

ABSTRAK

Restoran yang berkelanjutan berkaitan dengan praktek bisnis dan operasi yang memprioritaskan nilai-nilai lingkungan, sosial, dan ekonomi yang seimbang. Dalam konteks Indonesia, restoran berkelanjutan dapat mempromosikan tradisi kuliner yang berkelanjutan, membeli bahan makanan yang berkelanjutan dan lokal, serta mempromosikan pertanian berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji praktik bisnis dan operasional yang berkelanjutan di restoran di Indonesia. Data dikumpulkan melalui survei online dari penelitian terdahulu. Hasil menunjukkan bahwa restoran berkelanjutan di Indonesia telah mengadopsi praktek bisnis dan operasi yang berkelanjutan seperti penggunaan bahan makanan organik, pengurangan limbah makanan, dan mengadopsi teknologi hijau. Namun, masih banyak tantangan yang dihadapi oleh restoran berkelanjutan seperti mencari bahan makanan berkelanjutan yang berkualitas, memotivasi konsumen untuk memilih makanan berkelanjutan, dan meningkatkan efisiensi operasional. Oleh karena itu, restoran berkelanjutan perlu bekerjasama dengan pengusaha kuliner, produsen bahan makanan, dan konsumen untuk menciptakan ekosistem yang berkelanjutan dan mempromosikan praktek bisnis dan operasi yang berkelanjutan di seluruh rantai pasok.

Kata Kunci: Restoran, Berkelanjutan, Indonesia