

Implementasi Zero Foodwaste Sebagai Upaya Pengelolaan Foodloss dan Food Waste pada Restoran Gardenia Sintesa Peninsula Hotel Manado

Sefania Christy Rimbing¹, Mirjam P. Tenda², Benny Irwan Towoliu^{3*}

^{1,2,3}Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado

Email: ¹sefaniachristy11@gmail.com, ²mirjamtenada61@gmail.com, ³benny.tourism@gmail.com

ABSTRAK

Penghasilan limbah makanan Indonesia adalah yang kedua terbesar di dunia setelah Arab Saudi. Penghasilan limbah makanan di Indonesia diperkirakan sebesar 300 kilogram per orang per tahun, sedangkan di Saudi Arabia sebesar 427 kilogram per orang per tahun (Luna, & Suryana, 2022). Hotel, restoran, catering, dan limbah rumah tangga memberikan kontribusi.. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pentingnya kesadaran dan pemahaman yang dimiliki oleh pihak restoran sebagai salah satu penyumbang sampah makanan di Indonesia berkaitan dengan isu food waste. Model pendekatan yang diterapkan adalah kualitatif deskriptif. Data disajikan dalam bentuk deskriptif, dengan pendekatan ini berfokus pada penjelasan dan deskripsi yang mendalam tentang fenomena yang diteliti. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa faktor utama penyebab adanya food waste di hotel Peninsula Manado adalah ketidaktepatan dalam mengatur set-up buffet, dan kelalaian dari konsumen yang tidak dapat mengatur porsi makan dengan baik. Implikasi dari penelitian ini adalah perlunya memiliki sistem pengelolaan khusus dari hotel dalam mengurangi food loss dan food waste.

Kata Kunci :

Zero Foodwaste; Foodloss; Food Waste; Gardenia; Sintesa Peninsula Hotel; Manado

ABSTRACT

Indonesia's food waste generation is the second largest in the world after Saudi Arabia. Food waste generation in Indonesia is estimated at 300 kilograms per person per year, while in Saudi Arabia it is 427 kilograms per person per year (Luna, & Suryana, 2022). Hotel, restaurant, catering, and household waste contribute to this waste. This research was conducted to determine the importance of awareness and understanding by restaurants as one of the contributors to food waste in Indonesia related to the issue of food waste. The approach model applied is descriptive qualitative. Data is presented in descriptive form, with this approach focusing on in-depth explanation and description of the phenomenon under study. The results showed that the main factors causing food waste at Peninsula Manado hotel were inaccuracy in organising buffet set-up, and negligence from consumers who could not manage their portions properly. The implication of this research is the need to have a special management system from the hotel in reducing food loss and food waste.

Keywords :

Zero Foodwaste; Foodloss; Food Waste; Gardenia; Sintesa Peninsula Hotel; Manado

A. PENDAHULUAN

Penghasilan limbah makanan Indonesia adalah yang kedua terbesar di dunia setelah Arab Saudi. Penghasilan limbah makanan di Indonesia diperkirakan sebesar 300 kilogram per orang per tahun, sedangkan di Saudi Arabia sebesar 427 kilogram per orang per tahun ((Luna, & Suryana, 2022). Hotel, restoran, catering, dan limbah rumah tangga memberikan kontribusi. Menurut Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), jumlah limbah sampah ini akan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi global. FAO memperkirakan bahwa jumlah limbah ini akan mencapai 23–48 juta ton per tahun, atau 44% dari total limbah (Octavianto dkk, 2024; Rachman, dkk, 2022).

Food loss adalah makanan yang tidak dapat diolah menjadi makanan seperti sayuran, buah-buahan, atau makanan lain yang masih mentah dan dibuang begitu saja. Masyarakat mengalami kesulitan mendapatkan makanan untuk memasak karena kehilangan makanan. Sudah banyak kasus kehilangan makanan di Indonesia. Salah satunya terjadi di

Banyuwangi, di mana petani buah naga membuang buah naga yang masih segar ke sungai. Makanan yang sudah siap dikonsumsi oleh manusia tetapi dibuang begitu saja dan akhirnya menumpuk di tempat pembuangan sampah (TPA). Penumpukan makanan ini menghasilkan gas metana dan karbondioksida. Namun, keduanya tidak menguntungkan bumi.

