

Faktor-faktor yang Memengaruhi Perilaku Konsumsi Mahasiswa dan Estimasi Nilai Ekonomi *Food Waste* di Kantin Faperta

Factors Affecting Student Consumption Behavior and Estimating the Economic Value of Food Waste in the Faperta Canteen

Chabibah*, Erna Rachmawati, Eti Suminartika, Pandi Pardian

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran
Jl raya Bandung Sumedang, Kabupaten Sumedang, Indonesia

*Email: chabibah20001@mail.unpad.ac.id
(Diterima 07-06-2024; Disetujui 12-07-2024)

ABSTRAK

Permasalahan lingkungan berupa timbulan sampah secara global mengalami peningkatan secara pesat, salah satunya adalah timbulan sampah makanan atau *food waste*. *Food waste* yang dihasilkan akan mempunyai dampak, baik berupa dampak sosial, lingkungan maupun ekonomi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) Faktor-faktor yang memengaruhi perilaku konsumsi *food waste* pada mahasiswa Universitas Padjadjaran di kantin BRI Faperta (2) Estimasi nilai kerugian ekonomi *food waste* di kantin BRI Faperta akibat dari perilaku *food waste* mahasiswa. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode analisis regresi logistik dan pendekatan harga mentah (FDMM) serta pendekatan harga matang untuk mengetahui estimasi nilai kerugian *food waste* yang ditimbulkan di kantin BRI Faperta. Penentuan responden dilakukan dengan metode *purposive sampling* sebanyak 94 orang yang sedang melakukan konsumsi makanan berat di kantin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat faktor-faktor yang memengaruhi secara signifikan perilaku *food waste* pada mahasiswa di kantin BRI Faperta yaitu jenis kelamin, kebiasaan, pendapatan, dan selera makan. Selain itu, terdapat pemborosan makanan yang terjadi dengan estimasi nilai kerugian ekonomi di kantin BRI Faperta yaitu sebesar Rp1.437.420/bulan dengan pendekatan berat mentah dan pada pendekatan berat matang sebesar Rp2.532.981/bulan, sehingga menunjukkan persentase kerugian ekonomi di kantin BRI Faperta yaitu sebesar 2,42%.

Kata kunci: *food waste*, nilai ekonomi, lingkungan, konsumen, regresi logistik

ABSTRACT

Environmental problems in the form of waste generation globally have increased rapidly, one of which is food waste. Food waste generated will have an impact, both in the form of social, environmental and economic impacts. This study aims to determine (1) Factors that influence food waste consumption behavior of Padjadjaran University students in the BRI Faperta canteen (2) Estimating the value of food waste economic losses in the BRI Faperta canteen due to student food waste behavior. This research is a quantitative study with logistic regression analysis method and raw price approach (FDMM) and mature price approach to determine the estimated value of food waste losses incurred in the BRI Faperta canteen. Determination of respondents was carried out by purposive sampling method as many as 94 people who were consuming heavy food in the canteen. The results showed that there are factors that significantly influence food waste behavior in students in the BRI Faperta canteen, namely gender, habits, income and appetite. In addition, there is food waste that occurs with an estimated economic loss value in the BRI Faperta canteen of Rp1,437,420 / month with the raw weight approach and in the cooked weight approach of Rp2,532,981/month, thus showing the percentage of economic losses in the BRI Faperta canteen which is 2.42%.

Keywords: food waste, economic value, environment, consumer, logistic regression

PENDAHULUAN

Salah satu tujuan dari SDGs ke 12 adalah memastikan pola produksi maupun konsumsi yang bertanggungjawab dengan fokus pada pengurangan sampah, pemborosan sumber daya, daur ulang, serta penggunaan barang yang bisa dipakai kembali (UN 2015). Sampah merupakan suatu permasalahan yang harus diselesaikan di dunia. Sampah dapat muncul diakibatkan oleh faktor

manusia, dimana semakin meningkat populasi manusia maka akan meningkat pula jumlah konsumsi penduduk sehingga volume sampah yang dihasilkan akan meningkat (Ariyanto et al., 2019). Menurut Data dari Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (SIPSN, 2023) jumlah sampah yang dihasilkan di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 13.591.390,53 ton per tahun dengan komposisi berdasarkan jenis sampah paling banyak adalah jenis sampah sisa makanan sebanyak 40%. Menurut (Food and Agriculture Organization, 2014) sampah makanan atau *food waste* merupakan makanan yang seharusnya masih bisa untuk dikonsumsi tetapi tidak dikonsumsi oleh masyarakat karena alasan tertentu sehingga makanan tersebut pada akhirnya menjadi limbah. *Food waste* merupakan makanan yang terbuang maupun hilang pada bagian rantai pasok terakhir yang mana pangan tersebut masih bisa dikonsumsi (Nurjannah, 2020). Menurut data penelitian The Economist Intelligence Unit (2016), Indonesia merupakan negara berkembang terbesar kedua yang melakukan pemborosan makanan setelah negara Arab Saudi yang mana Indonesia memiliki rata-rata dalam membuang makanan yaitu 300 kg/tahun. Peristiwa *food waste* ini diperparah dengan kondisi Indonesia yang masih mengalami kelaparan dengan tingkat yang serius (Hermanu 2022). Berdasarkan data dari *Global Hunger Indeks* (2022), Indonesia mendapatkan peringkat ketiga negara yang mengalami kelaparan di tingkat Asia Tenggara sehingga dapat diprediksi terdapat kelangkaan pangan di masa yang akan datang yang disebabkan oleh beberapa faktor.

