

TESIS
RUMAH MAKAN MENUJU NOL SAMPAH DAN GAYA HIDUP RAMAH
LINGKUNGAN:
STUDI KASUS DI NJONJA MUNSEN *COFFEE DINING & SPACE*



PROGRAM MAGISTER LINGKUNGAN DAN PERKOTAAN
FAKULTAS ILMU DAN TEKNOLOGI LINGKUNGAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA SEMARANG

2024

TESIS
RUMAH MAKAN MENUJU NOL SAMPAH DAN GAYA HIDUP RAMAH
LINGKUNGAN:
STUDI KASUS DI NJONJA MUNSEN *COFFEE DINING & SPACE*

Diajukan dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Magister Lingkungan



PROGRAM MAGISTER LINGKUNGAN DAN PERKOTAAN
FAKULTAS ILMU DAN TEKNOLOGI LINGKUNGAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA SEMARANG

2024

ABSTRAK

Nol sampah adalah konsep gaya hidup yang bertujuan mendorong siklus hidup sehat dan melestarikan sumber daya alam melalui maksimalisasi produk yang tidak terpakai. Konsep dasar ini terdiri dari lima prinsip: *reduce* (mengurangi), *reuse* (menggunakan kembali), *recycle* (mendaur ulang), *refuse* (menolak), dan *rot* (membusukkan sampah). Penelitian ini mengkaji penerapan konsep menuju nol sampah yang dilakukan oleh salah satu restoran di Muntilan, magelang, Jawa Tengah, yaitu Njonja Munsen *Coffee Dining & Space*, dengan fokus pada dampaknya terhadap kesadaran gaya hidup ramah lingkungan. Tujuan utama penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan gagasan menuju nol sampah dalam operasional harian restoran dari sudut pandang pengunjung, karyawan, pendaur ulang, dan pemasok. Metodologi yang digunakan adalah pendekatan kualitatif, dengan pengisian kuisioner, wawancara mendalam dan observasi langsung sebagai metode pengumpulan data. Analisis dilakukan dengan mengevaluasi perilaku gaya hidup ramah lingkungan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan strategi menuju nol sampah di restoran ini telah berhasil memantik kesadaran akan pentingnya gaya hidup ramah lingkungan, terlihat dari perubahan perilaku karyawan dan pengunjung. Kontribusi penelitian ini terletak pada pengurangan limbah di industri makanan dan minuman, serta penyediaan solusi praktis untuk mengurangi dampak lingkungan dari limbah restoran. Diharapkan, temuan ini dapat menciptakan pola konsumsi yang lebih berkelanjutan dan berkontribusi pada pengelolaan sampah yang lebih efektif di sektor restoran.

Kata kunci: gaya hidup ramah lingkungan, konsep nol sampah, pengelolaan sampah, rumah makan nol sampah.

ABSTRACT

Zero waste is a lifestyle concept that aims to encourage a healthy life cycle and conserve natural resources through maximizing unused products. This basic concept consists of five principles: reduce, reuse, recycle, refuse, and rot (decompose waste). This research examines the implementation of the concept towards zero waste carried out by one restaurant in Muntilan, Magelang, Central Java, namely Njonja Munsen Coffee Dining & Space, with a focus on its impact on awareness of an environmentally friendly lifestyle. The main objective of this research is to analyze the implementation of ideas towards zero waste in daily restaurant operations from the perspective of visitors, employees, recyclers and suppliers. The methodology used is a qualitative approach, using questionnaires, in-depth interviews and direct observation as data collection methods. The analysis was carried out by evaluating environmentally friendly lifestyle behavior. The research result shows that the implementation of the strategy towards zero waste in this restaurant has succeeded in raising awareness of the importance of an environmentally friendly lifestyle, as can be seen from changes in employee and visitor behavior. The contribution of this research lies in reducing waste in the food and beverage industry, as well as providing practical solutions to reduce the environmental impact of restaurant waste. It is hoped that these findings can create more sustainable consumption patterns and contribute to more effective waste management in the restaurant sector.

Keywords: environmentally friendly lifestyle, zero waste concept, waste management, zero waste restaurant.