Penelitian ini terinspirasi dari sebuah resort di kepulauan Riau yaitu Cempedak Private Island. selama 6 bulan melaksanakan PKL, Penulis mengamati cara mengelola sampah makanan yang dihasilkan oleh restoran resort tersebut sangat baik dan mendukung upaya zero food waste karena resort berlokasi di sebuah pulau yang jauh dari daratan utama.. Kemudian, penulis membandingkan sistem pengelolaan sampah makanan dengan hotel-hotel yang ada di Manado, terutama salah satu hotel bintang 5 yaitu Sintesa Peninsula Hotel Manado karena belum terlihat fokus utama industri hotel dalam mengurangi food loss dan food waste sebagai salah satu penyumbang sampah makanan di Indonesia.

Pengelolaan Sampah

- a) Berdasarkan yang tertera dalam UU Nomor 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah, yang dimaksud dengan sampah adalah sisa kegiatan sehari-hari manusia dan/atau proses alam yang berbentuk padat.
- b) Tempat Penampungan Sementara (TPS) merupakan tempat sebelum sampah diangkut ke tempat pendauran ulang, pengolahan, dan/atau tempat pengolahan sampah terpadu. Dari TPS, sampah akan diangkut dan dibawa oleh Dinas Lingkungan menggunakan truk sampah ke Tempat Pemrosesan Akhir (TPA). TPA adalah tempat untuk memproses dan mengembalikan sampah ke media lingkungan secara aman bagi manusia dan lingkungan.
- c) Sampah yang dikelola berdasarkan UU Nomor 18 Tahun 2008 terdiri atas :
 1. Sampah rumah tangga yang berasal dari kegiatan sehari-hari dalam rumah tangga, tidak termasuk tinja, dan samah spesifik.
 2. Sampah sejenis rumah tangga yang berasal dari kawasan komersial, kawasan industri, kawasan khusus, fasilitas sosial, fasilitas umum dan/fasilitas lainnya (KemenkumhamRI, 2008).
 3. Sampah spesifik yaitu sampah yang mengandung bahan berbahaya dan beracun, sampah yang mengandung limbah bahan berbahaya dan beracun, sampah yang timbul akibat bencana, puing bongkaran bangunan, sampah yang secara teknologi belum dapat diolah dan/atau sampah yang timbul secara tidak periodik.
- d) Pengelolaan sampah dengan Konsep 3R antara lain:
 1. *Reuse* (menggunakan kembali) yaitu penggunaan kembali sampah secara langsung, baik untuk fungsi yang sama maupun fungsi yang lain.
 2. *Reduce* (mengurangi) yaitu mengurangi segala sesuatu yang menyebabkan timbulnya sampah.
 3. *Recycle* (mendaur ulang) yaitu memanfaatkan kembali sampah setelah mengalami proses pengelolaan.
- e) Komposisi sampah berdasarkan sifat-sifat biologis dan kimia :
 1. Sampah yang dapat membusuk (garbage), seperti sisa makanan, daun, sampah kebun, sampah pasar, sampah pertanian, dan lain-lain.
 2. Sampah yang tidak membusuk (refuse), seperti plastik, kertas, karet, gelas, logam, kaca, dan sebagainya.
 3. Sampah yang berupa debu dan abu.

Pengelolaan Food Waste

FAO menyatakan bahwa makanan sisa adalah bahan makaman yang terbuang karena tidak dapat

dikonsumsi atau yang terbuang karena kelalaian selama proses produksi, pengolahan, dan distribusi. Menurut jurnal Analisa Implementasi Manajemen Limbah Makanan di Restoran "X" di Surabaya, limbah makanan dapat dibagi menjadi dua kategori berdasarkan waktu dan tingkat kemungkinannya. Berdasarkan waktu, limbah makanan dapat dibagi menjadi 3 kategori, yaitu :

- a) Pre-consumer waste Didefinisikan sebagai semua trimming, spoiled food, dan produk lain dalam kitchen yang akhirnya dibuang sebelum selesai diolah menjadi menu item yang akan dikonsumsi.
- b) Post-consumer waste Sampah yang tersisa pada saat konsumen telah mengkonsumsi makanan.
- c) Packaging waste and operation supplies terutama dalam bentuk plastik yang tidak dapat terdekomposisi dengan alami. Operating supplies merupakan semua bahan yang digunakan dan menjadi waste dalam operasi food service, seperti minyak goreng dan lampu.

