Evidence from China. *Foods.* 2020 Jul 21;9(7):961.
9. Bahraini A. Indonesia Siap Terapkan Strategi Pengelolaan Food Loss and Waste untuk Perkuat Ekonomi Sirkular dan Ketahanan Pangan Nasional [Internet]. Artikel dan berita pengelolaan sampah dari Waste4Change. 2021 [cited 2025 Apr 1]. Available from: <https://waste4change.com/blog/indonesia-siap-terapkan-strategi-pengelolaan-food-loss-and-waste-untuk-perkuat-ekonomi-sirkular-dan-ketahanan-pangan-nasional/>
10. Environment UN. Food Waste Index Report 2024 | UNEP - UN Environment Programme [Internet]. 2024 [cited 2025 Apr 1]. Available from: <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>
11. Barker H, Shaw PJ, Richards B, Clegg Z, Smith D. What Nudge Techniques Work for Food Waste Behaviour Change at the Consumer Level? A Systematic Review. *Sustainability.* 2021 Oct 8;13(19):11099.
12. Wang L, Weng Wong PP, Elangkovan NA. The Influence of Religiosity on Consumer's Green Purchase Intention Towards Green Hotel Selection in China. *J China Tour Res.* 2020 Jul 2;16(3):319-45.
13. Reynolds CJ, Soma T, Spring C, Lazell J, editors. *Routledge handbook of food waste.* Abingdon, Oxon New York, NY: Routledge; 2020. 1 p. (Routledge handbooks).
14. Çetin K, Süren T. An Investigation into the Causes of Food Waste by Tourists in All-inclusive Resorts in Turkey. *J Qual Assur Hosp Tour.* 2024 Jul 3;25(4):677-99.
15. Wachyuni SS, Yusuf L. CAMERA EAT FIRST: TOURIST MOTIVATION IN SHARING FOOD PHOTOGRAPH ON INSTAGRAM. *Int J Tour Hosp Rev.* 2021 Apr 25;8(1):62-70.
16. Chin D, Phillips Y, Teng WM, Clemans A, Kiaw YP. Key Components That Contribute To Professional Identity Development In Internships For Singapore's Tertiary Institutions: A Systematic Review. 2020;10(1).

17. Yong JYY, Tong EMW, Liu JCJ. When the camera eats first: Exploring how meal-time cell phone photography affects eating behaviours. *Appetite*. 2020 Nov;154:104787.
18. Zhang S, Zhang D. Factors affecting food waste at food festivals: the moderating effect of "Camera Eats First." *J Sustain Tour*. 2024 Feb;33(2):357-79.
19. Attiq S, Danish Habib M, Kaur P, Junaid Shahid Hasni M, Dhir A. Drivers of food waste reduction behaviour in the household context. *Food Qual Prefer*. 2021 Dec;94:104300.
20. Jabeen F, Dhir A, Islam N, Talwar S, Papa A. Emotions and food waste behavior: Do habit and facilitating conditions matter? *J Bus Res*. 2023 Jan;155:113356.
21. Panda D, Raut SK, Rana S, Shamsudin MN. Household food waste reduction and leftover reuse intention: interplay of personal norms and mediating variables. *J Foodserv Bus Res*. 2024 Nov 17;1-30.
22. Chen F, Jiang S, Gu X, Zhiwei W, Yang L. External or internal beauty? A study on the mechanism influencing food waste behavior. *J Environ Plan Manag*. 2024 May 11;67(6):1367-85.
23. Long F, Aziz NA, Chia KW, Zhang H. Clear your plate! the impact of cultural values and social influences on intention to reduce food waste among Malaysian consumers. *Cogent Bus Manag*. 2024 Dec 31;11(1):2321796.
24. Salem M, Wagner R. Food waste under pressure: self-identity, attitudes, overbuying behavior, and consumers' perceived time pressure. *J Foodserv Bus Res*. 2025 Jan 24;1-33.
25. Sharma K, Trott S, Sahadev S, Singh R. Emotions and consumer behaviour: A review and research agenda. *Int J Consum Stud*. 2023 Nov;47(6):2396-416.
26. Chia D, Yap CC, Wu SL, Berezina E, Aroua MK, Gew LT. A systematic review of country-specific drivers and barriers to household food waste reduction and prevention. *Waste Manag Res J Sustain Circ Econ*. 2024 Jun;42(6):459-75.
27. Mondéjar-Jiménez JA, Ferrari G, Secondi L, Principato L. From the table to waste: An exploratory study on behaviour towards food waste of Spanish and Italian youths. *J Clean Prod*. 2016 Dec;138:8-18.
28. Aktas E, Sahin H, Topaloglu Z, Oledinma A, Huda AKS, Irani Z, et al. A consumer behavioural approach to food waste. *J Enterp Inf Manag*. 2018 Aug 30;31(5):658-73.

