

**STRATEGI MITIGASI PENGELOLAAN *FOOD WASTE*
DI RESTORAN “X” KABUPATEN BANDUNG**



SKRIPSI

*diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada program studi Manajemen Industri Katering*

Oleh

Rifa Marliani

NIM 2108256

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA

STRATEGI MITIGASI PENGELOLAAN *FOOD WASTE*

DI RESTORAN “X” KABUPATEN BANDUNG

Oleh
Rifa Marliani
2108256

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Rifa Marliani
Universitas Pendidikan Indonesia
September 2025

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

LEMBAR PENGESAHAN

Rifa Marliani

**STRATEGI MITIGASI PENGELOLAAN *FOOD WASTE*
DI RESTORAN “X” KABUPATEN BANDUNG**

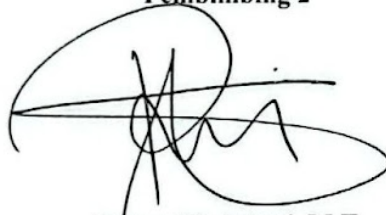
Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing 1



Dr. Woro Priatni, S.Pd., M.Si
NIP. 19713092010122001

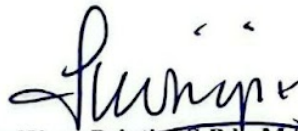
Pembimbing 2



Purna Hindayani, M.T
NIP. 920200419890212201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatni, S.Pd., M.Si
NIP. 19713092010122001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rifa Marliani

NIM : 2108256

Program Studi : Manajemen Industri Katering

Judul Karya : Strategi Mitigasi Pengelolaan *Food Waste* di Restoran “X”

Kabupaten Bandung

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas. Jika dikemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, 30 Juni 2025



Rifa Marliani

PRAKATA

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menuntaskan penelitian skripsi ini sebagai bagian dari proses perjalanan akademik penulis. Penelitian skripsi yang berjudul **“Strategi Mitigasi Pengelolaan *Food Waste* di Restoran “X” Kabupaten Bandung”** disusun sebagai salah satu syarat akademik untuk meraih gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.

Fokus penelitian ini adalah menganalisis kondisi *food waste* dan mengkaji strategi-strategi yang tepat dalam meminimalisir *food waste* di Restoran “X” Kabupaten Bandung. Proses penelitian ini berlangsung selama berbulan-bulan dan melibatkan upaya serta kerja keras yang konsisten. Keberhasilan penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari arahan yang berharga dari para pembimbing dan dukungan dari berbagai pihak.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan kekurangan. Maka dari itu, dengan penuh kerendahan hati penulis menerima kritik dan saran yang dapat menjadi bahan evaluasi untuk perbaikan kualitas penelitian di waktu yang akan datang.

Bandung, 27 Juli 2025



Rifa Marliani
NIM 2108256

UCAPAN TERIMA KASIH

Proses penyusunan skripsi ini hingga akhirnya dapat terselesaikan tidak lepas dari dukungan, bimbingan, arahan, serta doa dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Didi Sukyadi, M.A. selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prof. Dr. Cecep Darmawan, S.H., S.I.P., S.A.P., S.Pd., M.Si., M.H., CPM. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dr. Woro Priyatini, S.Pd., M.Si. selaku ketua program studi Manajemen Industri Katering sekaligus sebagai pembimbing I (satu) yang selalu membimbing dengan baik dan memberikan arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini berlangsung.
4. Purna Hindayani., M.T., selaku dosen pembimbing II (dua) yang selalu meluangkan waktunya untuk melaksanakan bimbingan dan telah mengenalkan serta memberikan pelatihan mengenai penggunaan *software* analisis MICMAC. Terima kasih karena selalu memberikan dukungan agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu.
5. Seluruh bapak/ibu dosen Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat kepada penulis selama masa studi.
6. Manajer operasional dan *Chef de Partie* Restoran “X” yang telah mengizinkan dan membantu penulis dalam proses pengambilan data di Restoran “X”.
7. Karyawan Restoran “X” dan semua narasumber yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah berkenan memberikan informasi secara mendalam sehingga data pada penelitian ini dapat terpenuhi seluruhnya.
8. Orang tua yang sangat penulis hormati dan sayangi, yang selalu memberikan semangat kepada penulis dan mendoakan penulis agar dapat menyelesaikan studi ini dengan baik dan tepat pada waktunya.
9. Kakak yang sangat penulis cintai, Teteh Maya, yang selalu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis, dan percaya bahwa penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini.