Kemudian WRAP (Kim, 2013) membagi sampah makanan menjadi tiga kategori berdasarkan kemungkinan munculnya sampah:

- a. Probably avoidable waste
Makanan yang dibuang tetapi dapat dikonsumsi jika dikelola dengan berbagai proses, seperti kulit kentang dan pinggiran roti.
- b. Avoidable food waste
Limbah makanan yang dapat dihindari yang berasal dari kelalaian manusia, seperti membuang hidangan yang tidak dapat dimakan.
- c. Unavoidable food waste
Makanan yang tidak dapat dibuang adalah sisa makanan yang tidak dapat dimakan dalam keadaan normal, seperti tulang, kulit telur, dan kulit nanas ((Quested. dkk,2013; Fauzia, 2023).

Zero Food Waste

Sebuah konsep yang dibahas dalam artikel Zero Waste Indonesia adalah Zero Food Waste, yang bertujuan untuk mengurangi jumlah sampah yang menumpuk di Tempat Pembuangan Akhir (TPA) dan dampaknya terhadap lingkungan. Dimungkinkan untuk mengurangi penggunaan plastik dan wadah kemasan sekali pakai di masa depan dengan menerapkan program ini. Penerapan Program Zero Food Waste

- a) Reduce, yaitu menggunakan lebih sedikit bahan makanan dan kurangi bahan-bahan yang tidak perlu. Memasak dengan porsi yang pas agar tidak ada sisa makanan yang terbuang.
- b) Reuse, menggunakan kembali sisa bahan makanan yang masih bisa diolah, seperti contoh kasus pindang bandeng sebelumnya.
- c) Recycle, lebih kepada sisa bahan makanan yang sudah tidak bisa digunakan lagi, bisa dimanfaatkan menjadi pupuk kompos sebagai nutrisi tanaman.

Hygiene dan Sanitasi

"Hygiene" adalah bidang yang mempelajari kesehatan dan berbagai upaya untuk mempertahankan atau meningkatkan kesehatan, menurut jurnal "Penerapan Standar Hygienes dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Departemen Makanan dan Minuman @Hom Platinum Hotel" dalam Purnawijayanti (2009: 41). Sedangkan sanitasi, menurut Rauf (2013: 1), berasal dari kata "sehat" dalam bahasa Latin. Sanitasi dalam industri pangan berarti menciptakan dan menjaga lingkungan yang sehat dan higienis. Semua kondisi dan ukuran yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kesesuaian makanan pada setiap tahap rantai makanan disebut hygiene pangan. Sanitasi adalah suatu ilmu terapan yang menggabungkan prinsip-prinsip desain, pengembangan, pelaksanaan, perawatan, perbaikan, dan atau peningkatan kondisi dan tindakan higienis. "Penggunaan sanitasi" adalah istilah yang mengacu pada praktik kebersihan yang bertujuan untuk menyediakan lingkungan yang bersih dan sehat untuk persiapan, pengolahan, dan penyimpanan makanan.

1) HygienesPersonal

Menurut Purwiyatno (2009: 72), untuk dapat melakukan pekerjaan dengan baik tanpa harus khawatir mencemari produk pangan yang ditanganinya, maka pekerja di dapur perlu memperhatikan beberapa hal mengenai perlengkapan sebagai berikut :

1. Pekerja harus mengenakan pakaian yang bersih dan sopan. Umumnya pakaian yang berwarna putih sangat dianjurkan, terutama pekerja yang berada dibagaian dapur.
2. Pekerja yang berada di Kitchen sebaiknya tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan benda kecil lainnya yang mudah putus atau hilang.
3. Pekerja sebaiknya memakai baju dengan ukuran yang pas. Kancing bajunya terpasang dengan baik sehingga tidak mudah putus, terjatuh, dan tercampur dalam bahan pangan yang sedang diolah.
4. Jumlah baju seragam yang disediakan sebaiknya cukup. Baju seragam hanya dipakai pada saat bekerja.
5. Pekerja harus selalu menggunakan penutup rambut. Hal ini bertujuan untuk melindungi kemungkinan jatuhnya rambut atau ketombe ke alat pengolahan makanan ataupun ke adonan makanan. Selain itu, pemakaian topi dan penutup rambut juga dapat membantu menyerap keringat yang ada di dahi sehingga jatuhnya keringat ke makanan dapat dihindari.
6. Pekerja harus memelihara kebersihan kuku- kuku tangan dan kaki, dengan cara dipotong pendek, rapi dan bersih.

