

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
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	17
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
BAB IV PEMBAHASAN.....	21
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
4.3.3 Kendala dan Strategi Greens and Beans dalam Pengelolaan Limbah Makanan	25
4.3.3.1 Kendala	26
1. <i>Kurangnya Kesadaran Konsumen</i>	26
2. <i>Masalah Teknis dan Fasilitas</i>	26
2. <i>Volume Limbah yang Tinggi</i>	26
3. <i>Dukungan Regulasi Pemerintah yang Lemah</i>	26
4.3.3.2 Strategi	26
1. <i>Kerjasama dengan Mitra Lingkungan</i>	26
2. <i>Penerapan SOP Internal</i>	26
3. <i>Inovasi Pemanfaatan Limbah</i>	26
4. <i>Edukasi Konsumen</i>	27
5. <i>Komitmen Manajemen</i>	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	33

