

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Instrumen Pengumpulan Data Wawancara

Nama :

Umur :

Tempat Tinggal :

Pekerjaan :

1. Seberapa sering anda berkunjung ke restoran?

1-3x /bulan (jarang)

4-7x/ bulan (cukup sering)

>8/ bulan (sering)

2. Apa yang anda mengerti tentang zero waste dan manfaatnya?

3. Bagaimana pengalaman anda dengan makan di suatu restoran dengan konsep zero waste?

4. apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan anda untuk makan di restoran dengan konsep zero waste?

5. Apa tanggapan anda tentang restoran yang berkonsep zero waste untuk membantu mengembangkan zero waste?

6. bagaimana konsep zero waste disuatu restoran dapat meningkatkan minat anda?

Lampiran 2 : Bukti Informan Wawancara

Nama : A

Umur : 21

Tempat Tinggal : Surabaya

Pekerjaan : Mahasiswa Kuliner

1. Seberapa sering anda berkunjung ke restoran?	4-7x /bulan (cukup sering)
2. Apa yang anda mengerti tentang zero waste dan manfaatnya?	Mengerti, tentang pemakaian semua bahan
3. Bagaimana pengalaman anda dengan makan di suatu restoran dengan konsep zero waste?	Bagus untuk menghindari pembuangan berlebihan dari limbah makanan
4. apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan anda untuk makan di restoran dengan konsep zero waste?	Menjaga lingkungan dan meminimalisir limbah
5. Apa tanggapan anda tentang restoran yang berkonsep zero waste untuk membantu mengembangkan zero waste?	Semoga tetap berjalan guna membantu merawat bumi lebih baik lagi

6. bagaimana konsep zero waste di suatu restoran dapat meningkatkan minat anda?	Rasa penasaran bagaimana mereka mengolah bahan ² sisa menjadi produk yang layak makan dan enak
---	---

Nama : K

Umur : 24

Tempat Tinggal : Surabaya

Pekerjaan : chef

1. Seberapa sering anda berkunjung ke restoran?	>8/ bulan (sering)
2. Apa yang anda mengerti tentang zero waste dan manfaatnya?	tidak ada bahan yang dibuang samasekali, bermanfaat karna memaksimalkan penggunaan bahan seluruhnya
3. Bagaimana pengalaman anda dengan makan di suatu restoran dengan konsep zero waste?	Bagus sangat menarik minat ku karena banyak hal baru
4. apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan anda untuk makan di restoran dengan konsep zero waste?	tertarik jika menyajikan seluruh dari suatu bahan tanpa ada sedikitpun yang tidak dipakai
5. Apa tanggapan anda tentang restoran yang berkonsep zero waste untuk membantu mengembangkan zero waste?	bagus, mantap, kembangkan
6. bagaimana konsep zero waste disuatu restoran dapat meningkatkan minat anda?	buatlah makanan yang unik dari suatu bahan tanpa ada yang dibuang, termasuk biji”nya, kulit” nya.

Nama : V

Umur : 29

Tempat Tinggal : Surabaya

Pekerjaan : chef

1. Seberapa sering anda berkunjung ke restoran?	>8/ bulan (sering)
2. Apa yang anda mengerti tentang zero waste dan manfaatnya?	Kalo menurut gw si zero waste itu btrti kita pakai sisa2 yg biasanya dibuang tp kita jadiin suatu produk jntuk di jual. Misalnya ya kulit jeruk kita jadiin candied orange.
3. Bagaimana pengalaman anda dengan makan di suatu restoran dengan konsep zero waste?	Menarik, karna saya jadi makan hal2 baru yg biasanya saya ga makan
4. apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan anda untuk makan di restoran dengan konsep zero waste?	Menu yang menarik, makanan yg enak, dan chef yg bekerja disana
5. Apa tanggapan anda tentang restoran yang berkonsep zero waste untuk membantu mengembangkan zero waste?	Bagus, untuk bisnis menurut gue bagus

6. bagaimana konsep zero waste disuatu restoran dapat meningkatkan minat anda?	Sebenarnya kalo ini gue ga terlalu peduli sih, as long as chefnya gue tau itu enak, makanannya enak pasti gw makan
--	---