2) Hygienes Peralatan

Pemilihan peralatan pengolahan makanan didasarkan pada bahan yang digunakan dan

kemudahan pembersihan, menurut Purwiyatno (2009:65). Untuk peralatan pengolahan makanan, bahan yang digunakan harus tidak bereaksi dengan bahan makanan. Kemudahan pembersihan peralatan bergantung pada komponen alat tersebut. Besi, tembaga, dan logam lainnya dapat digunakan dengan baik sebagai rangka untuk peralatan pengolahan makanan; namun, mereka tidak boleh digunakan sebagai peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan. Kedua logam ini sangat kuat, tetapi dapat mengoksidasi nutrisi makanan, terutama minyak, menghasilkan radikal yang berbahaya bagi kesehatan yang sering ditemukan di wajah.

Sedangkan kayu pada umumnya digunakan sebagai pengaduk. Meskipun tidak menyebabkan oksidasi pada bahan makanan, namun sifat kayu yang berpori dan mudah lapuk menyebabkan cairan mudah terpenetrasi kedalamnya. Sifat ini bahan kayu tidak mudah dibersihkan, mikroba dapat tumbuh dalam pori-pori yang sulit dibersihkan, sehingga sering muncul aroma tidak sedap. Alat konstruksi kayu dapat menjadi sumber kontaminan pada bahan makanan.

Pada alumunium, meskipun banyak ditemukan sebagai bahan untuk berbagai alat masak, namun tidak kuat. Bahan ini juga mudah mengalami korosi oleh asam atau alkali. Selama pemanasan, alumunium mudah mengalami elektrolisis, sehingga tidak direkomendasikan digunakan untuk memasak.

Selanjutnya baja tahan karat (stainless steel) merupakan bahan yang tidak mudah bereaksi dengan bahan pangan, sehingga aman digunakan sebagai konstruksi alat pengolahan yang bersentuhan langsung dengan makanan. Selain kontruksinya cukup kuat, alat ini juga mudah dibersihkan. Stainless steel dapat diaplikasikan pada semua jenis bahan makanan. Bahan yang paling aman digunakan sebagai alat pengolahan pangan adalah kaca. Namun kaca mudah retak, sehingga jarang digunakan sebagai alat pengolahan pangan.

B. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini bersifat kualitatif. Adapun lokasi penelitian dilakukan di adalah Hotel Sintesa Peninsula Hotel Manado, dengan metode pengumpulan data berupa wawancara dan dokumentasi. sebagai sebagai subjek penelitian, penulis melakukan wawancara. Informan yang dipilih adalah Executive Chef. Satu informan ini dipilih karena jabatan ini memiliki tanggung jawab yang besar dalam pengelolaan departemen Food and Beverage Product di Sintesa Peninsula Hotel Manado.

Hasil analisis dan dokumentasi akan digunakan untuk menarik kesimpulan spesifik berdasarkan informasi yang diperoleh dan secara keseluruhan. Adapun instrument dalam pengumpulan data melalui wawancara terstruktur atau formal dalam urutan yang sudah ditentukan oleh penulis. Selain itu peneliti juga dibantu dengan observasi mekanik melalui alat mekanik yang dicatat melalui handphone.

Seluruh data yang terkumpul dari hasil wawancara kemudian dilakukan analisis dengan melakukan reduksi data, dimana semua data yang terkumpul diolah oleh peneliti dengan melakukan abstraksi dengan mengambil informasi-informasinya yang berhubungan dengan konteks yang ingin dicapai.

Selanjutnya melakukan keabsahan temuan dengan melakukan triangulasi, metode ini merupakan salah satu bentuk cross check hasil data temuan

melalui observasi langsung sebagai pembanding atas hasil data wawancara, (Sugiyono, 2012).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan Executive Chef Hotel Gardenia Sintesa Peninsula Hotel Manado diperoleh data hasil wawancara dalam tabel 1.

