

Membangun Kesadaran Masyarakat dalam Pengelolaan Sampah Makanan di Indonesia melalui Focus Group Discussion

Building Public Awareness of Food Waste Management in Indonesia through Focus Group Discussions

Stevanus Wisnu Wijaya¹, Rike Tri Kumala Dewi²

¹Departemen Rekayasa Perangkat Lunak, Sekolah STEM, Universitas Prasetya Mulya, Indonesia

²Departemen Teknologi Pangan, Sekolah STEM, Universitas Prasetya Mulya

Email: ¹wisnu.wijaya@prasetyamulya.ac.id, ²rike.dewi@prasetyamulya.ac.id

Abstract

Food waste is an increasingly significant environmental problem that requires attention from multiple stakeholders, particularly in encouraging changes in public behavior related to food consumption and waste management. This article aims to identify strategies and recommendations for building public awareness of food waste management in Indonesia. The activity was conducted using a descriptive qualitative approach through a Focus Group Discussion (FGD) involving academics, government representatives, community organizations, and business actors. The discussion results indicate that several initiatives have been implemented, including food donation programs, the utilization of food waste as feed for maggot cultivation within integrated farming systems, and public education campaigns. However, several challenges remain, including inadequate waste sorting regulations, limited logistics systems, and low public awareness of the environmental impacts of food waste. The FGD recommends strengthening cross-sector collaboration, developing participatory policies, and implementing sustainable educational programs to support more effective and sustainable food waste management in Indonesia.

Keywords: *Food waste, Focus Group Discussion, public awareness, food waste management, sustainability*

Abstrak

Sampah makanan merupakan salah satu permasalahan lingkungan yang semakin meningkat dan memerlukan perhatian berbagai pihak, khususnya dalam mendorong perubahan perilaku masyarakat terhadap pola konsumsi dan pengelolaan makanan. Artikel ini bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai strategi dan rekomendasi dalam membangun kesadaran masyarakat terhadap pengelolaan sampah makanan di Indonesia. Kegiatan dilaksanakan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui Focus Group Discussion (FGD) yang melibatkan akademisi, pemerintah, komunitas, dan pelaku usaha. Hasil diskusi menunjukkan bahwa beberapa upaya telah dilakukan, antara lain melalui program donasi makanan, pemanfaatan sampah makanan sebagai pakan maggot dalam sistem pertanian terintegrasi, serta pelaksanaan kampanye dan edukasi kepada masyarakat. Namun, masih ditemukan sejumlah tantangan, seperti belum optimalnya regulasi pemilahan sampah, keterbatasan sistem logistik, dan rendahnya literasi masyarakat mengenai dampak lingkungan dari sampah makanan. Hasil FGD merekomendasikan perlunya penguatan kolaborasi lintas sektor, penyusunan kebijakan yang partisipatif, serta pengembangan program edukasi berkelanjutan sebagai upaya membangun sistem pengelolaan sampah makanan yang lebih efektif dan berkelanjutan di Indonesia.

Kata kunci: *Food waste, Focus Group Discussion, kesadaran masyarakat, pengelolaan sampah makanan, keberlanjutan*

Pendahuluan

Sampah makanan merupakan persoalan serius karena memiliki dampak yang signifikan terhadap lingkungan. Menurut Gustavson et al. (2011) jumlah sampah makanan mencapai sepertiga dari total makanan yang diproduksi. Jumlah yang sangat besar ini tentu saja memiliki dampak yang serius terhadap lingkungan. Proses produksi makanan sangat membutuhkan sumber daya mulai dari proses produksi bahan makanan, transportasi bahan makanan, pengolahan bahan makanan sampai dengan proses pengolahan sampah yang dihasilkan (Mourad, 2016). Selain itu, dampak emisi gas yang dihasilkan dari sampah makanan juga mencemari udara (Rutten et al., 2013). Namun disisi lain, pertumbuhan konsumsi makanan akan terus tumbuh seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk, dan pertumbuhan ekonomi. Semakin makmur masyarakat maka daya beli masyarakat terhadap produk makanan akan meningkat. Konsekuensinya volume sampah makanan akan selalu bertambah setiap tahun.

