



“Bebas Bertanggungjawab:” Responsible Waste Management dan Prilaku Konsumen Restoran *Shabu & Grill* Berkonsep AYCE di Makassar

Asty Munawarti Tantu

Hasanuddin University

Correspondence author: astytantu@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords:

Restaurant, all you can eat, policy, challenge, responsible waste, and environment.

How to cite:

Tantu, A. M.. 2025.
“Bebas Bertanggungjawab:”
Responsible Waste Management dan Prilaku Konsumen Restoran *Shabu & Grill* Berkonsep AYCE di Makassar. *Emik*, 8(1), 107-122.

Article info:

Diterima 2025-06-17
Disetujui 2025-06-30
Dipublikasi 2025-06-30

ABSTRACT

In recent years, the All You Can Eat (AYCE) concept restaurant has become increasingly popular as a group dining venue among Indonesian consumers, including families, teenagers, office workers and culinary enthusiasts, food vloggers, etc. where people can eat as much as they want. However, consumers cannot just take the food. While most studies on food waste focus on how restaurants' policies prevent food waste, this article not only looks at restaurant policies, but also how consumers are responsible for what they take at AYCE concept restaurant.

This qualitative research was conducted on consumers of shabu & grill restaurants in Makassar, South Sulawesi, Indonesia. Informants was selected using purposive sampling based on the criteria that they have experienced eating at AYCE restaurant. There are ten informants participated in this study, who are varied on the basis of gender (three males and seven females), age (between 21 and 30), and job (students, office workers, and general public). Data was collected using observation of dining activities and in-depth interviews, exploring their views on AYCE concept, restaurant's policy, and consumers' responsibility (driven by individual awareness and fine system).

Shabu & grill all-you-can-eat (AYCE) restaurants offer a unique dining experience for consumers, not only in their diverse food offerings but also through specific policies: fixed pricing, self-service, time limits, and a fine system. The fixed, upfront payment allows diners to enjoy unlimited dishes, differentiating it from conventional à la carte restaurants. The self-service model provides customers with full autonomy in selecting their desired food. However, time limits necessitate self-control to prevent food waste and exceeding allocated dining durations, both of which incur fines. Consumer perspectives on the AYCE concept are twofold: food exploration and food responsibility. The former allows patrons to sample a wide array of dishes, while the latter fosters individual accountability for consumption, driven by personal awareness and the fear of penalties for leftover food

or exceeding time limits. Consumers employ situational adaptation strategies to adjust behavior to AYCE demands, as well as economic calculations through careful food and portion selection to manage consumption. Consequently, AYCE restaurants operate as a "controlled freedom" environment, where the liberty to eat unlimited food is balanced by consequences for irresponsible consumption.

1. Pendahuluan

Pertumbuhan ekonomi yang stabil dan peningkatan daya konsumsi masyarakat telah mendorong individu untuk memilih makanan cepat saji, baik memesan melalui aplikasi atau berkunjung langsung ke tempat makan. Gaya hidup moderen ini juga didorong oleh kemajuan teknologi yang memungkinkan akses lebih mudah ke berbagai pilihan kuliner dan tren makanan terbaru melalui media sosial. Perubahan tersebut tidak hanya menciptakan peluang bagi industri makanan, tetapi juga dapat membuat kebiasaan yang melekat pada masyarakat terhadap fenomena makan di luar mempengaruhi tingkat konsumsi.

Tingkat konsumsi masyarakat telah mengalami peningkatan signifikan setelah periode pandemi yang membatasi aktivitas sosial, khususnya pada bidang kuliner. Saat ini masyarakat semakin bersemangat untuk menjelajahi berbagai tempat makanan baru. Hal ini tercermin dari semakin banyaknya pilihan kuliner dan tempat makan yang menawarkan beragam bentuk penyajian makanan. Selain itu, akses yang lebih baik terhadap informasi melalui media sosial juga memengaruhi preferensi makanan, dengan konsumen yang lebih aktif mencari pengalaman kuliner baru.

Data dari Badan Pusat Statistik (2022) menunjukkan bahwa tingkat konsumsi di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang signifikan. Pada tahun 2009, jumlah pertumbuhan tingkat konsumsi di tempat makan meningkat sebesar 20,98%. Kemudian pada tahun 2010, pertumbuhan tersebut meningkat sebesar 21,13%. Selanjutnya tahun 2011, peningkatannya mencapai 21,45%. Pada tahun 2012, pertumbuhannya meningkat sebesar 21,63%. Pada tahun 2013, tingkat konsumsi mencapai 21,81%. Pada tahun 2014, pertumbuhannya meningkat sebesar 21,01%. Pada tahun 2015, pertumbuhan meningkat sebesar 22,21%. Pada tahun 2016 pertumbuhannya meningkat sebesar 22,41%. Pada tahun 2017, pertumbuhan konsumsi meningkat sebesar 22,61%. Pada tahun 2018, tingkat konsumsi sebesar 22,81%. Pada tahun 2019, pertumbuhan konsumsi meningkat sebesar 23,01%. Kemudian pada tahun 2020, pertumbuhan konsumsi meningkat sebesar 23,21%. Artinya, terjadi peningkatan yang cukup signifikan dalam selama 10 tahun. Tingkat konsumsi tersebut tidak lepas dari bertumbuhnya tempat-tempat makan, seperti lesehan, prasmanan, rumah makan, warung, kafe, kedai, gerobak dan lainnya. Setiap jenis tempat makanan tersebut memiliki ciri khasnya masing-masing dan menawarkan pengalaman kuliner yang berbeda bagi konsumen, salah satunya adalah restoran.

