

Nomor Daftar FPIPS: 4092/UN40.F2.10/PT/2023

**ANALISIS *FOOD WASTE* PADA *F&B PRODUCT* HOTEL X DI JAWA
BARAT**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



Disusun Oleh:

Nadine Diaz Salsabila

1903804

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2023

LEMBAR PENGESAHAN
ANALISIS *FOOD WASTE* PADA *F&B PRODUCT* HOTEL X DI JAWA
BARAT

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing 1



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si.
NIP 19710309.201012.2.001

Pembimbing 2



Purna Hindayani, S.Pi., M.T.
NIP 92020041.989021.2.201

Mengetahui,
Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par.
NIP 19700320.200812.2.001

LEMBAR HAK CIPTA
ANALISIS *FOOD WASTE* PADA *F&B PRODUCT* HOTEL X DI JAWA
BARAT

oleh
Nadine Diaz Salsabila
1903804

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen
Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Nadine Diaz Salsabila
Universitas Pendidikan Indonesia
Juli 2023

Hak cipta dilindungi Undang-Undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan
dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul *Analisis Food Waste Pada F&B Product Hotel X Di Jawa Barat* beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Juli 2023
Pembuat Pernyataan

Nadine Diaz Salsabila
1903804

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis *Food Waste* Pada *F&B Product* Hotel X Di Jawa Barat” sebagai salah satu syarat mendapat gelar Sarjana Pariwisata Program Studi S1 Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, terdapat ketidaksempurnaan didalamnya karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis. Oleh karena itu dengan kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun serta mohon maaf atas segala kekurangan yang ada dalam skripsi ini.

Penyusunan skripsi ini tidak akan berhasil tanpa adanya bantuan dan kerja sama dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya atas seluruh pihak yang telah membantu, membimbing, dan mendukung penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Bandung, Juli 2023

Nadine Diaz Salsabila

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa selama penulisan skripsi ini dapat berjalan dengan baik karena adanya bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan doa, semangat, dan kasih sayang serta adik penulis yang telah memberikan dukungan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., MA. selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia
3. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
4. Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par. selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
5. Dr. Woro Priatini, M.Si. selaku pembimbing satu yang senantiasa membimbing dan memberikan masukan, arahan, dan motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Purna Hindayani, S.Pi., M.T. selaku pembimbing dua yang senantiasa membimbing, memberikan arahan, dukungan, dan masukan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
7. Pak Robby selaku HRD hotel yang dengan kemurahan hati memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian di hotel sekaligus menjadi narasumber penelitian.
8. Pak Budi, Pak Erwan, dan Pak Erik yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk menjadi narasumber penelitian ini dengan memberikan informasi dan data yang dibutuhkan oleh penulis.
9. Salwa Siti Sabila, Delisa Anggraini, dan Aeni Zahro selaku sahabat penulis yang selalu bersedia untuk saling berbagi nasehat, keluh kesah, dan motivasi yang mendukung penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2019.

11. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis tuliskan satu per satu yang telah mendukung dan membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah SWT. senantiasa membalas setiap kebaikan serta ketulusan yang telah diberikan.

ANALISIS *FOOD WASTE* PADA *F&B PRODUCT* HOTEL X DI JAWA BARAT

NADINE DIAZ SALSABILA

1903804

ABSTRAK

Sifat operasional F&B Produk seperti bahan makanan yang mudah rusak, siklus operasi makanan yang pendek, serta volume bisnis hotel yang berubah-ubah membuat timbulnya sampah makanan tidak terhindarkan. Sampah makanan memiliki dampak yang buruk terhadap biaya produksi makanan dan keberadaan bisnis hotel. Sampah makanan juga berdampak buruk terhadap lingkungan. Walaupun begitu, belum ada strategi khusus untuk mengurangi atau langkah khusus dalam menanggulangi timbulan sampah makanan yang diterapkan oleh hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana hotel melakukan tindakan pencegahan, pemanfaatan ulang, serta pembuangan sampah makanan sehingga dapat disusun strategi mitigasi untuk meminimalisirnya. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif dengan melakukan wawancara, observasi, studi dokumentasi, dan studi literatur sebagai teknik pengumpulan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hotel sudah mengetahui tindakan pencegahan untuk meminimalisir timbulnya sampah makanan, namun dalam pelaksanaannya masih kurang maksimal. Sedangkan tindakan untuk menanggulangi timbulan sampah makanan masih terbatas pelaksanaannya karena regulasi dan budget yang sudah ditetapkan hotel.