Upaya untuk menyelesaikan sampah makanan telah menarik perhatian masyarakat global, bahkan berbagai tindakan nyata telah dilakukan (Beretta et al., 2013; Edjabou et al., 2016). Namun proses penyelesaian sampah makanan tidaklah mudah, karena kompleksitas dari isu ini. Makanan bukan hanya dikonsumsi sebagai penawar kelaparan, namun juga memiliki berbagai peran dalam kegiatan sosial kebudayaan (Evans, 2014; Thyberg & Tonjes, 2016). Produksi dan konsumsi makanan melekat erat dengan budaya dimana makanan itu diproduksi dan dikonsumsi. Pada beberapa kebiasaan rutin di Indonesia, menyajikan makanan bagi tamu dalam sebuah aktivitas budaya merupakan bagian erat dari adat istiadat. Bahkan cara penyajian maupun bahan baku meringkali menyampaikan pesan pesan tertentu, bahan makanan dapat menyampaikan simbol status sosial ditengah masyarakat. Tentu saja kita tidak mungkin melarang kreativitas dalam mengolah dan menyajikan makanan dengan dalih sampah yang dihasilkan terlalu banyak karena akan mematikan daya kreatif masyarakat dan juga mengurangi kekayaan budaya. Namun pendekatan yang lebih komprehensif dengan mengembangkan kesadaran akan dampak dari sampah makanan perlu terus menerus dilakukan agar tercipta budaya yang berkawan dengan keberlanjutan lingkungan.

Permasalahan sampah makanan di Indonesia memerlukan pendekatan yang tidak hanya berorientasi pada aspek teknis pengelolaan, tetapi juga pada perubahan perilaku, peningkatan kesadaran masyarakat, serta penguatan kolaborasi antar pemangku kepentingan. Meskipun berbagai inisiatif pengelolaan sampah makanan telah dilakukan, masih diperlukan ruang diskusi yang mampu mempertemukan perspektif akademisi, pemerintah, komunitas, dan pelaku usaha dalam merumuskan solusi yang relevan dengan kondisi Indonesia. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan, strategi, dan rekomendasi dalam membangun kesadaran masyarakat terhadap pengelolaan sampah makanan di Indonesia melalui Focus Group Discussion (FGD) yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui metode Focus Group Discussion (FGD). Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh pemahaman dan perspektif dari berbagai pemangku kepentingan mengenai permasalahan, tantangan, serta strategi pengelolaan sampah makanan di Indonesia. FGD dipilih karena memungkinkan terjadinya pertukaran

pandangan dan pengalaman secara langsung antarpartisipan dalam mengidentifikasi permasalahan serta merumuskan alternatif solusi.

Kegiatan FGD dilaksanakan pada 31 Oktober 2023 secara tatap muka di Collaborative STEM Laboratories, Universitas Prasetiya Mulya. Peserta kegiatan berasal dari berbagai unsur pemangku kepentingan yang memiliki keterkaitan dengan isu pengelolaan sampah makanan, meliputi akademisi, pemerintah, komunitas, dan pelaku usaha.

Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif berupa Focus Group Discussion (FGD). Metode FGD dinilai paling efektif dalam memperoleh pemahaman mendalam dari berbagai sudut pandang partisipan dalam kelompok terfokus (O.Nyumba et al., 2018), terutama jika diperkuat dengan pendekatan deliberative policy-making yang menghasilkan solusi yang dapat diterima secara sosial dan menyeluruh .

Komunitas diwakili oleh Garda Pangan, sebuah organisasi yang bergerak dalam pelaksanaan berbagai aksi untuk mengurangi sampah makanan. Beberapa program yang telah dilakukan antara lain food rescue, yaitu penyelamatan makanan berlebih yang masih layak konsumsi melalui proses pemeriksaan kualitas, pengemasan ulang, dan penyaluran kepada masyarakat yang membutuhkan. Selain itu, Garda Pangan juga melaksanakan program gleaning untuk mengumpulkan bahan pangan yang tidak memenuhi standar estetika tetapi masih layak konsumsi. Garda Pangan turut membangun kolaborasi dengan berbagai lembaga untuk menyalurkan makanan berlebih dari kegiatan sosial dan budaya kepada masyarakat yang membutuhkan.

