
**HUBUNGAN PREFERENSI MAKANAN DAN PERILAKU PEMBELIAN DENGAN
FOOD WASTE PADA PELAJAR SEKOLAH MENENGAH ATAS
DI KOTA SURABAYA**

***THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD PREFERENCES AND PURCHASING
BEHAVIOR WITH FOOD WASTE AMONG HIGH SCHOOL STUDENTS
IN SURABAYA CITY***

Info Artikel Diterima: 07 Mei 2026

Direvisi: 19 Juni 2026

Disetujui: 26 Juni 2026

Risqy Karima¹, Rian Diana²

^{1,2}Universitas Airlangga, Surabaya, Jawa Tengah, Indonesia
(E-mail penulis korespondensi: risqy.karima-2022@fkm.unair)

ABSTRAK

Latar Belakang: *Food waste* merupakan permasalahan yang dapat terjadi di berbagai kalangan usia, termasuk anak muda. Anak muda, termasuk pelajar, memiliki kecenderungan untuk menghasilkan *food waste*.

Tujuan: menganalisis hubungan preferensi makanan dan perilaku pembelian dengan *food waste* pada pelajar SMAN 3 Surabaya dan SMAN 6 Surabaya.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectiona*, sampel diambil menggunakan metode *quota sampling*. Pengumpulan data meliputi, pengisian kuesioner data diri, FPQ, dan *visual Comstock*. Analisis data yang digunakan adalah korelasi Spearman, Chi-Square, dan Fisher Exact.

Hasil: Hasil penelitian ini menunjukkan terdapat hubungan antara preferensi lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah dengan *food waste*. Terdapat hubungan antara lokasi pembelian lauk hewani, lauk nabati, dan sayur di supermarket dengan *food waste*. Sementara itu, pembuatan keputusan pembelian berdasarkan perilaku sadar harga dan perilaku impulsif tidak berhubungan dengan *food waste*.

Kesimpulan: Terdapat hubungan signifikan antara preferensi lauk hewani, nabati, sayur dan buah dengan *food waste*. Lokasi pembelian lauk hewani, nabati, dan sayur di supermarket juga berhubungan dengan *food waste*. Pembuatan keputusan pembelian berdasarkan perilaku sadar harga dan impulsif tidak berhubungan dengan *food waste*. Oleh karena itu, perlu dilakukan pemberian edukasi dan sosialisasi mengenai dampak *food waste* serta cara mengurangi *food waste*.

Kata kunci: Preferensi makanan, perilaku pembelian, *food waste*, pelajar

ABSTRACT

Background: *Food waste* is a problem that can occur among people of all ages, including young people. Young people, including students, have a tendency to produce *food waste*.

Objective: to analyze the relationship between food preferences and purchasing behavior with *food waste* among students at SMAN 3 Surabaya and SMAN 6 Surabaya.

Method: This study is a quantitative study with a cross-sectional design, sample taken using the quota sampling method. Data collection included filling out personal data questionnaires, FPQ, and *visual Comstock*. The data analysis used was Spearman's correlation, Chi-Square, and Fisher Exact.

Results: The results of this study indicate a relationship between preferences for animal-based side dishes, plant-based side dishes, vegetables, and fruits and *food waste*. There is a relationship between the location of purchase for animal-based side dishes, plant-based side dishes, and vegetables at supermarkets and *food waste*. Meanwhile, purchasing decisions based on price-conscious behavior and impulsive behavior are not associated with *food waste*.

Conclusion: There is a significant relationship between preferences for animal-based, plant-based, vegetable, and fruit side dishes and *food waste*. The location of purchasing animal-based, plant-based, and vegetable side dishes in supermarkets is also associated with *food waste*. Purchase decision-making

based on price-conscious and impulsive behavior is not associated with food waste. Therefore, it is necessary to provide education and awareness campaigns regarding the impact of food waste and ways to reduce it.