Tabel 1. Hasil Wawancara

No	Pertanyaan	Jawaban
1. Metode Pengelolaan <i>Food loss & food waste</i>		
1.	Bagaimana pendapat Sintesa Peninsula tentang <i>food loss & food waste</i> ?	<i>Food waste</i> dan <i>food loss</i> di hotel adalah suatu hal yang tidak dinginkan tetapi sering terjadi dan tidak dapat dihindari. Dimana <i>food loss</i> menurut bapak Hendra adalah bahan baku yang belum sempat diolah dan masih tersimpan tetapi sudah <i>expired</i> atau sudah mencapai batas maksimum masa penyimpanan. Sedangkan <i>food waste</i> adalah sampah makanan dari bahan baku yang sudah diolah tetapi tidak dikonsumsi dengan baik hingga akhirnya terbuang.
2.	Bagaimana persepsi narasumber terkait tingkat <i>food waste</i> di hotel Peninsula?	Di hotel Peninsula terdapat beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya <i>food waste</i> . Yang pertama berkaitan dengan <i>cara set up buffet</i> . <i>Buffet set up</i> sangat mempengaruhi antrian tamu dalam mengambil makanan. Hal ini dikarenakan tamu menjadi tidak teratur dan mengambil makanan hanya sesuai apa yang ada di depan mata, tanpa mempertimbangkan makanan tersebut sesuai selera atau tidak. Yang kedua adalah menyangkut gaya atau budaya makan orang Manado yang mengambil makanan hanya karena terlihat enak tanpa mengukur banyaknya porsi dan jenis makanan yang diambil.
3.	Apakah <i>food waste</i> merupakan masalah yang menjadi salah satu fokus bagi hotel untuk ditangani?	Menurut pernyataan bapak Hendra, sejauh ini masalah <i>food loss & food waste</i> bukan menjadi fokus utama bagi Hotel Peninsula. Walaupun mereka mempunyai sistem penyaluran sampah yang secara tidak langsung menjadi salah satu upaya pengelolaan <i>food waste</i> , tetapi mereka tidak ada fokus tersendiri dalam mengelola sampah makanan yang dihasilkan hotel.
4	Metode seperti apakah yang digunakan hotel dalam mengelola <i>food loss & food waste</i> ?	Untuk di Peninsula sendiri, hotel melakukan pemilahan sampah, untuk kategori sampah basah (<i>food waste</i>) hotel bekerja sama dengan vendor perusahaan untuk mengelola lebih lanjut menjadi pakan ternak. Tapi dengan satu syarat yaitu hotel mengeluarkan surat pernyataan bahwa sisa makanan yang disalurkan tersebut sudah tidak dapat dikonsumsi lagi oleh manusia tetapi untuk jadi pakan ternak. Hal ini bertujuan agar jika ada yang keracunan diakibatkan karena mengkonsumsi sisa makanan tersebut, hotel tidak ada tanggung jawab lagi atas hal tersebut.
2. Tingkat <i>food waste</i> pada hotel		
5.	Apakah ada perhitungan dan data terkait jumlah <i>food loss</i> dan <i>food waste</i> yang tercatat pada hotel setiap harinya ?	Di hotel ini belum ada data terkait sampah.
6.	Apa saja faktor penyebab tingginya jumlah <i>food waste</i> pada hotel ?	Faktor-faktor yang menunjang adalah cara set up <i>buffet</i> , budaya atau kebiasaan makan orang Manado disaat mengambil makanan yang tidak mampu dihabiskan.
7.	Apa yang menjadi patokan disediakannya bahan baku atau pasokan makanan ?	Kalau di kitchen namanya <i>butcher test</i> . <i>Butcher test</i> adalah kapasitas penyediaan makanan dengan jumlah tamu yang akan konsum. Contohnya nasi normalnya 1kg untuk 5 orang. Lebih banyak jumlah orang yang akan konsum, perbandingannya akan jadi beda. Bisa jadi 1 kg bisa untuk 8 orang. Karena kami membuat perbandingan antara laki-laki, perempuan, dan anak-anak. Ini menjadi acuan kelipatan ganda jumlah yang akan dikonsum.
8.	Berapa jumlah bahan makanan yang disediakan hotel di setiap harinya ?	Tidak menentu. Tergantung banyaknya event dalam 1 hari tersebut.
9.	Berapa jangka waktu hotel dalam memasok persediaan bahan makanan ?	Kalau disini, karena banyak event di manado dan sering <i>booking</i> hotel <i>last minute</i> jadi parstock kita lakukan setiap hari. Di luar dry item seperti sayuran, ikan, atau daging kami memasok setiap hari.
10.	Berapa jumlah makanan yang tersisa setiap harinya di hotel ?	Kami tidak memiliki data. Tapi sehari bisa tersisa kurang lebih 3 kg. Semua tergantung event. Kalau sedang ramai event, pasti banyak makanan yang tersisa.

