

ABSTRAK

Limbah Industri kuliner adalah salah satu jenis limbah organik yang berasal dari sisa bahan makanan yang sudah tidak layak dikonsumsi. Tujuan dari restoran berkonsep *zero waste* untuk mengembangkan *sustainability* dengan melibatkan faktor kesadaran diri, kualitas makanan, teknik pengolahan bahan dan kredibilitas restoran serta koki. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi persepsi masyarakat di Kota Surabaya terhadap restoran berkonsep *zero waste* untuk mengembangkan *sustainability*. Melalui pendekatan kualitatif dengan metode wawancara yang mendalam dengan responden yang memiliki latar belakang industri kuliner. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa minat yang cukup besar terhadap pengalaman kuliner berkonsep *zero waste* dan banyaknya persepsi masyarakat yang mendukung praktik *sustainability*. Untuk itu jika ingin membuka konsep restoran *zero waste* langkah baiknya melibatkan faktor-faktor penentu yang dapat meningkatkan minat konsumen. Dan bagi konsumen untuk tetap kritis dalam memilih restoran. Serta untuk restoran yang sudah berkonsep *zero waste* tetap dipertahankan.

Kata Kunci : Minat; Restoran *zero waste*; Surabaya; *Sustainability*

ABSTRACT

Culinary industry waste is one type of organic waste that comes from leftover food ingredients that are no longer suitable for consumption. The purpose of a zero waste concept restaurant is to develop sustainability by involving self-awareness factors, food quality, ingredient processing techniques and the credibility of the restaurant and chef. This study aims to explore the perception of the community in the city of Surabaya towards zero waste concept restaurants to develop sustainability. Through a qualitative approach with an in-depth interview method with respondents who have a culinary industry background. The results of this study indicated that there is quite a lot of interest in practicing zero waste culinary concepts and many public perceptions support sustainability practices. For that, if you want to open a zero waste restaurant concept, it would be better to involve determining factors that can increase consumer interest. And for consumers to remain critical in choosing a restaurant. And for restaurants that already have a zero waste concept, they are maintained.

Keywords: *Interest; Surabaya; Sustainability; Zero waste restaurant*