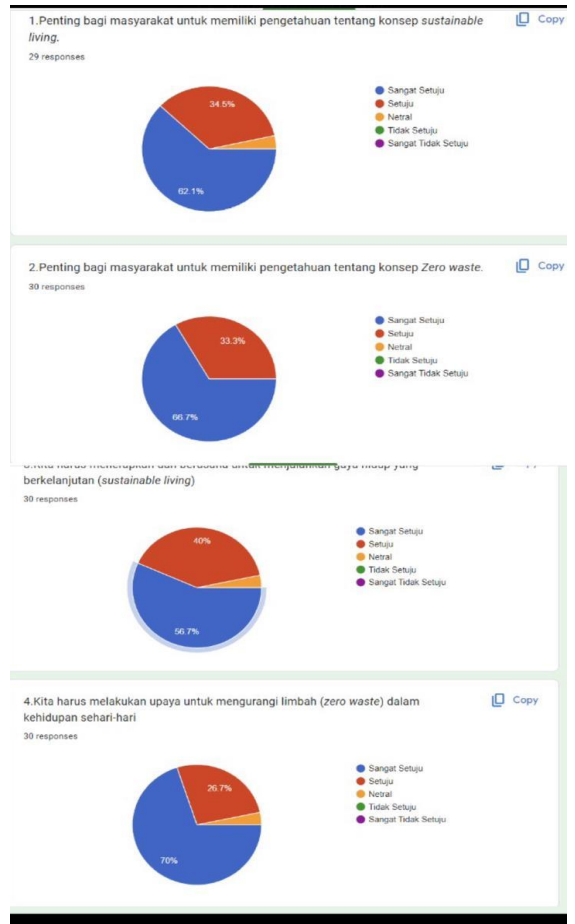
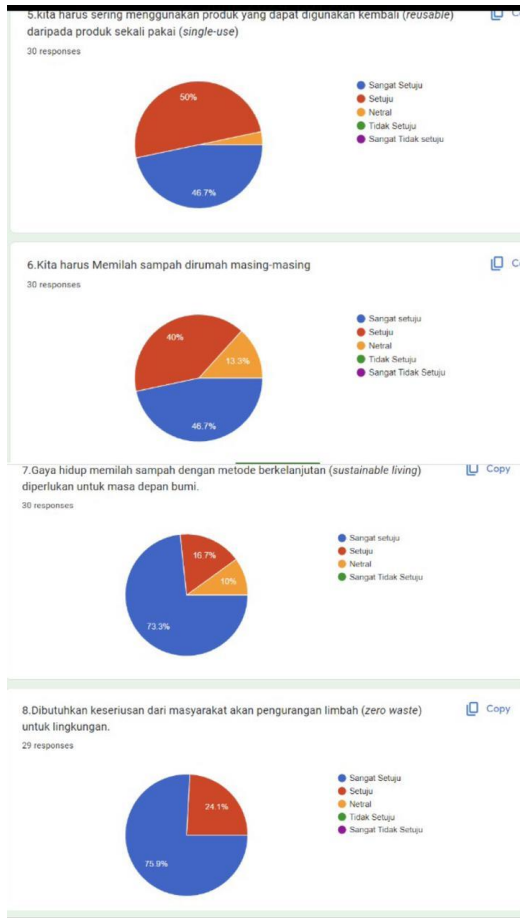


LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Responden

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Timestamp	Email Address	Nama Lengkap	Jenis Kelamin	Usia	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan	1.Penting bagi masyarakat	2.Penting bagi masyarakat	3.Kita harus mener
2	6/12/2024 17:59:54	gratiajesva@gmail.com	Jesva gratia benedict set	Laki-laki	18-25 tahun	Sekolah Menengah	Pelajar/Mahasiswa	Setuju	Setuju	Setuju
3	6/12/2024 18:19:52	anastasiamarisa@gmail.com	Marisa	Perempuan	>36 tahun	Sarjana	Lainnya	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
4	6/12/2024 18:35:48	p.aurelia02@gmail.com	Patricia Aurelia	Perempuan	18-25 tahun	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Setuju
5	6/12/2024 18:38:13	maniputri14@gmail.com	Maria Putri Paramitha	Perempuan	26-35 tahun	Diploma	Wirausaha	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
6	6/12/2024 18:38:28	jani.justi@gmail.com	Jani justianti	Perempuan	>36 tahun	Diploma	Lainnya	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
7	6/12/2024 18:41:45	mggunawan@gmail.com	Maggie Gunawan	Perempuan	18-25 tahun	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
8	6/12/2024 18:42:14	marvel.christoval@gmail.com	Marvel Christoval Santos	Laki-laki	18-25 tahun	Sekolah Menengah	Pelajar/Mahasiswa	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
9	6/12/2024 18:50:37	sebastian03farell@gmail.com	Sebastian farell	Laki-laki	18-25 tahun	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Setuju	Setuju	Setuju
10	6/12/2024 18:53:03	jesslynchrisa@gmail.com	Jesslyn chrisa evangelic	Perempuan	18-25 tahun	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Setuju
11	6/12/2024 18:53:32	reyvito@gmail.com	Reyvito	Laki-laki	18-25 tahun	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Setuju	Setuju	Netral
12	6/12/2024 19:05:31	russellwu237@gmail.com	Russell wu	Laki-laki	18-25 tahun	Sekolah Menengah	Pelajar/Mahasiswa	Setuju	Setuju	Setuju
13	6/12/2024 19:06:43	anggonorhenaldi@gmail.com	Renal anggono	Laki-laki	18-25 tahun	Sekolah Menengah	Pelajar/Mahasiswa	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
14	6/12/2024 19:08:34	marcellinus.reynara@gmail.com	Marcellinus Reynara Eka	Laki-laki	26-35 tahun	Sarjana	Pegawai Swasta	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
15	6/12/2024 19:13:52	ihoc09@gmail.com	Sularto, S.H., M.H.	Laki-laki	>36 tahun	Pascasarjana	Pegawai Swasta	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
16	6/12/2024 19:13:58	vollawill@gmail.com	Ola Christable Adena	Perempuan	26-35 tahun	Sarjana	Pegawai Swasta	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
17	6/12/2024 19:17:59	bryant2205@gmail.com	beha	Laki-laki	18-25 tahun	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
18	6/12/2024 19:19:00	eurekasetiawan@gmail.com	Eureka M S	Perempuan	18-25 tahun	Sekolah Menengah	Pelajar/Mahasiswa	Setuju	Sangat Setuju	Setuju
19	6/12/2024 19:26:15	noviapw@gmail.com	Novia Fuji Wati	Perempuan	26-35 tahun	Sarjana	Pegawai Swasta	Sangat Setuju	Setuju	Sangat Setuju
20	6/12/2024 19:28:53	valentikabong@gmail.com	Valentika Bong	Perempuan	>36 tahun	Sarjana	Wirausaha	Setuju	Setuju	Setuju
21	6/12/2024 19:29:06	anastasiandy@gmail.com	Anastasia Anindia	Perempuan	18-25 tahun	Pascasarjana	Pegawai Swasta		Sangat Setuju	Sangat Setuju
22	6/12/2024 19:32:38	feitadesya@gmail.com	Felita Desya	Perempuan	26-35 tahun	Sarjana	Pegawai Swasta	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Setuju
23	6/12/2024 19:32:40	tania.ireneq@gmail.com	Tania Irena	Perempuan	18-25 tahun	Sarjana	Pegawai Swasta	Netral	Setuju	Setuju
24	6/12/2024 19:34:07	budiarso_bambang@yahoo.com	Bambang Budiarso	Laki-laki	>36 tahun	Sarjana	Pegawai Swasta	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
25	6/12/2024 19:34:52	rabhitaafiq@gmail.com	rabhita fitrah qasthalani	Perempuan	18-25 tahun	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Sangat Setuju	Setuju	Setuju
26	6/12/2024 19:38:11	yolandasmanjuntak08@gmail.com	Puji Ade Yolanda Smanji	Perempuan	26-35 tahun	Sarjana	Pegawai Swasta	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju

Lampiran 2 Hasil Presentase Responden



Lampiran 3 Kartu Bimbingan



AKADEMI SAGES
A Better 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

Nama : Fidelis Cahaya Dwiputra NIM: 21110063
 PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner
 JUDUL : Pentingnya Sustainable Living dan zero waste Pada Rumah tangga
 DOSEN PEMBIMBING : Ms. Tien

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	10/06/24	Revisi Penelitian terdahulu Bab 2	
2	12/06/24	Revisi dan penambahan Bab 2	
3	14/06/24	Membahas dan merevisi Rumusan masalah	
4	17/06/24	Membahas jenis dan sumber data	
5	18/06/24	Membahas Teknik Pengolahan data Bab 3	
6	19/06/24	Membahas Teknik Analisa data	
7	20/06/24	Membahas hasil kuesioner	
8	24/06/24	Membahas dan merevisi Saran dan kesimpulan	
9	26/06/24	MEREVISI abstrak	
10	27/06/24	Revisi dan ACC laporan	
11			
12			
13			
14			