Permasalahan *food waste* di Indonesia terjadi pada subsistem pertanian hilir khususnya pada tahapan rantai pasok distribusi, pemasaran serta konsumsi (BAPPENAS 2021). Menurut FAO (2019), *food waste* merupakan kerugian dari makanan atau penurunan dari kualitas makanan yang ada pada rantai makanan baik itu di ritel maupun pada akhir konsumsi. Adapun penyebab yang utama dari perilaku menyisakan makanan adalah dari perilaku konsumsi konsumen (Edoardo 2019). Hal yang sama dinyatakan oleh Garbo & Karina (2023) bahwa munculnya *food waste* disebabkan oleh perilaku konsumsi konsumen. Arti dari perilaku konsumsi itu sendiri adalah hasil dari suatu proses pembelajaran suatu individu dalam kebiasaan, pemahaman, tiruan dalam hal mengatur pengeluaran yang dipakai untuk memenuhi kebutuhan hidupnya (Budanti et al, 2017). Perilaku konsumen merupakan penyebab yang utama dari perilaku konsumsi dalam menyisakan makanan (Edoardo 2019). Perilaku konsumsi seseorang dipengaruhi oleh sikap terhadap lingkungan, gaya hidup, dan tingkat pendapatan seseorang yang bertujuan untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari, peningkatan nilai fungsional barang/jasa dan pencapaian pada kepuasan seseorang (Septiana 2015). Terdapat beberapa faktor yang diduga dapat menjadi potensi pengaruh suatu individu dalam perilaku menyisakan makanannya. Menurut Parizeau et al. (2015) seseorang dapat menyisakan makanan dikarenakan faktor sosial ekonomi yang mana tingkat sosial ekonomi yang tinggi mendorong seseorang untuk membeli makanan dalam jumlah yang berlebih, sehingga akan mengakibatkan adanya makanan yang berpeluang untuk tidak akan dihabiskan. Faktor penyebab sisa makanan atau *food waste* yang meningkat salah satunya yaitu kebiasaan masyarakat Indonesia dalam menyisakan suatu makanan yang mana kebiasaan ini sudah terbentuk dari lama (Tandiono, 2018).

Sektor yang paling berpengaruh terhadap *food waste* yaitu sektor rumah tangga, tetapi sektor pendidikan maupun industri juga memiliki pengaruh dalam timbulan *food waste*. Sektor pendidikan yang memiliki potensi dalam timbulnya *food waste* yaitu sektor pendidikan di tingkat universitas. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Haryono (2023) diketahui bahwa terdapat timbulan *food waste* yang dihasilkan dari perilaku konsumsi mahasiswa. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dapat diduga bahwa mahasiswa dalam melakukan konsumsi pangan bisa menghasilkan *food waste*. Demikian juga halnya pada mahasiswa Universitas Padjadjaran, diduga dalam perilaku konsumsinya berpeluang menimbulkan *food waste*. Ini sejalan dengan pendapat Fitriyani et al (2021) yang menyatakan bahwa mahasiswa selaku remaja tingkat akhir mempunyai standar konsumsi sehari-hari yang hampir sama dengan kebutuhan konsumsi rumah tangga. Mereka berada pada fase pencarian jati diri yang mana sangat mudah terpengaruh akan lingkungan dan sosial. Imbasnya, perilaku konsumsi mereka terkadang sering terkecoh antara kebutuhan dan keinginan, mereka lebih mengedepankan gaya hidup berlebih-lebihan, yang pada akhirnya menimbulkan pemborosan. Perilaku konsumsi mahasiswa juga tidak terlepas dari faktor-faktor yang memengaruhinya seperti pendapatan, selera makan, kebiasaan makan, dan lain-lain. Faktor kebiasaan makan misalnya, akan berbeda-beda pada setiap mahasiswa. Hal ini karena mahasiswa berasal dari berbagai daerah mempunyai kebiasaan makan yang berbeda-beda, ada yang menghabiskan makanan dan ada yang menyisakan, sehingga dalam melakukan konsumsi pangan kemungkinan dapat menimbulkan *food waste*.

Selain itu, faktor-faktor lain yang memengaruhi perilaku *food waste* adalah jenis kelamin, kebiasaan, selera, dan pendapatan. Faktor jenis kelamin adalah salah satu faktor yang dapat memengaruhi perilaku seseorang dalam melakukan *food waste* (Principato and Secondi, 2015). Faktor jenis kelamin merupakan faktor yang dapat memengaruhi perilaku adanya *food waste* dikarenakan perbedaan jenis kelamin antara laki-laki dan perempuan memiliki kebutuhan makanan yang berbeda, yang mana dari bentuk tubuh dan aktivitasnya, laki-laki lebih sering melakukan aktivitas lebih berat dibandingkan dengan perempuan dan lebih mengeluarkan tenaga otot (Umami, 2017). Faktor pendapatan atau uang saku akan memengaruhi adanya perilaku menyisakan makanan dikarenakan jika suatu individu memiliki pendapatan lebih besar maka akan memiliki keinginan dalam daya beli yang lebih besar pula (BAPPENAS, 2021). Faktor selera makan menjadi salah satu penyebab adanya *food waste*. Menurut Moehyi (2019), penyebab utama dari adanya *food waste* yaitu kurangnya selera makan. Secara umum, selera makan menurun pada individu dengan kondisi kesehatan yang menurun pula atau dalam keadaan maupun situasi yang sulit, sedangkan selera makan ini dapat meningkat pada individu dalam keadaan sehat dan suasana kondisi yang baik (Pilgrim et al. 2015). Selera makan dari setiap individu berbeda, yang mana selera makan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kondisi fisik, rasa dari makanan, variasi menu, suasana makan. Penyajian suatu makanan dan kebersihan dari proses pangan maupun tempat makan tersebut (Putri 2022). Faktor kebiasaan adalah bagian dari budaya dikarenakan kebiasaan adalah bentuk perilaku yang diterima oleh budaya (Ariesta, 2019). Kebiasaan makan sendiri tercipta karena adanya suatu kebiasaan masyarakat yang dilakukan secara berulang dan menunjukkan adanya tindakan masyarakat terhadap makanan itu sendiri yang mana dipengaruhi oleh suatu perasaan dan persepsi yang ada.

