



**PENGARUH IMPLEMENTASI
KEBERLANJUTAN TERHADAP
PENINGKATAN DAYA SAING INDUSTRI
PERHOTELAN DI INDONESIA**
Studi kasus : Mitigasi Limbah Makanan

TESIS

DENNY ARIFIANDI

55124110063

**UNIVERSITAS
MERCU BUANA**

**PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MERCU BUANA
JAKARTA 2026**



**PENGARUH IMPLEMENTASI
KEBERLANJUTAN TERHADAP
PENINGKATAN DAYA SAING INDUSTRI
PERHOTELAN DI INDONESIA
Studi kasus : Mitigasi Limbah Makanan**

TESIS

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program
Studi Magister Manajemen

MERCU BUANA
DENNY ARIFIANDI

55124110063

**PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MERCU BUANA
JAKARTA 2026**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh praktek keberlanjutan dalam meningkatkan daya saing di Indonesia khususnya industri perhotelan dengan fokus utama pada strategi penanggulangan limbah makanan yang dihasilkan oleh hotel. Secara global, kesadaran akan isu lingkungan semakin bertumbuh dengan sangat baik, dan industri perhotelan, (horeka : hotel, restoran kafe) diharapkan dapat ikut memberikan kontribusi yang signifikan dalam kegiatan yang keberlanjutan namun juga dapat meningkatkan posisi di market. Melalui pendekatan metode kuantitatif dengan jumlah sampel 214 hotel di Jabodetabek, diharapkan dengan penelitian ini dapat dilakukan analisa terkait inisiasi keberlanjutan yang telah dilakukan saat ini dan dampak yang dihasilkan terutama pengaruhnya terhadap peningkatan efisiensi bisnis proses , dampak lingkungan dan juga reputasi merek. Tekanan pasar, internal bisnis proses dan mitigasi limbah makanan, serta komitmen hotel terhadap pembangunan berkelanjutan menjadi factor kunci yang diukur dalam penelitian ini. Temuan penelitian menunjukkan bahwa hotel yang secara aktif terlibat dalam mitigasi limbah makanan menunjukkan peningkatan kinerja operasional, penghematan biaya, dan loyalitas pelanggan yang meningkat. Selain itu, studi ini mengidentifikasi faktor-faktor kunci yang memfasilitasi penerapan praktik keberlanjutan yang sukses, termasuk kontribusi staf dalam efisiensi bisnis proses, keterlibatan pemangku kepentingan dalam proses produksi, dan penggunaan teknologi yang dapat memberikan efisiensi operasional hotel. Penelitian ini berkontribusi pada pemahaman tentang bagaimana praktik berkelanjutan dapat berfungsi sebagai keunggulan kompetitif di industri perhotelan dimasa yang akan datang, serta menawarkan rekomendasi praktis bagi manajemen hotel dan pembuat kebijakan untuk mendorong sektor perhotelan yang lebih berkelanjutan dan tangguh di Indonesia dan di dunia.

Kata kunci: *hotel keberlanjutan, limbah makanan hotel, efisiensi bisnis proses hotel, komitmen keberlanjutan,*

ABSTRACT

This study aims to analyse the influence of sustainability practices in increasing competitiveness in Indonesia, especially in the hospitality industry, with a primary focus on strategies for managing food waste generated by hotels. Globally, awareness of environmental issues is growing very well, and the hospitality industry (horeca: hotels, restaurants, cafes) is expected to contribute significantly to sustainability activities but also improve its position in the market. Through a quantitative method approach with a sample of 214 hotels in Jabodetabek, it is hoped that this study can analyse the sustainability initiatives that have been carried out to date and the resulting impacts, especially their influence on increasing business process efficiency, customer satisfaction and brand reputation. Market pressure, internal business processes and food waste mitigation, as well as hotel commitment to Sustainable Development are key factors measured in this study. The research findings show that hotels that are actively involved in food waste mitigation show improved operational performance, cost savings, and increased customer loyalty. In addition, this study identifies key factors that facilitate the successful implementation of sustainability practices, including staff contributions to business process efficiency, stakeholder engagement in production processes, and the use of technology that can provide hotel operational efficiency. This research contributes to the understanding of how sustainable practices can serve as a competitive advantage in the hospitality industry in the future, and offers practical recommendations for hotel management and policymakers to promote a more sustainable and resilient hospitality sector in Indonesia and global.

