

**UPAYA PENGELOLAAN SAMPAH ORGANIK DI RESTORAN SATE KHAS
SENAYAN: (STUDI KASUS CV. SARI RASA NUSANTARA)**

TUGAS AKHIR

Adinda Yuliani

203404416094



FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS NASIONAL

PROGRAM STUDI PARIWISATA

2024

UPAYA PENGELOLAAN SAMPAH ORGANIK DI RESTORAN SATE KHAS

SENAYAN: (STUDI KASUS CV. SARI RASA NUSANTARA)

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana

Pariwisata di Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Nasional

Adinda Yuliani

203404416094



FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS NASIONAL

PROGRAM STUDI PARIWISATA

2024

LEMBAR PERNYATAAN

Penulis menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam tugas akhir yang berjudul:

UPAYA PENGELOLAAN SAMPAH ORGANIK DI RESTORAN SATE KHAS

SENAYAN: (STUDI KASUS CV. SARI RASA NUSANTARA)

Hasil dari pemikiran atau riset pribadi penulis, kecuali bagian yang diambil dari sumber lain dan disertakan sumbernya. Tugas akhir ini belum pernah diajukan dalam rangka memperoleh gelar pada program yang sejenis di perguruan tinggi lain. Jika didalamnya terdapat kesalahan atau kekeliruan, maka sepenuhnya saya akan menjadi tanggung jawab penulis.

Jakarta, 27 Agustus 2024



Adinda Yuliani

NPM: 203404416094



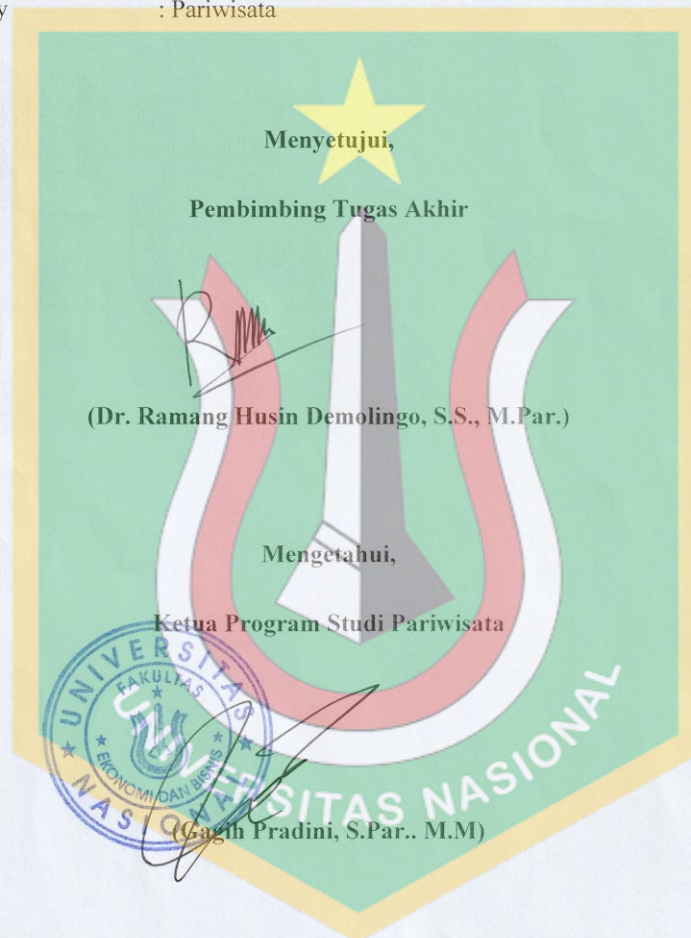
LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Tugas Akhir : UPAYA PENGELOLAAN SAMPAH ORGANIK DI RESTORAN SATE KHAS SENAYAN: (STUDI KASUS CV. SARI RASA NUSANTARA)

Nama Mahasiswa : Adinda Yuliani

Nomor Pokok : 203404416094

Program Study : Pariwisata



Jakarta, 27 Agustus 2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : UPAYA PENGELOLAAN SAMPAH ORGANIK DI RESTORAN SATE KHAS SENAYAN: (STUDI KASUS CV. SARI RASA NUSANTARA

Nama Mahasiswa : Adinda Yuliani

Nomor Pokok : 203404416094

Program Study : Pariwisata

Diterima dan Disahkan Oleh Panitia Ujian Tugas Akhir Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional

Menyetujui,

Pembimbing Tugas Akhir

(Dr. Ramang Husin Demolingo, S.S., M.Par.)