Restoran sendiri memiliki sejarah dimulai pada abad ke-18 di Prancis, kata restoran berasal dari istilah Prancis yaitu *restaurer* yang berarti mengembalikan atau memulihkan dan pada tahun 1765 salah seorang bernama Boulanger membuka tempat yang menawarkan sup dan hidangan ringan untuk para turis, dan ini dianggap sebagai permulaan hadirnya restoran (John 2007). Seiring

berjalannya waktu pada abad ke-19 konsep dari restoran telah berkembang, saat itu menu dalam penyajian makanan telah ditawarkan dan restoran pada saat itu mulai berfungsi sebagai tempat berkumpul (*social gathering*).

Seiring revolusi industri dan urbanisasi, restoran mulai bermunculan di kota-kota besar seluruh dunia termasuk Indonesia. Awal munculnya restoran di Indonesia tidak lepas kaitannya dengan zaman kolonial Belanda, restoran pertama kali merupakan tempat makan yang menyajikan masakan Eropa untuk para kolonial dan pedagang asing dan seiring perkembangan perdagangan dan urbanisasi terutama di Batavia pada masa itu, restoran mulai menawarkan masakan lokal dan internasional. Hingga saat ini konsep dari restoran terus berkembang mulai dari tema, lokasi, interior, pelayanan hingga penyajiannya juga memiliki inovasi-inovasi baru, sehingga membuat restoran menjadi berbeda dibandingkan dengan tempat makan yang lain, salah satunya, yaitu Restaurant berkonsep *All You Can Eat* (selanjutnya di singkat AYCE).

Mughni dan Latief (2021:7) menjelaskan bahwa konsep AYCE, yang bermula di Eropa, merupakan restoran yang berkonsep sekali bayar, pelanggan dapat makan sepuasnya dengan makanan yang disajikan oleh restoran dan pelanggan memilih sesuai dengan apa yang diinginkannya. Kepopuleran restoran berkonsep AYCE ini sampai ke penjuru dunia ini berawal dari dilaksanakannya Olimpiade Stockholm (*Olympische Spiele*) yang berlangsung selama sebulan (antara 22 Juni dan 22 Juli 1912). Olimpiade ini diikuti oleh peserta dari beberapa negara di dunia. Ketika itu banyak restoran yang menyajikan makanan secara prasmanan atau yang sekarang disebut dengan AYCE.

Dalam beberapa tahun terakhir, konsep AYCE telah menjadi semakin populer sebagai tempat makan berkelompok di kalangan konsumen Indonesia dalam hal ini keluarga, remaja, pekerja kantoran dan penggemar kuliner atau *food vlogger*. Namun, meski di restoran AYCE orang dapat makan sepuasnya, konsumen tidak dapat seenaknya mengambil makanan. Ada kebijakan yang diterapkan yang menyetir perilaku konsumen. Ini karena begitu seseorang mengambil makanan, maka ia bertanggungjawab untuk menghabiskannya (*responsible for eating it*). Hal ini karena makanan yang tidak dihabiskan akan menjadi limbah dan dengan demikian terjadi pemborosan makanan (*food waste*). Tak heran jika orang seringkali mengaitkan antara restoran AYCE dan *food waste*.

Di Indonesia, masalah *food waste* menjadi perhatian utama pemerintah. Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) melaporkan bahwa pada tahun 2023, *food waste* menyumbang 41,4% dari total sampah nasional, persentase ini jauh lebih tinggi dibandingkan dengan sampah plastik (18,6%). Ini menunjukkan eksistensi masalah dalam distribusi, konsumsi, dan kesadaran terhadap pentingnya pengelolaan makanan.¹

Dengan demikian, *food waste* merupakan masalah pemborosan makanan yang terjadi karena terbuangnya makanan pada saat proses dan konsumsi. Indonesia menghasilkan 20,93 juta ton sampah makanan per tahun (UNEP

¹ <https://rri.co.id/kesehatan/1307008/fenomena-all-you-can-eat-dan-ancaman-food-waste>, diakses tanggal 24 April 2025.

2021). Tidak mengherankan jika Indonesia menduduki peringkat pertama di Asia sebagai negara penghasil sampah makanan (Maemunah dkk. 2024).

Oleh karenanya, pengelolaan memiliki peran penting dalam pelaksanaan aktivitas industri makanan. Dengan pengelolaan yang baik dan memiliki kepekaan terhadap *food waste*, yang dikenal dengan istilah *responsible waste management* (pengelolaan limbah yang bertanggungjawab, selanjutnya disingkat RWM), *food waste* dapat diminimalisir. Ini tidak saja berkaitan dengan membuang limbah (*removing the waste*), tapi juga mencapai pengelolaan sampah yang berkelanjutan (*sustainable waste management*). Lima R dalam konsep RWM meliputi *refuse* (menolak), *reduce* (mengurangi), *reuse* (menggunakan kembali), *repurpose* (menggunakan kembali dengan nilai guna alternatif), and *recycle* (mendaur ulang). Ini merupakan metode penting yang harus diikuti oleh para pebisnis, termasuk dalam industri makanan untuk memastikan mereka dapat mengurangi limbah (*reduce waste*) dan meningkatkan upaya daur ulang (*increase recycling effort*). Ini akan mengurangi jumlah limbah yang akan berakhir di TPA dan akan mengoptimalkan program daur ulang (*optimize recycling program*) dengan cara yang ramah lingkungan (*environmentally friendly*).

Studi tentang *food waste* telah banyak dilakukan. Sejumlah studi berfokus pada bagaimana meminimalisir *food waste* sebagai upaya untuk menjadi restoran yang berkonsep RWM (baca, misalnya, Putri & Wijayanti 2024; Cahyani dkk. 2025). Putri & Wijayanti (2024) mengungkapkan bahwa dalam mengatasi *food waste*, Tent Suki & BBQ Rawamangun memiliki strategi pencegahan pemborosan makanan pada tahap pengolahan, kebijakan bagi konsumen, dan pemanfaatan minyak jelantah dengan mitra restoran. Artinya, restoran AYCE ini telah memiliki kebijakan dari hulu ke hilir agar dapat meminimalisir *food waste*.

