

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>ABSTRAK</b> .....	ix
<b>ABSTRACT</b> .....	x
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.3 Tujuan Penelitian</b> .....	9
<b>1.4 Manfaat Penelitian</b> .....	10
<b>1.5 Lingkup Penelitian</b> .....	10
<b>1.6 Sistematika Penulisan</b> .....	10
<b>BAB 2 LANDASAN TEORI</b> .....	11
<b>2.1 Landasan Teori</b> .....	11
2.1.1 <b>Teori Netralisasi</b> .....	11
2.1.2 <b>Teori Nudge</b> .....	12
2.1.3 <b>Material Flow Cost Accounting</b> .....	14
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN</b> .....	24
<b>3.1 Desain Penelitian</b> .....	24
<b>3.2 Metode Pengumpulan Data</b> .....	24
<b>3.3 Sumber Data Penelitian</b> .....	25
<b>3.4 Teknik Pengumpulan Data</b> .....	26
3.4.1 <b>Wawancara</b> .....	27
3.4.2 <b>Observasi</b> .....	28
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	34
<b>4.1. Deskripsi Obyek Penelitian</b> .....	34
<b>4.2 Pembahasan</b> .....	38
4.2.3 <b>Dampak Penerapan MFCA Terhadap Jumlah <i>Food Loss dan Waste</i> pada Industri Horeka</b> .....	43

4.2.4	<b>Kendala, Hambatan, dan Solusi dalam penerapan MFCA.....</b>	<b>62</b>
<b>BAB 5</b>	<b>SIMPULAN.....</b>	<b>72</b>
5.1.	<b>Simpulan.....</b>	<b>72</b>
5.2.	<b>Saran Bagi Perusahaan.....</b>	<b>75</b>
5.3.	<b>Keterbatasan dan Saran Penelitian Selanjutnya.....</b>	<b>75</b>
5.4.	<b>Implikasi Penelitian.....</b>	<b>76</b>
5.4.1	<b>Implikasi Praktis .....</b>	<b>76</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.1 Tabel Potensi Daur Ulang Sampah Hotel Di Kota Bekasi .....	36
Tabel 4.1.2 Potensi Daur Ulang Sampah Restoran dan Kafe Di Kota Bekasi Sumber: BPS Kota Bekasi 2023 .....	37
Tabel 4.2.3.1 .....	45
Tabel 4.2.3.2 .....	46
Tabel 4.2.3.3 Perhitungan Food Cost Untuk Resto Hotel .....	56
Tabel 4.2.3.4 Perhitungan Food Cost Untuk Restoran dan Kafe .....	56
Tabel 4.2.3.5 Alokasi Biaya Bahan Baku (Material), Output Positive dan Output Negative di Resto Hotel .....	57
Tabel 4.2.3.6 Alokasi Biaya Bahan Baku (Material), Output Positive dan Output Negative di Restoran dan Kafe.....	57
Tabel 4.2.3.7 Alokasi Biaya Energi, Output Positive dan Output Negative Pada Resto di Hotel.....	58
Tabel 4.2.3.8 Alokasi Biaya Energi, Output Positive dan Output Negative Pada Restoran dan Kafe .....	58
Tabel 4.2.3.9 Alokasi Biaya Sistem, Output Positive dan Output Negative Pada Resto di Hotel.....	59
Tabel 4.2.3.10 Alokasi Biaya Sistem, Output Positive dan Output Negative Pada Restoran dan Kafe .....	59
Tabel 4.2.3.11 Biaya Pengolahan Limbah Yang Dihasilkan Pada Proses di Resto Hotel .	60
Tabel 4.2.3.12 Biaya Pengolahan Limbah Yang Dihasilkan Pada Proses di Restoran dan Kafe.....	60
Tabel 4.2.3.13 Alokasi Biaya Pada Resto Hotel.....	61
Tabel 4.2.3.14 Alokasi Biaya Pada Restoran dan Kafe .....	61
Tabel 4.2.4.1 Tema, Tujuan dan Pertanyaan Dalam Mengelola Food Loss dan Waste.....	63
Tabel 4.2.4.2 Tantangan dan Kendala dalam Mengelola Food Loss dan Waste .....	64
Tabel 4.2.4.3 Langkah Yang Sudah Diambil.....	65
Tabel 4.2.4.4 Tahapan Munculnya Food Loss dan Waste .....	66
Tabel 4.2.4.5 Strategi Dalam Meminimalisir Timbulnya Food Loss dan Waste.....	67
Tabel 4.2.4.6 Penerima Informasi dan Kesadaran akan Food Loss dan Waste .....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.1 Gambaran UMKM Dalam Perekonomian Indonesia .....	1
Gambar 1.1.2 Gambaran Industri Makanan Diantara Industri Mikro dan Kecil Lainnya Berdasarkan KLBI .....	2
Gambar 1.1.3 Timbulan Sampah Nasional Per Kabupaten/Kota.....	5
Gambar 1.1.4 Komposisi Sampah Berdasarkan Jenis Sampah.....	5
Gambar 1.1.5 Komposisi Sampah Berdasarkan Sumber Sampah .....	6
Gambar 2.1.3.1.1 Elemen Utama MFCA.....	17
Gambar 2.1.3.2.1 Top Down dan Bottom-Up Approach .....	18
Gambar 2.1.3.2.2 Batasan dan Model Aliran MFCA.....	19
Gambar 3.5.1.1 Komponen Dalam Analisis Data (Interactive Model) (Miles dan Heburman) .....	32
Gambar 4.2.3 1 .....	53
Gambar 4.2.3 2 .....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1 Pedaman Wawancara .....</b>	<b>80</b>
<b>Lampiran 2 Transkrip Wawancara .....</b>	<b>81</b>
<b>Lampiran 3 Triangulasi Pada Resto Hotel .....</b>	<b>119</b>
<b>Lampiran 4 Triangulasi Pada Restoran.....</b>	<b>120</b>
<b>Lampiran 5 Triangulasi Pada Kafe .....</b>	<b>121</b>