Keywords: food waste mitigation, food waste hospitality, sustainability hospitality, sustainability customer satisfaction, sustainability hotel industry

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Implementasi Keberlanjutan Terhadap
Peningkatan Daya Saing Industri Perhotelan di
Indonesia, Studi Kasus : Limbah makanan

Bentuk Tesis : Penelitian Implementasi Keberlanjutan di Industri
Perhotelan

Nama : Denny Arifiandi

NIM : 55124110063

Program Studi : Magister Manajemen

Tanggal : 7 Maret 2022

Mengesahkan,

Pembimbing



(Dudi Permana, Ph.D)

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi Magister Manajemen



(Dr. Nurul Hidayah, M.Si, Ak)



(Dr. Lenny Christina Nawangsari, MM)

LEMBAR PERNYATAAN KARYA SENDIRI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa semua pernyataan dalam Tesis ini :

Judul : Pengaruh Implementasi Keberlanjutan Terhadap Peningkatan Daya Saing Industri Perhotelan di Indonesia, Studi Kasus : Limbah makanan

Bentuk Tesis : Penelitian Implementasi Keberlanjutan di Industri Perhotelan

Nama : Denny Arifiandi

NIM : 55124110063

Program : Magister Management

Tanggal : 7 Maret 2026

Merupakan hasil penelitian dan merupakan karya saya sendiri dengan bimbingan Dosen Pembimbing yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Program Studi Magister Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.

Tesis ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data, dan hasil pengolahan data yang disajikan, telah dinyatakan secara jelas sumbernya dan dapat diperiksa kebenarannya.

Jakarta, 7 Maret 2026

A handwritten signature in black ink is written over a yellow revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '1000', 'METERAI TEMPEL', and the serial number '9CB6AANX301378024'.

(Denny Arifiandi)

	BIRO PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS MERCU BUANA	
---	--	---

No.Dokumen	1-1-3.4.11.00	Distribusi					
Tgl. Efektif	25 September 2024						

SURAT KETERANGAN HASIL UJI TURNITIN

Nama : DENNY ARIFIANDI
NIM : 55124110063
Fakultas / Program Studi : PASCA / Magister Manajemen
Jenis : Tesis
Judul Tugas Akhir : PENGARUH IMPLEMENTASI KEBERLANJUTAN TERHADAP
 PENINGKATAN DAYA SAING INDUSTRI PERHOTELAN DI INDONESIA Studi
 kasus : Mitigasi Limbah Makanan
Hasil Pengecekan Turnitin : 22%

Telah dilakukan pengecekan Similarity menggunakan aplikasi **Turnitin** dengan hasil presentase kemiripan sebesar **22%** dan dinyatakan memenuhi syarat untuk penyerahan tugas akhir sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Mercu Buana. Hasil uji Turnitin terlampir.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan digunakan sebagaimana mestinya.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, 12 March 2026
Kepala Biro Perpustakaan



Muhammad Arif Budiyanto, M.Hum

Ket: Surat keterangan ini sebagai salah satu syarat untuk penyerahan tugas akhir.

2026/Maret/12/0000000922/Muhammad Arif Budiyanto, M.Hum

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tesis ini dengan judul Pengaruh Implementasi Keberlanjutan Terhadap Peningkatan Daya Saing Industri Perhotelan di Indonesia, Studi Kasus : Limbah Makanan

Tesis ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar Magister Manajemen pada Program Studi Magister Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Bapak Dudi Permana Ph.D selaku Dosen Pembimbing Tesis yang telah memberikan waktu, bimbingan, semangat, pengetahuan, dan nasehat-nasehat yang sangat bermanfaat demi terselesaikannya Tesis ini. Penyusunan Tesis ini juga tidak lepas dari bimbingan, bantuan dan dukungan yang sangat berarti dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin berterima kasih pada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Tesis ini terutama kepada:

1. Prof. Dr. Andi Adriansyah Rektor, M.Eng selaku Rektor Universitas Mercu Buana.
2. Dr Nurul Hidayah, M. Si., Ak. , Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mercu Buana
3. Dr. Lenny Christina Nawangsari, M.M , selaku Ketua Program Magister Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.
4. Dr. Aldina Shiratina M.Si, selaku dosen penelaah sidang akhir Tesis, yang telah memberikan masukan yang sangat berarti untuk perbaikan Tesis ini.
5. Dudi Permana Ph.D, selaku dosen pembimbing Tesis yang telah membimbing hingga selesainya Tesis ini.

6. Karyawan dari hotel berbintang yang ada di Jakarta, yang telah bersedia menjadi responden pada penelitian ini.
7. Teristimewa, kedua orang tua tercinta serta istri dan anak tercinta yang telah memberikan semangat, doa dan dukungan moral dan material yang tiada henti-hentinya kepada penulis serta memberikan banyak inspirasi dalam menyelesaikan Tesis ini.

Penulis menyadari sebagai manusia biasa, bahwa penelitian ini tidak lepas dari kesalahan dan kekurangan akibat keterbatasan pengetahuan serta pengalaman. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Selain itu, dengan segala ketulusan dan kerendahan diri, penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kelemahan dalam Tesis ini. Akhir kata, semoga Tesis ini bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Jakarta, 7 Maret 2026



Denny Arifiandi

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
PERNYATAAN PENGECEKAN <i>SIMILARITY</i> KARYA ILMIAH.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABLE.....	xi
Daftar GAMBAR.....	xii
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Rumusan Masalah.....	8
1.4 Tujuan Penelitian.....	9
1.5 Kontribusi Penelitian.....	10
1.5.1 Kontribusi Akademik.....	10
1.5.2 Kontribusi Penelitian.....	11
BAB II.....	12
KAJIAN TEORI DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS.....	12
2.1.1 Grand Theory: Naltural Resource-Based View (NRBV).....	12
2.1.2. Sustainability dan Sustainable Development Goals dalam Konteks Hospitality.....	13
2.1.3 Lean Supply Chain Management.....	13
2.1.4 Market Pressure (MP).....	19
2.1.5 Sustainability Development (SD).....	19
2.1.6 Food Waste Mitigation (FWM).....	22
2.2 Penelitian Sebelumnya.....	23
2.3 Pengembangan Hipotesis.....	29
2.3.1 Pengaruh Market Pressure terhadap Food Waste Mitigation Dasar Teori & Artikel Pendukung.....	29
2.3.2 Pengaruh Lean Supply Chain Management (LSCM) terhadap Food Waste Mitigation Dasar Teori & Artikel Pendukung.....	30
2.3.3 Pengaruh Food Waste Mitigation terhadap Sustainability Development Dasar Teori & Artikel Pendukung.....	30
2.3.4 Pengaruh Market Pressure terhadap Sustainalbility Development Dasar Teori & Artikel Pendukung.....	31