Adanya persoalan *food waste* yang muncul saat ini, masyarakat Indonesia sudah sepatutnya menjadi masyarakat yang bijaksana dalam memanfaatkan hasil pertanian dan tidak menyisakan makanan, terutama makanan siap saji maupun bahan mentah. Hal ini menjadikan isu terkait *food waste* penting untuk diperhatikan secara serius. Kajian yang dilakukan oleh Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional pada tahun 2021 Indonesia menghasilkan *food waste* dan *food loss* yaitu mencapai 115-184 kilogram per tahun pada periode 2000-2019 dan mengalami kerugian yang ditimbulkan sebesar Rp213-551 triliun per tahun. Dampak *food waste* ini dapat menimbulkan kerugian ekonomi dikarenakan terbuangnya biaya ekonomi dari hasil pertanian maupun dalam proses mengolah makanan (Nurjannah, 2020). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh (Azizah et al. 2021) diketahui bahwa persentase partisipasi kerugian ekonomi pada seseorang dengan tingkat dewasa awal mencapai 38,60%.

Berdasarkan kondisi yang telah diuraikan di atas, peneliti tertarik untuk meneliti faktor-faktor yang memengaruhi perilaku *food waste* pada mahasiswa dan estimasi nilai kerugian ekonomi akibat *food waste* di kantin BRI Faperta Universitas Padjadjaran. Adapun mahasiswa yang akan diteliti adalah mahasiswa Universitas Padjadjaran yang melakukan kegiatan konsumsi di kantin BRI Faperta. Dengan demikian diharapkan penelitian ini dapat meningkatkan kesadaran mahasiswa pada khususnya dan masyarakat pada umumnya akan dampak kerugian apabila terus menerus melakukan timbulan *food waste* baik itu dari segi ekonomi maupun lingkungan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kantin BRI Faperta yang berlokasi di Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran. Pemilihan tempat ini dikarenakan kantin yang memiliki lokasi yang strategis dan berada di wilayah Fakultas pertanian yang memiliki mayoritas konsumen di dalamnya adalah mahasiswa. Penelitian ini dilaksanakan dengan waktu penelitian 26 Februari – 06 Maret 2024 dengan jumlah sampel 94 orang dengan menggunakan teknik *purposive sampling* dengan kriteria yaitu mahasiswa yang sedang melakukan kegiatan konsumsi secara langsung (makan langsung di tempat) dan melakukan kegiatan konsumsi makan makanan berat berupa nasi, mie, lauk nabati dan lauk hewani. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan data primer dan data sekunder yang mana data primer diperoleh dari kuesioner dan wawancara serta data sekunder diperoleh dari sumber bacaan seperti jurnal ilmiah, buku, dan lain sebagainya. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode analisis regresi logistik untuk mengetahui faktor-faktor yang memengaruhi perilaku mahasiswa dalam menghasilkan *food waste* atau tidak menghasilkan *food waste*. Variabel bebas yang diduga dapat memengaruhi peluang mahasiswa dalam perilaku *food waste* adalah jenis kelamin (X1), kebiasaan (X2), pendapatan (X3), selera makan (X4) dengan

variabel terikatnya yaitu dinotasikan dengan 1 (menghasilkan *food waste*) dan 0 (tidak menghasilkan *food waste*). Berikut merupakan bentuk persamaan regresi logistic yang digunakan dalam penelitian ini:

$$L_n \left(\frac{P_i}{1 - P_i} \right) = a + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \beta_3 X_3 + \beta_4 X_4 + \epsilon_i$$

Keterangan:

P_i = kategori peluang responden dalam menghasilkan atau tidak menghasilkan *food waste* (0 = tidak menghasilkan *food waste* dan 1 = menghasilkan *food waste*)

a = konstanta (intersep)

β = koefisien regresi untuk variabel prediktor ($n = 1,2,3,4$)

X_1 = Dummy jenis kelamin (0 = laki-laki, 1 = Perempuan)

X_2 = Kebiasaan (0 = tidak terbiasa, 1 = terbiasa)

X_3 = Pendapatan

X_4 = Selera makan (0 = Tidak berselera, 1 = Berselera)

ϵ_i = *Random error*

Untuk mengetahui estimasi nilai kerugian *food waste* yang ditimbulkan di kantin BRI Faperta menggunakan analisis pendekatan harga mentah (FDMM) serta pendekatan harga matang. Analisis dalam menghitung estimasi nilai kerugian ekonomi *food waste* dihitung dengan metode pendekatan FMDD yaitu dengan mengalikan *food waste* berat masak dengan faktor konversi yang didapatkan dari Kementerian Kesehatan (Berat mentah (kg) = Berat masak (kg) x faktor konversi). Untuk mengetahui nilai estimasi kerugian ekonominya, yaitu:

Nilai Kerugian Ekonomi Berat mentah (Rp) = Berat mentah (kg) x Harga pasar per jenis komoditas makanannya.