Nama : Y

Umur : 23 taun

Tempat Tinggal : Surabaya

Pekerjaan : mahasiswa kuliner

1. Seberapa sering anda berkunjung ke restoran?	4-7x/ bulan (cukup sering)
2. Apa yang anda mengerti tentang zero waste dan manfaatnya?	Sedikit mengerti, agar dapat memaksimalkan penggunaan bahan dan meminimalkan bahan yang tidak terpakai
3. Bagaimana pengalaman anda dengan makan di suatu restoran dengan konsep zero waste?	Biasanya menyediakan menu yang kreatif dan out of the box, dan rasa makanannya menarik juga
4. apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan anda untuk makan di restoran dengan konsep zero waste?	Harga dan tampilan makanan yang disediakan, dan kreativitas penggunaan bahan”nya
5. Apa tanggapan anda tentang restoran yang berkonsep zero waste untuk membantu mengembangkan zero waste?	Sangat bagus dan kreatif, menghargai chef yang membuat konsep tersebut
6. bagaimana konsep zero waste disuatu restoran dapat meningkatkan minat anda?	Mempercantik tampilan makanan dan memberikan pelayanan yang baik

Nama : P

Umur : 25

Tempat Tinggal : Surabaya

Pekerjaan : Full time eater

1. Seberapa sering anda berkunjung ke restoran?	>8/ bulan (sering)
2. Apa yang anda mengerti tentang zero waste dan manfaatnya?	Penggunaan suatu bahan tanpa sisa yang bertujuan membantu mengurangi limbah
3. Bagaimana pengalaman anda dengan makan di suatu restoran dengan konsep zero waste?	Baik, banyak hasil produk yang out of the box
4. apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan anda untuk makan di restoran dengan konsep zero waste?	Yang penting sih rasa sih karena kalau semua berkreasi tapi rasa tidak enak juga tidak bagus untuk restoran ya kan tentu yang kedua juga kredibilitas restonya juga bisa kalo track record bagus pasti lah mau makan sana
5. Apa tanggapan anda tentang restoran yang berkonsep zero waste untuk membantu mengembangkan zero waste?	Bagus bisa membantu mengurangi limbah

6. bagaimana konsep zero waste di suatu restoran dapat meningkatkan minat anda?	Karena suka dengan hal yang baru saya
---	--

Nama : A

Umur : 45

Tempat Tinggal : Surabaya

Pekerjaan : pelaku usaha kuliner

1. Seberapa sering anda berkunjung ke restoran?	4-7x/ bulan (cukup sering)
2. Apa yang anda mengerti tentang zero waste dan manfaatnya?	Zero waste itu tidak menyisahkan apapun dan bermanfaat untuk lingkungan juga bisa
3. Bagaimana pengalaman anda dengan makan di suatu restoran dengan konsep zero waste?	Kaget awalnya karena kok bisa jadi begini makanannya
4. apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan anda untuk makan di restoran dengan konsep zero waste?	Pertama memang karena memang ingin mencoba sekaligus membantu lah dalam hal zero waste terus kedua bisa dari rasa sih karena kalo emang gaenak buat apa juga gitu sama kayak td pengen tau dibuat apa sih bahan ini
5. Apa tanggapan anda tentang restoran yang berkonsep zero waste untuk membantu mengembangkan zero waste?	Bagus bisa diteruskan karena membantu lingkungan juga

<p>6. bagaimana konsep zero waste disuatu restoran dapat meningkatkan minat anda?</p>	<p>Sebuah restoran yang menggunakan konsep zero waste memiliki daya tarik sendiri bagi pelaku kuliner pelaku sosial dan pencinta makanan, penggunaan sebuah bahan yang memukau dapat menarik minat orang serta teknik pengolahan bahan yang memukau juga membuat saya ingin mengalami pengalaman tersebut. Tetapi sebuah rasa dari restoran tersebut tetap harus on point meskipun itu bisa kembali kepada selera masing-masing tetapi yang diharapkan adalah hasil yang enak. Ini pun bisa membuat kita membantu kontribusi dalam hal sustainabilty dan percaya pada restoran ini benar benar menerapkan konsepnya dengan baik.</p>
---	--

Lampiran 3 : Kartu Bimbingan Konsultasi



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

Jl. Puncak Permai II no. 28 Surabaya;
 Jl. Desa Duren Sewu Km. 03 Pandaan – Pasuruan
 Website: www.sages.ac.id

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR/ MAGANG*

Nama : Hansel Timothy NIM : 22110069
 PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner
 JUDUL : Analisis Minat Masyarakat Surabaya Terhadap Zero Waste Program untuk mengembangkan sustainability
 DOSEN PEMBIMBING : Titin Lestoringsih, S.E., M.U.

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	2/6/2025	Konsul Judul	
2	3/6/2025	Konsul bab 1, 2, 3.	
3	9/6/2025	Revisi bab 1, 2, 3.	
4	10/6/2025	Konsul Pertanyaan + acc bab 1, 2, 3.	
5	16/6/2025	Konsul bab 4, 5, daftar pustaka, lampiran	
6	17/6/2025	acc bab 4, 5.	
7	18/6/2025	acc Final Project.	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

*) Minimal jumlah bimbingan sebagai syarat untuk ujian adalah 7x

Makalah di disetujui pada 18/6/2025 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

Dosen Pembimbing