Kata kunci: Sampah Makanan; Hotel; F&B Produk

**FOOD WASTE ANALYSIS IN F&B PRODUCT OF HOTEL X IN WEST
JAVA**

NADINE DIAZ SALSABILA

1903804

ABSTRACT

The nature of F&B Product operations such as perishable food ingredients, short food operation cycles, as well as the changing volume of hotel business make the generation of food waste inevitable. Food waste has a detrimental impact on food production costs and the existence of the hotel business. Food waste also has a negative impact on the environment. However, there is no specific strategy to reduce or specific measures to tackle food waste generation implemented by hotels. This research aims to find out how hotels take measures to prevent, reuse, and dispose of food waste so that mitigation strategies can be developed to minimize it. The research method used is a qualitative method by conducting interviews, observations, documentation studies, and literature studies as data collection techniques. The results showed that the hotel already knows the preventive measures to minimize the generation of food waste, but the implementation is still not optimal. Meanwhile, actions to overcome the generation of food waste are still limited in implementation due to strict regulations and budgets that have been set by the hotel.

Keywords: Food Waste; Hotel; F&B Products

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iii
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Pariwisata	8
2.1.1 Definisi Pariwisata.....	8
2.1.2 Hotel.....	9
2.1.3 <i>Food & Beverage Product</i> Hotel	10
2.2 Sampah Makanan (<i>Food Waste</i>)	12
2.2.1 Pengertian Sampah Makanan (<i>Food Waste</i>).....	12
2.2.2 <i>Hospitality Food Waste</i>	14
2.2.3 Manajemen <i>Food Waste</i>	15
2.2.4 Hierarki <i>Hospitality Food Waste</i>	16
2.2.5 Dampak <i>Food Waste</i>	18
2.3 Penelitian Terdahulu.....	20
2.4 Kerangka Pemikiran	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Desain Penelitian	27
3.2 Partisipan Dan Tempat Penelitian	28
3.2.1 Partisipan	28

3.2.2 Tempat Penelitian	28
3.3 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	29
3.4 Pengumpulan Data	31
3.4.1 Wawancara.....	31
3.4.2 Observasi	32
3.4.3 Studi Literatur	32
3.4.4 Studi Dokumentasi.....	33
3.5 Instrumen Penelitian.....	34
3.6 Persiapan Penelitian & Pengumpulan Data.....	34
3.6.1 Tahap Persiapan.....	34
3.6.2 Tahap Pelaksanaan.....	35
3.6.3 Tahap Pengolahan Data	35
3.7 Uji Keabsahan Data.....	35
3.7.1 Triangulasi	35
3.7.2 <i>Member Checking</i>	36
3.8 Analisis Data	36
3.8.1 Reduksi Data.....	36
3.8.2 Penyajian Data	37
3.8.3 Penarikan Kesimpulan	37
3.9 Situasi Sosial	37
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	38
4.1.1 Sejarah Singkat Hotel	38
4.1.2 Struktur Organisasi	38
4.2 Gambaran Narasumber dan Sumber Data	39
4.3 Temuan dan Pembahasan	40
4.3.1 Aspek <i>Prevention</i> Pada Departemen F&B Hotel X.....	40
4.3.2 Aspek <i>Reuse</i> Pada Departemen F&B Hotel X.....	64
4.3.3 Aspek <i>Disposal</i> Pada Departemen F&B Hotel X.....	72
4.3.4 Strategi Mitigasi <i>Food Waste</i> Hotel X.....	82
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	95
5.1 Simpulan.....	95