Dalam studinya tentang manajemen *food waste* di warung makan (*food stall*), temuan Cahyani dkk. (2025) menunjukkan bahwa: *pertama*, tidak ada perbedaan antara warung kecil, sedang, dan besar dalam menentukan menu harian yang dijualnya karena setiap hari warung menyajikan menu yang sama yang sudah menjadi ciri khasnya. Pencegahan pemborosan makanan dilakukan dengan mengatur jumlah menu; *kedua*, pemborosan makanan terjadi akibat bahan makanan yang tidak diolah dan sisa makanan dari konsumen. Sisa makanan yang masih bagus akan dikonsumsi oleh pemilik di warung kecil, sedangkan di warung sedang dan besar, makanan tersebut dihangatkan kembali untuk dijual keesokan harinya atau diberikan kepada karyawan. Sisa makanan dari konsumen yang tidak layak konsumsi lagi dikumpulkan dan dimanfaatkan oleh pengumpul untuk pakan ternak. Ini mengindikasikan bahwa warung makan telah berupaya untuk meminimalisir *food waste*.

Menurut Lubis (2022), pola konsumsi atau kebiasaan makan memengaruhi perilaku *food waste* secara positif dan signifikan. Sedangkan variabel kesadaran, religiusitas, norma agama, dan pengetahuan dapat mempengaruhi perilaku *food waste* secara negatif dan signifikan. Lubis merekomendasikan pendekatan Analytical Network Process-Strengths, Weaknesses, Opportunities & Threats (ANP SWOT) bahwa strategi pencegahan *food waste* dapat dilakukan dengan cara membuat kebijakan atau regulasi terkait dengan pencegahan dan pengelolaan *food waste*.

Jika kebanyakan studi tentang *food waste* berfokus pada bagaimana kebijakan rumah makan/restoran dalam pencegahan terhadap *food waste*, artikel ini tidak saja melihat dari sisi kebijakan restoran, tapi juga dari sisi bagaimana konsumen bertanggungjawab terhadap apa yang diambilnya pada restoran yang berkonsep AYEC. Pembahasan dalam artikel ini dibagi atas dua bagian. Bagian *pertama* membahas tentang kebijakan restoran berkonsep AYCE. Bagian *kedua* mendiskusikan tentang bagaimana pandangan pelanggan terhadap konsep AYEC dan perilaku terkait dari konsumen itu sendiri. Bagian *ketiga* membahas tentang bagaimana strategi konsumen dalam pengendalian pengambilan makanan.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Restoran *shabu & grill* berkonsep AYCE di Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Lokasi ini dipilih karena sebagai salah satu kota terbesar yang ada di Indonesia ini memiliki beragam bentuk kuliner termasuk restoran-restoran yang banyak menerapkan sistem AYCE di dalamnya.

Informan yang berpartisipasi dalam penelitian ini ditentukan secara (*purposive sampling*) dengan kriteria konsumen yang memiliki pengalaman makan di restoran *shabu & grill* berkonsep AYCE. Berdasarkan kriteria tersebut, maka ada sepuluh orang informan terlibat dalam penelitian ini yang terdiri atas tiga laki-laki dan tujuh orang perempuan dengan rentang usia antara 21 dan 30 tahun, lima di antaranya mahasiswa, tiga pekerja kantoran dan dua orang masyarakat umum.

| No. | Nama | Usia | Pekerjaan |
|-----|---------|------|------------------|
| 1. | Tio | 24 | Mahasiswa |
| 2. | Deli | 22 | Mahasiswa |
| 3. | Delphia | 22 | Mahasiswa |
| 4. | Rabia | 22 | Mahasiswa |
| 5. | Havi | 21 | Mahasiswa |
| 6. | Alex | 30 | Pekerja Kantoran |
| 7. | Alifia | 26 | Pekerja Kantoran |
| 8. | Ary | 25 | Pekerja Kantoran |
| 9. | Vio | 24 | Masyarakat Umum |
| 10. | Ali | 23 | Masyarakat Umum |

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan observasi dan wawancara. Observasi pada penelitian ini dilakukan dengan melihat aktivitas pada restoran *shabu and grill*. Melalui observasi, penelitian ini mengamati aktivitas makan di restoran *shabu and grill* berkonsep AYCE dengan aturan yang diterapkan oleh restoran. Adapun wawancara mendalam dilakukan untuk mengetahui pandangan pelanggan terhadap konsep restoran AYCE, yakni

eksplorasi makanan dan tanggung jawab terhadap makanan yang didorong oleh kesadaran individu dan sistem denda yang diterapkan.

Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan menggunakan teknik analisis model dari Sugiyono (2019) yang terdiri atas empat tahapan. Tahapan *pertama*, triangulasi data dengan mengumpulkan data terlebih dahulu. Tahapan *kedua*, reduksi data dengan memilah data terkait aktivitas dan pandangan pelanggan restoran bertema AYCE. Tahap *ketiga*, penyajian data yang disusun untuk mempermudah memahami masalah penelitian terkait isu *food waste* di restoran *all you can eat*. Tahap terakhir, penarikan kesimpulan berdasarkan temuan-temuan penelitian.

Dalam kaitan dengan etika penelitian, ini dimulai dengan perkenalan diri terlebih dahulu terhadap calon informan yang memenuhi kriteria seleksi. Sebelum meminta kesediaan informan untuk terlibat dalam penelitian ini, masing-masing dijelaskan tentang maksud dan tujuan penelitian, topik-topik pertanyaan, dan manfaat penelitian. Ketika calon informan menyatakan bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian, ini diikuti dengan meminta kesediaan masing-masing untuk direkam selama wawancara berlangsung. Semua informan memberikan izinnya (*consent*) untuk diwawancarai dan direkam. Nama-nama informan yang digunakan dalam penelitian ini adalah nama asli, kecuali seorang informan bernama Alex yang namanya merupakan nama samaran atas permintaan yang bersangkutan.

