

ABSTRAK

Industri pariwisata adalah sebuah bidang usaha yang menghasilkan berbagai produk – produk maupun jasa atau pelayanan yang dibutuhkan oleh para wisatawan. Pariwisata merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menyelenggarakan jasa pariwisata, menyediakan atau mengusahakan obyek dan daya tarik wisata, usaha sarana pariwisata dan usaha lain yang terkait di bidang tersebut. Dalam industri pariwisata dibutuhkan sarana akomodasi umum yang membantu wisatawan. Salah satu sarana akomodasi umum yang penting dalam industri pariwisata adalah hotel, hotel memberikan jasa penginapan yang dapat membantu para wisatawan untuk menginap di destinasi yang mereka tuju. Salah satu daya tarik hotel untuk menarik wisatawan ataupun tamu yaitu paket makanan *all you can eat*. *All you can eat* adalah makan sepuasnya jadi konsumen dapat memakan makanan yang sama lebih dari satu dengan sekali membayar. Pada paket makanan *all you can eat*, restoran mempersiapkan makanan yang banyak dan memiliki dampak adanya makanan sisa pada saat penutupan paket *all you can eat*. Permasalahan ini adalah permasalahan yang selalu dialami oleh setiap restoran yang memiliki paket makanan *all you can eat*.

Data penelitian dengan pengumpulan data dari kuesioner dengan jumlah 30 item kepada 30 staf *food*. Penelitian ini dilakukan di hotel InterContinental yang memiliki tujuan untuk mengetahui praktik pengelolaan limbah makanan yang ada di hotel.

Kata Kunci : limbah makanan, pengelolaan limbah makanan berkelanjutan