

ABSTRAK

Industri kuliner di Indonesia berkembang pesat, khususnya di kota-kota besar seperti Bandung, namun pertumbuhan ini menimbulkan tantangan ekologis berupa meningkatnya limbah makanan yang berkontribusi terhadap emisi karbon dan pencemaran lingkungan. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan konsep restoran berkelanjutan di Greens and Beans Bandung, dengan fokus pada praktik pengelolaan limbah makanan berbasis prinsip zero waste. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus, melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi, serta validasi data menggunakan triangulasi sumber. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Greens and Beans telah mengimplementasikan sejumlah indikator restoran berkelanjutan, seperti penggunaan bahan pangan lokal organik, pemilahan sampah organik dan anorganik, pemanfaatan biopori, kerja sama dengan mitra pengelola limbah Ngadaur, serta edukasi konsumen melalui media sosial dan kontrol porsi makanan. Kendala utama mencakup keterbatasan fasilitas teknologi internal dan inkonsistensi pemisahan limbah oleh staf, namun hal ini diatasi melalui pelatihan berkelanjutan, inovasi pemanfaatan limbah, serta kolaborasi eksternal. Kesimpulannya, penerapan restoran berkelanjutan tidak hanya mampu menekan dampak lingkungan, tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional dan kesadaran konsumen, sehingga Greens and Beans Bandung dapat menjadi model praktik keberlanjutan bagi restoran lain di Indonesia.

Kata Kunci: Restoran berkelanjutan, Pengelolaan limbah makanan, Zero waste.