Keywords: *food preferences, purchasing behavior, food waste, students*

PENDAHULUAN

Food waste adalah makanan yang sebenarnya masih dapat dikonsumsi, tetapi tidak dimakan dengan alasan tertentu¹. *Food waste* merupakan salah satu tantangan global yang berdampak signifikan terhadap aspek ekonomi, lingkungan, dan ketahanan pangan. Sekitar 1,05 miliar ton makanan terbuang setiap tahunnya dari sektor ritel, institusi jasa makanan, dan rumah tangga secara global pada tahun 2022². Jumlah ini setara dengan 132 kilogram per kapita per tahun, di mana 79 kilogram per kapita berasal dari limbah makanan rumah tangga. Di Indonesia, *Food Loss & Waste* (FLW) pada tahun 2000-2019 mencapai 115-184 kg/kapita/tahun³. Timbulan FLW paling besar terjadi di tahap konsumsi, yakni mencapai 5-19 juta ton *food waste* dihasilkan per tahunnya.

Berdasarkan data, timbulan sampah sisa makanan yang dihasilkan oleh salah satu provinsi, yaitu Jawa Timur mencapai 4.558,75 ton per hari⁴. Salah satu kota di Jawa Timur, yaitu Kota Surabaya diketahui menghasilkan timbulan sampah sisa makanan yang cukup tinggi, yaitu mencapai 1.001,73 ton per hari⁴. Angka ini setara dengan 55,48 persen dari jumlah keseluruhan sampah. Hal ini menunjukkan bahwa *food waste* di Kota Surabaya telah mencapai tingkat yang memprihatinkan karena meliputi lebih dari setengah jumlah sampah yang dihasilkan.

Hasil survei pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti pada pelajar SMAN 3 Surabaya menunjukkan bahwa 60 persen pelajar pernah membuang sisa makanan di kesehariannya. Jumlah sisa makanan yang dibuang bervariasi, mulai dari satu sendok (10 gram) hingga setengah piring (150 gram). Jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya, rata-rata *food waste* harian ditemukan mencapai 3,11 gram/hari⁵. Temuan pada survei ini menunjukkan bahwa pelajar memiliki sisa makanan di atas rata-rata. Jika dibandingkan dengan penelitian lain, rata-rata *food waste* harian mencapai 14 gram untuk kelompok makanan pokok dan sayuran⁶, maka temuan pada survei ini menunjukkan adanya variasi bahwa sebanyak 28 persen siswa memiliki sisa

makanan di bawah rata-rata, sedangkan 71 persen lainnya di atas rata-rata.

Food waste berdampak signifikan pada berbagai sektor kehidupan. Dampak *food waste* dapat dikelompokkan berdasarkan sektor lingkungan, ekonomi, dan sosial⁴. Pada sektor lingkungan, makanan yang terbuang dapat berkontribusi terhadap peristiwa pemanasan global. Pada sektor ekonomi, tingginya angka *food waste* dapat menyebabkan kenaikan harga stok bahan makanan. Pada sektor sosial, tingginya *food waste* turut berkontribusi pada fenomena kelaparan. Selain itu, dampak *food waste* juga dapat menyasar berbagai kalangan usia, termasuk anak muda. Pada tingkat individu, *food waste* dapat berdampak pada ketidakcukupan asupan zat gizi dikarenakan zat gizi yang seharusnya dikonsumsi justru hilang bersama makanan yang terbuang⁵. Selain itu, perilaku *food waste* diketahui juga dapat menimbulkan perasaan bersalah dan kerugian finansial⁶.

Food waste dapat dipengaruhi oleh faktor perilaku individu⁷. Penelitian menemukan bahwa perilaku pembelian secara impulsif memiliki hubungan positif dengan perilaku *food waste*⁸. Selain itu, penelitian juga menemukan bahwa semakin tinggi tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu makanan, maka semakin sedikit *food waste* yang dihasilkan⁹. Penelitian terkait *food waste* dalam aspek perilaku cenderung fokus pada norma dan sikap, sedangkan faktor lain seperti preferensi makanan dan perilaku pembelian masih belum banyak diteliti, khususnya di lingkup instansi pendidikan¹⁰. Oleh karena itu, berdasarkan penjelasan yang telah diuraikan, peneliti tertarik untuk menganalisis hubungan preferensi makanan dan perilaku pembelian dengan *food waste* pada pelajar SMAN 3 Surabaya dan SMAN 6 Surabaya.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Penelitian ini juga merupakan bagian dari penelitian utama yang berjudul 'Food Waste Remaja di Perkotaan: Kuantifikasi, Determinan, Dampak, dan Solusi' oleh Dr.