Untuk metode pendekatan harga masak dilakukan dengan penimbangan langsung sisa makanan yaitu dengan mengumpulkan sisa makanan kemudian dipisahkan sesuai dengan jenisnya baik itu nasi, mie, sayur, lauk nabati (tahu, tempe) dan lauk hewani (ayam, ikan) kemudian akan dimasukkan ke dalam wadah atau plastik dari setiap jenis makanan. Penimbangan *food waste* ini menggunakan timbangan berkapasitas 10 kg dan dilakukan setelah kantin tutup serta hasil *food waste* yang telah dikumpulkan dari pagi hari sampai sore hari. Sisa makanan atau *food waste* yang dihasilkan dari konsumen kantin merupakan sisa makanan dalam berat masak. Penimbangan dilakukan selama 8 hari didasarkan prosedur dari SNI 19-3964-1994. untuk mengetahui nilai estimasi kerugian ekonominya yaitu

Nilai Kerugian Ekonomi Berat masak (Rp) = Berat sisa makanan masak (kg) x Harga Jual makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kantin BRI Faperta merupakan kantin yang terletak di Fakultas Pertanian, kampus Jatinangor. Lokasi kantin ini dekat dengan Fakultas Matematika dan IPA, Selain itu, kantin ini memiliki wilayah strategis dan mudah dijangkau. Kantin BRI Faperta merupakan kantin yang pada awalnya merupakan kantin yang dihibahkan oleh Bank BRI kepada Fakultas Pertanian pada tahun 2012 yang kemudian dikelola oleh Fakultas Pertanian. Kantin BRI Faperta bergerak di bidang pengolahan dan penjualan makanan maupun minuman yang mana kantin ini memiliki beberapa pelaku usaha dan terdiri atas empat kios yang memiliki berbagai macam jenis makanan maupun minuman. Kantin BRI Faperta merupakan kantin yang memiliki banyak pengunjung setiap harinya dari berbagai kalangan maupun dari berbagai fakultas, dengan jam buka 07.00 – 16.00 WIB. Makanan yang dijual diantaranya, makanan berat berupa nasi, ayam kecap, ayam geprek, tongkol, soto, lotek, mie ayam, jus buah, roti bakar, cimol, dan lain sebagainya. Banyaknya konsumen yang datang sesuai dengan pola waktu kuliah mahasiswa. Pengunjung harian pada waktu penelitian menunjukkan rata-rata pengunjung kantin yang melakukan makan di tempat, paling banyak pada Hari Senin.

Faktor-faktor yang memengaruhi perilaku *food waste* mahasiswa di kantin BRI Faperta

Faktor penyebab utama dari adanya *food waste* ini adalah faktor dari konsumen (Filho & Kovaleva, 2015). Perilaku dalam penelitian ini dimaksudkan pada perilaku konsumen mahasiswa di kantin BRI Faperta dalam menghasilkan tidaknya suatu *food waste*. Faktor yang dapat memengaruhi perilaku *food waste* di kantin BRI Faperta adalah jenis kelamin, kebiasaan, pendapatan, dan selera makan. Faktor-faktor yang dapat memengaruhi perilaku *food waste* pada mahasiswa di kantin BRI Faperta ini menggunakan metode regresi logistik *binner*. Penelitian ini menggunakan taraf nyata sebanyak 5% dengan tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai *overall percentage* dari model yang dihasilkan yaitu 87,2%. Hasil ini diperoleh dengan melihat *classification plot* blok 0 dan blok 1 model regresi logistik mengenai *food waste* pada konsumen di kantin BRI Faperta yang meningkat dari block 0 ke block 1.

Tabel 1. *Classification plot* model regresi logistik perilaku *food waste* di kantin BRI Faperta

	Observed	Predicted		Percentage Correct
		<i>Foodwaste</i>		
		Tidak menghasilkan	Ya, Menghasilkan	
Step 1	<i>Food waste</i> Tidak menghasilkan	32	8	80.0
	<i>Food waste</i> Ya, menghasilkan	4	50	92.6
<i>Overall Percentage</i>				87.2

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Pada tabel di atas memiliki ketepatan prediksi perilaku *food waste* secara keseluruhan sebesar 87,2%. Peningkatan persentase tersebut menunjukkan bahwa model regresi logistik yang telah digunakan memiliki kondisi yang mendekati kondisi yang ada pada lokasi penelitian atau kondisi asli.

Tabel 2. *Omnibus Tests of Model Coefficients* model regresi logistik

		Chi-square	df	Sig.
Step 1	Step	69.910	4	.000
	Block	69.910	4	.000
	Model	69.910	4	.000

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Berdasarkan tabel di atas, nilai signifikansi yang dihasilkan memiliki nilai yang lebih kecil dibandingkan dengan taraf nyata ($0,000 < 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa setidaknya terdapat satu variabel *independent* yang memiliki pengaruh terhadap variabel *dependent* (Sarwono 2009). Hasil menunjukkan bahwa nilai keempat variabel independent memiliki nilai signifikan kurang dari 0,05 sehingga kelima variabel independent ini berpengaruh secara simultan pada variabel dependent. Dapat diartikan bahwa model tersebut dikatakan layak untuk analisis lebih lanjut.

Tabel 3. Uji kelayakan model *Hosmer and Lemeshow*

Step	Chi-square	df	Sig.
1	5.053	8	.752

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Pada tabel di atas menunjukkan bahwa kelayakan model regresi dinilai dari nilai *Hosmer and Lemeshow* yang didapatkan hasil nilai signifikan yaitu sebesar 0,752. Nilai signifikan ini lebih besar dari taraf nyata ($0,752 > 0,05$). Dapat diartikan bahwa model layak.

Tabel 4. *Model summary* regresi logistik perilaku *food waste* di kantin BRI Faperta

Step	-2 Log likelihood	Nagelkerke R Square
0	128.219	
1	58.309	.705

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Berdasarkan *model summary* pada tabel di atas terlihat untuk penurunan nilai -2 Log likelihood yang signifikan dengan nilai 128.219 menjadi nilai 58.309 sehingga dapat dikatakan bahwa

penambahan adanya variabel independent pada model akan menjadikan model lebih baik secara signifikan. Untuk uji *R-Square* dapat dilihat pada nilai *Nagelkerke R Square* pada tabel yaitu sebesar 0,705. Nilai ini mendekati angka 1 yang artinya kemampuan dalam menjelaskan variabel dependen oleh variabel independen sangat baik. Sebanyak 70,5% dapat menjelaskan variabilitas variabel dependen sedangkan sisanya yaitu 29,5% dipengaruhi oleh variabel lain di luar model.