3. Hasil Penelitian dan Pembahasan

- **Kebijakan di Restoran Shabu & Grill Berkonsep AYCE**

Restoran *shabu & grill* berkonsep AYCE ini dalam pengelolaannya menyediakan sistem makan di tempat (*eating on the spot*). Oleh karena itu suasana restoran dibuat sedemikian rupa agar konsumen merasa nyaman dan senang berada dalam ruang yang luas dengan hamparan makanan yang disajikan. Restoran dirancang dengan penataan ruang yang apik dan estetik, menciptakan lingkungan yang kondusif untuk menikmati berbagai hidangan.

Hidayah dkk. (2025) mengungkapkan bahwa restoran *shabu & grill* merujuk pada dua metode memasak makanan, yakni: *shabu* (perebusan) & *grill* (pemanggangan). *Shabu* merupakan hidangan Jepang dengan cara pencelupan irisan tipis atau makanan berprotein lainnya (lihat **Gambar 1**), maka *grill* mengacu pada teknik memasak dengan cara memanggang daging atau makanan berprotein lainnya (lihat **Gambar 2**). Keduanya dimakan dengan saus disertai dengan nasi dan sayuran dan keduanya merupakan menu utama. Sementara makanan pembuka (*appetizers*, seperti aneka gorengan, aneka kue) dan makanan penutup (*dessert*, seperti puding, buah-buahan dan es krim).



Gambar 1. Shabu.

Sumber: Dokumentasi Informan



Gambar 2. Grill

Sumber: Dokumentasi Informan

Restoran *shabu & grill* berkonsep AYCE menerapkan kebijakan spesifik yang berbeda dari restoran lainnya. Adapun kebijakan restoran tersebut mencakup harga tetap (*fixed price*), layanan mandiri (*self service*), batasan waktu (*time limit*), dan sistem denda (*fine system*).

Harga Tetap

Berbeda dari sistem pembayaran di restoran umumnya, dimana makanan dibayar sesuai dengan porsi makanan (dan minuman) yang disantap, keunikan sistem pembayaran di restoran *shabu & grill* berkonsep AYCE didasarkan pada harga tetap (*fixed price*) per orang, berapapun banyaknya makanan yang disantap. Konsumen membayar di muka (*advance payment*) saat memasuki restoran dengan harga yang ditetapkan yang berkisar antara 90 dan 120 per orang, sebagaimana yang dikemukakan oleh Deli (22 tahun) berikut ini:

Saya makan di *all you can eat* itu pembayarannya di awal memang harus dilakukan dan harganya itu dihitung per orang. Jadi berapa pun banyaknya porsi yang mau di makan itu harganya tetap sama. Harga yang pernah saya bayar itu kurang lebih seratus ribu rupiah sudah makan sepuasnya.

Metode pembayaranpun bervariasi mulai dari pembayaran tunai (*cash*), kartu debit (*debit card*), kartu kredit (*credit card*), dan dompet digital (*digital wallet*), sehingga memberikan kemudahan bagi para konsumen, sebagaimana yang dikemukakan oleh Ali (23 tahun) bahwa: "Cara bayar di AYCE itu mudah, banyak metodenya bisa langsung [*cash*], bisa pakai kartu dan bisa pakai aplikasi juga. Jadi mudah saat transaksinya." Metode yang beragam ini dimaksudkan untuk mempermudah konsumen dalam pembayaran, apalagi pembayaran dilakukan di depan (*advance payment*).

Layanan Mandiri

Konsep layanan mandiri (*self service*) merupakan keunikan lainnya yang ditawarkan dalam restoran *shabu & grill* berkonsep AYCE, dimana seseorang memilih jenis makanan yang disediakan dan melayani diri sendiri. Hal tersebut membuat restoran *shabu & grill* berkonsep AYCE ini menjadi berbeda dari restoran-restoran lain yang menerapkan pelayanan penuh (*full service*). Menurut Jayanti (2022), layanan mandiri membuat konsumen dapat memegang penuh kendali (*full control*) terhadap makanan yang diinginkan untuk disantap, seperti yang diungkapkan oleh Alifia (26 tahun) berikut ini:

Jadi cara makan di restoran *all you can eat* ini bebas mengambil semua jenis makanan yang disediakan dengan porsi yang diinginkan. Makanan

diambil sendiri tanpa bantuan dari pegawai restoran, menu utamanya itu adalah daging. Restoran *shabu & grill* ini uniknya yang buat berbeda dengan yang lain karena bisa menikmati hidangan utama daging yang dengan pilihan cara direbus atau dipanggang. Selain menu utamanya daging di *shabu & grill* ini juga menyediakan jenis makanan lainnya itu, seperti *spaghetti*, nasi goreng, gorengan, dan *dessert*, semuanya diambil dengan cara ambil sendiri jadi sudah tidak pakai dilayani oleh pegawainya lagi.

Sistem layanan mandiri ini memberikan kepuasan tersendiri bagi konsumen dalam menyantap hidangan yang tersedia, sebagaimana yang disampaikan oleh Ary dan Rabia berikut ini:

- Puas ambil makanan sendiri itu kelebihanannya, dengan bayar harga *under seratus lima puluh ribu rupiah*, *worth it* untuk dicoba karena kita bebas makan banyak (Ary, 25 tahun).
- Sepadan harganya dengan tingkat kepuasan karena kita bebas makan dan tidak ada batasan juga (Rabia, 22 tahun).

Namun, layanan mandiri berkaitan dengan pengendalian diri konsumen. Jika konsep AYCE dianggap sebagai kebebasan tanpa batasan, maka orang cenderung untuk mengambil makanan tanpa memikirkan apakah ia sanggup untuk menghabiskannya atau tidak. Oleh karenanya, pengendalian diri konsumen menentukan seberapa banyak makanan yang diambilnya. Dalam kaitan dengan ini, Tio (24 tahun) mengungkapkan bahwa model makan berdasarkan layanan mandiri memberikan kontrol pada dirinya terkait berapa banyak makanan yang mampu dihabiskannya. Tio merasa lebih mudah untuk menghabiskan makanan yang diambilnya sendiri daripada menghabiskan makanan yang sudah ditakar dan ditentukan, seperti umumnya kebijakan rumah makan lain.

