

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat Surabaya sudah mengerti dan berminat terhadap restoran yang berkonsep *zero waste* untuk mengembangkan *sustainability*. Konsep ini memberikan wawasan yang luas tentang pentingnya proses pengolahan bahan, pengolahan limbah serta pemanfaatan penggunaan bahan yang ada. Semua ini diciptakan guna juga untuk meningkatkan minat dan mengembangkan *sustainability*. Dari hasil wawancara, terdapat beberapa faktor utama yang mendorong minat masyarakat Surabaya terhadap restoran berkonsep *zero waste*, yaitu kesadaran akan pentingnya *sustainability* di masyarakat Surabaya yang meningkat membuat peluang membuka restoran dengan konsep *zero waste* ini banyak diminati. Lalu ada kualitas makanan yaitu dari segi rasa banyak orang yang tertarik bagaimana rasa pada bahan yang akan digunakan tersebut. Ada juga teknik pengolahan produk yang dimana suatu produk ini diolah sedemikian rupa menjadi bahan yang memuaskan dan menakjubkan bagi para peminat. Dan yang terakhir kredibilitas suatu restoran dan seorang *chef* pun ikut serta sebagai faktor yang mempengaruhi minat masyarakat dikarenakan jika sudah berkredibel pasti akan banyak orang yang berminat mencoba dan datang. Secara umum, persepsi yang positif terhadap konsep restoran *zero waste* ini menjadi alasan utama dalam meningkatnya minat masyarakat Surabaya untuk berkunjung. Konsep ini juga tidak hanya menjawab kebutuhan dalam hal *zero waste* dan *sustainability* tetapi juga menjadi daya tarik tersendiri di dalam lingkungan industry kuliner di Surabaya ini. Serta bisa mendapatkan penghargaan-penghargaan yang berkompeten di industry kuliner ini.

5.2 Saran

Bedasarkan penelitian ini maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut :

1) Bagi Pelaku Bisnis :

Sebagai pelaku bisnis harus ada strategi untuk membangun minat konsumen dan meningkatkan keunikan suatu restoran itu sendiri. Terutama di wilayah Surabaya yang sudah mulai sadar akan aspek *sustainability*. Dan memperhatikan kebersihan serta keamanan pangan.

2) Bagi Warga Surabaya

Sebagai konsumen kita wajib peduli akan *sustainability* di Surabaya, dalam memilih sebuah restoran kita juga harus kritis terhadap apa yang disajikan dari segi kualitas, kebersihan. Dan menggunakan kesempatan dari restoran *zero waste* ini untuk melihat langsung apakah memang restoran ini menerapkan konsep *zero waste*.

3) Bagi Restoran dengan Konsep *Zero Waste* di Surabaya

Selalu menjaga kualitas dan konsistensi di industri kuliner, dan tetap berkreasi serta inovatif dalam mengolah bahan. Dan tetap menjadi restora dengan konsep *zero waste*.

5.3 Limitasi Penelitian

Penelitian ini memiliki keterbatasan dalam hal ini adalah hasil yang tidak bisa disama rata kan secara general dikarenakan pasti ada perbedaan di kota-kota lain di Indonesia dan juga yang memiliki kultur budaya yang berbeda. Lalu juga adanya keterbatasan dalam jumlah informan dikarenakan yang dipilih memiliki ketergantungan dari pengalaman-pengalaman pribadi mereka dan hal ini menyebabkan akan adanya sedikit perbedaan. Serta teknik pengumpulan data wawancara dapat berpengaruh karena mereka bisa saja berbohong dan tidak akurat. Dan terakhir adanya faktor eksternal yang tidak bisa diprediksi seperti tren pasar dan berubahnya perilaku konsumen. Ha-hal inilah yang tidak bisa dikendalikan sepenuhnya.