

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Limbah Industri kuliner adalah salah satu jenis limbah organik yang berasal dari sisa bahan makanan yang sudah tidak layak dikonsumsi, tidak terpakai, sisa olahan maupun produk gagal pada saat proses produksi. Menurut Badan Pangan Nasional (Bapanas, 2019) mencatat total kerugian dari limbah makanan atau *Food Loss and Waste (FLW)* pada 2000-2019 mencapai 23-48 juta ton per tahun, setara dengan Rp213-551 triliun per tahun. Limbah pangan masuk ke dalam jenis limbah yang mudah terurai oleh mikroorganisme karena sifatnya yang mempunyai rantai kimia pendek. Hasil uraian dari mikroorganisme tersebut cenderung berbau dan membusuk. Meskipun demikian limbah pangan memiliki dampak signifikan terhadap lingkungan dan kesehatan manusia. Dampak negatifnya meliputi pencemaran air dan tanah, produksi gas rumah kaca, serta penyebaran penyakit

Permasalahan sampah masih menjadi persoalan rumit di Indonesia. Metode pengolahan sampah yang belum maksimal, baik di tingkat rumah tangga maupun di industri kuliner, membuat produksi sampah di Indonesia meningkat (Andina, 2019). Penerapan sistem *zero waste* dapat membantu dalam memecahkan masalah di dalam industri kuliner (Natal, 2025). *Zero waste* merupakan konsep gaya hidup yang bertujuan meminimalkan jumlah sampah yg dihasilkan untuk menjadikan suatu yang bermanfaat. Konsep ini menekankan pada penggunaan barang yang dapat digunakan kembali. Restoran yang mengaplikasikan konsep ini dapat memberikan dampak positif bagi lingkungan sekitar.

Restoran tanpa limbah bertujuan untuk meminimalkan dan mengalihkan limbah dari tempat pembuangan akhir dengan menerapkan strategi seperti mengurangi, menggunakan kembali, mendaur ulang, dan membuat kompos. Tujuannya adalah menjalankan restoran yang menguntungkan dengan dampak lingkungan yang minimal. Sebuah restoran biasanya dianggap "tanpa limbah" jika mengalihkan 90% limbahnya dari tempat pembuangan akhir (Camelia, 2024). Tetapi pada umumnya restoran tanpa limbah adalah restoran yang mendukung

upaya *zero waste* dari segi pemanfaatan bahan, perhatian dalam pengolahan limbah, dan kesadaran dalam lingkungan di sekitarnya. Oleh karena itu banyak juga menerapkan konsep restoran *zero waste* ini. Mereka juga berlomba-lomba untuk bisa mendapatkan berbagai macam penghargaan.

Penghargaan *Michelin* pun ikut serta membuat penghargaan *green star restaurant*, sebagai salah satu wujud apresiasi restoran tersebut. *Michelin Green Star* adalah penghargaan tahunan yang menyoroti restoran-restoran yang berada di garis depan industri dalam hal praktik berkelanjutan mereka. Mereka bertanggung jawab atas standar etika dan lingkungan mereka, dan bekerja sama dengan produsen dan pemasok yang berkelanjutan untuk menghindari pemborosan dan mengurangi atau bahkan menghilangkan plastik dan bahan-bahan lain yang tidak dapat didaur ulang dari rantai pasokan mereka (Michelin, 2021).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat minat masyarakat Surabaya terhadap konsep restoran *zero waste*. Dikarenakan *sustainability* juga menjadi tanggung jawab warga Surabaya dan dapat membantu menciptakan lingkungan yang lebih baik untuk warga Surabaya. Juga meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya serta manfaatnya dari *zero waste* dan *sustainability*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang dapat diuraikan rumusan masalah sebagai berikut :

- 1) Bagaimana minat warga Surabaya terhadap konsep restoran *zero waste* untuk mengembangkan *sustainability* ?
- 2) Bagaimana persepsi konsumen di Surabaya terhadap konsep restoran *zero waste* untuk mengembangkan *sustainability* ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Dari rumusan masalah dapat diuraikan tujuan penelitian sebagai berikut :

- 1) Untuk mengetahui minat warga Surabaya terhadap konsep restoran *zero waste* dapat membantu mengembangkan *sustainability*.
- 2) Untuk mengetahui persepsi warga Surabaya terhadap konsep restoran *zero waste* dapat mengembangkan *sustainability*.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Manfaat teoritis di bidang konsep restoran *zero waste* ini adalah mampu sebagai pijakan dan referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan peningkatan praktik *sustainability* serta menjadi bahan kajian lebih lanjut.

### **1.4.2 Manfaat Praktik**

1. Bagi peneliti, berharap dapat menjawab pertanyaan tentang minat warga Surabaya terhadap restoran yang berkonsep *zero waste* dapat membantu mengembangkan *sustainability*.
2. Bagi wirausahawan, penelitian ini diharapkan dapat membantu pengaruh minat konsumen terhadap konsep *zero waste* di restoran
3. Bagi pembaca, penelitian ini dapat memberikan informasi dan kesadaran tentang konsep *zero waste* di suatu restoran dapat membantu *sustainability*.