Rabia (22 tahun) merasa bahwa secara tidak sadar model layanan mandiri ini dapat menyesuaikan porsi makanan yang diambilnya dengan kemampuan makannya, sehingga tidak menyisakan makanan yang tidak dapat dihabiskannya (*food waste*). Ia membandingkan pengalamannya ketika makan di restoran layanan penuh (*full service*) dan restoran berkonsep layanan mandiri (*self service*) dengan konsep AYCE. Baginya, dengan model layanan mandiri, ia lebih mudah mengendalikan dirinya dibandingkan dengan model pelayanan penuh (*full service*) karena ia tidak hanya dapat menentukan apa yang ingin dimakannya, tapi ia juga dapat menentukan berapa banyak yang mampu dihabiskannya. Ini karena model layanan mandiri membuat makanan yang diambilnya dapat diukur sesuai dengan kemampuan untuk menghabiskannya.

Namun, apa yang dikemukakan oleh Tio dan Rabia (yang memiliki pengendalian diri yang baik) akan berbeda jika seseorang dikuasai oleh nafsu untuk makan sebanyak-banyaknya tanpa memikirkan apakah makanan tersebut dapat dihabiskannya atau tidak, sehingga yang bersangkutan tidak saja berpotensi untuk menghasilkan *food waste*, tapi ia juga berpotensi terkena denda (sebagaimana akan dibahas di bawah).

Sistem Denda

Penerapan sistem denda restoran *shabu and grill* berkonsep AYCE dalam pengoptimalan efisiensi operasional dengan meminimalisir kerugian akibat pemborosan makanan. Denda yang diterapkan di restoran *shabu and grill* berkonsep AYCE ini dalam aturan nya menerangkan bahwa makanan yang tersisa atau tidak habis akan dikenakan denda sebesar Rp50.000,-/gram banyaknya makanan yang tersisa. (lihat **Gambar 3**). Sistem denda ini berdasarkan pada konsep makan sepuasnya, dalam memberikan kendali terhadap pengambilan makanan, sistem denda ini diterapkan untuk menyesuaikan konsep AYCE.



Gambar 3. Sistem denda

Sumber: Insagram @sogogi.sulawesi

Alifia (26 tahun) mengungkapkan bahwa penerapan denda ini sesuai dengan konsep AYCE, sehingga menurutnya wajar jika pihak restoran menerapkan sistem denda untuk berupaya agar batasan dalam mengambil makanan dapat dikendalikan, sehingga tidak menimbulkan terjadinya sisa makanan.

Bentuk penyesuaian konsep AYCE ini dengan menghadirkan sistem denda, konsumen didorong untuk mengambil porsi makanan yang lebih realistis sesuai kapasitas atau kemampuan konsumsi mereka. Sistem denda ini secara mekanisme dirancang untuk mengendalikan perilaku konsumen sehingga kesadaran dalam pengambilan makanan tetap dilakukan meskipun konsep AYCE dalam restoran memberikan kenikmatan menyantap setiap jenis makanan yang tersedia, namun sistem denda ini memberikan peringatan untuk tidak menghasilkan *food waste* yang dapat menyumbang kerusakan lingkungan. Bagaimana pelandang memandang konsep AYCE?.

- **Pandangan Konsumen Tentang Konsep AYCE**

Hidayah dkk. (2024:262) mengungkapkan bahwa konsep AYCE merupakan model penyajian makanan dengan cara konsumen membayar dengan harga tetap per orang untuk menikmati berbagai jenis hidangan sepuasnya dalam batas waktu tertentu. Sementara itu, juga menyoroti bahwa konsep AYCE seringkali memiliki pandangan yang berbeda tergantung individu menafsirkan kelebihan dan kekurangan dari konsep AYCE. Ini menunjukkan bahwa perbedaan persepsi konsumen memiliki motivasi dan harapan yang berbeda terhadap konsep AYCE.

AYCE adalah konsep aktivitas makan dengan kebijakan yang unik. Bagaimana pandangan konsumen terkait ini? Temuan penelitian menunjukkan

bahwa pandangan konsumen terkait konsep AYCE terbagi atas dua, yakni untuk mengeksplorasi makanan dan bertanggungjawab terhadap makanan, sebagaimana akan dibahas berikut ini.

AYCE: Explorasi Makanan

Pandangan pelanggan terhadap konsep AYCE meliputi pengalaman dan *sensasi* dari menjelajahi makanan dengan keunikan yang berbeda dari rumah makan lainnya secara umum. Konsep AYCE ini menarik banyak perhatian konsumen karena mereka dapat menjelajahi banyaknya hidangan yang tersedia. Eksplorasi makanan di restoran AYCE dipengaruhi oleh faktor kebebasan memilih dan mengambil makanan dengan kuantitas yang tidak terbatas, sehingga konsumen dapat mengeksplorasi makanan yang disediakan oleh restoran (lihat **Gambar 4**), sebagaimana yang diungkapkan oleh Havi (21 tahun) berikut ini:

Makan di restoran yang konsep *all you can eat* itu banyak yang bisa dinikmati, dengan bayar harga tertentu sudah dapat rasa semua jenis makanan dan minuman di dalamnya dan juga bisa tambah sepuasnya sesuai keinginan. Pengalaman makan yang seperti ini tidak ada di restoran lain, buat konsep ini lebih seru untuk jelajahi semua rasa makanan yang belum pernah dirasakan sebelumnya, apalagi kan dalam jumlah yang tidak dibatasi.