5.2 Saran	97
DAFTAR PUSTAKA	99

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penyebab Langsung dan Pendorong Tidak Langsung <i>Food Waste</i> di Indonesia	13
Tabel 2.2 Hasil Penelitian Terdahulu	21
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian.....	28
Tabel 3.2 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	29
Tabel 4.1 Daftar Narasumber	39
Tabel 4.2 Hasil Wawancara Indikator <i>Planning</i>	41
Tabel 4.3 Hasil Wawancara Indikator <i>Handling</i>	52
Tabel 4.4 Hasil Wawancara Indikator <i>Serving</i>	59
Tabel 4.5 Hasil Wawancara Indikator Pemanfaatan Ulang Makanan Berlebih....	65
Tabel 4.6 Hasil Wawancara Indikator Pendistribusian Ulang Makanan Berlebih	67
Tabel 4.7 Hasil Wawancara Indikator Pemilahan Sampah.....	73
Tabel 4.8 Hasil Wawancara Indikator Penimbunan dan Pembakaran Sampah	76
Tabel 4.9 Hasil Wawancara Indikator Pembuangan Sampah	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Hierarki Hospitality <i>Food Waste</i> (Papargyropoulou <i>et al.</i> , 2014)	17
Gambar 2.2 Kerangka Berpikir	25
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Pimpinan Hotel	38
Gambar 4.2 Hierarki <i>Hospitality Food Waste</i>	40
Gambar 4.3 Area Penerimaan Barang dan Penyimpanan Bahan.....	57
Gambar 4.4 Poster FIFO di Pintu Ruang Penyimpanan	58
Gambar 4.5 Papan Ajakan Mengurangi <i>Food Waste</i> di Area Restoran.....	64
Gambar 4.6 Tempat Sampah di Area Dapur Hotel	75
Gambar 4.7 Isi Tempat Sampah Basah dan Sampah Kering di Area Dapur Hotel	75
Gambar 4.8 Ruangan Pembuangan Sampah Basah	77
Gambar 4.9 Jumlah <i>Food Waste</i> Januari-Februari 2023.....	78
Gambar 4.10 Perbandingan Jumlah Sampah Makanan & Pembelian Bahan	79
Gambar 4.11 <i>Flow Chart</i> Strategi Mitigasi <i>Food Waste</i>	84
Gambar 4.12 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap <i>Planning</i>	85
Gambar 4.13 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap <i>Handling</i>	87
Gambar 4.14 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap <i>Serving</i>	88
Gambar 4.15 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap Pemanfaatan Makanan Berlebih.....	89
Gambar 4.16 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap Pendistribusian Makanan Berlebih.....	90
Gambar 4.17 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap <i>Composting</i>	91
Gambar 4.18 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap Pemulihan Energi.....	92
Gambar 4.19 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap Pemilahan Sampah.....	93
Gambar 4.20 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap Penimbunan Sampah.....	93
Gambar 4.21 Infografis Mitigasi <i>Food Waste</i> Tahap Pembuangan Sampah.....	94

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian	103
Lampiran 2. Dokumentasi Penimbangan Sampah, Pencatatan Sampah dan Pembelian Bahan.....	106
Lampiran 3. Dokumentasi Dengan Narasumber.....	115
Lampiran 4. Surat Pernyataan dan Daftar Riwayat Hidup Narasumber	116
Lampiran 5. Lembar Bimbingan	120

DAFTAR PUSTAKA

- Amicarelli, V., Aluculesei, A. C., Lagioia, G., Pamfilie, R., & Bux, C. (2022). How to manage and minimize food waste in the hotel industry: an exploratory research. *International Journal of Culture, Tourism, and Hospitality Research*, 16(1), 152–167. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-01-2021-0019>
- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jejak Publisher.
- Bachri, B. S. (2010). Meyakinkan validitas data melalui triangulasi pada penelitian kualitatif. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 10(1), 46–62.
- Baldwin, C., Wilberforce, N., & Kapur, A. (2011). Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard. *International Journal of Life Cycle Assessment*, 16(1), 40–49. <https://doi.org/10.1007/s11367-010-0234-x>
- Ball, S., & Taleb, M. A. (2011). Benchmarking Waste Disposal in the Egyptian Hotel Industry. *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 1–18. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.16>
- BAPPENAS. (2021). *Laporan Kajian Food Loss dan Food Waste di Indonesia*.
- Bhajan, C., Neetoo, H., Hardowar, S., Boodia, N., Driver, M. F., Chooneea, M., Ramasawmy, B., Goburdhun, D., & Ruggoo, A. (2022). Food waste generated by the Mauritian hotel industry. *Tourism Critiques: Practice and Theory*, 3(2), 120–137. <https://doi.org/10.1108/trc-04-2022-0010>
- Bohdanowicz, P., & Martinac, I. (2007). Determinants and benchmarking of resource consumption in hotels-Case study of Hilton International and Scandic in Europe. *Energy and Buildings*, 39(1), 82–95. <https://doi.org/10.1016/j.enbuild.2006.05.005>
- Brigita, G., & Rahardyan, B. (2013). ANALISA PENGELOLAAN SAMPAH MAKANAN DI KOTA BANDUNG. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 19(1), 34–45.
- Chaerunissa, S. F., & Yuniningsih, T. (2020). ANALISIS KOMPONEN PENGEMBANGAN PARIWISATA DESA WISATA WONOLOPO KOTA SEMARANG. *Journal of Public Policy and Management Review*, 9(4), 159–175.
- Chalak, A., Abou-Daher, C., & Abiad, M. G. (2018). Generation of food waste in the hospitality and food retail and wholesale sectors: lessons from developed economies. *Food Security*, 10(5), 1279–1290. <https://doi.org/10.1007/s12571-018-0841-0>
- Curtis, K. R., & Slocum, S. L. (2016). The Role of Sustainability Certification Programs in Reducing Food Waste in Tourism. *Journal of Developments in Sustainable Agriculture*, 11(1), 1–7.
- Damayanti, I. A. K., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*. Eureka Media Aksara.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2013). *Food and beverage management* (Fifth edition). Routledge.
- Dhir, A., Talwar, S., Kaur, P., & Malibari, A. (2020). Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach. *Journal of Cleaner Production*, 270.

