

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Sisa Makanan.....	9
2. Restoran.....	13
3. Sikap Terhadap Faktor Penyebab Sisa Makanan	19
B. Kerangka Teori.....	26
C. Kerangka Konsep.....	27
D. Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	28
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
C. Subjek Penelitian.....	29
D. Identifikasi Variabel Penelitian.....	30
E. Definisi Operasional	31

F. Instrumen Penelitian.....	33
G. Cara Pengumpulan Data	36
H. Metode Analisis Data.....	37
I. Jalannya Penelitian	39
J. Etika Penelitian.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Hasil	43
B. Pembahasan	57
C. Keterbatasan Penelitian	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
A. Kesimpulan	76
B. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	26
Gambar 2. Kerangka Konsep	27
Gambar 3. Struktur Organisasi Departemen F&B Hotel MM UGM	43
Gambar 4. Struktur Organisasi Departemen F&B Hotel UC UGM	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	7
Tabel 2. Definisi Operasional.....	31
Tabel 3. Kategori Sikap Karyawan terhadap faktor penyebab sisa makanan.....	34
Tabel 4. Pengkodean Variabel Penelitian	37
Tabel 5. Distribusi Responden berdasarkan Karakteristik Individu.....	47
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Jawaban Kuesioner Sikap terhadap Faktor Penyebab Sisa Makanan pada Tahap Operasional Penyelenggaraan Makanan	49
Tabel 7. Distribusi Skor Total Sikap terhadap Faktor Penyebab Sisa Makanan pada Tahap Operasional Penyelenggaraan Makanan	52
Tabel 8. Hasil Observasi Faktor Penyebab Sisa Makanan pada Tahap Operasional Penyelenggaraan Makanan	54
Tabel 9. Hubungan Karakteristik Individu (Usia dan Lama Bekerja) dengan Sikap Terhadap Faktor Penyebab Sisa Makanan pada Tahap Operasional Penyelenggaraan Makanan	55
Tabel 10. Hubungan Karakteristik Individu (Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan, Status Bekerja, dan Pendapatan) dengan Sikap terhadap Faktor Penyebab Sisa Makanan pada Tahap Operasional Penyelenggaraan Makanan.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Kelayakan Etik Penelitian	89
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian	90
Lampiran 3. Lembar <i>Informed Consent</i>	93
Lampiran 4. Kuesioner Karakteristik Individu	94
Lampiran 5. Kuesioner Sikap Terhadap Faktor Penyebab Sisa Makanan.....	96
Lampiran 6. <i>Checklist</i> Observasi Faktor Penyebab Sisa Makanan pada Tahap Operasional Penyelenggaraan Makanan.....	98
Lampiran 7. Berita Acara Uji Validitas Kuesioner dan Instrumen Penelitian	101
Lampiran 8. Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian	102
Lampiran 9. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Sikap terhadap Faktor Penyebab Sisa Makanan.....	103
Lampiran 10. Hasil Uji Statistik	105
Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian.....	110
Lampiran 13. Hasil Uji Similaritas Turnitin.....	111