Gambar 4. Explorasi Makanan
Sumber: Dokumentasi Informan

Pandangan serupa juga diungkapkan oleh Rabia (22 tahun) bahwa menikmati pengalaman makan di restoran *shabu & grill* yang berkonsep AYCE memiliki kepuasan tersendiri karena makanannya beragam di setiap tahap, mulai dari makanan pembuka, diikuti dengan menu utama berupa daging, dan berakhir dengan makanan penutup. Menurutnya, keunikan makan di restoran berkonsep AYCE adalah orang bebas memilih makanan, mencoba beragam makanan, dan ini memiliki sensasi tersendiri bagi konsumen.

Di antara konsumen penikmat makanan restoran berkonsep AYCE adalah Ary (25 tahun). Ia menyatakan bahwa restoran berkonsep AYCE seringkali menjadi bahan diskusi di antara dia dan teman-temannya, terutama yang terkait dengan hidangan apa yang terbaik, terenak, sehingga menjadi referensi bagi mereka yang ingin mengeksplorasi makanan yang belum dicoba sebelumnya.

Berdasarkan berbagai pandangan konsumen di atas, aktivitas makan di restoran berkonsep AYCE adalah sebuah ekspedisi sensorik yang mendalam.

Restoran ini lebih dari sekedar memenuhi kebutuhan "kampung tengah"(baca: perut), tapi restoran berkonsep AYCE ini juga menawarkan kesempatan unik kepada konsumen untuk dapat mengeksplorasi berbagai hidangan yang disediakan.

AYCE: Tanggung Jawab Terhadap Makanan

Pandangan lainnya dari konsumen terkait konsep AYCE adalah tanggung jawab terhadap makanan. Tanggung jawab terhadap makanan dalam konsep restoran AYCE sendiri merupakan aspek krusial yang dapat diartikan berbeda oleh masing-masing individu. Pandangan pelanggan terkait konsep AYCE berkaitan dengan tanggung jawab terhadap makanan didasarkan pada kesadaran individu sendiri dan ketakutan akan didenda.

Kesadaran Individu

Pandangan pelanggan terhadap tanggung jawab makanan pada restoran berkonsep AYCE ini didasarkan pada kesadaran individu dalam memutuskan makanan apa yang diambil, berapa banyak, dan apakah yang bersangkutan dapat menghabiskannya. Praktik kebebasan dan pelayanan mandiri membutuhkan kontrol diri yang mumpuni untuk meminimalisir *food waste*, sebagaimana disampaikan oleh Tio dan Havi berikut ini.

Kalau untuk saya konsep makan *all you can eat* ini memang tidak jauh dari persoalan tanggung jawab terhadap pengambilan makanan. Saya sendiri murni tidak menyisakan makanan karena kesadaran diri sendiri, saya mengerti sama porsi makan yang saya ambil dan kemampuan saya untuk menghabiskannya (Tio, 24 tahun).

Kalau saya, ada pada kesadaran diri sendiri untuk menyesuaikan batas kemampuan pada saat ambil makanan, minim menyisakan makanan karena selain daripada menciptakan sampah makanan, rugi juga dengan makanan yang terbuang sia-sia, padahal sudah membayar lumayan mahal untuk ukuran dompet mahasiswa (Havi, 21 tahun).

Pandangan kedua konsumen di atas menunjukkan bahwa tanggung jawab terhadap makanan di restoran berkonsep AYCE didasarkan pada kesadaran setiap individu dalam proses pengambilan makanan karena ini berkaitan dengan berapa banyak makanan yang diambil dan kesanggupan untuk menghabiskannya.

Ketakutan Akan Denda

Pandangan lainnya dari pelanggan terhadap tanggung jawab makanan restoran berkonsep AYCE ini didasarkan pada ketakutan akan sistem denda yang diterapkan oleh restoran. Meskipun konsep AYCE memberikan kebebasan untuk "makan sepuasnya," ada denda yang menyertainya jika tidak dapat dihabiskan dan ini menimbulkan ketakutan tersendiri bagi konsumen.

Rabia (22 tahun), misalnya, mengungkapkan bahwa konsep AYCE ini menghadirkan tanggung jawab terhadap makanan karena adanya ketakutan terhadap denda yang akan ditimpakan kepada konsumen yang mengambil makanan, tapi menyisakannya, sehingga menimbulkan *food waste*. Menurutnya, makan dengan konsep AYCE seharusnya lebih memperhatikan porsi dalam

pengambilan makanan karena meskipun orang dapat “makan sepuasnya” dengan harga tetap (*fixed price*), ada biaya tambahan berupa denda jika tak sanggup untuk menghabiskannya dan bertanggung jawab untuk tidak menghasilkan *food waste*.

Pandangan terkait denda juga dikemukakan oleh Vio (24 tahun) yang menjelaskan bahwa dorongan sistem denda membantunya dalam proses pengambilan keputusan tentang berapa banyak makanan yang akan diambungnya. Menurutnya, ketakutan terhadap sistem denda yang diterapkan mengontrol dirinya untuk mengambil makanan sesuai dengan kemampuan untuk menghabiskannya agar tidak menghasilkan *food waste*.

Pandangan terkait denda juga dikemukakan oleh Alex (30 tahun) yang mengungkapkan bahwa tanggung jawab makanan dengan konsep AYCE mengontrol diri sendiri dalam proses pengambilan makanan. Sistem denda yang diterapkan oleh restoran berkonsep AYCE menjadi pengendali atas jumlah makanan yang diambilnya, menghindari denda, dan mengeliminir potensi *food waste*.

Pandangan-pandangan di atas menunjukkan signifikannya penerapan sistem denda karena membuat konsumen berupaya untuk tidak melanggar kebijakan restoran dan ini berkontribusi pada upaya untuk tidak menghasilkan *food waste*.