No	Pertanyaan	Jawaban
11.	Bagaimana perbandingan tingkat food waste atau jumlah sampah makanan pada saat sedang ramai dibandingkan dengan pada saat tidak ramai ?	Yang biasanya hanya sekitar 3kg bisa sampai 7-8 kg jika dibandingkan dengan hotel saat ramai.
12.	Bagaimana perbandingan tingkat <i>food waste</i> dari periode ke periode ? Apakah ada peningkatan atau justru menurun ? Dan apa penyebab dari menurun atau meningkatnya jumlah <i>food waste</i> tersebut ?	Stabil. Faktor nya adalah karena kita set up sesuai dengan standar estimasi yang kita siapkan. Kalaupun ada penambahan sekitar berapa pax atau berapa persen lagi yang mau kita konsum barulah kita tambah. Karena mengurangi <i>food waste</i> , lebih baik kami sajikan kurang nanti ditambah menyesuaikan dengan jumlah orang
3. Zero Food Waste		
13.	Menurut bapak, zero food waste itu apa ?	Zero food waste sebenarnya ada banyak faktor yang diuntungkan. Kalau tamu dapat menghabiskan makanan yang diambil, lebih bagus agar tidak ada <i>refill</i> , tidak ada biaya beban tambahan lagi untuk memasak. Karena sebagian yang terbuang, alokasinya akhirnya menjadi beban orang yang belum konsum. Karena jika orang lain sudah mengambil terlalu banyak, hotel harus mengeluarkan lagi makanan yang baru.
14.	Gerakan seperti apa yang menjadi upaya bagi hotel untuk penerapan zero food waste ?	Kami memiliki program baru yang akan dijalankan di bulan Juni, yaitu mengedukasi tamu lewat stiker-stiker yang akan ditempel di area restoran bertuliskan himbauan yang dapat dibaca dan dipahami tamu untuk menghabiskan makanan yang sudah diambil. Bukan instruksi yang menakutkan atau menyenggung tamu, tapi untuk mengedukasi.
4. Prosedur atau kebijakan pengelolaan sampah pada hotel		
15.	Bagaimana kebijakan dan prosedur yang ditetapkan oleh hotel Peninsula terkait pengelolaan food waste selama ini ?	Sejauh ini belum ada kebijakan atau prosedur khusus yang diterapkan karena berhubung saya baru 1 tahun menjabat disini.
16.	Apakah ada manajemen persediaan bahan baku ?	Kalau secara operasional di kitchen kami ada sekertaris koki yang bertugas mengorder barang sesuai dengan yang sudah ditentukan di <i>butcher test</i> berdasarkan jumlah <i>occupancy</i> maupun <i>request</i> .
17.	Jenis makanan dan bahan makanan apa saja yang lebih sering terbuang ?	Nasi, sayuran, ikan dan ayam.
18.	Apakah ada opsi lain dari hotel terkait makanan yang tersisa dan masih bisa dikonsumsi ? apakah diberikan kepada karyawan ?	Kalau memang masih layak untuk dikonsumsi, makanan tersebut kami alokasikan kepada gardener atau orang yang mengurus bagian taman.
19.	Kemana food waste atau sampah makanan yang dihasilkan dari hotel di buang atau disalurkan ?	Setelah dari hotel sampah disalurkan atau dialokasikan kepada vendor atau layanan jasa untuk diolah menjadi pakan ternak.

Sumber: Data Hasil Olahan

Pembahasan

Aspek yang dibahas pada peneliti terkait metode pengelolaan food waste dan food loss sebagai solusi zero food waste pada Sintesa Peninsula Hotel Manado ini ditinjau dari penelitian terdahulu.

