

ABSTRAK

Sampah makanan dapat didefinisikan sebagai sampah pada tahap akhir dari rantai pasokan makanan yang terkait dengan pengecer dan perilaku konsumen (distribusi dan pasar, konsumsi). Populasi yang diperkirakan akan terus meningkat dari tahun ke tahun, juga akan mempengaruhi ketersediaan dan konsumsi pangan. Masalah ini dapat diatasi dengan meningkatkan produksi pangan, namun hal ini tidak akan banyak membantu jika jumlah kehilangan dan pemborosan tidak diminimalisir. Di Indonesia, kegiatan konsumsi tidak hanya untuk memenuhi rasa lapar, tetapi juga menjadi sebuah gaya hidup seperti mengunjungi rumah makan. Rumah makan memiliki potensi yang tinggi untuk menghasilkan sampah makanan. Rumah makan di Banyumas merupakan penghasil sampah makanan tertinggi setelah rumah tangga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peran pengeluaran makanan di rumah makan dalam mencapai inisiatif pengelolaan sampah makanan. Hal ini berkaitan dengan bagaimana rumah makan melihat pengeluaran makanan sebagai strategi untuk mendapatkan dan menjual menu berdasarkan penyesuaian porsi. Metode yang digunakan adalah kuantitatif dan memperoleh data dengan menyebarkan kuesioner kepada 103 responden pemilik rumah makan di Banyumas dengan menggunakan metode regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan pengeluaran makanan atau *food expenditure* berpengaruh terhadap *food waste management* rumah makan di Banyumas. Restoran dapat melakukan inisiatif mitigasi sampah makanan dengan meningkatkan pelayanan rumah makan, menyesuaikan menu dan porsi makanan dengan konsumen, mempertimbangkan penyimpanan bahan baku, dan penyesuaian bahan baku.

Kata Kunci: Banyumas; *Food Expenditure*; *Food Waste*; Rumah Makan