• Strategi Konsumen dalam Pengendalian Pengambilan Makanan

Konsep AYCE yang menawarkan kebebasan konsumen dalam memilih dan mengonsumsi makanan sepuasnya dengan harga tetap, menciptakan dinamika unik antara keinginan untuk memaksimalkan nilai dan potensi *overeating*. Konsumen pada restoran *shabu & grill* tidak hanya sekedar memilih makanan, namun konsumen tidak sekedar mengambil jumlah makanan semauanya, tapi juga harus mengendalikan dirinya untuk menghindari *food waste*. Adapun strategi konsumen dalam pengendalian pengambilan makanan, adalah perpaduan antara adaptasi situasional dan perhitungan ekonomi, sebagaimana akan dibahas berikut ini:

Adaptasi Situasional

Salah satu strategi dasar konsumen adalah perencanaan sebelum tiba di lokasi. Konsumen cerdas melakukan riset daring, dengan membaca ulasan dan melihat menu yang ditawarkan untuk mengidentifikasi hidangan unggulan dan favorit. Selain itu, konsumen mengungkapkan bahwa melewatkan makan sebelumnya untuk “mengosongkan” perut, sebagai taktik umum yang dikenal sebagai “persiapan perut kosong.” Tujuannya adalah untuk memastikan konsumen dapat mencoba berbagai hidangan dan memaksimalkan kuantitas tanpa merasa terlalu cepat kenyang. Dua kutipan berikut ini mengilustrasikan hal tersebut:

- Saya sebelum kesana *search* dulu menu-menu nya yang *best seller* dan *worth it* di Instagram. Itu paling penting supaya saat makan nanti tidak membuang makanan. (Rabia, 22 tahun).
- Sengaja saya kosongkan perut sebelum ke restorannya, supaya maksimal untuk coba makanan yang disediakan di sana dan tidak menyisakan makanan juga, *kan rugi* kalau harus bayar denda (Alifia, 26 tahun).

Strategi adaptasi situasional ini adalah kemampuan konsumen dalam menyesuaikan diri dan perilaku terhadap tuntutan ataupun kondisi dari konsep restoran AYCE. Hal ini menunjukkan responsivitas individu terhadap lingkungannya.

Perhitungan Ekonomi

Strategi lainnya adalah memperhitungkan ekonomi dalam pemilihan makanan dimana konsumen menerapkan strategi pemilihan makanan dan porsi yang cermat. Ketimbang langsung mengisi piring dengan semua makanan yang terlihat menarik, konsumen memulai dengan menilai kuantitas makanannya. Konsumen memprioritaskan makanan yang lebih mahal atau yang tidak mudah untuk dibuat di rumah, seperti daging, spaghetti, sushi dan lainnya. Selain itu, konsumen juga ada kecenderungan untuk menghindari makanan pengisi yang mengenyangkan, seperti nasi di awal, agar ada lebih banyak ruang untuk hidangan utama yang lebih bernilai. Hal ini dikemukakan oleh tiga konsumen berikut ini:

- Kalau ke Sogogi itu, saya lebih banyak mengambil daging, kan *nda* mau rugi karena daging itu *thats the money worth-nya*. Kalau banyak ambil daging di situ *mi* untungnya. Kita makan di restoran *all you can eat*, jadi saya hanya ambil sedikit makanan kecuali dagingnya, dengan begitu juga tidak berpotensi membuang makanan (Alex, 30 tahun).
- Kalau saya pribadi setiap makan di restoran, saya lebih pentingkan makanan yang agak mahal seperti perbanyak daging nya yang terpenting, saya tidak ambil seperti nasi goreng karena itu sudah biasa ada di rumah, saya pentingkan makanan yang mahal dan jarang ditemui, sehingga tidak buang makanan dan masih ada juga ruang untuk makanan penutup nya, biasanya saya ambil itu puding nya yang enak. (Havi, 22 tahun)
- Makan di restoran *all you can eat* itu cara nya ambil makanan yang paling mahal karena sayang kalau makanan disisakan karena itu mahal (Deli, 22 tahun).

Dua aspek yang digunakan konsumen dalam mengendalikan pengambilan makanan merupakan langkah strategis agar makan dapat dinikmati secara maksimal dan bernilai tanpa harus menimbulkan *food waste*. Konsumen tidak hanya memiliki kebebasan "makan sepuasnya" tetapi juga secara sadar mengelola konsumsi mereka melalui langkah atau perencanaan yang cermat dan pertimbangan nilai ekonomi.

4. Penutup

Restoran *shabu & grill* dengan konsep AYCE menawarkan pengalaman makan yang unik, tidak saja dari segi penyediaan makanan (banyak dan bervariasi), tapi juga dari segi kebijakan-kebijakan yang diterapkan oleh restoran, yakni harga tetap (*fixed price*), layanan mandiri (*self service*), batasan waktu (*time limit*), dan sistem denda (*fine system*).

Dengan sistem "bayar di muka" dan harga tetap per orang, ini memungkinkan konsumen untuk menikmati beragam hidangan sepuasnya, yang membedakannya dari restoran umumnya yang menghitung harga berdasarkan porsi. Layanan mandiri yang diterapkan oleh restoran memberikan kebebasan dan kendali penuh kepada konsumen untuk mengambil makanan apa saja yang

diinginkannya dengan konsep “makan sepuasnya.” Batasan waktu yang diterapkan oleh restoran berkonsep AYCE membuat konsumen harus dapat mengendalikan waktu makan agar tidak kebablasan karena makan dengan menghasilkan *food waste* dan makan melebihi batasan waktu, keduanya menimbulkan denda terhadap konsumen.

Adapun pandangan konsumen terkait konsep AYCE terdiri atas dua, yakni: untuk mengeksplorasi makanan dan bertanggungjawab terhadap makanan. Jika merujuk pada yang pertama, maka dengan konsep AYCE, konsumen berkesempatan untuk mengeksplorasi beragam makanan yang disediakan oleh restoran. Jika merujuk pada yang kedua, maka konsep AYCE memberikan kesempatan kepada konsumen untuk dapat bertanggungjawab terhadap makanan yang diambilnya dan ini didasarkan pada kesadaran individu dan ketakutan akan denda jika tidak dapat menghabiskan makanan yang diambil dan jika makan melebihi batasan waktu.

