

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan juga saran merupakan bab terakhir dalam penyusunan laporan penelitian. Kesimpulan dan saran didapatkan dari hasil pengolahan data dan juga pada tahap analisis. Berikut ini merupakan kesimpulan dan juga saran dari penelitian ini.

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan berkaitan erat dengan tujuan penelitian. Kesimpulan merupakan jawaban atas tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian. Berikut ini merupakan 3 kesimpulan yang didapatkan dari hasil pengolahan data dan juga analisis.

1. Pemetaan keadaan rumah makan Padang terkait permasalahan food waste untuk saat ini adalah terdapat beberapa masalah pada sisa makanan yang mengakibatkan terjadinya masalah sampah makanan. Masalah tersebut antara lain adalah masalah makanan yang tidak habis terjual dan juga makanan sisa konsumsi konsumen.
2. Rancangan solusi untuk mengurangi permasalahan food waste di rumah makan Padang dengan menggunakan metode design thinking adalah dengan membuat media informasi di instagram yang digunakan untuk memberikan informasi mengenai makanan sisa yang tidak terjual dan mencegah makanan tersebut basi dan terbuang.
3. Evaluasi usulan solusi yang tepat untuk mengurangi permasalahan food waste di rumah makan Padang dengan menggunakan metode design thinking adalah dengan memberikan promo dan juga paketan menarik dalam penjualan makanan sisa penjualan, menjual makanan sisa penjualan dan juga bumbu-bumbu, serta *challenge* sehingga dapat menarik konsumen untuk membelinya.

V.2 Saran

Saran diberikan oleh peneliti untuk penelitian-penelitian selanjutnya. Saran diberikan agar penelitian selanjutnya dapat berjalan lebih maksimal. Berikut

ini merupakan saran dari peneliti untuk penelitian selanjutnya agar dapat dikembangkan menjadi lebih baik :

1. Pada penelitian selanjutnya, peneliti diharapkan dapat mendekati diri kepada *user* secara lebih dalam lagi, terlebih penelitian dilakukan saat pandemi telah berakhir
2. Peneliti diharapkan dapat mengembangkan ide menjadi lebih kreatif lagi agar meningkatkan persentase tercapainya tujuan penelitian.
3. Peneliti diharapkan melakukan uji coba dengan kapasitas responden lebih banyak lagi, agar ide atau kekurangan pada prototipe dapat diketahui lebih dalam lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- [FAO] Food and Agriculture Organization. (2014). *Global initiative of food losses and waste reduction*. Roma (IT): FAO.
- Amelida, J. (2015). Masakan Padang Go Internasional . Diakses dari <https://daerah.sindonews.com/berita/958479/151/masakan-padang-go-international?>
- Anriany, D., Martianto, D. (2013). Estimasi Sisa Nasi Konsumen Di Beberapa Jenis Rumah Makan Di Kota Bogor. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia (FEMA), Institut Pertanian Bogor, 8, 33-38.
- Anugerah, P. (2019) . Nasi Padang: Sejarah, kalori, dan semua hal yang perlu Anda ketahui. Diakses dari <https://www.bbc.com/indonesia/majalah-50541428>
- Betz, A., Buchli, J., Gobel, C., Muller, C. (2015). *Food waste in the Swiss food service industry-Magnitude And potential for reduction*. Waste Manage. 25: 218- 226.
- Brigita, G., Rahardyan, B. (2013). Analisis Pengolahan Sampah Makanan Di Kota Bandung. Institut Teknologi Bandung, 19, 39.
- Carroll, (2015). Stretch, Dream, and Do - A 21st Century Design Thinking & STEM Journey. Journal of Research in STEM Education, 1(1), 59-70.
- Fikri, C. (2020). Ini Cara Kurangi Sampah di Kota Tangerang. Diakses dari <https://www.beritasatu.com/megapolitan/692979/ini-cara-kurangi-sampah-di-kota-tangerang>
- Finn, S M. (2011). *A Public-Private Initiative to Reduce Food Waste: A Framework for Local Communities*. Graduate Studies Journal of Organizational Dynamics, 1, 1.
- Glinski, P. 2012. *Design Thinking And The Facilitation Process*. Collaborative Design Workshop. Australia : NSW.
- Graham-Rowe, E., Jessop, D. C., Sparks, P. (2015). *Predicting household food waste reduction using an extended theory of planned behaviour*. Resources, Conservation and Recycling, 101, 194–202.

- Idris, M. (2016). 13 Juta Ton Makanan Terbuang Percuma di RI Setiap Tahun. Diakses Dari <https://finance.detik.com/wawancara-kthehusus/d-3317570/13-juta-ton-makanan-terbuang-percuma-di-ri-setiap-tahun>
- Kanopi. (2019). *Food Waste: The World's Most Unnoticable Sins*. FEBUI. Diakses dari <https://kanopi-febui.com/food-waste-the-worlds-most-unnoticable-sins/>
- Legrand, W., Sloan, P., Chen, J.S. (2017). *Sustainability in the hospitality industry*. London: Routledge.
- Levis, J.W., Barlaz, M.A. (2011). *What is the most environmentally beneficial way to treat commercial food waste?*. Environ Sci Technol. 45: 7438-7444.
- Lewrick, M., Link, P., Leifer, L. (2020). *He Design Thinking Toolbox : a Guide to Mastering The Most Popular and Valueable Innovation Methods*. New Jersey : Wiley.
- Marsum, W.A. (1991). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta. Andi Offset.
- Massari, S., Antonelli, M., Principato, L., Pratesi, A. (2021). *Design Thinking to Engage Consumers in Achieving Zero Waste Food Experiences: The CEASE Framework*. Springer, 247-260.
- Miller, Jr. G. T., (1982). *Living in The Environment*. Wadsworth Publishing Company. California.
- Parfitt, J., Berthel, M., Marcnaughton, S. (2010). *Food waste Within Food Supply Chain: Quantification and Potential for Change to 2050*, Phil. Trans. R. Soc. 365, 3065-3081.
- Siaputra, H., Christianti, N., Amanda, G. (2019). *Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya*. Jurnal Manajemen Perhotelan, 5(1), 1-8.
- The Economist Intelligence Unit. (2016). *Fixing Food 2016: Towards A More Sustainable Food System*. Barilla Center, 38-39. Diakses dari <https://eiuperspectives.economist.com/healthcare/fixing-food-2016-towards-more-sustainable-food-system>
- WRAP. (2009). *Household food and drink waste in the UK*. Wrap. Diakses dari <https://wrap.org.uk/resources/report/household-food-and-drink-waste-uk-2009>

Yulastri, A. (2008). Pengembangan Rumah Makan Masakan Padang Dalam Menuju Perlindungan Hak Kekayaan Intelektual (HKI). Jurnal Fakultas Teknik Negri Padang, 6-9.