Kegiatan FGD dilaksanakan pada tanggal 31 Oktober 2023 dan dilakukan secara tatap muka di gedung Collaborative STEM Laboratories Universitas Prasetiya Mulya. Peserta yang hadir adalah sebagai berikut:

Akademisi dari konsorsium IN2FOOD (Interdisciplinary Approach Towards Fostering Collaborative Innovation in Food Waste Management), yaitu Universitas Parahyangan, Universitas Bina Nusantara, Universitas Prasetiya Mulya, Universitas Ma Chung dan Universitas Pembangunan Jaya. Konsorsium IN2FOOD merupakan konsorsium Universitas yang bergerak dalam penguatan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat untuk mengatasi persoalan sampah makanan di Indonesia. Konsorsium ini terdiri atas 3 Universitas dari Eropa yaitu University of Ghent, University of Tampere, dan Hotel School the Hague, serta 5 Universitas dari Indonesia yaitu Universitas Parahyangan, Universitas Pembangunan Jaya, Universitas Bina Nusantara, Universitas Ma Chung, dan Universitas Prasetiya Mulya.

Pengambil kebijakan yaitu kementerian kehutanan dan lingkungan hidup, dengan wakil dari direktorat jenderal pengurangan sampah. Komunitas diwakili oleh Garda Pangan, sebuah NGO yang bergerak dalam menjalankan aksi-aksi mengatasi sampah makanan. Garda Pangan sudah melakukan berbagai aksi-aksi yang mampu mengurangi sampah makanan. Pertama food rescue yaitu menyelamatkan sisa makanan yang berpotensi terbuang dengan langkah langkah untuk menjamin keamanan pangan yang akan dibagikan. Langkah tersebut meliputi pemeriksanaan kualitas makanan berlebih, pengemasan ulang dan membagikannya kepada masyarakat pra sejahtera. Yang kedua adalah gleaning. Aksi ini adalah untuk mengumpulkan sisa sisa bahan makanan yang dianggap tidak memenuhi standar kualitas estetika tetapi masih memenuhi standar nutrisi. Yang ketiga adalah kolaborasi dengan berbagai lembaga untuk menyalurkan makanan berlebih dari event pernikahan maupun kegiatan sosial budaya. Yang keempat adalah

Kelompok bisnis yang hadir yaitu Warung Tuman, Le Meridein Hotel dan PT Maggot Indonesia Lestari. Warung tuman merupakan sebuah rumah makan yang sangat terkenal di kota Tangerang Selatan. Rumah makan ini menempati lahan yang cukup luas, dan bersifat terbuka

alami. Sedangkan Le Meridien Hotel adalah sebuah jaringan hotel tingkat internasional yang telah menaruh perhatian yang mendalam mengenai persoalan sampah makanan. Sedangkan PT Maggot Indonesia lestari merupakan sebuah perusahaan swasta yang bergerak dalam pertanian terintegrasi dengan memanfaatkan sampah makanan sebagai bagian industri pertaniannya. Sampah makanan di olah sebagai sumber makanan maggot. Industri ini telah berjalan hampir 10 tahun dan terbukti mampu bertahan secara ekonomi.

