

TUGAS AKHIR

**DAMPAK *FOOD EXPENDITURE* TERHADAP
PENERAPAN *FOOD WASTE MANAGEMENT*
PADA RUMAH MAKAN DI BANYUMAS**



ANGGITA KHOERUTUL IBTIYAH

19106023

**PROGRAM STUDI S1 TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS REKAYASA INDUSTRI DAN DESAIN
INSTITUT TEKNOLOGI TELKOM PURWOKERTO**

2023

TUGAS AKHIR

**DAMPAK *FOOD EXPENDITURE* TERHADAP
PENERAPAN *FOOD WASTE MANAGEMENT*
PADA RUMAH MAKAN DI BANYUMAS**

***THE IMPACT OF FOOD EXPENDITURE ON
IMPLEMENTATION OF FOOD WASTE
MANAGEMENT
IN RESTAURANTS IN BANYUMAS***

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik



**ANGGITA KHOERUTUL IBTIYAH
19106023**

**PROGRAM STUDI S1 TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS REKAYASA INDUSTRI DAN DESAIN
INSTITUT TEKNOLOGI TELKOM PURWOKERTO
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**DAMPAK *FOOD EXPENDITURE* TERHADAP
PENERAPAN *FOOD WASTE MANAGEMENT*
PADA RUMAH MAKAN DI BANYUMAS**

Dipersiapkan dan Disusun oleh

ANGGITA KHOERUTUL IBTIYAH
19106023

Laporan Tugas Akhir telah disetujui pada tanggal

11 AGUSTUS 2023

Pembimbing I,



(Fauzan Romadlon, S.T.P., M.Eng.)
NIDN. 0631039004

Penguji I,



(Famila Dwi Wigati, S.T., M.Sc.)
NIDN. 0601049501

Pembimbing II,



(Isnaini Nurisusilawati, S.T., M.Sc.)
NIDN. 0615118701

Penguji II,



(I Anna Tul Munikhah, S.T., M.T.)
NIDN. 0609119501

Ketua Program Studi S1 Teknik Industri



(Aswan Munang S.T., M.T.)
NIDN. 0603048702

Mengetahui,

Dekan Fakultas Rekrayasa Industri dan Desain



(Muhammad Fajar Sidiq, S.T., M.T.)
NIDN. 0619029102

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama Mahasiswa : Anggita Khoerutul Ibtiyah

NIM : 19106023

Program Studi : Teknik Industri

Menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul berikut:

Dampak *Food Expenditure* Terhadap Penerapan *Food Waste Management* Pada Rumah Makan di Banyumas

1. Karya tulis ini adalah benar-benar ASLI dan BELUM PERNAH diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Institut Teknologi Telkom Purwokerto maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini merupakan gagasan, rumusan, dan penelitian Saya Sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dari Tim Dosen Pembimbing.
3. Dalam Karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan disebutkan dalam Daftar Pustaka pada karya tulis ini.
4. Perangkat lunak yang digunakan dalam penelitian ini sepenuhnya menjadi tanggungjawab Saya, bukan tanggungjawab Institut Teknologi Telkom Purwokerto.
5. Pernyataan ini Saya buat dengan sesungguhnya, apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka Saya bersedia menerima Sanksi Akademik dengan pencabutan gelar yang sudah diperoleh serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Perguruan Tinggi.

Purwokerto, 5 Juli 2023,

Yang Menyatakan,



(Anggita Khoerutul Ibtiyah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini. Sholawat serta salam senantiasa tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW. Penelitian ini digunakan sebagai tugas akhir penulis dengan judul **“DAMPAK *FOOD EXPENDITURE* TERHADAP PENERAPAN *FOOD WASTE MANAGEMENT* PADA RUMAH MAKAN DI BANYUMAS”**.

Selama melaksanakan penelitian dan penyusunan laporan tugas akhir ini, penulis mendapat banyak bantuan, bimbingan, dan dukungan. Dengan rendah hati penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan kenikmatan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Kedua orang tua, Bapak Joko dan Ibu Wigiani yang saya cintai dan sayangi yang senantiasa memberikan dukungan dan doa kepada penulis sehingga terselesaikannya tugas akhir ini.
3. Bapak Muhammad Fajar Sidiq, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Rekayasa Industri dan Desain, Institut Teknologi Telkom Purwokerto.
4. Bapak Aswan Munang, S.T., M.T. selaku Kaprodi Teknik Industri Fakultas Rekayasa Industri dan Desain, Institut Teknologi Telkom Purwokerto.
5. Bapak Fauzan Romadlon, S.T.P., M.Eng selaku dosen pembimbing 1 yang senantiasa memberikan bimbingannya dengan penuh kesabaran dan ketelitian sehingga dapat terselesaikannya tugas akhir ini.
6. Ibu Isnaini Nurisusilawati, S.T., M.T. selaku dosen pembimbing 2 yang senantiasa memberikan bimbingannya dengan penuh kesabaran dan ketelitian sehingga dapat terselesaikannya tugas akhir ini.
7. Teman-teman penulis yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan motivasi sehingga dapat terselesaikannya tugas akhir ini.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan tugas akhir ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan dan penyusunan tugas akhir ini. Penulis berharap bahwa tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Purwokerto, 5 Juli 2023