Strategi konsumen dalam mengendalikan makanan mencakup adaptasi situasional dan perhitungan ekonomi. Dengan adaptasi situasional ini menggiring konsumen untuk merencanakan apa yang dapat secara maksimal dikonsumsi tanpa menimbulkan *food waste*. Sementara strategi yang terkait dengan perhitungan ekonomi dilakukan untuk memaksimalkan makanan berdasarkan pilihan makanan yang paling bernilai melalui seleksi pemilihan makanan dan porsi makanan. Kombinasi dari keduanya membuat konsumen mendapatkan keuntungan maksimal ketika makan di restoran berkonsep AYCE.

Dengan demikian, restoran berkonsep AYCE sesungguhnya adalah restoran yang “bebas terkendali.” Artinya, meskipun konsumen memiliki kebebasan untuk “makan sepuasnya,” ini bukan berarti konsumen harus memiliki pengendalian diri dan bertanggungjawab terhadap apa yang diambilnya.

Acknowledgements

Penulis menyampaikan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada seluruh informan yang telah berkontribusi melalui penyediaan informasi, yang selanjutnya diolah menjadi data empiris dan menjadi dasar dalam penulisan artikel ini.

Conflicts of Interest

Penelitian ini tidak memiliki konflik kepentingan.

Daftar Pustaka

- Brian, R. (2020). “Kajian Literatur Pengaruh Kualitas Makanan Suasana dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan dan Loyalitas Pada Restoran *All You Can Eat*,” *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata/article/download/2460/1899>, diakses pada tanggal 22 November 2024
- Cahyani, A.G.; Werdani, K.M.; Az-Zahra, J.F.; Anggraini, N.T.; dan Rusdiyana, E. 2025. “Food Waste Management in Food Stalls: Anticipation and Management,” *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 1460, 1-7, <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/1460/1/012025/pdf>, diakses tanggal 12 April 2025.

- Lohita, V. A. K., Suprpto, W., & Sahetapy, W. L. (2022). *Generasi Z Dalam Memanjakan Diri di Restoran All You Can Eat*. Disertasi, Petra Christian University, Surabaya.
- Lubis, D. (2022). *Analisis Perilaku Food Waste Dalam Konsumsi Rumah Tangga Muslim dan Strategi Pencegahannya*, <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/65683>, diakses tanggal 22 November 2024.
- Maemunah, S., Agustin, D., & Carindra, R. R. (2024). "Strategi Pengelolaan Sampah Makanan untuk Meningkatkan Kesadaran Publik Tentang Food Waste," *Jurnal Agrifoodtech*, 3(1), 1-8, https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&oe=ASCI&user=wvCImwsAAAAJ&pagesize=100&sortby=pubdate&citation_for_view=wvCImwsAAAAJ:M3ejUd6NZC8C diakses tanggal 22 November 2024.
- Mahadika, P. & Lubis, Z. (2022). "Pengaruh Periklanan dan Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen Restoran All You Can Eat," *International Journal of Digital Entrepreneurship and Business (IDEB)*, 3(1):36-44, <https://ejournal.jic.ac.id/ideb/>, diakses tanggal 15 Maret 2025.
- Putri, A. & Wijayanti, P. (2024). *Restoran All You Can Eat: Food Waste dan Upaya Mengurangnya*, <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/141130>, diakses tanggal 22 November 2024.
- Sani, R., Yusuf, M., & Heikal, J. (2024). "Fenomena Restoran All You Can Eat Yang Penuh Reservasi Pada Saat Bulan Ramadan di Jakarta Menggunakan Grounded Theory," *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 2(7): 1-13, <https://jurnal.mediaakademik.com/index.php/jma/article/view/666> diakses tanggal 22 November 2024.
- United Nations Environment Programme (UNEP). (2021). *Food Waste Index Report 2021*, <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>, diakses tanggal 14 September 2024.
- Mughni, A., & Latief, A. H. (2021). "Tinjauan Terkait Denda Pada Restoran Dengan Konsep All You Can Eat Dalam Perspektif Syariah: Studi Kasus Restoran Kintan Buffet Kota Kasablanka)," *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 4(1):1-26, <https://jurnal.tazkia.ac.id/index.php/attahkim/article/view/53/48>, diakses tanggal 24 Juni 2025.
- Hidayah, M. H. F., Harahap, M. A. G., Liza, M., Harahap, R. F. T., & Salamah, A. H. (2025). "Praktik All You Can Eat Dalam Tinjauan Hukum Islam," *Jurnal Budi Pekerti Agama Islam*, 3(1):260-273, <https://doi.org/10.61132/jbpai.v3i1.899>, diakses tanggal 24 Juni 2025.
- Jayanti, S. D. (2022). "Analisis Kualitas Layanan Self-Service terhadap Kepuasan Pelanggan di Restoran All You Can Eat Kota Bandung, Indonesia," *International Journal Administration, Business & Organization*, 3(3), 71-80, <https://ijabo.a3i.or.id/index.php/ijabo/article/view/226>, diakses tanggal 25 Juni 2025.
- Hidayah, M. H. F., Harahap, M. A., Liza M., Harahap, R. F. T., Salamah, A. H. (2025) "Praktik All You Can Eat dalam Tinjauan Hukum Islam," *Jurnal Budi Pekerti Agama Islam*, 3(1):260-273,

<https://journal.aripafi.or.id/index.php/jbpai/article/view/899/1317> diakses 30 Juni 2025.

Sugiyono (2019). *Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R & D*. Bandung:

Alfabeta, [https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=3655798#:~:text=Sugiyono%20\(2019\).,%2D%20References%20%2D%20Scientific%20Research%20Publishing](https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=3655798#:~:text=Sugiyono%20(2019).,%2D%20References%20%2D%20Scientific%20Research%20Publishing), diakses tanggal 30 Maret 2025.