

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

Setelah dilakukan penelitian terkait faktor-faktor yang memengaruhi perilaku *food waste* pada mahasiswa aktif Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Indonesia, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Mahasiswa yang memiliki perilaku baik terhadap *food waste* sebanyak 103 mahasiswa (68,7%) dan 47 responden (31,3%) yang memiliki perilaku tidak baik terhadap *food waste*.
- b. Pada faktor-faktor yang memengaruhi perilaku *food waste* responden didominasi dengan tingkat pendapatan yang tinggi sebesar 145 responden (96,7%) dan mayoritas mahasiswa berjenis kelamin perempuan lebih banyak yaitu 94 mahasiswa (62,75%). Selain itu, sikap mahasiswa terhadap perilaku *food waste* pada kategori cukup yaitu 78 (52%) dibandingkan yang kurang. Mayoritas responden memiliki pengetahuan kurang yaitu sebesar 77 responden (51,3%) dibandingkan pengetahuan yang baik. Responden yang memiliki pemilihan makanan yang baik sebesar 129 responden (86%). Kemudian, responden yang memiliki gaya hidup yang cukup lebih banyak yaitu 98 responden (65,3%).
- c. Terdapat hubungan antara tingkat pendapatan usia ( $p\text{-value}=0,034$ ;  $POR=9,488$  (1,030-87,371)), jenis kelamin ( $p\text{-value}=0,000$ ;  $POR=52,708$  (7,002-396,786)), sikap ( $p\text{-value}=0,000$ ;  $POR=21,639$  (6,165 - 75,946)), pemilihan makanan ( $p\text{-value}=0,000$ ;  $POR=5,818$  (2,162-15,654)), dan gaya hidup ( $p\text{-value}=0,001$ ;  $POR=12,786$  (2,879-48,245)) terhadap perilaku *food waste*.
- d. Variabel jenis kelamin dan sikap menjadi variabel yang paling dominan memengaruhi perilaku *food waste* dengan nilai  $p\text{-value}$  jenis kelamin sebesar 0,000 dan  $POR$  sebesar 114,2 (95% CI: 10,632-1228,707). Nilai  $p\text{-value}$  sikap sebesar 0,000 dan  $POR$  41,6 (95% CI: 5,360-323,827). Variabel jenis kelamin perempuan lebih berisiko 114 kali terhadap

perilaku *food waste* dibandingkan jenis kelamin laki-laki. Kemudian variabel sikap yang kurang lebih berisiko 41 kali terhadap perilaku *food waste*.

## V.2 Saran

### a. Bagi Responden

Dapat memesan makanan sesuai dengan kebutuhan fisiologisnya, seperti:

- 1) Porsi Kecil: Makanan dengan porsi yang lebih kecil, cocok untuk orang yang memiliki nafsu makan yang lebih sedikit atau ingin mengontrol asupan kalori.
- 2) Porsi sedang: Porsi Sedang: Makanan dengan porsi standar, sesuai dengan ukuran porsi umum yang biasanya disajikan.
- 3) Porsi Besar: Makanan dengan porsi yang lebih besar, cocok untuk orang yang memiliki nafsu makan yang lebih besar atau membutuhkan asupan kalori yang lebih tinggi.

Dengan memberikan opsi ini, penjual dapat menyesuaikan porsi makanan sesuai dengan preferensi dan kebutuhan pelanggan.

### b. Bagi Tempat Peneliti

Perlu adanya edukasi terkait *food waste* dengan menyelenggarakan seminar, workshop, atau lokakarya tentang pengelolaan *food waste*. Mahasiswa dan pedagang makanan dapat diajak berpartisipasi dalam kegiatan tersebut untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam mengurangi *food waste*. Selain itu, pemberian informasi dan kampanye sadar makanan juga bisa dilakukan melalui media sosial, papan pengumuman, atau sarana komunikasi lainnya di kantin Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Indonesia.

Dengan melibatkan semua pihak terkait, seperti mahasiswa, pedagang makanan, dan pihak universitas, edukasi terkait *food waste* di kantin FEB Universitas Indonesia dapat menjadi langkah penting dalam mengurangi limbah makanan dan menciptakan lingkungan kampus yang berkelanjutan.

### c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Saran yang dapat diberikan bagi peneliti selanjutnya adalah melakukan penelitian terhadap faktor risiko lainnya yang mungkin dapat berhubungan dan menjadi variabel perancu yang dapat menimbulkan *food waste* seperti faktor sosial dan budaya, faktor psikologis, dan faktor institusional.