10. Sahabat penulis dari masa SMP, Rafa dan Uci yang hingga kini masih selalu ada untuk penulis baik saat sedih maupun senang, serta masih setia memberikan dukungan dan semangat yang tulus.
11. Sahabat-sahabat selama masa kuliah, Isti, Iren, Tiara, dan Diva yang telah menemani suka dan duka menjalani perkuliahan, berbagi ilmu, dan saling memberikan dukungan. Semoga pertemanan ini tidak hanya sampai masa perkuliahan selesai.
12. Kepada Fahmi, selaku pasangan penulis yang selalu memberikan dukungan dan kesabaran menghadapi keluh kesah penulis. Terima kasih telah meluangkan waktu dan tenaganya untuk mengantar dan menemani penulis selama proses penulisan skripsi ini.
13. Kepada teman-teman seperjuangan MIK angkatan 2021 yang telah berjuang bersama dan selalu saling memberi dukungan satu sama lain.
14. Tak lupa, saya berterimakasih kepada diri saya sendiri, Rifa Marliani, yang telah kuat menjalani proses yang berliku ini, terima kasih sudah tidak menyerah dan bangkit lagi setelah menghadapi kendala yang tidak sesuai dengan rencana selama proses penelitian berlangsung. Terima kasih telah tetap percaya dengan kemampuan diri sendiri meskipun kadang dilanda keraguan.

ABSTRAK

Restoran "X" adalah sebuah restoran besar dan setiap hari pada kegiatan operasionalnya menghasilkan sampah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi jenis-jenis *food waste* yang ada di Restoran "X", mengetahui upaya yang telah dilakukan oleh Restoran "X" dalam mengelola *food waste*, dan mengetahui strategi mitigasi yang tepat dilakukan oleh Restoran "X" untuk mengurangi sampah makanan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan wawancara, observasi, dan studi dokumentasi, serta menggunakan MICMAC sebagai *tools* analisis. Hasil dari penelitian ini adalah terdapat 4 strategi mitigasi pengelolaan *food waste* yang harus diprioritaskan oleh Restoran "X" yaitu menerapkan sistem penyimpanan dengan metode FIFO, pencatatan audit berkala, menyediakan bahan baku unggul di dapur, dan melaksanakan pelatihan karyawan.

Kata Kunci : *Food Waste*, Restoran, Strategi Mitigasi, MICMAC

ABSTRACT

Restaurant "X" is a large restaurant and every day in its operational activities produces waste. The purpose of this study is to identify the types of food waste in Restaurant "X", to find out the efforts that have been made by Restaurant "X" in managing food waste, and to find out the right mitigation strategies carried out by Restaurant "X" to reduce food waste. The research method used is a qualitative method with interviews, observations, and documentation studies, and using MICMAC as an analysis tool. The results of this study are that there are 4 mitigation strategies for managing food waste that must be prioritized by Restaurant "X", namely implementing a storage system with the FIFO method, periodic audit recording, providing superior raw materials in the kitchen, and conducting employee training.

Keywords : Food Waste, Restaurant, Mitigation Strategies, MICMAC

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
PRAKATA.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Kegunaan Penelitian.....	8
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	8
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	8
BAB II.....	9
KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1 Tinjauan Teoritis.....	9
2.1.1 Pariwisata.....	9
2.1.1.1 Pengertian Pariwisata.....	9
2.1.1.2 Jenis- jenis Pariwisata.....	9
2.1.2 Industri Kuliner dalam Pariwisata.....	10
2.1.3 Restoran.....	11
2.1.4 <i>Food Waste</i>	12
2.1.4.1 Pengertian <i>Food Waste</i>	12
2.1.4.2 Jenis-Jenis <i>Food Waste</i>	12
2.1.4.3 Dampak <i>Food Waste</i>	13
2.1.4.4 Manajemen <i>Food Waste</i>	13
2.1.5 Strategi Mitigasi.....	14
2.1.5.1 Ekonomi Sirkular (Konsep 9R).....	14
2.1.6 <i>Triple Helix</i>	16
2.1.7 Analisis MICMAC.....	17
2.2 Penelitian Empiris.....	18
2.3 Kerangka Pemikiran.....	22
BAB III.....	23

METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Desain Penelitian.....	23
3.2 Metode Penelitian.....	23
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	23
3.2.2 Partisipan Penelitian.....	24
3.2.3 Teknik <i>Sampling</i>	24
3.2.4 Operasionalisasi Instrumen Penelitian.....	25
3.2.5 Jenis dan Sumber Data.....	28
3.2.6 Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.2.6.1 Wawancara.....	29
3.2.6.2 Observasi.....	30
3.2.6.3 Dokumentasi.....	30
3.2.6.4 Studi Literatur.....	30
3.2.7 Pengujian Keabsahan Data.....	31
3.2.7.1 Triangulasi.....	31
3.2.7.2 <i>Member Checking</i>	31
3.2.8 Teknik Analisis Data.....	32
BAB IV.....	35
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Gambaran Umum Restoran “X”.....	35
4.1.1 Profil Singkat Restoran “X”.....	35
4.1.2. Struktur Organisasi.....	35
4.2 Temuan dan Pembahasan.....	36
4.2.1 Kuantifikasi Sampah yang Dihasilkan oleh Restoran “X”.....	36
4.2.1.1 Dapur Atas.....	36
4.2.1.2 Dapur Bakso.....	39
4.2.1.3 Dapur Bawah.....	39
4.2.2 Jenis-jenis <i>Food Waste</i> yang terdapat di Restoran “X”.....	41
4.2.3 Implementasi Ekonomi Sirkular (9R) di Restoran “X”.....	44
4.2.4 Pengelolaan <i>Food Waste</i> Menurut Pakar dan Pemerintah.....	51
4.2.5 Analisis Strategi Mitigasi yang Tepat Diterapkan di Restoran “X” Menggunakan Analisis MICMAC.....	61
4.2.5.1 Hasil Analisis <i>Matrix of Direct Influence</i> (MDI).....	62
4.2.5.2 Hasil Analisis <i>Matrix of Indirect Influence</i> (MII).....	64
BAB V.....	67
SIMPULAN DAN SARAN.....	67
5.1 Simpulan.....	67
5.2 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Konsep <i>Triple Helix</i>	16
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....	22
Gambar 3.1 <i>Member Checking</i>	31
Gambar 3.2 Proses Analisis Data Penelitian Kualitatif.....	32
Gambar 3.3 Kuadran Variabel MICMAC.....	34
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Dapur Restoran “X”.....	35
Gambar 4.2 Kuantitas Sampah Organik Kering <i>Section Cook</i>	37
Gambar 4.3 Kuantitas Sampah Organik Basah <i>Section Cook</i>	37
Gambar 4.4 Kuantitas Sampah Anorganik <i>Section Cook</i>	37
Gambar 4.5 Kuantitas Sampah Organik Kering <i>Section Checker</i>	38
Gambar 4.6 Kuantitas Sampah Organik Basah <i>Section Checker</i>	38
Gambar 4.7 Kuantitas Sampah Anorganik <i>Section Checker</i>	38
Gambar 4.8 Kuantitas Sampah Anorganik Dapur Bakso.....	39
Gambar 4.9 Kuantitas Sampah Organik Dapur Bawah.....	40
Gambar 4.10 Kuantitas Sampah Anorganik Dapur Bawah.....	40
Gambar 4.11 Sampah Batang Daun Jeruk di Dapur Bawah.....	42
Gambar 4.12 <i>Post-consumer Waste</i> dari Piring Konsumen Restoran “X”.....	42
Gambar 4.13 <i>Packaging Waste and Operation Supplies</i> Restoran “X”.....	43
Gambar 4.14 <i>Avoidable waste</i> Restoran “X”.....	43
Gambar 4.15 Rekomendasi Strategi Mitigasi.....	61
Gambar 4.16 <i>Data Entry Matrix of Direct Influences</i>	62
Gambar 4.17 Peta Variabel pada Analisis <i>Matrix of Direct Influence</i> (MDI).....	62
Gambar 4.18 Grafik Hubungan Variabel Pengaruh Langsung (<i>Direct Influence</i>)	63
Gambar 4.19 Peta Variabel pada Analisis <i>Matrix of Indirect Influence</i> (MII).....	64
Gambar 4.20 Grafik Hubungan Variabel Pengaruh Tidak Langsung (<i>Indirect Influence</i>).....	65
Gambar 4.21 Peta Perubahan Posisi Variabel/ <i>Displacement map</i>	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Perbandingan <i>Spoil</i> dan <i>Purchasing Order</i>	5
Tabel 1.2 Total Timbulan Sampah di Salah Satu Dapur.....	6
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	18
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian.....	24
Tabel 3.2 Operasionalisasi Instrumen Penelitian.....	25
Tabel 3.3 Instrumen Wawancara.....	26
Tabel 4.1 Hasil Wawancara Jenis <i>Food Waste</i>	41
Tabel 4.2 Hasil Wawancara Implementasi Konsep <i>Rethink</i>	45
Tabel 4.3 Hasil Wawancara Implementasi Konsep <i>Reduce</i>	46
Tabel 4.4 Hasil Wawancara Implementasi Konsep <i>Reuse</i>	47
Tabel 4.5 Hasil Wawancara Implementasi Konsep <i>Recycle</i>	47
Tabel 4.6 Hasil Wawancara Karakteristik dan Penanganan <i>Food Waste</i>	51
Tabel 4.7 Hasil Wawancara Kebijakan dan Teknologi Penanganan <i>Food Waste</i> ..	54
Tabel 4.8 Hasil Wawancara Rekomendasi Strategi untuk Pelaku Usaha.....	56
Tabel 4.9 Hasil Wawancara Edukasi dan Sosialisasi	58
Tabel 4.10 Hasil Wawancara Kolaborasi <i>Triple Helix</i>	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keputusan Penetapan Dosen Pembimbing Skripsi.....	74
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian.....	78
Lampiran 3 Lembar Bimbingan Pembimbing 1.....	80
Lampiran 4 Lembar Bimbingan Pembimbing 2.....	81
Lampiran 5 Pertanyaan Wawancara.....	82
Lampiran 6 Dokumentasi.....	89
Lampiran 7 Data <i>Purchasing Order</i> dan <i>Spoil</i>	91