Rian Diana, S.P., M.Si dan Dr. Dini Ririn Andrias, S.KM., M.Sc dari Universitas Airlangga. Lokasi penelitian berada di SMAN 3 Surabaya dan SMAN 6 Surabaya dengan populasi pada penelitian seluruh pelajar SMAN 3 Surabaya dan SMAN 6 Surabaya. Sampel diambil sebanyak 105 responden menggunakan teknik *quota sampling* dengan kriteria inklusi yaitu pelajar SMAN 3 Surabaya dan SMAN 6 Surabaya kelas 10 atau 11 yang bersedia mengikuti penelitian dengan menyetujui lembar *informed consent* dan dalam kondisi sehat. Perhitungan sampel telah mempertimbangkan penambahan 10% jumlah responden untuk mengantisipasi adanya responden yang hilang selama tiga hari pemantauan *food waste*.

Sepanjang penelitian berlangsung terdapat tiga orang pelajar yang mengundurkan diri sehingga tersisa 102 responden yang terlibat dalam penelitian ini. Instrumen yang digunakan berupa *Food Preference Questionnaire*¹³, kuesioner modifikasi dari penelitian sebelumnya yang mengukur perilaku pembelian berdasarkan lokasi pembelian dan pembuatan keputusan pembelian (perilaku sadar harga dan perilaku impulsif)^{14,15}, dan formulir visual Comstock¹⁵. Instrumen telah diuji validitas dan reliabilitasnya dengan *Pearson Product Moment* dan *Cronbach Alpha*, yang menunjukkan hasil layak dengan nilai $\alpha > 0,60$ serta telah diuji coba untuk mengantisipasi ambiguitas bahasa. Data diolah menggunakan analisis univariat untuk mendeskripsikan variabel, bivariat dengan uji Korelasi Spearman, Chi-Square, dan Fisher's Exact untuk menganalisis hubungan antarvariabel.

Penelitian ini telah lolos kaji etik dan disetujui oleh Komite Etik Penelitian Kesehatan Fakultas Keperawatan Universitas Airlangga (No. 3806-KEPK).

HASIL

Berdasarkan karakteristik responden, penelitian ini menemukan bahwa sebagian besar responden adalah perempuan (54,9%), berusia 16 tahun (60,8%), dan memiliki uang saku mingguan sebesar Rp50.000-Rp100.000 (49,9%).

Tabel 1. Skor Preferensi Makanan

Kelompok Makanan	Mean $\pm$ SD
------------------	---------------

Makanan pokok	3,2 $\pm$ 0,4
Lauk hewani	3,0 $\pm$ 0,5
Lauk nabati	2,8 $\pm$ 0,7
Sayur	2,8 $\pm$ 0,7
Buah	3,0 $\pm$ 0,6

Berdasarkan Tabel 1. diketahui bahwa skor preferensi rata-rata terhadap makanan pokok merupakan skor tertinggi di antara empat kelompok pangan yang lain (3,2 $\pm$ 0,4). Sebaliknya, sayuran dan lauk nabati merupakan kelompok makanan dengan skor rata-rata terendah yang artinya paling tidak disukai (2,8 $\pm$ 0,7).

Berdasarkan lokasi pembelian makanan yang dipilih oleh responden, ditemukan adanya variasi lokasi berdasarkan kelompok pangan. Sebagian besar responden memilih kantin sekolah atau restoran untuk membeli makanan pokok, lauk hewani, maupun nabati. Sebagian besar memilih supermarket untuk membeli sayur dan buah. Selain itu, penggunaan metode *online* cukup sedikit dijumpai pada pembelian lauk nabati, sayur, dan buah.