Pelaksanaan FGD dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pembukaan, penyampaian materi mengenai berbagai program dan praktik pengelolaan food waste, diskusi dan pertukaran pandangan antar peserta, serta perumusan rekomendasi kebijakan. Hasil diskusi kemudian dianalisis secara kualitatif dengan mengelompokkan berbagai pandangan dan masukan peserta ke dalam tema-tema utama. Tema tersebut digunakan untuk mengidentifikasi permasalahan prioritas, praktik yang telah dilakukan, hambatan implementasi, serta rekomendasi strategi pengelolaan sampah makanan secara berkelanjutan. Hasil analisis selanjutnya menjadi dasar dalam penyusunan dokumen Policy Brief.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi oleh narasumber dari Garda Pangan mengenai berbagai program dan aksi dalam upaya mengurangi sampah makanan di Indonesia. Materi yang disampaikan memberikan gambaran kepada peserta mengenai kondisi pengelolaan food waste, berbagai upaya yang telah dilakukan, serta tantangan yang masih dihadapi dalam implementasinya. Penyampaian materi ini menjadi dasar bagi peserta untuk memahami permasalahan sebelum melanjutkan ke sesi diskusi dan pertukaran pandangan.



Gambar 1.Penyampaian materi mengenai pengelolaan sampah makanan kepada peserta FGD

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi yang melibatkan peserta dari berbagai latar belakang, termasuk akademisi, pemerintah, komunitas, dan pelaku usaha. Pada sesi ini, peserta secara aktif menyampaikan pandangan, pengalaman, serta masukan terkait permasalahan food loss dan food waste di Indonesia. Diskusi dilakukan untuk mengidentifikasi

permasalahan utama, tantangan dalam pengelolaan sampah makanan, serta alternatif solusi yang dapat diterapkan melalui kolaborasi lintas sektor.



Gambar 2. Sesi diskusi dan pertukaran pandangan antar peserta FGD

Pentingnya definisi Food Loss dan Food Waste

Pengertian tentang apa sebenarnya Food Loss dan Food Waste sangat diperlukan agar kebijakan dapat direncanakan, diterapkan dan dimonitor dengan baik. Partisipan dari pengambil kebijakan menyatakan bahwa " Sampai saat ini belum ada kesepakatan yang jelas tentang Food Loss dan Food Waste" Hal ini sesuai dengan yang di nyatakan oleh Chaboud & Daviron (2017) bahwa berdasarkan studi yang dilakukannya terhadap definisi Food Loss yang dikeluarkan oleh Uni Eropa dan FAO masih terdapat inkonsistensi. Dalam Bahasa Indonesia, dalam laporan studi tentang Food Loss dan Food Waste yang dipublikasikan, Food Loss disebut sebagai susut makanan dalam Bahasa Indonesia. Dalam laporan Bapenas, Food Loss terjadi dalam 3 tahap yaitu tahap produksi, tahap pasca panen serta tahap pemrosesan dan pengemasan(BAPENAS, 2022). Selama 20 tahun terakhir, susut makanan sudah dapat berkurang karena pemanfaatan teknologi yang semakin canggih. Sedangkan Food Waste terjadi pada tahap distribusi dan pemasaran serta tahap konsumsi. Titik paling kritis terjadi pada tahap konsumsi dimana sampah makanan banyak ditimbulkan.

Pengertian atau definisi yang jelas akan membantu masyarakat dalam menyusun aksi bersama menanggulangi sampah makanan. Aksi perlu dilakukan secara kolaboratif, tidak mungkin dikerjakan oleh satu pihak saja, mengingat kompleksitas persoalan sampah makanan. Kolaborasi antar pihak akan berjalan efektif jika ada kesepakatan tentang pengertian yang jelas dan bisa menjadi pedoman bersama.

Aksi aksi yang sudah dilaksanakan di Indonesia

Berbagai aksi yang sudah dilakukan antara lain adalah donasi makanan. Donasi makanan merupakan kasi yang umum dilakukan oleh berbagai organsiasi dan keluarga. Bahkan donasi makanan ini merupakan Tindakan yang secara budaya di anggap positif dan sangat dihargai. Ketika sebuah keluarga telah selesai menjalankan sebuah acara, sisa makanan yang layak makan dan masih tersedia akan dibagikan kepada tetangga dan orang orang lain yang membutuhkan.