29. Huang Y, Ma E (Jintao), Yen TH. Generation Z diners' moral judgements of restaurant food waste in the United States: a qualitative inquiry. *J Sustain Tour*. 2022 Nov 24;1-20.
30. Filimonau V, Coşkun A, Yetkin Özbük RM, Ermolaev VA. Like grandmother, like mother, like daughter? Intergenerational influence on consumer intention to reduce food waste. *J Clean Prod*. 2023 Sep;416:137920.
31. Li C, Bremer P, Jowett T, Lee MSW, Parker K, Gaugler EC, et al. What influences consumer food waste behaviour when ordering food online? An application of the extended theory of planned behaviour. *Cogent Food Agric*. 2024 Dec 31;10(1):2330728.
32. Chen Z, Chan ICC, Egger R. Gastronomic image in the foodstagrammer's eyes - A machine learning approach. *Tour Manag*. 2023 Dec;99:104784.
33. Chen H, Chen T, Yang CY, Pai CK, Gao Y. Exploring the inhibitors and triggers of social media users' motivation for food photo sharing. *Cogent Soc Sci*. 2024;10(1).
34. Wong IA, Liu D, Li N, Wu S, Lu L, Law R. Foodstagramming in the travel encounter. *Tour Manag*. 2019;71:99-115.
35. Souki GQ, Oliveira AS de, Barcelos MTC, Guerreiro MMM, Mendes J da C, Moura LRC. Emotional, cognitive and behavioural repercussions of hotel guests' experiences. *Span J Mark - ESIC*. 2023 Sep 20;
36. Rabiul MK, Karim R Al, Ahmed SUM. Task performance of hotel employees: Role of ostracism, meaningfulness, and emotional exhaustion. *J Hosp Tour Manag*. 2023;56:314-21.
37. Amandeep. Green Hotels and Sustainable Hotel Operations in India. *Int J Manag Soc Sci Res*. 2017;6(2):13-6.
38. Chen H, Eyoun K. Do mindfulness and perceived organizational support work? Fear of COVID-19 on restaurant frontline employees' job insecurity and emotional exhaustion. *Int J Hosp Manag*. 2021;94(August 2020):102850.

]

PERNYATAAN KESANGGUPAN PELAKSANAAN DAN PENYUSUNAN LAPORAN PENELITIAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini:

Nama : Eryd Saputra
NIDN : 0514028801
Instansi : Politeknik Pariwisata Batam

Sehubungan dengan Kontrak Penelitian:

Tanggal Kontrak Induk* : 28 Mei 2025
Nomor Kontrak Induk* : 138/C3/DT.05.00/PL/2025
Tanggal Kontrak Turunan** : 5 Juni 2025
Nomor Kontrak Turunan** : 138/C3/DT.05.00/PL/2025, 023/PUSLITABMAS/KP-BTP/VI/2025
Judul Penelitian : Fenomena Camera Eats First dan Implikasinya terhadap Food Waste Behavior di Kafe dan Restoran Kawasan Harbour Bay Kota Batam.
Tahun Usulan : 2025
Tahun Pelaksanaan : 2025
Jangka Waktu Penelitian : 1 tahun
Periode Penelitian : Tahun ke 1 dari 1 tahun*
Dana Penelitian : Rp. 39.590.000