Berdasarkan tingkat perilaku sadar harga, diketahui mayoritas responden (64,7%) memiliki tingkat perilaku sadar harga yang sedang, sedangkan sepertiga responden (32,4%) memiliki perilaku sadar harga yang tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden tidak selalu mempertimbangkan faktor harga, sedangkan sepertiga responden cenderung mempertimbangkan harga dalam melakukan pembelian.

Tabel 2. Distribusi Perilaku Impulsif

Pertanyaan	N	%
Saya sering membeli produk makanan secara spontan tanpa banyak pertimbangan.		
Sangat Tidak Setuju	10	9,8
Tidak Setuju	29	28,4
Netral	46	45,1
Setuju	13	12,7
Sangat Setuju	4	3,9
Saya sering membeli makanan dengan kurang hati-hati sehingga saya menyesal kemudian.		
Sangat Tidak Setuju	16	15,7
Tidak Setuju	37	36,3
Netral	41	40,2
Setuju	7	6,9
Sangat Setuju	1	1,0

Berdasarkan Tabel 2. diketahui bahwa sebagian besar responden menyatakan netral (45,1%) dan lebih dari sepertiga menyatakan

ketidaksetujuan (38,2%) terhadap sikap pembelian spontan. Hal ini menunjukkan bahwa lebih dari sepertiga responden cenderung tidak melakukan pembelian spontan, sedangkan sebagian sisanya tidak menentu, terkadang spontan dan terkadang terencana. Sebagian besar responden juga menyatakan ketidaksetujuan (52%) dan lebih dari sepertiga menyatakan netral (40,2%) terhadap sikap kurang hati-hati atau ceroboh saat membeli makanan. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden berhati-hati dalam membeli makanan, sedangkan sisanya tidak menentu, terkadang hati-hati dan terkadang tidak. Secara umum, responden cenderung tidak impulsif dan sebagian responden tidak menentu, yakni terkadang impulsif dan terkadang tidak impulsif dalam membeli makanan.

Tabel 3. Jumlah Food Waste berdasarkan Kelompok Makanan

Kelompok Makanan	Mean $\pm$ SD (gram)	Median (gram)	Min-Maks (gram)
Makanan Pokok	3,69 $\pm$ 8,37	0,0	0 – 41,67
Lauk Hewani	2,41 $\pm$ 5,64	0,0	0 – 32,50
Lauk Nabati	4,03 $\pm$ 9,08	0,0	0 – 40,00
Sayur	5,74 $\pm$ 9,51	0,0	0 – 45,00
Buah	2,89 $\pm$ 11,46	0,0	0 – 75,00
Total	12,29 $\pm$ 19,68	0,0	0 – 94,17

Berdasarkan Tabel 3. diketahui nilai median menunjukkan bahwa responden cenderung menghabiskan porsi makanan sehingga mayoritas tidak menghasilkan *food waste*. Namun, penelitian ini masih menemui beberapa responden yang menyisakan makanan. *Food waste* tertinggi ditemukan pada kelompok buah (maks = 75 gram) yang kurang lebih setara dengan $\frac{3}{4}$ buah pisang, disusul dengan kelompok sayur (maks = 45 gram) yang setara dengan 1 sendok sayur berukuran besar, lauk nabati (maks = 40 gram) yang setara dengan 1 potong tahu goreng berukuran sedang, makanan pokok (maks = 41,67 gram) yang setara dengan 1 centong *rice cooker* nasi, dan lauk hewani (maks = 32,5 gram) yang setara dengan 1 potong ayam berukuran sedang.