Tabel 5. Uji Wald atau Uji Individu

		B	Wald	Sig.	Exp(B)/odds ratio	Keterangan
Step 1 ^a	Jenis kelamin	1.456	3.985	.046*	4.289	Sig. berpengaruh
	Kebiasaan	3.824	10.993	.001*	45.771	Sig. berpengaruh
	Pendapatan	.001	4.679	.031*	1.001	Sig. berpengaruh
	Selera	-4.198	8.683	.003*	.015	Sig. berpengaruh
	Constant	-1.895	1.483	.223*	.150	

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

$$\text{Logit} (P_i) = -1,895 + 1,456JK_i + 3,824KEB_i + 0,001PEND_i + -4,198SEL_i + \epsilon$$

Uji Wald bertujuan untuk menguji pengaruh dari masing-masing variabel independent terhadap variable dependent atau perilaku *food waste* mahasiswa di kantin BRI Faperta. Variabel Jenis Kelamin memiliki pengaruh positif secara signifikan terhadap perilaku *food waste*. Hal ini ditunjukkan pada nilai signifikansi kurang dari taraf kesalahan ($0,046 < 0,05$) dan memiliki nilai odds ratio 4,289. Artinya mahasiswa perempuan memiliki kecenderungan dalam menghasilkan *food waste* lebih banyak yaitu sebanyak 4,289 kali lebih besar daripada laki-laki. Hal ini sesuai dengan Septidiantari et al. (2022) yang menyatakan bahwa faktor yang paling dominan dalam perilaku *food waste* adalah faktor jenis kelamin.

Jenis kelamin perempuan lebih banyak memiliki peluang untuk menghasilkan *food waste* daripada laki-laki dikarenakan kebutuhan energi yang berbeda pada laki-laki dan perempuan yang mana untuk memenuhi kebutuhan energi jenis kelamin perempuan cenderung memiliki nilai lebih rendah dalam pemenuhan kebutuhan kalorinya dibandingkan dengan laki-laki. Menurut Yaqub (2016), jenis kelamin perempuan menghasilkan *food waste* lebih banyak dibandingkan dengan laki-laki, hal ini dikarenakan jenis kelamin perempuan lebih peka terhadap bau, rasa, tekstur pada makanan yang dikonsumsi sehingga hal-hal ini akan lebih diperhatikan oleh perempuan dibandingkan dengan jenis kelamin laki-laki. Selain itu, alasan perempuan lebih banyak menghasilkan *food waste* daripada laki-laki adalah porsi makanan yang dikonsumsi perempuan lebih sedikit daripada laki-laki dan perempuan akan lebih cepat kenyang dikarenakan perempuan memerlukan waktu lebih lama dalam mengunyah makanan daripada laki-laki (Horio and Kawamura 1989).

Variabel kebiasaan berpengaruh positif secara signifikan terhadap perilaku *food waste* mahasiswa. Ditunjukkan pada hasil nilai signifikansi kurang dari taraf kesalahan ($0,001 < 0,05$) dan memiliki nilai odds ratio 45,771. Dapat diartikan bahwa variabel kebiasaan menyisakan makanan atau menghabiskan makanan ini memiliki pengaruh terhadap perilaku *food waste*, yang mana semakin terbiasa menghasilkan *food waste* maka *food waste* yang dihasilkan semakin banyak pula. Kebiasaan makan dalam menyisakan makanan ini dapat berpengaruh terhadap banyaknya *food waste* yang dihasilkan dikarenakan apabila seseorang terbiasa menyisakan makanan mereka akan cenderung tidak memiliki rasa bersalah atau tidak merasa perlu menghabiskan makanan yang telah diambil dan kurang terampil dalam merencanakan porsi yang akan diambil sesuai dengan kebutuhannya. Sebaliknya, apabila seseorang tidak terbiasa menyisakan makanan atau menghasilkan *food waste* mereka akan lebih peka dan sadar akan dampaknya dan mungkin lebih terampil dalam merencanakan porsi yang diambil sesuai dengan kebutuhannya.

Variabel pendapatan berpengaruh positif secara signifikan terhadap perilaku *food waste* mahasiswa. Hal ini ditunjukkan pada nilai signifikansi yang kurang dari nilai taraf kesalahan ($0,031 < 0,05$), sedangkan nilai odds rasionya adalah 1,001 yang artinya peluang mahasiswa atau konsumen dalam menghasilkan *food waste* 1 kali lebih besar pada mahasiswa yang memiliki pendapatan lebih tinggi dibandingkan dengan mahasiswa dengan pendapatan lebih rendah. Menurut Pyndick dan Daniel (2003) semakin banyaknya pendapatan yang diperoleh oleh individu maka peluang dalam menghabiskan atau memanfaatkan uangnya dalam makanan semakin banyak pula, tetapi dalam tingkat konsumsinya sama sehingga akan berpeluang menghasilkan *food waste*. Hal ini dikarenakan konsumen dengan pendapatan lebih tinggi memiliki gaya hidup lebih tinggi

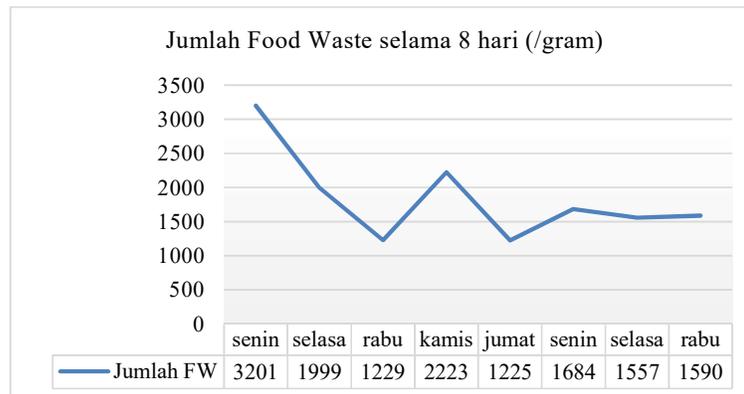
maupun kegiatan sosial yang lebih tinggi pula dan akan berpengaruh pada perilaku konsumsi yang lebih banyak dan akan berpeluang *food waste* lebih banyak pula.