Anggita Khoerutul Ibtiyah

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR ..Error! Bookmark not defined.

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR ISTILAH	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Batasan Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1. Tinjauan Pustaka	7
2.2. Dasar Teori	17
2.2.1 Rumah Makan	17
2.2.2 <i>Food Waste</i>	18
2.2.3 <i>Food Waste</i> di Rumah Makan.....	19
2.2.4 Faktor Penyebab <i>Food Waste</i> di Restoran	21

2.2.5	Dampak <i>Food Waste</i>	23
2.2.6	<i>Food Expenditure</i>	27
2.2.7.	<i>Food Waste Management</i>	28
BAB III METODE PENELITIAN		31
3.1.	Objek dan Subjek Penelitian	31
3.2.	Diagram Alur Penelitian.....	31
3.3.	Teknik Pengumpulan Data	33
3.4.	Alat dan Bahan	39
3.5.	Teknik Analisis Data	39
3.6.	Jadwal Kegiatan	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1.	Hasil Penelitian.....	43
4.1.1.	Data Demografi.....	43
4.1.2.	Proporsi Jumlah Responden.....	44
4.1.3.	Hasil Uji Instrumen	45
4.1.4.	Uji Deskriptif	47
4.1.5.	Hasil Asumsi Klasik.....	49
4.1.6.	Hasil Uji Regresi Linear Berganda	52
4.2.	Pembahasan	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		61
5.1.	Kesimpulan.....	61
5.2.	Saran	62
DAFTAR PUSTAKA		63
LAMPIRAN.....		69

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. <i>Literature Review</i> Penelitian Terdahulu	13
Tabel 3.2 Skala Likert Pedagang Rumah Makan	35
Tabel 3.3 Atribut Penelitian	35
Tabel 3.4 Jadwal Kegiatan	42
Tabel 4.5 Data Demografi Penelitian	43
Tabel 4.6 Hasil Uji Validitas dan Uji Reliabilitas	45
Tabel 4.7. Hasil Uji Realibilitas	46
Tabel 4.8 Hasil Uji Normalitas	47
Tabel 4.9 Skala Likert	47
Tabel 4.10 Analisis Deskriptif	48
Tabel 4.11 Hasil Uji Normalitas Residual	49
Tabel 4.12 Hasil Uji Multikolinearitas	50
Tabel 4.13 Hasil Uji Autokorelasi	51
Tabel 4.14 Hasil Uji Heterokedastisitas	51
Tabel 4.15 Hasil Analisis Regresi Linear Berganda	52
Tabel 4.16 Hasil Uji t Parsial	53
Tabel 4.17 Hasil Uji F Simultan	54
Tabel 4.18 Hasil Koefisien Korelasi	55
Tabel 4.19 Hasil Nilai Beta	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Jenis Sampah di Indonesia Tahun 2022 (Sumber : SIPSN)	2
Gambar 1.2. Jenis Sampah di Banyumas Tahun 2022 (Sumber : SIPSN).....	3
Gambar 1.3. Sumber Sampah di Banyumas pada tahun 2022 (Sumber : SIPSN)..	4
Gambar 3.4. <i>Flowchart</i> Penelitian	32
Gambar 3.5. <i>Framework</i>	37

DAFTAR ISTILAH

<i>Cold storage</i>	: Penyimpanan Pendingin
<i>Food expenditure</i>	: Pengeluaran makanan
<i>Food waste</i>	: Sampah Makanan
<i>Food waste management</i>	: Pengelolaan sampah makanan
<i>Procurement</i>	: Pengadaan
<i>Recycle</i>	: Daur ulang
<i>Self service</i>	: Pelayanan sendiri
<i>Stakeholder</i>	: Pemangku kepentingan
<i>Storage</i>	: Penyimpanan
<i>Supply</i>	: Pasokan

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Bentuk Kuesioner	69
Lampiran 2 : Dokumentasi Pengambilan Data	71