Berdasarkan uji Korelasi Spearman yang dilakukan untuk melihat hubungan antara preferensi makanan dengan jumlah *food waste*

ditemukan adanya hasil yang bervariasi. Terdapat hubungan signifikan antara preferensi lauk hewani ($p=0,034$), lauk nabati ($p=0,003$), sayur ($p=0,012$), dan buah ($p=0,044$) dengan jumlah *food waste*. Nilai koefisien korelasi yang negatif menunjukkan bahwa semakin rendah skor preferensi, maka semakin tinggi jumlah *food waste* yang dihasilkan, begitu pula sebaliknya. Sementara itu, tidak ditemukan adanya hubungan signifikan antara preferensi makanan pokok dengan jumlah *food waste* ($p>0,05$).

Berdasarkan uji Korelasi Chi-Square yang dilakukan untuk melihat hubungan antara perilaku pembelian makanan berdasarkan lokasi pembelian dengan *food waste* ditemukan hasil yang bervariasi. Uji korelasi pada kelompok makanan pokok dan buah menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pembelian kelompok makan tersebut di lokasi pembelian manapun dengan jumlah *food waste* ($p>0,05$). Sementara itu, uji korelasi pada kelompok makanan lauk hewani ($p=0,033$), lauk nabati ($p=0,005$), dan sayur ($p=0,011$) menunjukkan adanya hubungan antara pembelian kelompok makanan tersebut di supermarket/minimarket dengan jumlah *food waste*.

Berdasarkan uji Korelasi Spearman yang dilakukan untuk melihat hubungan perilaku sadar harga dengan jumlah *food waste* ditemukan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara perilaku sadar harga dengan jumlah *food waste* ($p>0,05$). Penilaian pada aspek pembelian impulsif juga tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dengan jumlah *food waste* ($p>0,05$).

PEMBAHASAN

Penelitian ini menemukan bahwa terdapat hubungan signifikan antara preferensi makanan kelompok lauk hewani ($p=0,034$), lauk nabati ($p=0,003$), sayur ($p=0,012$), dan buah ($p=0,044$) dengan jumlah *food waste*. Nilai koefisien menunjukkan bahwa semakin rendah preferensi makanan, maka semakin tinggi jumlah *food waste* yang dihasilkan, begitu juga sebaliknya. Namun, penelitian ini tidak menemukan adanya hubungan signifikan antara preferensi makanan pokok dengan *food waste* ($p=0,087$). Hasil penelitian ini selaras dengan beberapa penelitian terdahulu. Pada konteks program makan siang di sekolah, penelitian sebelumnya menemukan bahwa siswa yang tidak menyukai

rasa makanan secara signifikan lebih mungkin untuk membuang makanan¹⁷. Selain itu, penelitian lain juga menemukan adanya hubungan antara tingkat kesukaan makanan dengan konsumsi aktual yang dihitung berdasarkan jumlah *food waste*¹⁸. Dalam konteks rumah tangga, rumah tangga dengan skor preferensi makanan yang lebih rendah menghasilkan *food waste* yang secara signifikan lebih tinggi dibandingkan rumah tangga dengan skor preferensi makanan yang tinggi¹⁹. Penelitian sebelumnya juga menemukan bahwa preferensi terkait rasa dan tekstur makanan tidak berhubungan signifikan dengan *food waste*²⁰. Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun kelompok makanan pokok memiliki tekstur yang dapat diterima dan rasa yang enak, faktor ini tidak dapat secara langsung memengaruhi jumlah *food waste* yang dihasilkan. Dengan demikian, faktor lain seperti jumlah porsi mungkin lebih berpengaruh terhadap *food waste* kelompok makanan pokok sehingga faktor preferensi terhadap makanan pokok menjadi tidak signifikan dengan *food waste*²¹.

Penelitian ini menemukan bahwa terdapat hubungan signifikan antara lokasi pembelian lauk hewani lauk nabati, dan sayur di supermarket dengan jumlah *food waste* yang dihasilkan ($p < 0,05$). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden yang melakukan pembelian di supermarket menghasilkan *food waste* yang lebih sedikit dibandingkan mereka yang tidak melakukan pembelian di supermarket. Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang menemukan bahwa supermarket memberikan banyak penawaran yang dapat memicu pembelian berlebihan sehingga meningkatkan timbunan *food waste*²². Namun, hal ini juga dapat dijelaskan bahwa niat membuang makanan secara signifikan lebih tinggi pada individu yang membeli secara *online* dibandingkan individu yang membeli di toko secara *offline* disebabkan individu yang melakukan pembelian *online* mengerahkan upaya yang lebih rendah dibandingkan pembelian secara *offline* sehingga mengurangi perasaan kepemilikan dan meningkatkan niat untuk membuang sisa makanan²³.

