

# DAFTAR ISI

|                                               |             |
|-----------------------------------------------|-------------|
| <i>PENERAPAN RESTORAN BERKELANJUTAN.....</i>  | <i>1</i>    |
| <i>DI GREENS AND BEANS BANDUNG.....</i>       | <i>1</i>    |
| <i>DALAM PENGELOLAAN LIMBAH MAKANAN .....</i> | <i>1</i>    |
| <i>LEMBAR PERSEMBAHAN.....</i>                | <i>i</i>    |
| <i>LEMBAR PENGESAHAN.....</i>                 | <i>ii</i>   |
| <i>KATA PENGANTAR .....</i>                   | <i>i</i>    |
| <i>PERNYATAAN.....</i>                        | <i>ii</i>   |
| <i>ABSTRAK .....</i>                          | <i>iii</i>  |
| <i>ABSTRACT .....</i>                         | <i>iv</i>   |
| <i>DAFTAR ISI.....</i>                        | <i>v</i>    |
| <i>DAFTAR GAMBAR .....</i>                    | <i>xii</i>  |
| <i>DAFTAR TABEL.....</i>                      | <i>xiii</i> |
| <i>DAFTAR LAMPIRAN.....</i>                   | <i>1</i>    |
| <i>BAB I PENDAHULUAN .....</i>                | <i>2</i>    |
| 1.1 Latar Belakang .....                      | 2           |
| 1.3 Tujuan Penelitian.....                    | 6           |
| 1.4 Kegunaan Penelitian .....                 | 6           |
| 1.4.1 Manfaat Teoritis.....                   | 6           |
| <i>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</i>            | <i>7</i>    |

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.1 Kajian Pustaka.....                                                  | 7         |
| 2.1.1 Konsep Berkelanjutan.....                                          | 7         |
| 2.1.2 Hotel Berkelanjutan.....                                           | 8         |
| 2.2 Kerangka Pemikiran.....                                              | 15        |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>                                | <b>17</b> |
| 3.1 Objek Penelitian.....                                                | 17        |
| 3.3 Teknik Penentuan Informan Penelitian .....                           | 18        |
| 3.5 Prosedur Penelitian .....                                            | 19        |
| 1. Tahap Persiapan.....                                                  | 19        |
| 2. Tahap Pengumpulan Data.....                                           | 19        |
| 3. Tahap Analisis dan Pelaporan.....                                     | 19        |
| 3.6 Teknik Analisis Data.....                                            | 19        |
| <b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>                                            | <b>21</b> |
| 4.1 Profil Singkat Lokasi Penelitian/Objek Penelitian .....              | 21        |
| 4.2 Pembahasan .....                                                     | 22        |
| 4.2.1 Pengelolaan Limbah Makanan Berkelanjutan di Greens and Beans ..... | 23        |
| 4.2.1.1 Input .....                                                      | 23        |
| 1. Bahan baku lokal dan sehat.....                                       | 23        |
| 2. Pengaturan porsi makanan.....                                         | 23        |
| 4.2.1.2 Proses.....                                                      | 23        |
| 1. Pemisahan Sampah di Sumber ( <i>Source Separation</i> ).....          | 24        |

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2. Pengolahan Internal ( <i>On-Site Processing</i> ).....                           | 24        |
| 3. Kerjasama dengan Mitra Eksternal (Ngadaur).....                                  | 24        |
| 4. Pemanfaatan Limbah untuk Produk Tambahan ( <i>Upcycling</i> ).....               | 25        |
| 4.2.1.3 Output.....                                                                 | 25        |
| <b>4.3.3 Kendala dan Strategi Greens and Beans dalam Pengelolaan Limbah Makanan</b> | <b>25</b> |
| 4.3.3.1 Kendala.....                                                                | 26        |
| 1. Kurangnya Kesadaran Konsumen.....                                                | 26        |
| 2. Masalah Teknis dan Fasilitas .....                                               | 26        |
| 2. Volume Limbah yang Tinggi .....                                                  | 26        |
| 3. Dukungan Regulasi Pemerintah yang Lemah .....                                    | 26        |
| 4.3.3.2 Strategi.....                                                               | 26        |
| 1. Kerjasama dengan Mitra Lingkungan.....                                           | 26        |
| 2. Penerapan SOP Internal.....                                                      | 26        |
| 3. Inovasi Pemanfaatan Limbah.....                                                  | 26        |
| 4. Edukasi Konsumen .....                                                           | 27        |
| 5. Komitmen Manajemen .....                                                         | 27        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                                              | <b>28</b> |
| 5.1 Kesimpulan.....                                                                 | 28        |
| 5.2 Saran.....                                                                      | 29        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                                          | <b>31</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                                                | <b>33</b> |