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, R. (2021). Pengantar Metode Penelitian. Yogyakarta : SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga.
- Aini, W, H. (2024). Analisis Kepuasan Konsumen pada Penggunaan Ojek *Online* dan Ojek Konvensional di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi*, 12(1), 14-18.
- Ansori, A., Martoyo. (2024). Mencari Tambahan Ilmu. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 2(1), 137-144.
- Antara, I, B. (2022). Eksistensi Dalam Globalisasi : Peran Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Sanur. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 2(1), 11-20.
- Ayobandung.com. (2024, 11 Oktober). *TPA Sarimukti Overload, Pemerintah Tak Pernah Serius Tangani Sampah di Bandung Raya*. Diakses pada 18 September 2025, dari <https://www.ayobandung.com/bandung-raya/7913717992/tpa-sarimukti-overload-pemerintah-tak-pernah-serius-tangani-sampah-di-bandung-raya>
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2024). Diakses pada 8 Juli 2024 dari <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2024/07/01/2352/pada-mei-2024--kunjungan-wisatawan-mancanegara--wisman--di-indonesia-mencapai-1-15-juta-kunjungan--jumlah-ini-naik-sebesar-7-36-persen-dibandingkan-april-2024-month-to-month--m-to-m--dan-naik-20-11-persen-dibandingkan-bulan-yang-sama-pada-tahun-lalu--y-on-y--.html>
- Bahauddin, A. dkk. (2020). *Manajemen Bisnis Kontemporer (Prinsip Dasar dan Aplikasi)*. Jogjakarta : Diandra Kreatif.
- Brigita, B., & Rahardyan, B. (2013). Analisa Pengelolaan Sampah Makanan di Kota Bandung. *Jurnal Teknik Lingkungan*. 19(1), 34-45.
- citarumharum.jabarprov.go.id. (1 November). *Pemkot Bandung Kampanye Cegah Food Waste*. Diakses pada 2 September 2024, dari <https://citarumharum.jabarprov.go.id/pemkot-bandung-kampanye-cegah-food-waste/>.