Ini merupakan Tindakan yang umum dilakukan dalam berbagai latar belakang sosial budaya di Indonesia. Pada sebuah jaringan restoran internasional, sisa makanan layak makan akan dibagikan kepada staffnya untuk dikonsumsi di rumah. Begitu juga dalam sebuah restoran setelah mereka menjalankan flash sale period. Garda pangan sebagai organisasi not for profit telah mengorganisir aksi donasi makanan tersebut di berbagai kota. Aksi donasi makanan dipandang mampu untuk mengurangi sampah makanan secara signifikan.

Tindakan berikutnya adalah mengolah sampah makanan menjadi bahan makanan melalui proses daur ulang. Daur ulang disini tentu saja membutuhkan proses dan teknologi yang mumpuni dan sesuai. Dalam hal ini, proses daur ulang ini telah dilaksanakan oleh Maggot Indonesia Lestari, melalui program pertanian terpadu yang mereka Kelola. Sampah makanan yang dikirimkan ke situs pengolahan sampah makanan Maggot Indonesia Lestari di proses sebagai bahan makanan BSF atau Black Soldier Fly. BSF ini dapat mengkonsumsi sampah makanan dalam jumlah yang sangat besar, bahkan Maggot Indonesia Lestari perlu upaya tersendiri untuk mendapatkan sampah makanan bagi keperluan konsumsi BSF. BSF yang sudah tumbuh dewasa akan dijadikan bahan makanan ikan dan peternakan ayam. Sedangkan kotoran ayam akan di gunakan sebagai bahan baku pupuk pertanian. Sistem pertanian terpadu ini mampu mendaur ulang lebih dari 5 ton sampah makanan per hari. Bahkan pola bisnis ini telah terbukti secara ekonomi mampu bertahan dan menghidupi Perusahaan.

Tantangan dalam menjalankan aksi aksi

Persoalan utama dalam mengatasi sampah makanan adalah belum ada regulasi yang komprehensif dan mampu mendorong pengolahan sampah dengan baik. Mulai dari pemilahan sampah yang belum diatur dengan peraturan, dan tata Kelola yang baik. Sampah makanan yang tidak terpisah dengan jenis sampah lain akan memiliki nilai ekonomis yang rendah. Contoh yang jelas adalah persoalan yang dihadapi oleh Maggot Indonesia Lestari, dimana banyak sampah makanan yang tercampur dengan plastic dan bahan non organic lain. Sampah makanan yang tercampur perlu dipilah karena sampah an organic tidak dapat dikonsumsi oleh BSF. Dalam kasus ini, sampah an organic seperti plastik dianggap sebagai polutan bagi sampah makanan. Perlu teknologi pemilahan yang memadai untuk memisahkan sampah makanan dan sampah anorganik. Dalam kasus ini maka membutuhkan investasi baru yang tentu saja mengurangi nilai ekonomis dari sampah makanan.

Selain itu, system logistic yang baik juga perlu di kembangkan. Sebagai mana kita ketahui bahwa sampah makanan dapat menimbulkan bau yang tersebar kemana mana selama proses pengiriman dan pengolahan. Sistem logistic dengan truk sampah tertutup diperlukan agar bau tidak tersebar kemana mana. Investasi ini diperlukan agar proses pengolahan sampah makanan dapat berjalan dengan baik.

Perlunya merancang kampanye dan edukasi yang tepat

Salah satu titik kritis timbulan sampah makanan adalah pada fase konsumsi oleh masyarakat luas. Pada tahap ini maka perilaku Masyarakat memiliki kontribusi terhadap sampah makanan. Untuk mengatasi persoalan ini maka edukasi dan kampanye yang tepat sasaran sangat diperlukan. Edukasi perlu dilakukan melalui berbagai program Pendidikan formal dan kampanye media sosial untuk meningkatkan pemahaman Masyarakat luas terhadap sampah makanan.