1. Metode Pengelolaan Food Waste

Dari penelitian yang didapat, Sintesa Peninsula mengerti dan dapat menjelaskan dengan detail dan benar terkait isu food waste. Meskipun demikian, isu tersebut bukan menjadi fokus utama bagi Sintesa Peninsula Hotel Manado. Oleh karena itu, menurut yang disampaikan bapak Hendra, mereka tidak memiliki sistem ataupun data khusus dalam pengelolaan sampah makanan yang dihasilkan hotel. Pihak hotel hanya bekerja sama dengan sebuah vendor yang bisa mengelola lebih lanjut sampah makanan tersebut menjadi pakan ternak.

Metode yang diterapkan Sintesa Peninsula adalah dengan memilah sampah basah dan kering. kemudian sampah basah yang akan disalurkan kepada vendor untuk diolah kembali menjadi pakan ternak.

2. Tingkat Food Waste pada Hotel

Pada hotel Peninsula tidak ada pencatatan secara tertulis terkait jumlah sampah makanan yang diperoleh sehingga tidak adanya data tentang jumlah sampah yang dihasilkan.

Dari hasil wawancara, didapatkan data bahwa menurut Pak Hendra, faktor pengaruh tingginya food waste memang dikarenakan oleh dua faktor, yaitu produsen dan konsumen. Hal ini dikarenakan jika dilihat dari perilaku produsen nya pak Hendra menyatakan bahwa terkadang adanya kesalahan atau ketidaktepatan hotel Peninsula dalam mengatur set up buffet sehingga hal ini menjadi salah satu penyebab yang membuat konsumen tidak dapat memperkirakan jumlah makanan yang diambil.

Sementara itu, dibandingkan dengan kesalahan produsen atau hotel, dari penuturan pak Hendra, perilaku konsumen dalam mengkonsumsi dan menakar jumlah makanan menjadi salah satu dampak yang berperan lebih besar dan lebih sulit untuk dicegah. Sehingga hal itu menjadi salah satu akibat besarnya jumlah food waste dan food loss yang dihasilkan.

Penyediaan jumlah bahan makanan pada hotel Peninsula mengacu kepada SOP yang dimiliki Peninsula yaitu Butcher Test atau penyesuaian kapasitas penyediaan makanan dengan jumlah tamu akan konsum . Untuk pengeluaran bahan makanan dalam hitungan perharinya pak Hendra tidak dapat menyebutkan perkiraan karena tergantung dari banyaknya event dalam 1 hari. Untuk pembelian pasokan Peninsula kira-kira memasok setiap hari demi menjaga kualitas bahan baku.

Terkait jumlah sampah yang dihasilkan setiap harinya, Peninsula tidak memiliki perhitungan berupa data angka yang valid terkait jumlah sampah makanan yang dihasilkan hotel.

Dalam periode puncak, tambahan sampah makanan yang dihasilkan hotel Peninsula tidak terlalu melonjak. Dimana perbandingan periode puncak dengan non-puncak sebenarnya tidak terlalu signifikan dalam kenaikan atau penurunannya. Jadi bisa disimpulkan oleh bapak Hendra bahwasannya tingkat sampah yang dihasilkan hotel Peninsula bersifat stagnan atau tidak ada kenaikan yang melonjak dari periode ke periode.

3. Zero Food Waste

Zero food waste menguntungkan pihak hotel dalam mengurangi biaya beban tambahan. Kalau tamu dapat menghabiskan makanan yang diambil, lebih bagus agar tidak ada refill, tidak ada biaya beban tambahan lagi untuk memasak. Karena sebagian yang terbuang, alokasinya akhirnya menjadi beban orang yang belum konsum. Karena jika orang lain sudah mengambil terlalu banyak, hotel harus mengeluarkan lagi makanan yang baru.

4. Prosedur atau Pengelolaan Sampah pada Sintesa Peninsula Hotel Manado

Pada Peninsula tidak ada prosedur tertulis terkait pengelolaan hasil dari sampah makanan hotel yang menjadi salah satu penyebab adanya food waste.

Dalam hal mengurangi food waste, hotel melakukan penghitungan jumlah tamu yang ada, memperkirakan pemasukan dengan menggunakan butcher test dalam proses pembelian bahan makanannya. Metode ini mengurangi pembelanjaan bahan baku yang berlebihan.