2.3.5 Pengaruh Lean Supply Chain Management (LSCM) terhadap Sustainability Development (SD).....	32
2.3.6 Pengaruh Market Pressure (MP) terhadap Sustainability Development yang di mediasi oleh Food Waste Mitigation	33
Dasar Teori & Artikel Pendukung	33
2.3.7 Pengaruh Lean Supply Chain Management (LSCM) terhadap Sustainability Development yang dimediasi oleh Food Waste Mitigation	34
Dasar Teori & Artikel Pendukung	34
2.4 Kerangka Konseptual.....	34
BAB III	36
METODOLOGI PENELITIAN	36
3.1 Pendahuluan.....	36
3.2 Jenis dan Pendekatan Penelitian	36
3.3 Lokasi dan Objek Penelitian.....	37
3.4 Populasi dan Sampel Penelitian.....	38
3.4.1 Populasi.....	38
3.4.2 Teknik Pengambilan Sampel.....	39
3.4.3 Jumlah Sampel.....	39
3.5 Jenis Data dan Sumber Data.....	41
3.5.1 Jenis Data.....	41
Jenis Data (Data Kuantitatif melalui Skala Likert).....	42
3.5.2 Sumber Data	43
3.6 Teknik Pengumpulan Data	43
3.7 Teknik Analisis Data	44
3.8 Definisi Operasional dan Indikator Variabel.....	45
3.8.1 Market Pressure (MP).....	45
3.8.2 Lean Supply Chain Management (LSCM).....	46
3.8.3 Food Waste Mitigation (FWM).....	47
3.8.4 Sustainability Development (SD).....	47
3.9 Instrumen Kuesioner.....	48
3.10 Teknik Analisis Data	49
3.10.1 Model Pengukuran (Outer Model)	50
A. Uji Validitas Konvergen	50
B. Uji Validitas Diskriminan	50
C. Uji Reliabilitas	50
D. Uji Variance Inflation Factor (VIF).....	50
E. Uji HTMT (Heterotrait–Monotrait Ratio).....	51
3.10.2 Analisis SEM (Structural Equation Modelling)	51
A. Evaluasi Inner Model.....	51
B. R Square (R^2)	51
C. F Square (f^2)	52

D. Q Square (Q^2) – Predictive Relevance	52
3.10.3 Uji Mediasi	53
Metode Bootstrapping (SEM-PLS)	53
3.10.4 Uji Hipotesis	53
3.11 Etika Penelitian	53
BAB IV	
ANALISA DATA DAN PEMBAHASAN	54
4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian	54
4.2 Hasil Penelitian	56
4.2.1 Deskripsi Profil Responden	56
4.3 Evaluasi Model	57
4.3.1 Model Pengukuran (Outer Model)	57
4.3.2 Validitas Konvergen	57
4.3.3 Validitas Diskriminan	59
4.3.4 Reliabilitas	60
4.3.5 Variance Inflation Factor (VIF)	61
4.3.6 HTMT - Heterotrait-Monotrait Ratio	62
4.3.7 Model Struktural (Inner Model)	62
4.3.8 R Square	62
4.3.9 F Square	63
4.3.10. Predictive Relevance (Q^2)	63
4.4. Hasil Pengujian Hipotesis	64
BAB V	
SIMPULAN DAN SARAN	73
5.1 Kesimpulan	73
5.2 Saran	77
1. Perluasan Objek dan Wilayah Penelitian	77
2. Segmentasi Berdasarkan Klasifikasi Hotel	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	86

DAFTAR TABLE

Tabel 1.1 Laporan Kajian Food Loss & Waste di Dunia	1
Tabel 1.2 Laporan Kajian Food Loss & Waste di Indonesia	2
Tabel 1. 3 Sumber & Komposisi Sampah Indonesia	3
Tabel 1.4 Online Travel Agent yang menerapkan fitur keberlanjutan.....	4
Tabel 1.5 Hotel yang sudah menerapkan inisiatif berkelanjutan	6
Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu.....	29
Tabel 3.1 Tabel Krejcie Morgan	39
Tabel 3.2 Tabel Operasional Variabel	47
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Hotel	55
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Jabatan	55
Tabel 4.4 Uji Validitas Konvergen	56
Tabel 4.5 Nilai Fornell-Larcker Criterion.....	58
Tabel 4.6 Nilai loading silang (cross loading)	58
Tabel 4.7 Uji Reliabilitas	59
Tabel 4.8 Nilai VIF	60
Tabel 4.9 Uji Heterotrait–Monotrait Ratio (HTMT).....	61
Tabel 4.10 Hasil Pengujian R Square	61
Tabel 4.11 Hasil Pengujian F Square.....	62
Tabel 4.12 Predictive Relevance.....	63
Tabel 4.13 Pengujian Hipotesis	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran Penelitian.....	36
Gambar 4.3 Model Struktural	57
Gambar 4.4 Predictive Relevance.....	63
Gambar 4.5 Pengujian Hipotesis	64