Variabel selera berpengaruh negatif secara signifikan terhadap perilaku *food waste* mahasiswa. Penyebab utama dari adanya *food waste* yaitu kurangnya selera makan (Moehyi, 2019). Selera makan pada penelitian ini merupakan kondisi responden dalam kepemilikan nafsu atau tidaknya seseorang pada makanan yang sedang dikonsumsi, dari saat memulai makan sampai selesai mengonsumsi makanan tersebut. Nafsu makan dapat menurun saat dorongan untuk makan tidak sekuat sebelumnya, atau karena adanya suatu penyakit dan kondisi tertentu (Azalia, 2015). Variabel selera berpengaruh terhadap perilaku konsumsi *food waste* ditunjukkan pada hasil nilai signifikansi yang kurang dari nilai taraf kesalahan ($0,003 < 0,05$) dan nilai odd ratio yaitu 0,015, yang artinya peluang seseorang dalam menghasilkan *food waste* 0,015 kali lebih besar pada mahasiswa yang memiliki selera baik dibandingkan dengan mahasiswa dengan selera kurang baik atau tidak berselera.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Nurjannah (2020) yang menyatakan bahwa faktor yang memengaruhi berat *food waste* salah satunya adalah faktor selera makan konsumen. Hal ini dapat terjadi dikarenakan selera makan seseorang tergantung dari kondisi dari seseorang tersebut (Pilgrim et al. 2015). Apabila seseorang memiliki selera makan yang baik maka akan cenderung lebih menikmati makanan yang sedang dikonsumsi, kenikmatan itulah yang membuat konsumen dapat menghabiskan makanannya karena setiap suapan mereka akan memberikan rasa puas. Sebaliknya apabila seseorang tersebut tidak berselera maka mereka tidak akan memiliki kenikmatan dalam menghabiskan makanannya dan tidak memiliki dorongan untuk dapat terus makan. Pada penelitian ini selera makan seseorang dipengaruhi oleh beberapa hal menurut responden, seperti kondisi fisik kurang sehat, sakit sariawan, rasa yang kurang sesuai dengan lidah sehingga sudah tidak berselera, maupun kondisi perut yang kurang baik.

Jumlah dan Estimasi Nilai Ekonomi *Food Waste* di Kantin BRI Faperta

Konsumsi adalah tindakan oleh suatu individu dalam menggunakan maupun memanfaatkan nilai dan manfaat dari barang maupun jasa yang digunakannya (Furqon 2018). Pada hal ini, mahasiswa yang melakukan konsumsi melakukan kegiatan konsumsi di kantin BRI Faperta Universitas Padjadjaran. Berdasarkan data *food waste* yang telah dikumpulkan selama delapan hari, didapatkan hasil berat *food waste* terbanyak adalah di hari ke -1 yaitu Hari Senin yaitu sebanyak 3.201 gram.



Gambar 1. Jumlah *Food Waste* per Hari

Berdasarkan data yang telah didapatkan hasil dari tiga *stand* atau kios yang menjual makanan berat di kantin BRI Faperta yaitu sebagai berikut:

Tabel 6. Total timbulan *food waste* di Kantin BRI Faperta

Jenis Makanan	Jumlah berat <i>Food waste</i> di Kantin BRI Faperta (kg) selama 8 hari			Total berat <i>food waste</i> sesuai jenis makanan(kg)	%
	Kios Bu Rosyid	Kios Oyoh	Kios Mie Ayam dan Baso		
	Nasi	3,302	2,428		
Lauk hewani	1,268	2,476	0,353	4,097	29
Lauk nabati	0,177	0,02	0	0,197	1
Sayur	1,453	0,017	0,542	1,490	10
Mie	0	0	2,623	2,623	19
Total Keseluruhan	6,200	4,941	3,498	14,131	100

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Berdasarkan hasil pada tabel 6, berat *food waste* kantin BRI Faperta yaitu sebanyak 14,131 kilogram dengan rata-rata per hari *food waste* yang dihasilkan adalah 1,76 kilogram. Apabila mengamati hasil yang diperoleh dari tabel dengan dilihat sesuai kios yang menjadi penyumbang *food waste*, maka yang paling banyak menghasilkan *food waste* adalah kios Bu Rosyid dengan total keseluruhan *food waste* yaitu 6,2 kilogram selama 8 hari. Jenis makanan yang paling banyak disisakan atau tidak habis dikonsumsi oleh konsumen adalah nasi, dan dengan jenis makanan yang paling sedikit disisakan adalah lauk nabati. Kondisi ini disebabkan karena masakan dari kantin berupa lauk nabati memiliki rasa yang enak dan paling banyak disukai oleh mahasiswa, sedangkan nasi yang menjadi jenis makanan yang paling banyak disisakan merupakan jenis makanan yang jarang dihabiskan karena memiliki porsi nasi terlalu banyak sehingga konsumen akan memiliki kondisi kenyang terlebih dahulu sebelum makanan habis. Hal ini sesuai dengan data yang telah diperoleh dari kuesioner yang telah disebarkan ke responden berupa alasan tidak menghabiskan jenis makanan nasi yaitu terlalu banyak mengambil nasi karena nafsu sesaat untuk mengambil nasi sepenuhnya sehingga responden mengalami banyak kekenyangan terlebih dahulu. Hal ini juga sejalan dengan pendapat Hidayat *et al.* (2020) yang menyatakan bahwa kebiasaan makan berlebihan dengan pengambilan makan berkali-kali tidak bisa dipastikan seseorang tersebut akan selalu bisa menghabiskan makanan yang diambil kembali. Menurut Falasconi (2015), siswa yang melakukan konsumsi di kantin atau di luar tidak terlalu memakan nasi terlalu banyak, karena sudah memenuhi kebutuhan kalorinya saat di dalam rumah.