- <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.122861>
- Elnasr, A. E. A., Aliane, N., & Agina, M. F. (2021). Tackling food waste in all-inclusive resort hotels in egypt. *Processes*, 9(11), 1–23. <https://doi.org/10.3390/pr9112056>
- EPA. (2023). *Food Recovery Hierarch*. <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy>
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1>
- FAO. (2015). *Food wastage footprint & Climate Change*.
- FAO. (2021). *GUIDELINES ON THE PREVENTION OF FOOD WASTE AT HOTELS, RESTAURANTS AND OTHER PUBLIC CONSUMPTION POINTS*.
- Filimonau, V., & De Coteau, D. A. (2019). Food waste management in hospitality operations: A critical review. *Tourism Management*, 71, 234–245. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.10.009>
- Gapura Bali. (2021). *Grand Hyatt Bali establishes commitment to sustainability efforts Grand Hyatt Bali has implemented a*. <https://www.gapurabali.com/news/2021/09/09/grand-hyatt-bali-establishes-commitment-sustainability-efforts/1631177352>
- Giroto, F., Alibardi, L., & Cossu, R. (2015). Food waste generation and industrial uses: A review. *Waste Management*, 45, 32–41. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2015.06.008>
- Global Hunger Index Indonesia*. (2022). <https://www.globalhungerindex.org/indonesia.html>
- Graham-Rowe, E., Jessop, D. C., & Sparks, P. (2014). Identifying motivations and barriers to minimising household food waste. *Resources, Conservation and Recycling*, 84, 15–23. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2013.12.005>
- Hasanah, H. (2016). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *Food and Agriculture Organization of the United Nations*, 8(1), 21–46.
- Juvan, E., Grün, B., & Dolnicar, S. (2018). Biting Off More Than They Can Chew: Food Waste at Hotel Breakfast Buffets. *Journal of Travel Research*, 57(2), 232–242. <https://doi.org/10.1177/0047287516688321>
- Kasavan, S., Fariz Mohamed, A., & Abdul Halim, S. (2018). SOCIAL SCIENCES & HUMANITIES Knowledge and Attitudes of Hoteliers in Langkawi UNESCO Global Geopark towards Sustainable Food Waste Management (SFWM). *Pertanika J. Soc. Sci. & Hum*, 26(3), 1941–1955.
- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. (2018). *Pengelolaan Sampah Sektor Lingkungan Hidup dan Kehutanan*.
- Kharina, A., Searle, S., Rachmadini, D., Kurniawan, A. A., & Prionggo, A. (2018). *THE POTENTIAL ECONOMIC, HEALTH AND GREENHOUSE GAS BENEFITS OF INCORPORATING USED COOKING OIL INTO INDONESIA'S BIODIESEL*.
- Krestanto, H. (2019). STRATEGI DAN USAHA RESERVASI UNTUK MENINGKATKAN TINGKAT HUNIAN DI GRAND ORCHID HOTEL YOGYAKARTA. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws/v17i1>
- Kuo, C. F., & Shih, Y. (2016). Gender differences in the effects of education and coercion on reducing buffet plate waste. *Journal of Foodservice Business*