Selain itu, hubungan yang tidak signifikan pada kelompok makanan yang lain dapat terjadi ketika faktor lain lebih dominan pada seseorang. Terdapat penelitian sebelumnya

yang menemukan bahwa penggunaan metode *online* pada pembelian makanan tidak berhubungan signifikan dengan perilaku *food waste*²⁴. Penelitian tersebut juga menemukan bahwa niat membuang makanan tidak berhubungan signifikan dengan *food waste*. Faktor lain seperti sikap terhadap *food waste* dan *perceived behavior control* dinilai lebih berhubungan signifikan dengan *food waste*²⁴. Dengan demikian, kemudahan yang ditawarkan oleh beberapa lokasi belanja, tidak selalu berhubungan dengan *food waste* yang dihasilkan akibat adanya faktor lain lebih memengaruhi seseorang dalam menghasilkan *food waste*.

Penelitian ini juga menemukan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan antara perilaku sadar harga dan impulsif dengan *food waste* ($p > 0,05$). Sementara ini, penelitian mengenai perilaku sadar harga dengan *food waste* pada kelompok remaja masih jarang ditemui. Penelitian sebelumnya dalam konteks individu umum menemukan bahwa perilaku sadar harga merupakan salah satu faktor yang berhubungan signifikan dengan niat mengurangi *food waste* dan mengurangi perilaku *food waste*^{25,26}. Meskipun penelitian ini tidak menemukan hubungan yang signifikan, penelitian ini menemukan bahwa responden dengan tingkat kesadaran harga yang tinggi cenderung menghasilkan *food waste* yang tinggi pula. Sebuah tinjauan literatur menemukan bahwa setengah dari penelitian menunjukkan bahwa harga promosi dapat memicu *food waste* melalui pembelian yang dilakukan secara berlebihan²⁷. Hal ini dapat terjadi ketika individu yang lebih memerhatikan harga cenderung membeli makanan murah dalam jumlah banyak, sehingga menimbulkan *food waste* saat makanan tersebut tidak dapat dihabiskan.

Selain itu, temuan terkait aspek perilaku impulsif pada penelitian ini juga berbeda dengan penelitian sebelumnya yang menemukan adanya hubungan signifikan antara perilaku pembelian impulsif dengan perilaku *food waste*²⁸. Meskipun penelitian ini tidak menemukan hubungan yang signifikan, penelitian ini menemukan bahwa responden yang melakukan pembelian spontan cenderung menghasilkan *food waste* yang lebih rendah. Hal ini dapat terjadi akibat pengaruh faktor lain seperti *food literacy*. Penelitian sebelumnya menemukan bahwa terdapat hubungan antara

food literacy dengan perilaku *food waste*²⁹. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa sebagian besar remaja yang terlibat menjadi sampel penelitian telah memiliki *food literacy* yang baik sehingga memiliki perilaku *food waste* yang baik pula. Dengan demikian, perilaku pembelian spontan apabila diiringi dengan *food literacy* yang baik juga berpotensi untuk mengurangi *food waste* yang dihasilkan.

Penelitian ini juga menemukan bahwa responden yang melakukan pembelian secara kurang hati-hati cenderung menghasilkan *food waste* yang lebih tinggi. Pembelian yang dilakukan secara kurang hati-hati diketahui dapat memicu pembelian berlebih. Penelitian sebelumnya menjelaskan bahwa pembelian secara berlebihan dan tidak terencana dapat memicu peningkatan *food waste* jika makanan yang dibeli berlebihan tidak dapat dihabiskan di sisa masa simpan yang pendek³⁰.