Periode	Dana Penelitian (Rp)	Dana Tambahan (Rp)
Tahun ke-1	39.590.000	-

Dengan ini menyatakan bahwa Saya bertanggungjawab penuh untuk menyelesaikan penelitian serta mengunggah laporan kemajuan dan laporan akhir penelitian sebagaimana diatur dalam Kontrak Penelitian tersebut diatas.

Apabila sampai dengan masa penyelesaian pekerjaan sebagaimana diatur dalam Kontrak Penelitian tersebut di atas saya lalai/cidera janji/wanprestasi dan/atau terjadi pemutusan Kontrak Penelitian, saya bersedia untuk mengembalikan/menyetorkan kembali uang ke kas negara sebesar nilai sisa pekerjaan yang belum ada prestasinya.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya.

Batam, 10 Juni 2025



(Eryd Saputra)

Keterangan:

*diisi tanggal dan nomor Kontrak Induk antara DRTPM Kemdikbudristek dengan LP/LPPM Perguruan Tinggi Negeri atau LLDIKTI

****Kontrak Turunan:**

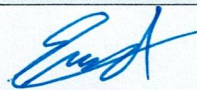
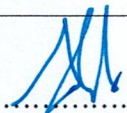
- Untuk Perguruan Tinggi Negeri diisi tanggal dan nomor kontrak antara LP/LPPM Perguruan Tinggi dengan Peneliti
- Untuk Perguruan Tinggi Swasta diisi tanggal dan nomor kontrak LLDIKTI dg PTS dan PTS dengan Peneliti yang dipisahkan dengan tanda koma(,)

PAKTA INTEGRITAS KETUA DAN ANGGOTA PELAKSANA PENELITIAN

Kami yang bertanda tangan di bawah ini, bekerjasama dengan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi (Kemdiktisaintek) dalam rangka melaksanakan penelitian skema PDP/Dosen Pemula yang berjudul fenomena camera eats first dan implikasinya terhadap food waste behavior di kafe dan restoran kawasan harbour bay Kota Batam dengan ini menyatakan bahwa:

1. Tidak akan melakukan praktik Korupsi, Kolusi, dan Nepotisme (KKN) dalam pelaksanaan penelitian dan penggunaan bantuan dana penelitian dari Kemdiktisaintek;
2. Memiliki komitmen, kemampuan, dan kesanggupan untuk memberikan hasil terbaik dalam pelaksanaan penelitian sesuai dengan kontrak yang telah ditetapkan oleh Kemdiktisaintek;
3. Proposal penelitian berjudul fenomena camera eats first dan implikasinya terhadap food waste behavior di kafe dan restoran kawasan harbour bay Kota Batam yang diusulkan bersifat original dan tidak sedang mendapat sumber pendanaan lain (kecuali skema penelitian yang bersifat kerja sama dan/atau memiliki mitra yang *co-funding*);
4. Tidak sedang terkena sanksi administrasi maupun sanksi etik lainnya; dan
5. Apabila kami melanggar hal-hal yang dinyatakan dalam PAKTA INTEGRITAS ini, bersedia menerima sanksi administratif, menerima sanksi dipublikasikan melalui media massa, digugat secara perdata dan/atau dilaporkan secara pidana.

Batam, 10 Juni 2025

No	Identitas	Tanda Tangan	
1	Eryd Saputra		
2	Rezki Alhamdi		
3			
4			
5			

PERSETUJUAN PENGUSUL

Tanggal Pengiriman	Tanggal Persetujuan	Nama Pimpinan Pemberi Persetujuan	Sebutan Jabatan Unit	Nama Unit Lembaga Pengusul
02/04/2025	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: sesuai dengan administrasi, substansi dan road map institusi