- Research*, 19(3), 223–235. <https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1175896>
- Kusni, A., Kadir, N., & Nayan, S. (2013). International Tourism Demand in Malaysia by Tourists from OECD Countries: A Panel Data Econometric Analysis. *Procedia Economics and Finance*, 7, 28–34. [https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(13\)00214-1](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(13)00214-1)
- Mania, S. (2008). *OBSERVASI SEBAGAI ALAT EVALUASI DALAM DUNIA PENDIDIKAN DAN PENGAJARAN* (Vol. 11, Issue DESEMBER).
- Mazlan, N. A. B., Ahmad, S. Y., & Ningsih, C. (2022). Muslim Youth Experience and Satisfaction with Halal Foods in Penang. In N. S. Mohd & M. Saad (Eds.), *The Emerging Trends of Tourism and Travel in Malaysia* (pp. 112–123). Kulliyyah of Languages & Management.
- McCurdy, S., Peutz, J., & Wittman, G. (2009). *Storing Food for Safety and Quality*.
- Mekarisce, A. A. (2020). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 12(3), 145–151.
- Mulyana, D. (2018). *METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF* (Cetakan ke-9). PT Remaja Rosdakarya.
- Nebel, E. C., Braunlich, C. G., & Zhang, Y. (1994). Career Paths in American Luxury Hotels: Hotel Food and Beverage Directors. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 6(6), 3–9.
- Okumus, B., Taheri, B., Giritlioglu, I., & Gannon, M. J. (2020). Tackling food waste in all-inclusive resort hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 88. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102543>
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., K. Steinberger, J., Wright, N., & Ujang, Z. Bin. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106–115. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>
- Papargyropoulou, E., Wright, N., Lozano, R., Steinberger, J., Padfield, R., & Ujang, Z. (2016). Conceptual framework for the study of food waste generation and prevention in the hospitality sector. *Waste Management*, 49, 326–336. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2016.01.017>
- Parfitt, J., Barthel, M., & MacNaughton, S. (2010). Food waste within food supply chains: Quantification and potential for change to 2050. In *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences* (Vol. 365, Issue 1554, pp. 3065–3081). Royal Society. <https://doi.org/10.1098/rstb.2010.0126>
- Pirani, S. I., & Arafat, H. A. (2016). Reduction of food waste generation in the hospitality industry. *Journal of Cleaner Production*, 132, 129–145. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.07.146>
- Rahardjo, M. (2010). *Triangulasi dalam penelitian kualitatif*.
- Rahardjo, M. (2017). *STUDI KASUS DALAM PENELITIAN KUALITATIF: KONSEP DAN PROSEDURNYA*.
- Rijali, A. (2019). Analisis Data Kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81–95.
- Saleh, S. (2017). *Analisis Data Kualitatif*. Pustaka Ramadhan.
- Sargent, M. (2011). *GUIDELINES FOR FOOD WASTE DISPOSAL*.
- Seberini, A. (2020). Economic, social and environmental world impacts of food waste on society and Zero waste as a global approach to their elimination. *SHS Web of Conferences*, 74. <https://doi.org/10.1051/shsconf/20207403010>

- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). ANALISA IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT DI RESTORAN 'X' SURABAYA. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.9744/jmp.5.1.1-8>
- Silvennoinen, K., Heikkilä, L., Katajajuuri, J. M., & Reinikainen, A. (2015). Food waste volume and origin: Case studies in the Finnish food service sector. *Waste Management*, 46, 140–145. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2015.09.010>
- Tan, S.-A. (2017). *Hotel recycles 500kg of food waste into fertiliser within 24 hours using food-waste digester*. The Straits Times. <https://www.straitstimes.com/singapore/hotel-recycles-500kg-of-food-waste-into-fertiliser-within-24-hours-using-food-waste>
- Tekin, Ö. A., & İlyasov, A. (2017). The Food Waste in Five-Star Hotels: A Study on Turkish Guests Attitudes. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(5), 13–31. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.81>
- Thyberg, K. L., & Tonjes, D. J. (2016). Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. In *Resources, Conservation and Recycling* (Vol. 106, pp. 110–123). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2015.11.016>
- United Nations Environment Programme. (2021). *FOOD WASTE INDEX REPORT 2021*.
- United Nations World Tourism Organization. (n.d.). *GLOSSARY OF TOURISM TERMS*. <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms>
- Utama, I. G. B. (2017). *Pemasaran Pariwisata*. Penerbit Andi.
- Wang, L. en, Liu, G., Liu, X., Liu, Y., Gao, J., Zhou, B., Gao, S., & Cheng, S. (2017). The weight of unfinished plate: A survey based characterization of restaurant food waste in Chinese cities. *Waste Management*, 66, 3–12. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2017.04.007>
- Whiteside, M., Mills, J., & McCalman, J. (2012). Using Secondary Data for Grounded Theory Analysis. *Australian Social Work*, 65(4), 504–516. <https://doi.org/10.1080/0312407X.2011.645165>
- Yakup, A. P., & Haryanto, T. (2019). *PENGARUH PARIWISATA TERHADAP PERTUMBUHAN EKONOMI DI INDONESIA*. 23(2), 39–47.
- Zuraya, N. (2022). *Kememparekraf Tawarkan Metode Baru Pemanfaatan Makanan Hotel*. *Republika*. <https://ekonomi.republika.co.id/berita/rh23gp383/kememparekraf-tawarkan-metode-baru-pemanfaatan-makanan-hotel>