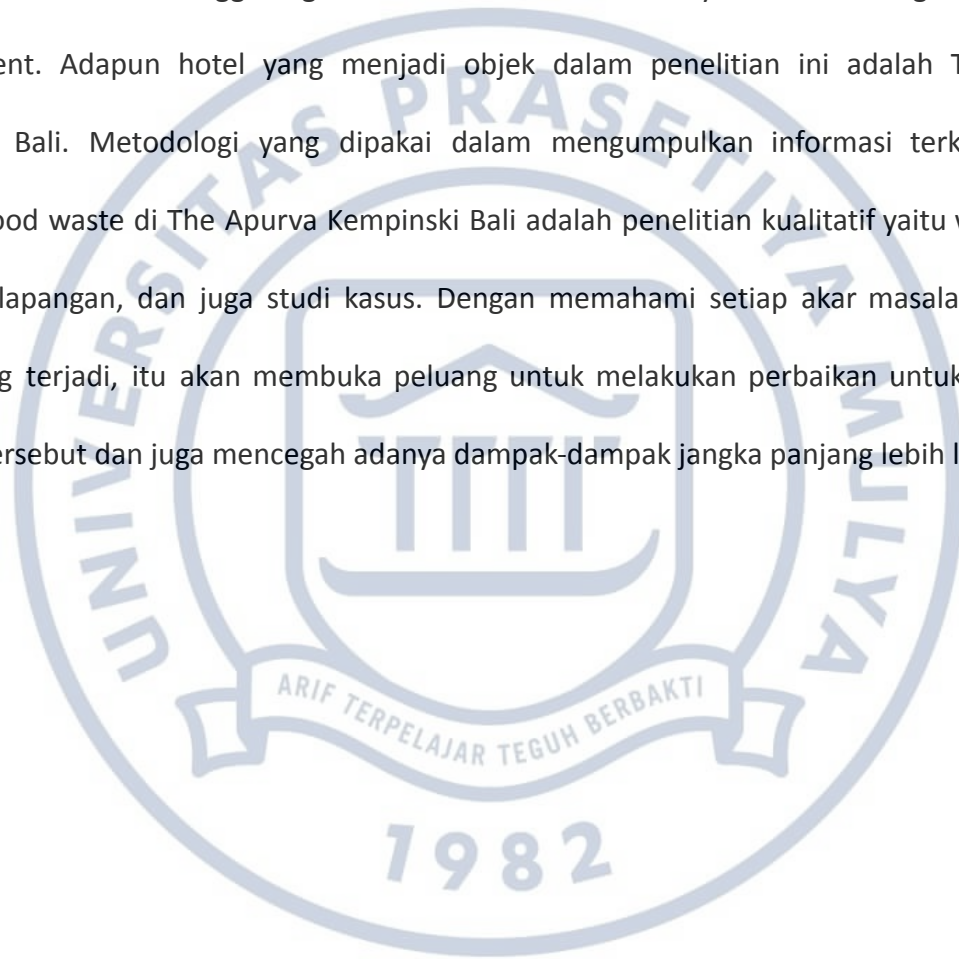


Ringkasan Eksekutif

Hotel merupakan salah satu *hospitality business* yang sedang mengalami perkembangan sangat pesat sejak pandemi di Indonesia telah berakhir. Namun, dalam kegiatan operasional hotel sehari-hari pasti terdapat beberapa masalah yang menghambat hotel tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menanggulangi salah satu masalah di hotel yaitu terkait dengan food waste management. Adapun hotel yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah The Apurva Kempinski Bali. Metodologi yang dipakai dalam mengumpulkan informasi terkait dengan masalah food waste di The Apurva Kempinski Bali adalah penelitian kualitatif yaitu wawancara, observasi lapangan, dan juga studi kasus. Dengan memahami setiap akar masalah dari food waste yang terjadi, itu akan membuka peluang untuk melakukan perbaikan untuk mengatasi masalah tersebut dan juga mencegah adanya dampak-dampak jangka panjang lebih lanjut.



Executive Summary

Hotels are one of the hospitality businesses that are experiencing very rapid growth since the pandemic in Indonesia has ended. However, in the daily operations of the hotel there must be some problems that hinder the hotel. This research aims to overcome one of the problems in the hotel, which is related to food waste management. The hotel that became the object of this research was The Apurva Kempinski Bali. The methodology that has been used in gathering information related to the problem of food waste at The Apurva Kempinski Bali is qualitative research namely interviews, field observations, and also case studies. By understanding the root causes of each food waste that occurs, it will open up opportunities to make improvements to overcome the problem and also prevent further long-term impacts.