Rangkaian kegiatan Focus Group Discussion ditutup dengan dokumentasi bersama seluruh peserta dan narasumber. Kegiatan ini memperlihatkan keterlibatan berbagai pemangku kepentingan dalam membangun kesamaan pemahaman serta komitmen bersama terhadap pengelolaan sampah makanan di Indonesia. Keterlibatan akademisi, pemerintah, komunitas, dan pelaku usaha diharapkan dapat memperkuat kolaborasi dalam merumuskan strategi dan rekomendasi pengelolaan food waste yang lebih berkelanjutan.



Gambar 3. Foto bersama narasumber dan seluruh peserta kegiatan Focus Group Discussion (FGD)

Rekomendasi Strategis Pengelolaan Sampah Makanan

Berdasarkan hasil Focus Group Discussion, terdapat beberapa rekomendasi utama yang dapat dikembangkan dalam pengelolaan sampah makanan di Indonesia. Pertama, diperlukan penyamaan pemahaman dan definisi mengenai food loss dan food waste sebagai dasar dalam penyusunan kebijakan, pengukuran, dan evaluasi pengelolaan sampah makanan. Kedua, diperlukan penguatan regulasi terkait pemilahan sampah sejak dari sumbernya agar sampah makanan dapat dikelola secara lebih efektif dan memiliki nilai manfaat yang lebih tinggi. Ketiga, praktik pengelolaan sampah makanan yang telah dilakukan oleh berbagai komunitas dan pelaku usaha, seperti donasi makanan layak konsumsi dan pemanfaatan sampah organik melalui budidaya Black Soldier Fly (BSF), perlu didukung dan dikembangkan secara lebih luas. Keempat, peningkatan kesadaran masyarakat perlu dilakukan secara berkelanjutan melalui pendidikan, kampanye publik, dan pemanfaatan media sosial. Seluruh rekomendasi tersebut memerlukan kolaborasi antara pemerintah, akademisi, komunitas, pelaku usaha, dan masyarakat agar pengelolaan sampah makanan dapat dilaksanakan secara terpadu dan berkelanjutan.

Kesimpulan

Hasil Focus Group Discussion menunjukkan bahwa pengelolaan sampah makanan di Indonesia memerlukan pendekatan yang komprehensif dan kolaboratif. Beberapa praktik yang telah dilakukan, seperti donasi makanan layak konsumsi, pemanfaatan sampah makanan melalui budidaya maggot, serta kampanye edukasi, memiliki potensi untuk mengurangi timbulan sampah makanan. Namun, implementasinya masih menghadapi berbagai tantangan, terutama terkait

belum optimalnya regulasi pemilahan sampah, keterbatasan sistem logistik, dan rendahnya kesadaran masyarakat.

Oleh karena itu, diperlukan penguatan kolaborasi antara pemerintah, akademisi, komunitas, pelaku usaha, dan masyarakat dalam mengembangkan sistem pengelolaan sampah makanan yang berkelanjutan. Edukasi dan kampanye secara berkelanjutan, didukung oleh kebijakan yang partisipatif dan pengembangan praktik pengelolaan yang sesuai dengan kondisi lokal, menjadi langkah penting dalam membangun kesadaran masyarakat terhadap pengurangan sampah makanan di Indonesia.

Ucapan Terima Kasih

Penulis berterima kasih kepada ERASMUS+ CBHE (Capacity Building in Higher Education) atas dukungan pendanaan terhadap projek IN2FOOD melalui hibah nomor 618717-EPP-1-2020-1-ID-EPPKA2-CBHE-JP, dan kepada peserta konsorsium IN2FOOD atas terselenggaranya kegiatan ini. Tidak lupa kami ucapkan terimakasih kepada Garda Pangan, dan seluruh peserta FGD ini.