- Dhir, A. *et al.* (2020). Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach. *Journal of Cleaner Production*, 270, 1-16.
- Farahdiba, A. U. *et al.* (2023). The present and proposed sustainable food waste treatment technology in Indonesia: A review. *Environmental Technology & Innovation*, 32, 1-16.
- Handayani, S., Hanila, S. (2021). Kajian Potensi dan Kendala Pengembangan Objek Wisata Taman Desa di Desa Giri Mulya Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal Akuntansi, Manajemen & Ekonomi Islam*, 4(2), 371-382.
- Handoyo, M. A. P., Asri, N. P. (2023). Kajian Tentang *Food Loss* dan *Food Waste*: Kondisi, Dampak, dan Solusinya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 10(2), 247-258.
- Harahap, N. (2020). Penelitian Kualitatif. Medan : Wal ashri *Publishing*
- Hasnah, V., Nugroho, P. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta sebagai Atraksi Wisata Kuliner, 1(1), 141-154.
- Ilhami *et al.* (2024). Penerapan Metode Studi Kasus dalam Penelitian Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(9), 462-469.
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/BAPPENAS. (2021). Laporan Kajian *Food Loss and Waste* di Indonesia.
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/BAPPENAS. (2024). Peta Jalan & Rencana Aksi Sosial Ekonomi Sirkular Indonesia 2025-2045
- Laeliyah, D. S., dkk. (2024). Kebijakan Hukum Pengelolaan *Food Loss And Waste* Melalui USDA (*United States Departement Of Agriculture And Public Domain Policy*). *Jurnal Ilmu Hukum, Sosial, dan Humaniora*, 2(6), 25-41.
- Maulana, A. T. & Andriasyah. (2024). Mitigasi Bencana di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 3(10), 3996-4012.
- Mekarisce, A. A. (2020). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 12(3), 145-151.
- Nasrullah, M. (2023). Metodologi Penelitian Pendidikan. Sidoarjo : UMSIDA Press.

- Natalia, T. (2024, 23 Januari). Diakses pada 2 September 2024, dari <https://www.cnbcindonesia.com/research/20240123154427-128-508350/darurat-sampah-makanan-orang-ri-tembus-ratusan-triliun>.
- Nathalia, T. C., Hapsara, V., & Pramono, R. (2024). Food Waste Management on Restaurants in Jakarta. *Revista De Gestão Social E Ambiental*, 18(5), 1-25.
- Niam dkk., (2024). Metode Penelitian Kualitatif. Kabupaten Bandung : Widina Media Utama.
- Nurfajriani, W, V., dkk. (2024). Triangulasi Data Dalam Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10 (17), 826-833.
- Octoviani, A. & Puspita, A. S. (2023). Implementasi Triple Helix dalam Meningkatkan Competitive Advantage Industri Kreatif. *Jurnal Dimensi*, 3(1), 13-22.
- opendata.bandung.go.id. (2023, 28 Desember). *Data Rumah Makan, Restoran, Cafe di Kota Bandung*. Diakses pada 2 September 2024, dari <https://opendata.bandung.go.id/dataset/data-rumah-makan-restoran-cafe-di-kota-bandung>.
- Pradini, G., Hardini, R. (2021). Pengaruh Bauran Promosi Dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian di Food Court Margo City Mall Sebagai Penunjang Amenitas Pariwisata di Depok Jawa Barat *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Sosial (EMBISS)*, 2(1), 136-142.
- Rahman, A. Z. & Warsono, H. (2019). Kolaborasi Triple Helix Dalam Pembangunan Wisata Bahari di Indonesia. *Jurnal Ilmu Administrasi Negara*. 7(1), 25-31.
- Ramadhita, A. N. et al. (2021). Apakah Konsumen Resto Hotel Mengetahui Isu *Food Waste?*. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*. 14(1), 88-100
- Rijali, A. (2018). Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Alhadharah*, 17(33), 81-96.
- Riniwati, H. et al. (2023). Micmac Analysis of Improving Social Variables of Expected Years of Schooling. *Journal of Economic and Social of Fisheries and Marine*, 10(02), 262-276.
- Rosalinda et al. (2022). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keberlanjutan Mata Pencarian Petambak Garam di Madura Menggunakan Metode Micmac. *Agrointek*, 16(3), 298-308.

- Sahir, S. H. (2021). *Metodologi Penelitian*. Jogjakarta : KBM Indonesia.
- Setiawan, R, Y, dkk. (2024). *Metodologi Penelitian*. Padang : CV. Gita Lentera
- Siaputra, H. dkk. (2022). Pengaruh Konsumsi Makanan Generasi Z terhadap Niat untuk Pengurangan Limbah Makanan Restoran di Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 8(1), 14–25.
- Siaputra et al. (2019). Analisa Implementasi *Food Waste Management* di Restoran ‘X’ Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1-8.
- Sudiarta, M., Suharsono N., & Tripalupi, N. (2021). Analisis Dampak Perkembangan Pariwisata Terhadap Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat. *Business and Accounting Education Journal*, 2(1), 22-31.
- Suriani, N. dkk. (2023). Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24-36.
- United Nations Environment Programme*. (2025). Diakses pada 8 Januari 2025 dari <https://www.unep.org/indicator-1231b>