Ketua Penguji

Anggota/Penguji,

(Liliana Dewi, SS., MM.Par.)

(Dr. Asep Parantika, S.E., M.M.)

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional

(Prof. Dr. Suryono Efendi, S.E., M.B.A., M.M)

Jakarta, 27 Agustus 2024

Tanggal Lulus: Agustus 2024

ABSTRAK

UPAYA PENGELOLAAN SAMPAH ORGANIK DI RESTORAN SATE KHAS SENAYAN: (STUDI KASUS CV. SARI RASA NUSANTARA)

Oleh:

Adinda Yuliani

NPM: 203404416094

Tugas Akhir, dibawah bimbingan Dr. Ramang Husin Demolingo, S.S., MM.Par.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (a) kendala yang terjadi di restoran sate khas senayan sehingga pengelolaan sampah organik belum berjalan efektif, (b) mengetahui faktor sumber daya manusia/ staf pengolah dalam mempengaruhi program pemilahan sampah organik di restoran sate khas senayan, (c) upaya yang bisa dilakukan oleh restoran sehingga pemilahan sampah di restoran sate khas senayan berjalan efektif. Data penelitian ini menggunakan data primer melalui wawancara, observasi, dokumen, dan dokumentasi. Teknik Analisis data menggunakan analisis *data miles and huberman* dan menggunakan program *Atlas.ti* versi 24.

Hasil analisis data dari *miles and huberman* menunjukkan bahwa kendala yang terjadi di dalam pemilahan sampah organik di restoran sate khas senayan meliputi aspek prosedur pelayanan, sarana dan prasana, dan Semangat kerja sama & Loyalitas Kerja Tim. Kendala di dalam tiga aspek ini mempengaruhi kinerja sumber daya manusia/staf pengolah sampah dalam melakukan pengelolaan sampah organik. Upaya yang bisa dilakukan oleh manajemen restoran restoran sate khas senayan yaitu memberikan fasilitas lengkap kepada staf pengolah sampah sehingga pemilahan sampah organik berjalan efektif.

Kata Kunci: Restoran, pemilahan sampah, efektifitas, sampah organik.

ABSTRACT

EFFORTS TO MANAGE ORGANIC WASTE AT THE TYPICAL SENAYAN SATAY RESTAURANT: (CASE STUDY CV. SARI RASA NUSANTARA)

By:

Adinda Yuliani

NPM: 203404416094

Thesis, under the guidance of Dr. Ramang Husin Demolingo, S.S., MM.Par.

This study aims to find out (a) the obstacles that occur in the Senayan satay restaurant so that the organic waste management has not been effective, (b) to know the human resources/processing staff factors in influencing the organic waste sorting program at the Senayan satay restaurant, (c) the efforts that can be made by the restaurant so that the waste sorting at the Senayan satay restaurant is effective. The data of this study uses primary data through interviews, observations, documents, and documentation. Data analysis technique uses miles and huberman data analysis and uses the Atlas.ti version 24 program.

The results of data analysis from miles and huberman show that the obstacles that occur in sorting organic waste at the Senayan typical satay restaurant include aspects of service procedures, facilities and infrastructure, and the spirit of cooperation & teamwork loyalty. Obstacles in these three aspects affect the performance of human resources/waste processing staff in managing organic waste. Efforts that can be made by the management of the Senayan satay restaurant restaurant are to provide complete facilities to waste processing staff so that organic waste sorting runs effectively.

Keywords: *Restaurant, waste sorting, effectifeness, organic waste*

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. BIODATA DIRI

1. Nama : Adinda Yuliani
2. Tempat, tanggal Lahir : Pekanbaru, 03 Juni 1999
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Alamat : Jl. Kenanga no 87, Pekanbaru - Riau
5. No. Handphone : 0819-9070-3355
6. Status : Belum Menikah
7. Agama : Islam
8. Kewarganegaraan : Indonesia
9. Email : adindayuliani09@gmail.com