Jenis bahan baku yang lebih sering terbuang pada Peninsula adalah sayuran. Dikarenakan sayuran adalah bahan mentah yang kadar ketahanannya rendah. Lalu untuk bahan matang yang sudah disediakan kepada konsumen hotel nasi adalah salah satu bahan makanan yang sering terbuang.

D. SIMPULAN

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan yang disajikan diatas, kesimpulan yang dapat ditarik bahwa Implementasi Zero Food Waste sebagai upaya pengelolaan food waste dan food loss pada Sintesa Peninsula Hotel Manado Upaya hotel untuk menerapkan zero food waste melibatkan beberapa langkah praktis. Salah satunya adalah peluncuran program baru yang akan dimulai pada bulan Juni, di mana hotel akan menggunakan stiker untuk mengedukasi tamu agar lebih bijak dalam mengambil dan menghabiskan makanan. Program ini dirancang untuk memberikan informasi tanpa menimbulkan ketidaknyamanan. Selain itu, hotel juga akan menerapkan prinsip re-use dengan membagikan makanan matang yang masih layak konsumsi kepada

karyawan gardener sebagai cara untuk mengurangi limbah makanan.

Dengan upaya ini, hotel dapat berkontribusi pada pengurangan limbah makanan dan mendukung implementasi zero food waste yang lebih baik dalam industri perhotelan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih penulis ucapan kepada Politeknik Negeri Manado, secara khusus Jurusan Pariwisata Program Studi D4 Perhotelan yang sudah berkenan mendampingi proses penulisan tugas akhir, sehingga boleh menyelesaikan studi di program studi ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Fauzia, N. F. (2023). Metode Pengelolaan Food Wastage Sebagai Solusi Zero Food Waste Pada Hotel Syariah (Doctoral dissertation, Universitas Islam Indonesia).
- Indonesia, Z. W. (2021, Mei 1). Zero Waste Life Style: Perbedaan Food Loss dan Food Waste. Retrieved from Zerowaste.id: <https://zerowaste.id/zero-waste-lifestyle/perbedaan-food-loss-dan-food-waste/>
- Kim, N. S. (2013). Wrap contracts: Foundations and ramifications. OUP Us.
- Kusumastuti, A., & Khoiron, A. M. (2019). Metode penelitian kualitatif. Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo (LPSP).
- Luna, P., & Suryana, E. A. (2022). Implementation of Food Loss and Waste (FLW) System in Indonesia as An Initiative of G20 Presidency. Jurnal Analis Kebijakan, 6(1), 46-61.
- Octavianto, S. N., Pujiati, A., & Prajanti, S. D. W. (2024). Hexahelix Analysis: Accelerating Food Loss and Waste Management in Support of Circular Economy Implementation in the Local Region. Jurnal Ekonomi Pembangunan, 22(1), 77-106.
- Quested, T. E., Marsh, E., Stunell, D., & Parry, A. D. (2013). Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours. Resources, Conservation and Recycling, 79, 43-51.
- Rachman, B., Ariningsih, E., Sudaryanto, T., Ariani, M., Septanti, K. S., Adawiyah, C. R., ... & Yuniarti, E. (2022). Sustainability status, sensitive and key factors for increasing rice production: A case study in West Java, Indonesia. Plos One, 17(12), e0274689.
- Siaputra, H., Christanti, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya. Jurnal Manajemen Perhotelan, 5(1), 1-8.
- Siagian, H. F. (2022, Maret 30). Pengelolaan Sampah di Indonesia. Retrieved from kemenkeu.go.id
- Undang-Undang Pengelolaan Sampah, UU No. 18 Tahun 2008, TLN No. 4851, LN No. 69 Tahun 2008.

World Health Organization. (2019). The state of food security and nutrition in the world 2019: safeguarding against economic slowdowns and downturns (Vol. 2019). Food & Agriculture Org.

Yulianto, A. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement@ Hom Platinum Hotel Yogyakarta. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 6(2).

Sefania Christy Rimbing, Mirjam P. Tenda, Benny Irwan Towoliu

[FAO] Food Agriculture Organization.2019. The State of food and agriculture—moving forward on food loss and waste reduction. Rome, Italy. Available online: <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>.

[FAO] Food Agriculture Organization.2018. Metadata of indicator 12.3.1 global food loss index. <https://www.fao.org/3/CA2593EN/ca2593en.pdf>