

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikannya, sehingga Tesis ini dapat diselesaikan. Tesis dengan judul Model Pengelolaan Limbah Makanan Pada Restoran di Jakarta ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Magister Pariwisata (M.Par.) Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Jakarta.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tesis ini, yaitu kepada:

1. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M. selaku Pembimbing.
2. Ibu Prof. Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.,CHE selaku dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dan ketua program studi Magister Pariwisata.
3. Semua dosen Program Studi Magister Pariwisata.
4. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
5. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan Tesis ini
6. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
7. Teman-teman seperjuangan Matthew Prasetya dan Erric Raymond Tatimu yang telah memberikan semangat dan bantuan.
8. Cindy Precia yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.

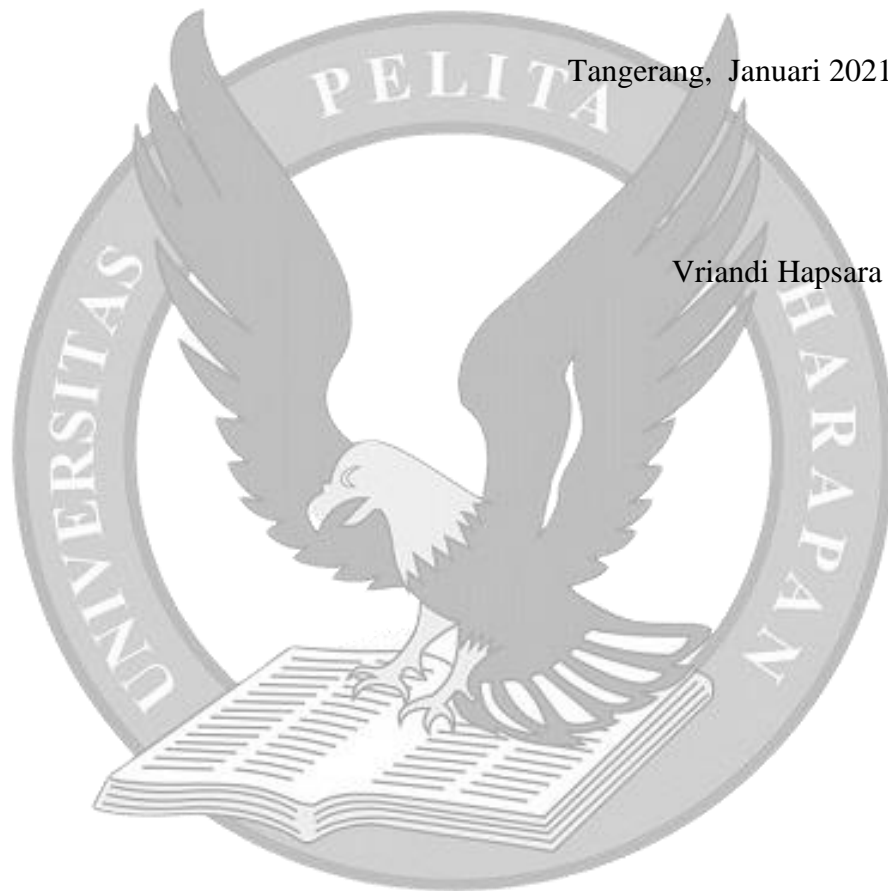
9. Teman-teman Angkatan ke-4 Magister Pariwisata yang telah memberikan semangat dan bantuan.

10. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tesis ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Tesis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, baik praktisi maupun akademisi yang membacanya.

Tangerang, Januari 2021

Vriandi Hapsara



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN TESIS	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH MANDIRI	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK DAN KATA KUNCI.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Batasan Masalah	6
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7
F. Sistematika Penulisan	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Pengertian <i>Food Waste</i>	10
B. Restoran	14
C. Kontrol Pada Operasional	18
D. Metode Pengurangan Limbah	25
E. Donasi Makanan	31
BAB III. METODE PENELITIAN.....	36
A. Desain Penelitian	36
B. Tipe Penelitian	36
C. Subjek Penelitian	40
D. Instrumen Penelitian	41
E. Teknik Pengumpulan Data.....	41
F. Metode Analisis Data.....	42
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Profil Responden.....	46
B. Deskripsi Waktu Penelitian.....	47
C. Pembahasan.....	47

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	79
A. Simpulan	79
B. Implikasi Manajerial	82
C. Saran Penelitian Selanjutnya	86
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR TABEL

Nomor	Keterangan	Halaman
1	Peringkat Dunia <i>Food Waste</i> Per Kapita	2
2	Komposisi Sampah Indonesia 2020	3
3	Hasil Wawancara	47



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Keterangan	Halaman
1	Siklus Kontrol Operasional	19
2	Aktivitas dan Tanggung Jawab Pembelian	21
3	Pembagian Hirarki Pemulihan Makanan	27
4	Rantai Pasokan Restoran	28
5	Hirarki pemulihan makanan	32
6	Pemisahan Limbah Makanan di Tempat Berbeda	60
7	Menejemen Strategi dan Pencegahan Limbah Makanan Dalam Bisnis Jasa Makanan dalam Penyimpanan	66
8	Menejemen Strategi dan Pencegahan Limbah Makanan Dalam Bisnis Jasa Makanan Dapur	69



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Keterangan	Halaman
A	Daftar Pertanyaan Wawancara	A1
B	Daftar Hadir Dan Peretujuan Informan	A2
C	Hasil Dokumentasi	A7
D	Riwayat Hidup	A9