Daftar Pustaka

- Abeliotis, K., Lasaridi, K., & Chroni, C. (2014). Attitudes and behaviour of Greek households regarding food waste prevention. *Waste Management and Research*, 32(3). <https://doi.org/10.1177/0734242X14521681>
- Beretta, C., Stoessel, F., Baier, U., & Hellweg, S. (2013). Quantifying food losses and the potential for reduction in Switzerland. *Waste Management*, 33(3). <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2012.11.007>
- Edjabou, M. E., Petersen, C., Scheutz, C., & Astrup, T. F. (2016). Food waste from Danish households: Generation and composition. *Waste Management*, 52. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2016.03.032>
- Evans, D. (2011). Blaming the consumer - once again: The social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. *Critical Public Health*, 21(4). <https://doi.org/10.1080/09581596.2011.608797>
- Evans, D. (2014). Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life. In *Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*.
- Graham-Rowe, E., Jessop, D. C., & Sparks, P. (2014). Identifying motivations and barriers to minimising household food waste. *Resources, Conservation and Recycling*, 84. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2013.12.005>
- Gustavson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R., & Meybeck, A. (2011). *Global Food Losses and Food Waste*.
- Mondéjar-Jiménez, J. A., Ferrari, G., Secondi, L., & Principato, L. (2016). From the table to waste: An exploratory study on behaviour towards food waste of Spanish and Italian youths. *Journal of Cleaner Production*, 138. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.06.018>
- Mourad, M. (2016). Recycling, recovering and preventing "food waste": Competing solutions for food systems sustainability in the United States and France. *Journal of Cleaner Production*, 126. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.03.084>

- Neff, R. A., Spiker, M. L., & Truant, P. L. (2015). Wasted food: U.S. consumers' reported awareness, attitudes, and behaviors. *PLoS ONE*, *10*(6). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0127881>
- O.Nyumba, T., Wilson, K., Derrick, C. J., & Mukherjee, N. (2018). The use of focus group discussion methodology: Insights from two decades of application in conservation. *Methods in Ecology and Evolution*, *9*(1). <https://doi.org/10.1111/2041-210X.12860>
- Porpino, G., Parente, J., & Wansink, B. (2015). Food waste paradox: Antecedents of food disposal in low income households. *International Journal of Consumer Studies*, *39*(6). <https://doi.org/10.1111/ijcs.12207>
- Qi, D., & Roe, B. E. (2016). Household food waste: Multivariate regression and principal components analyses of awareness and attitudes among u.s. consumers. *PLoS ONE*, *11*(7). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0159250>
- Quested, T. E., Marsh, E., Stunell, D., & Parry, A. D. (2013). Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours. *Resources, Conservation and Recycling*, *79*. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2013.04.011>
- Radzymińska, M., Jakubowska, D., & Staniewska, K. (2016). CONSUMER ATTITUDE AND BEHAVIOUR TOWARDS FOOD WASTE. *Journal of Agribusiness and Rural Development*, *10*(1). <https://doi.org/10.17306/jard.2016.20>
- Reisch, L., Eberle, U., & Lorek, S. (2013). Sustainable food consumption: an overview of contemporary issues and policies. *Sustainability: Science, Practice and Policy*, *9*(2). <https://doi.org/10.1080/15487733.2013.11908111>
- Rutten, M., Nowicki, P., Bogaart, M.-J., & Aramyan, L. (2013). Reducing food waste by households and in retail in the EU: A prioritisation using economic, land use and food security impacts. In *Landbouw Economisch Instituut*.
- Stancu, V., Haugaard, P., & Lähteenmäki, L. (2016). Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. *Appetite*, *96*. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.08.025>
- Steg, L., & Vlek, C. (2009). Encouraging pro-environmental behaviour: An integrative review and research agenda. *Journal of Environmental Psychology*, *29*(3). <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2008.10.004>
- Thyberg, K. L., & Tonjes, D. J. (2016). Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. In *Resources, Conservation and Recycling* (Vol. 106). <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2015.11.016>
- UNEP. (2014). Prevention and reduction of food and drink waste in businesses in households, version 1.0. In *United Nations Environment Programme* (Vol. 1, Number 1).
- Watson, M., & Meah, A. (2012). Food, Waste And Safety: Negotiating Conflicting Social Anxieties Into The Practices Of Domestic Provisioning. *Sociological Review*, *60*(SUPPL.2). <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12040>
- WRAP. (2012). *Household Food and Drink Waste in the United Kingdom 2012. Final Report*.