Perbedaan hasil penelitian ini dengan penelitian terdahulu dapat terjadi akibat perbedaan kelompok usia yang terlibat sehingga karakteristik subjek penelitian juga berbeda. Selain itu, perbedaan lokasi penelitian juga memungkinkan adanya pengaruh sosial dan budaya yang berbeda antara subjek penelitian ini dengan penelitian sebelumnya sehingga memengaruhi perilaku *food waste* masing-masing sampel penelitian.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan penelitian ini terdapat hubungan signifikan antara preferensi makanan lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah dengan *food waste*. Namun, tidak terdapat hubungan signifikan antara preferensi makanan pokok dengan *food waste* responden; terdapat hubungan signifikan antara pembelian lauk hewani, lauk nabati, dan sayur di supermarket dengan *food waste*; dan tidak terdapat hubungan signifikan antara pengambilan keputusan pembelian (perilaku sadar harga dan impulsif) dengan *food waste* dan adapun saran peneliti agar pelajar memilih makanan berdasarkan preferensi, kandungan gizi, dan kebutuhan agar makanan yang dikonsumsi tidak berpotensi menimbulkan sisa. Bagi institusi pendidikan disarankan untuk dapat mengakomodasi kantin sekolah untuk menyediakan menu yang sesuai dengan preferensi pelajar, tetapi tetap memperhatikan nilai gizi. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk mampu mengembangkan intervensi yang

bertujuan menurunkan *food waste* dan dapat diintegrasikan dengan program sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

1. Bommel A Van, Parizeau K. Is it food or is it waste ? The materiality and relational agency of food waste across the value chain. *J Cult Econ* [Internet]. 2020;13(207–220). Tersedia pada: <https://doi.org/10.1080/17530350.2019.1684339>
2. United Nations Environment Programme. Food waste index report 2024. Think eat save: Tracking progress to halve global food waste [Internet]. UNEP - United Nations Environment Programme. 2024. 1–166 hal. Tersedia pada: <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>
3. Bappenas. Laporan kajian food loss and waste di Indonesia dalam rangka mendukung penerapan ekonomi sirkular dan pembangunan rendah karbon. *Lap Kaji Food Loss Waste Di Indones* [Internet]. 2021;1–116. Tersedia pada: <https://lcdi-indonesia.id/wp-content/uploads/2021/06/Report-Kajian-FLW-FINAL-4.pdf>
4. Kementerian Lingkungan Hidup. Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional [Internet]. 2024 [dikutip 20 Februari 2025]. Tersedia pada: <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/>
5. Azizah ZA. Analisis food waste dan status gizi remaja di Pesantren Al-Hamidiyah: Pengembangan recipe book sebagai upaya pengurangan limbah pangan. Institut Pertanian Bogor; 2025.
6. Velawati M, Kusuma HS, Fitriyanti AR, Hagnyonowati. Sisa makanan indikator tingkat kepuasan pelayanan makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pematang. *Pros Semin Nas UNIMUS*. 2021;4:1147–60.
7. Seberini A. Economic, social and environmental world impacts of food waste on society and Zero waste as a global approach to their elimination. *SHS Web Conf*. 2020;74:03010.
8. Daly AN, Kearney JM, O'Sullivan EJ. The underlying role of food guilt in adolescent food choice: A potential conceptual model for adolescent food choice negotiations under circumstances of conscious internal