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

1. 2006 – 2012 : SDN 001 PEKANBARU
2. 2012 – 2015 : SMP MUHAMMADDIYAH 01 PEKANBARU
3. 2015 – 2017 : MAN 1 PEKANBARU

Jakarta, 27 Agustus 2024

Adinda Yuliani

203404416094

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh

Dengan penuh rasa syukur dan puji, penulis mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, memungkinkan penulis menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini yang berjudul “UPAYA PENGELOLAAN SAMPAH ORGANIK DI RESTORAN SATE KHAS SENAYAN: (STUDI KASUS CV. SARI RASA NUSANTARA)” dengan baik. Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan guna meraih gelar Sarjana (S1) dalam Program Studi Pariwisata di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis telah mendapatkan bantuan yang beragam, baik dalam bentuk dukungan moral maupun materi. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat dan syukur atas semua bantuan tersebut, penulis ingin menyampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Drs. El Amry Bermawi Putera, M.A. selaku Rektor Universitas Nasional yang telah memberikan kesempatan untuk menyelesaikan studi di Universitas Nasional.
2. Bapak Prof. Dr. Suryono Efendi, S.E., M.B.A., M.M selaku Plt. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
3. Ibu Dr, Rahayu Lestari, S.E., M.M. selaku Wakil Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
4. Bapak Gagih Pradini, S.Par., M.M. selaku Ketua Program Studi Pariwisata Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
5. Bapak Dr. Ramang Husin Demolingo, S.S., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing serta Dosen Pendamping Akademik yang selalu senantiasa memberikan arahan, perhatian, motivasi, petunjuk dan saran kepada penulis, sehingga penulis dapat termotivasi dan bersemangat untuk menyelesaikan penyusunan tugas akhir.
6. Segenap Dosen Program Studi Pariwisata Universitas Nasional yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam bidang Pariwisata yang bermanfaat bagi penulis serta menyemangati dan memotivasi penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.

7. Bapak Sailandia & Ibu Siti Chodijah selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, motivasi dan doa sehingga penulis lebih semangat serta memiliki motivasi yang tinggi untuk menyelesaikan tugas akhir
8. Sri Norfiani selaku kakak atau saudara Perempuan yang sudah memberikan dukungan kepada penulis baik dukungan moral maupun finance kepada penulis, sehingga penulis semangat dalam menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
9. Keponakan Tercinta Regita Kirana yang sudah menyemangati penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir dengan memberikan video lucu untuk menjadi penyemangat saya.
10. Ibu Wulandari sebagai Head Central Kitchen yang sudah memberikan semangat kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini, dan memberikan pedoman tentang kehidupan kepada saya
11. Teman kelas karyawan prodi pariwisata angkatan pertama genap yang sudah berjuang bersama-sama sampai saat ini Muhammad Rijwan Jahmi, Arnold Yudi Nahlony, Mercynda Tshania.
12. Adinda Yuliani selaku penulis yang senantiasa telah bersemangat, bersabar dan penuh tekad untuk dapat menyelesaikan tugas akhir ini sampai selesai.



Jakarta, 27 Agustus 2024

Penulis

Adinda Yuliani

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Landasan Teori	5
1. Industri Food and Beverage	5
2. Klasifikasi Restoran	6
3. Hygiene and Sanitation	8
4. Kesehatan dan Keselamatan Kerja	9
5. Pengelolaan Sampah	11

6. Sumber Sampah	13
7. Teori Efektivitas	14
8. Teori Motivasi	15
9. Landasan Hukum Pengelolaan Sampah	17
B. Keterkaitan Antar Variabel	18
C. Hasil Penelitian yang Sesuai sebagai Rujukan Penelitian	20
D. Kerangka Analisa	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
A. Objek Penelitian	22
B. Rencana dan Tahapan Penelitian	23
C. Data Penelitian	23
1. Sumber Data dan Jenis Data	23
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	24
D. Teknik Analisa dan Pengolahan Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Hasil Penelitian	28
1. Deskripsi Hasil Penelitian	28
2. Sejarah Tempat Peneltian	28
3. Karakteristik Narasumber	34
B. Pembahasan	35
1. Kendala Pengelolaan Sampah Restoran Sate Khas Senayan	37
2. Faktor SDM yang Mempengaruhi Pengelolaan Sampah	50
3. Upaya Penanganan Kendala Pengelolaan Sampah	57

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 62

A. Kesimpulan 64

B. Saran 65

DAFTAR PUSTAKA 66

