

## Daftar Isi

Kata Pengantar.....	ii
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel .....	viii
Daftar Gambar.....	viii
Intisari.....	ix
<i>Abstract</i> .....	x
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	9
1.4. Tujuan Penelitian.....	9
1.5 Motivasi Penelitian.....	10
1.6 Manfaat Penelitian.....	10
1.7 Kontribusi Penelitian.....	11
1.8 Ruang Lingkup dan Batasan.....	11
1.9 Sistematika Penelitian.....	12
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>14</b>
2.1 Landasan Teori.....	14
2.1.1 Praktik Keberlanjutan Restoran.....	14
2.1.2 Restoran.....	16
2.1.3 Rantai Nilai.....	18
2.1.4 Statistical Process Control (SPC).....	22
2.2 Tinjauan Pustaka.....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>28</b>
3.1 Desain Penelitian.....	28
3.1.1 Penelitian Mix Method.....	29
3.1.2 Pendekatan Penelitian Aksi.....	30
3.2 Sumber Data Penelitian.....	35
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	36
3.4 Teknik Analisis Data.....	38
3.4.1 Analisis Naratif Interpretatif.....	39
3.4.2 Analisis Kuantitatif Deskriptif.....	42

3.5 Objek Penelitian.....	43
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>44</b>
4.1 Deskripsi Data.....	44
4.2 Siklus Pertama.....	46
4.3 Siklus Kedua.....	63
4.4 Siklus Ketiga.....	71
4.5 Analisis SPC.....	80
<b>BAB V SIMPULAN.....</b>	<b>94</b>
5.1 Simpulan.....	94
5.2 Keterbatasan.....	96
5.3. Implikasi.....	97
5.4 Saran.....	98
5.5 Daftar Pustaka.....	100
5.6. Lampiran.....	104

## Daftar Tabel

Tabel 3.1 Jadwal Food Waste Project.....	39
Tabel 4.1 Format Pelaporan Evaluasi Mingguan.....	78
Tabel 4.2. Data Persentase Yield Limbah.....	83
Tabel 4.3. Faktor untuk Komputasi Batas Bagan Kontrol (Heizer,2020).....	84
Tabel 4.4. Tabel untuk Diagram <i>Moving Average (MR Chart)</i> .....	85
Tabel 4.5. Tabel untuk Diagram Individual (I Chart).....	87

## Daftar Gambar

Gambar 1.1 Jumlah Restoran dan Rumah makan di Yogyakarta.....	4
Gambar 2.1 Rantai Nilai Michael Porter (1985).....	19
Gambar 2.2 Perbedaan Konsep Rantai Nilai Porter (1985) dan Yoon (2020).....	23
Gambar 3.1 Siklus Penelitian aksi (Coughlan dan Coghlan, 2002).....	39
Gambar 3.2 Siklus Penelitian aksi (Coughlan dan Coghlan, 2002).....	42
Gambar 4.1 Siklus Aktivitas Pertama.....	46
Gambar 4.2 Rantai Nilai Restoran (Yoon, 2020).....	48
Gambar 4.3 Proses Produksi Restoran Pengilon.....	50
Gambar 4.4 Proses terjadinya limbah pada tahap produksi.....	56
Gambar 4.5 Contoh skema timbulnya pemborosan.....	57
Gambar 4.6 Rencana tabel awal dari peneliti.....	58
Gambar 4.7 Rencana Tabel Weekly Waste kedua.....	59
Gambar 4.8 Rencana tabel jumlah trimmingan.....	60
Gambar 4.9 Rencana tabel pencatatan limbah sayur.....	60
Gambar 4.10 Data pencatatan tanggal 6 Juni - 12 Juni.....	64
Gambar 4.11 Tabel weekly food waste yang diusulkan oleh peneliti.....	65
Gambar 4.12 Daily Trimming and Leftover Commis.....	67
Gambar 4.13 Daily trimming and leftover Kitchen and Salad.....	68
Gambar 4.14 Skema pembagian tabel.....	69
Gambar 4.15 Contoh implementasi aktual yang dilakukan.....	70
Gambar 4.16 Rangkuman total berat awal dan berat limbah per minggu.....	72
Gambar 4.17 Rangkuman persentase limbah per minggu.....	72
Gambar 4.18 Catatan perbandingan pemasok ayam.....	73
Gambar 4.19 Analisis kenaikan persentase limbah.....	75
Gambar 4.20 Tren produk ayam dan sapi.....	76
Gambar 4.21 Tren produk kentang dan romaine.....	76
Gambar 4.22 Tren selada iceberg, kol merah, dan wortel.....	76
Gambar 4.23 I-MR Chart Ayam.....	90