Untuk mengestimasi nilai ekonomi dari timbulan *food waste* digunakan pendekatan menggunakan dua pendekatan yang dapat dilakukan yaitu dengan pendekatan harga mentah dengan harga pasar dan pendekatan harga matang dengan menggunakan harga jual makanan (BCFN, 2012). Untuk melihat nilai kerugian ekonomi *food waste* yang dihasilkan, dapat dilihat pada tabel berikut dengan perhitungan pendekatan berat masak dan berat mentah:

Tabel 7. Estimasi Nilai Kerugian Ekonomi *Food Waste* di kantin BRI Faperta

Jenis Makanan	Berat masak (8 hari/kg)	Berat mentah setelah konversi (8 hari/kg)	NK / 8 hari (harga masak) (Rp)	NK /bulan (harga masak) (Rp)	NK / 8 hari (harga mentah) (Rp)	NK / bulan (harga mentah)
Nasi	5,730	2,292	95.500	358.125	34.380	128.925
Lauk Hewani	4,091	6,935	438.220	1.643.325	304.152	993.294
Lauk Nabati	0,197	0,5256	9.049	33.934	2.828	10.607
Sayur	1,490	1,112	73.128	274.231	15.270	52.763
mie	2,623	1,549	61.766	231.621	27.882	104.558
Total	14,131	11,889	677.663	2.541.235	384.512	1.294.720

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Keterangan: NK = Nilai Kerugian Ekonomi

Pada tabel di atas terlihat bahwa nilai ekonomi *food waste* selama 8 hari di kantin BRI Faperta dengan pendekatan berat masak yaitu sebanyak Rp677.663 dan pada pendekatan berat mentah memiliki nilai lebih kecil yaitu Rp384.512. Sama halnya dengan nilai kerugian ekonomi per bulannya, yaitu dengan pendekatan berat masak sebanyak Rp2.541.235 dan pendekatan berat mentah memiliki nilai yang lebih kecil yaitu Rp1.294.720. Hal ini membuktikan bahwa nilai

kerugian ekonomi dengan pendekatan berat masak akan memiliki nilai dua kali lebih banyak dibanding dengan pendekatan berat mentah. Hal ini dapat terjadi karena nilai jual dari jenis makanan yang dijual oleh penjual memiliki nilai guna yang lebih tinggi, dapat diartikan bahwa biaya untuk membuat suatu makanan yang akan dijual memiliki banyak biaya didalamnya, tidak hanya biaya bahan mentah makanannya saja, tetapi biaya tenaga dan biaya lain sebagainya. Hasil penelitian ini juga sesuai dengan hasil penelitian dari Hasanah *et al* (2022) yang menyatakan bahwa kerugian ekonomi pendekatan harga matang di rumah makan lebih besar enam kali lipat daripada pendekatan harga mentah.

Tabel 8. Persentase Kerugian Ekonomi Pendekatan Harga Masak dengan Pendapatan Penjual

Nilai kerugian Ekonomi Harga masak per 8 hari (Rp)	Rata- rata nilai kerugian per hari (Rp)	Total pendapatan penjual / 8 hari (Rp)	Rata- rata pendapatan penjual per hari (Rp)	Persentase kerugian ekonomi di kantin (%)
677.663	84.707	28.000.000	3.500.000	2,42

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Pada tabel di atas menunjukkan bahwa persentase kerugian ekonomi yang diakibatkan dari kegiatan konsumsi di kantin BRI Faperta dapat dihitung dengan mengetahui nilai total penjualan dari masing-masing kios selama delapan hari penelitian. Selama delapan hari total pendapatan yang didapatkan oleh para penjual makanan berat yang ada di kantin BRI (3 kios) adalah Rp28.000.000. Persentase kerugian ekonomi *food waste* didapat dari nilai kerugian ekonomi dengan pendekatan harga masak dibagi dengan pendapatan penjual selama delapan hari, sehingga didapat persentase kerugiannya adalah 2,42%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka kesimpulan yang dapat diambil yaitu sebagai berikut:

1. Faktor-faktor yang berpengaruh positif terhadap perilaku *food waste* pada mahasiswa Universitas Padjadjaran di kantin BRI Faperta yaitu jenis kelamin, kebiasaan makan, pendapatan, artinya semakin tinggi kebiasaan makan dan juga pendapatan maka semakin tinggi pula peluang *food waste* yang dihasilkan, sedangkan faktor yang berpengaruh negatif terhadap perilaku *food waste* pada mahasiswa adalah selera makan artinya semakin tinggi atau baik selera makan seseorang maka semakin sedikit pula *food waste* yang dihasilkan.
2. Estimasi nilai kerugian ekonomi konsumen di kantin BRI Faperta mencapai Rp1.437.420/bulan dengan pendekatan berat mentah dan pada pendekatan berat matang/masak nilai kerugiannya mencapai dua kali lipat dari berat mentah yaitu Rp2.532.981/bulan, hal ini menunjukkan adanya pemborosan makanan di kantin BRI Faperta dengan persentase kerugian ekonomi di kantin BRI Faperta sebesar 2,42%