- conflict. *Appetite* [Internet]. 2024;192(October 2023):107094. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.107094>
9. Wakefield A, Axon S. Scaling the food mountain: Implications for addressing the determinants of consumer food waste practices. *Sustain*. 2024;16(21):1–19.
10. Hidayat FDG. Pengaruh pembelian impulsif dan kesadaran lingkungan terhadap perilaku menyisakan makanan pada mahasiswa di Jabodetabek [Internet]. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta; 2024. Tersedia pada: <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/80638>
11. Wiriaphanich T, Guinard JX, Spang E, Challamel GA, Valgenti RT, Sinclair D, et al. Food Choice and Waste in University Dining Commons—A Menu of Change University Research Collaborative Study. *Foods*. 2021;10(3).
12. Kaur P, Dhir A, Talwar S, Alrasheedy M. Systematic literature review of food waste in educational institutions: setting the research agenda. *Int J Contemp Hosp Manag*. 2020;33(4):1160–93.
13. Smith AD, Fildes A, Cooke L, Herle M, Shakeshaft N, Plomin R, et al. Genetic and environmental influences on food preferences in adolescence. *Am J Clin Nutr* [Internet]. 2016;104(2):446–53. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3945/ajcn.116.133983>
14. Hermans RCJ, Smit K, Broek N van den, Evenhuis IJ, Veldhuis L. Adolescents' food purchasing patterns in the school. *Nutrients*. 2020;12:1–14.
15. Sprole GB, Kendall E. A Methodology for profiling consumers' decision-making styles. *Am Counc Consum Interes*. 1986;2(20):267–79.
16. Wirasamadi NLP, Adhi KT, Weta IW. Analisis sisa makanan pasien rawat inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Heal Prev Med Arch*. 2015;3(1):72–7.
17. Haas J, Cunningham-Sabo L, Auld G. Plate waste and attitudes among high school lunch program participants. *J Child Nutr Manag*. 2014;38(1).
18. Dunay A, Csaba B. Food liking and consumption in schools: Comparison of questionnaire-based surveys with real consumption. *Food Qual Prefer*. 2023;103(2023):1–5.
19. Zhang L, Ye L, Qian L, Zuo X. The impact of dietary preference on household food waste: evidence from China. *Front Nutr*. 2024;1–12.
20. Zuhra F. Food waste dan kehilangan zat gizi program Makan Bergizi Gratis pada anak sekolah di Kabupaten Aceh Timur. Institut Pertanian Bogor; 2025.
21. Werkman A, Doorn J Van, Ittersum K Van. Are you being served? Managing waist and waste via serving size, unit size, and self-serving. *Food Qual Prefer* [Internet]. 2022;99:1–10. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104568>
22. Palmieri N, Boccia F. Food waste is embarrassing! Motivations and actions to prevent it among students in Italy. *Young Consum*. 2025;26(7):111–25.
23. Ilyuk V. Like throwing a piece of me away: How online and in-store grocery purchase channels affect consumers' food waste. *J Retail Consum Serv* [Internet]. 2018;41(2018):20–30. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2017.11.003>
24. Mariyah MS, Arsyianti LD, Aurahma A. Analysis of food waste behavior by muslim generation Z through online food delivery. *Halal Stud Soc*. 2024;1(3):20–4.
25. Salem M, Wagner R. Food waste under pressure: self-identity, attitudes, overbuying behavior, and consumers' perceived time pressure. *J Foodserv Bus Res* [Internet]. 2025;1–33. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1080/15378020.2025.2458336>
26. Laszlo M, Oravecz T. Assumptions and perceptions of food wasting behavior and intention to reduce food waste in the case of Generation Y and Generation X. *Nature*. 2025;15(2025):1–15.
27. Tsalis G, Jensen BB, Wakeman SW. Promoting food for the trash bin? A review of the literature on retail price promotions and household-level food waste. *Sustainability*. 2021;13:1–21.
28. Radde HA, Rachman I, Matsumoto T. Food impulsive buying and personal norms as predictors on food-wasting

- behavior in adolescents in Makassar City, Indonesia. *J Sampurasun Interdiscip Stud Cult Herit*. 2024;10(02):52–60.
29. Yulia C, Rahmawati Y, Subekti S, Lestari N, Maosul A. The influence of food literacy on adolescents' food waste behavior. *INNOFATEC (International Conf Innov Food Sci Culin Arts, Fash Technol*. 2024;
30. Liao C, Qiao L, Wang X, Lu S. Exploring food waste prevention through advent food consumption: The role of perceived concern, consumer value, and impulse buying. *Front Sustain Food Syst*. 2022;1–14.