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

Makalah di disetujui pada 27 Juni 2024 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

Tien Lesfari Hingsih SE, M.M.
Dosen Pembimbing

Lampiran 4 Kuesioner lanjutan

1. Apa yang dimaksud dengan sustainable living dan zerowaste dalam bidang kuliner

9 responses

Meminimalisir sampah makanan dalam proses produksi

Sustainable living dalam kuliner adalah memilih bahan makanan yang ramah lingkungan dan mendukung pertanian berkelanjutan. Sedangkan zerowaste mengacu pada usaha untuk mengurangi atau menghindari limbah makanan dengan memanfaatkan bahan makanan secara maksimal dan mengelola sisa makanan dengan bijak.

mengelola bahan limbah sisa makanan yang pernah diolah menjadi produk

gaya hidup yang memprioritaskan penggunaan sumber daya alam secara bijaksana untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Orang yang menerapkan sustainable living sadar akan pentingnya menjaga keseimbangan ekosistem dan mempertimbangkan efisiensi dalam konsumsi sumber daya. Dengan cara ini, diharapkan dapat menjaga ketersediaan sumber daya alam untuk generasi mendatang.

Gaya hidup memanfaatkan seluruh bahan, sehingga tidak ada sisa, dan gaya hidup utk menggunakan produk yg bisa reusable atau dipakai berulang kali

Menegelola bahan sisa makanan untuk bisa digunakan lagi dan meminimalisir bahan yang terbuang

2. Jelaskan implementasi anda mengelola limbah makanan saat menerapkan sustainable living dan zero waste di bidang kuliner

9 responses

memakai limbah makanan menjadi pupuk

Implementasi sustainable living dan zerowaste dalam kuliner melibatkan pemilihan bahan makanan ramah lingkungan, pengurangan limbah dengan memanfaatkan bahan makanan secara penuh, mengkompos sisa makanan, dan mengedukasi pelanggan tentang praktik yang berkelanjutan.

menyimpan sisa potongan sayur untuk produk camilan

Merencanakan menu dengan bijak untuk mengurangi pemborosan makanan.

menggunakan container dalam penyimpanan makanan, menggunakan sisa kulit wortel atau onion utk dijadikan stock

Sisah potongan sayur dan hasil trimming daging bisa dibikin stock atau produk yang lain.

Menggunakan semua bahan sepenuhnya

memanfaatkan kulit jeruk sisa untuk produk camilan

3. Apakah setelah anda masak apakah limbah anda langsung dibuang atau diolah?

*** bersertakan alasan**

-Jika diolah mengapa?

-Jika dibuang mengapa?

9 responses

biasanya dibuang krn sdh tidak dipakai

diolah, saya mengolah sisa makanan menjadi kompos atau menggunakannya kembali dalam masakan lain untuk mengurangi limbah.

diolah, karena harga bahan mahal dan dapat dimanfaatkan

Diolah dengan contoh kulit2 bawang yang di goreng sebagai penambah rasa

diolah, agar mengurangi kerusakan lingkungan

Tentu saja diolah karena akan sangat berguna untuk proses memasak selanjutnya jika diolah daripada dibuang

Dibiang karena tidak bisa di apa"n lagi

tidak karena limbah dapat diolah lagi menjadi olahan makanan atau dapat dimanfaatkan menjadi produk jadi yang lain

4. Apakah anda tertarik jika restoran mempunyai menu yang menggunakan bahan dari limbah makanan? **jika tertarik berikan beserta alasan**

9 responses

Tertarik jika sudah melalui proses inspeksi dan di teliti di lab, sehingga limbah tersebut layak untuk di konsumsi dan selama tidak menimbulkan penyakit yang membahayakan

iya tertarik krn merupakan suatu hal yg baru

Saya tertarik jika restoran menggunakan bahan dari limbah makanan karena hal ini mengurangi pemborosan makanan, mendukung praktik berkelanjutan, dan menciptakan kesadaran lingkungan yang positif.

tertarik karena unik

Lumayan tertarik karena memberi sensasi yang baru

tertarik, karena ide yang mahal dan berkualitas, dan jarang

Tertarik karena itu termasuk inovasi baru dan amsij jarang ada menj restoran seperti itu

Iya karena membantu lingkungan