

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Analisis Minat Masyarakat Surabaya Terhadap *Zero Waste* Restoran Untuk Mengembangkan *Sustainability*

Mengacu pada informasi Dinas Sosial Kota Surabaya (Dinsos, 2024), Kesadaran warga Surabaya terhadap sustainability (keberlanjutan) terus meningkat, terlihat dari berbagai upaya pemerintah kota dan partisipasi masyarakat dalam program-program lingkungan. Pemerintah mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam pengelolaan sampah, dan pemanfaatan energi terbarukan. Warga Surabaya juga semakin aktif dalam program *zero waste*, dan pengurangan limbah makanan. Serta berdasarkan penelitian (Solihin, 2024), sudah banyak warga yang peduli dengan konsep *zero waste* ini. Warga Surabaya sudah banyak yang paham akan pentingnya gaya hidup *zero waste* yang dapat membantu mengembangkan *sustainability*, kecenderungan ini yang dapat membuat banyaknya bermunculan restoran-restoran baru dengan konsep *zero waste* ini. Selain itu berdasarkan tanggapan dari para partisipan, minat ini dapat didorong oleh beberapa faktor, yaitu rasa sadar akan pentingnya *sustainability*, kualitas makanan yang disajikan pasti terjamin, melihat bagaimana restoran tersebut mengolah sebuah bahan yang tidak terpakai, dan juga untuk kesenangan tersendiri. Berikut alasan yang mendorong minat mengunjungi restoran dengan konsep *zero waste* di Surabaya, berdasarkan wawancara dari ke enam informan :

- 1) Kesadaran pentingnya *sustainability* adalah salah satu faktor yang mempengaruhi minat warga Surabaya untuk datang. Hal ini terjadi dikarenakan adanya keinginan yang sama dengan restoran untuk berkontribusi dalam konsep *zero waste* untuk mengembangkan *sustainability*. Dengan demikian tamu juga bisa percaya akan yang dilakukan restoran tersebut.

Menurut Informan 2 (Wawancara, 12 Juni 2025)

” *Zero waste* itu tidak menyisahkan apapun dan bermanfaat untuk lingkungan juga bisa, Pertama memang karena memang ingin mencoba sekalian membantu lah dalam hal *zero waste*”

- 2) Kualitas rasa makanan yang disajikan menjadi faktor penting jika datang di

restoran, banyak orang yang hanya datang hanya sekali dikarenakan rasa kualitas daripada suatu makanan yang kurang memuaskan. Menurut (Potter, 2012) kualitas makanan merupakan keunggulan dari makanan yang mencakup rasa, penampilan, serta kandungan nutrisi.

Menurut Informan 2 (Wawancara, 12 Juni 2025)

“bisa dari rasa sih karena kalo emang ga enak buat apa juga makan disana”

Menurut Informan 1 (Wawancara, 13 Juni 2025)

“Yang penting sih rasa sih karena kalau semua berkreasi tapi rasa tidak enak juga tidak bagus untuk restoran ya kan”

- 3) Teknik pengolahan bahan merupakan salah satu faktor juga dikarenakan minat orang juga ingin melihat bagaimana suatu restora dapat mengolah sesuatu yang unik dan tidak dipikirkan sebelumnya untuk digunakan dalam hal kuliner ini. Sehingga ini dapat menjadi suatu alat untuk menarik minat orang juga dalam membuka restoran berkonsep *zero waste*.

Menurut Informan 6 (Wawancara, 13 Juni 2025)

“buatlah makanan yang unik dari suatu bahan tanpa ada yang dibuang, termasuk biji”nya, kulit”nya.”

Menurut Informan 5 (Wawancara, 13 Juni 2025)

“Rasa penasaran bagaimana mereka mengolah bahan² sisa menjadi produk yang layak makan dan enak”

- 4) Kredibilitas restoran dan koki merupakan faktor terakhir yang mempengaruhi minat orang untuk datang di restoran yang berkonsep *zero waste* ini. Dikarenakan penikmat dunia kuliner juga banyak orang dari industri kuliner sehingga orang-orang banyak yang berdatangan karena rasa ingin tau tentang bagaimana restoran dan koki tersebut meracik sebuah hidangan yang luar biasa, Juga banyaknya restoran dan koki yang mendapat penghargaan bisa menarik minat orang untuk datang.

Menurut Informan 4 (Wawancara, 14 Juni 2025)

“ Menu yang menarik, makanan yg enak, dan *chef* yg bekerja disana, Sebenarnya kalo ini saya ga terlalu peduli sih, *as long as chefnya* saya tau itu enak, makanannya enak pasti saya makan”

4.2 Persepsi Masyarakat Surabaya Terhadap *Zero Waste* Restoran Untuk Mengembangkan *Sustainability*

Restoran dengan konsep *zero waste* adalah usaha kuliner yang berupaya meminimalkan, bahkan menghilangkan, sampah yang dihasilkan dari operasional mereka. Tujuannya adalah untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan

dengan mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan mendaur ulang atau mengolah limbah yang ada. Bukan sekedar itu tetapi juga bisa membangun restoran dengan bahan-bahan ramah lingkungan dan mendaur ulang, serta menggunakan energi terbarukan dan juga memberikan informasi kepada pelanggan tentang pentingnya menjaga lingkungan dan mendorong mereka untuk berpartisipasi dalam upaya zero waste.

Menurut Informan 2 (Wawancara, 12 Juni 2025)

“Zero waste itu tidak menyisahkan apapun dan bermanfaat untuk lingkungan juga bisa, 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 diharapakan adalah hasil yang enak. Ini pun bisa membuat saya membantu kontribusi dalam hal *sustainability* dan percaya pada restoran ini benar benar menerapkan konsepnya dengan baik.

Menurut Informan 3 (Wawancara, 12 Juni 2025)

” Restoran *zero waste* itu agar dapat memaksimalkan penggunaan bahan dan meminimalkan bahan yang tidak terpakai. Dan menyediakan menu yang kreatif dan *out of the box*, dan rasa makanannya menarik juga. Harga dan tampilan makanan yang disediakan, dan kreativitas penggunaan bahan-bahannya juga menjadi penentu untuk makan disana.”

Menurut (Natal, 2025) *zero waste* merupakan pendekatan holistik yang bertujuan untuk meminimalkan limbah dengan mengoptimalkan sumber daya dan mengubah pola konsumsi serta produksi menjadi lebih berkelanjutan. Dalam konteks pengurangan *food waste*, prinsip *zero waste* memberikan solusi yang menyeluruh untuk menangani masalah ini. Dengan menerapkan prinsip-prinsip ini, kita tidak hanya mengurangi limbah dan emisi gas rumah kaca, tetapi juga menciptakan sistem pangan yang lebih efisien dan berkelanjutan, serta secara langsung mengurangi *food waste* dalam seluruh rantai pasokan pangan. Tetapi juga menurut (Aji, 2016) jika ada restoran yang membuat ada beberapa hal yang wajib diperhatikan juga tidak akan menjadi hal negatif untuk konsep *zero waste* ini. Karena perubahan iklim dapat merubah harga bahan baku di pasar dan memperngaruhi harga. Meskipun konsep zero waste pada restoran memiliki banyak manfaat, ada beberapa sisi negatif yang perlu dipertimbangkan. Beberapa di antaranya adalah potensi biaya operasional yang lebih tinggi, kesulitan dalam

mencari pemasok yang berkelanjutan, Selain itu, penerapan zero waste juga membutuhkan investasi awal yang cukup besar untuk peralatan dan infrastruktur