DAFTAR PUSTAKA

- Ariesta, Sanastasya Dewi. 2019. "Estimasi Nilai Ekonomi Dari Sisa Makanan (Food Waste) Dan Perilaku Ekonomi Masyarakat Dalam Membuang Sampah Makanan (Studi Kasus: Babakan Raya, Institut Pertanian Bogor)."
- Azalia, Lia. 2015. "Efek Kombinasi Ekstrak Etanol *Andrographis Paniculata* Dan Curcuma *Xanthorrhiza* Terhadap Nafsu Makan Dan Berat Badan Tikus Wistar Jantan."
- Azizah, Nur, Prita Dhyani Swamilaksita, Harna Harna, And Putri Ronitawati. 2021. "Faktor Yang Berhubungan Total Food Loss And Waste (Flw) Pada Karyawan Pt. Camiloplas Jaya Makmur Selama Pandemi Covid-19." *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman* 5(2):1-17.
- BAPPENAS. 2021. "Laporan Kajian Food Loss And Food Waste Di Indonesia."
- Budanti, Hartiyani Sadu, Mintasih Indriayu, And Muhammad Sabandi. 2017. "Pengaruh Lingkungan Sosial Dan Gaya Hidup Terhadap Perilaku Konsumsi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi Fkip Uns." *Jurnal Pendidikan Bisnis Dan Ekonomi* 3(2).
- Edoardo, V. A. S. 2019. "Analisis Perilaku Terhadap Food Waste Mahasiswa Kampus 4

- Universitas Ahmad Dahlan(1).” *Perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan* 1–7.
- FAO, Ifad. 2019. “The State Of Food And Agriculture 2019. Moving Forward On Food Loss And Waste Reduction.” *Fao, Rome* 2–13.
- Fitriyani, Alia Lely Dwi, Hasti Tamara, Susan Azis, Ulul Febriyanti, And Ummi Fadhilah. 2021. “Analisis Perilaku Konsumtif Mahasiswa Ditinjau Dari Motif Pembelian Makanan Dan Produk Fashion Secara Online.” *Academica: Journal Of Multidisciplinary Studies* 5(2):307–28.
- Furqon, Imahda Khoiri. 2018. “Teori Konsumsi Dalam Islam.” *Adzkiya: Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah* 6(1).
- Garbo, Anom, And Ryanta Karina. 2023. “Determinan Perilaku Food Waste Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta Selama Pandemi Covid-19 Dalam Perspektif Maqashid Syariah, Moral Dan Etika Islam.” *Abhats: Jurnal Islam Ulil Albab* 13(1):13–27.
- Hasanah, A., E. I. K. Putri, And M. Ekayani. 2022. “Kerugian Ekonomi Dari Sisa Makanan Konsumen Di Rumah Makan Dan Potensi Upaya Pengurangan Sampah Makanan.” 6(1):45–58.
- Hermanu, Bambang. 2022. “Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management.” 1(1):1–11.
- Hidayat, Syarif Imam, Yonik Hestie Ardhany, And Eko Nurhadi. 2020. “Kajian Food Waste Untuk Mendukung Ketahanan Pangan.” 9:171–82.
- Horio, T., And Y. Kawamura. 1989. “Effects Of Texture Of Food On Chewing Patterns In The Human Subject.” *Journal Of Oral Rehabilitation* 16(2):177–83.
- Moehyi, Sjahmien. 2019. “Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga.”
- Nurjannah, Risani. 2020a. “Estimasi Nilai Sisa Makanan Dan Analisis Perilaku Mahasiswa Dalam Menyisakan Makanan.” 1–86.
- Nurjannah, Risani. 2020b. “Estimasi Nilai Sisa Makanan Dan Analisis Perilaku Mahasiswa Dalam Menyisakan Makanan (Studi Kasus: Kantin Sapta, Kampus Ipb Dramaga).”
- Pilgrim, Anna L., Sian M. Robinson, Avan Aihie Sayer, And Helen C. Roberts. 2015. “An Overview Of Appetite Decline In Older People.” *Nursing Older People* 27(5).
- Principato, L., And Ca Pratesi L Secondi. 2015. “Reducing Food Waste: An Investigation On The Behaviour Of Italian Youths.” *Reducing Food Waste: An Investigation On The Behaviour Of Italian Youths*. Doi: <https://doi.org/10.1108/Bfj-10-2013-0314>.
- Putri, Meita Intania Anggita. 2022. “Estimasi Nilai Kerugian Ekonomi Dan Perilaku Masyarakat Terhadap Sisa Makanan (Food Waste) Beras Rumah Tangga (Studi Kasus: Kecamatan Cikupa, Kabupaten Tangerang).”
- Sarwono, Jonathan. 2009. “Statistik Itu Mudah: Panduan Lengkap Untuk Belajar Komputasi Statistik Menggunakan Spss 16.” *Yogyakarta: Penerbit Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Septiana, Aldila. 2015. “Analisis Perilaku Konsumsi Dalam Islam.” *Dinar: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Islam* 2(1).
- Septidiantari, Luh Putu Yasmari, Ida Ayu Eka Padmiari, S. K. M. M. Kes, And Ni Nengah Ariati. 2022. “Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Bangli.” *Jurnal Ilmu Gizi: Journal Of Nutrition Science* 11(1):15–21.
- SIPSN. 2023. “Komposisi Sampah Berdasarkan Jenis Sampah.” 2023. Retrieved (<https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/public/data/komposisi%0d>).
- The Economist Intelligence Unit. 2016. “Food Loss And Food Waste.” 2016. Retrieved (<http://perspectives.eiu.com/sustainability/food?Sustainability-Index-2016/Infographic/Food-Loss?And-Waste>).
- Umami, Rikza. 2017. “Determinan Sisa Makanan Dan Estimasi Biaya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Islam Lumajang.”
- Yaqub, Siddiqua. 2016. “Social And Socio-Demographic Effects On Food Waste: The Case Of Suboptimal Food.”