

SKRIPSI

**PENERAPAN MANAJEMEN PENGELOLAAN LIMBAH
MAKANAN PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT*
DI AMANJIWO RESORT BOROBUDUR**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ida Bagus Pandhu Indrya Hutama Pidade

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**PENERAPAN MANAJEMEN PENGELOLAAN LIMBAH
MAKANAN PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT*
DI AMANJIWO RESORT BOROBUDUR**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ida Bagus Pandhu Indrya Utama Pidade
NIM 2315854029**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**PENERAPAN MANAJEMEN PENGELOLAAN LIMBAH
MAKANAN PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT*
DI AMANJIWO RESORT BOROBUDUR**

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ida Bagus Pandhu Indrya Hutama Pidade
NIM 2315854029**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

PENERAPAN MANAJEMEN PENGELOLAAN LIMBAH MAKANAN PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DI AMANJIWO RESORT BOROBUDUR

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada 14 Agustus 2024

Pembimbing I

Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par.
NIP. 196310261989102001

Pembimbing II,

Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.
NIP. 197203042005012001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata







Dr. Ni Luh Eka Armoni, SST.Par., M. Par
NIP. 196310261989102001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

PENERAPAN MANAJEMEN PENGELOLAAN LIMBAH MAKANAN PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DI AMANJIWO RESORT BOROBUDUR

Yang disusun oleh **Ida Bagus Pandhu Indrya Utama Pidade (NIM 2315854029)** Telah dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji pada hari Rabu Tanggal 14 Agustus 2024

	Nama Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. NIP. 196310261989102001	
Anggota	I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd, M.Hum. NIP: 197507042002121002	
Anggota	Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par NIP. 198409082008122004	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali,



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

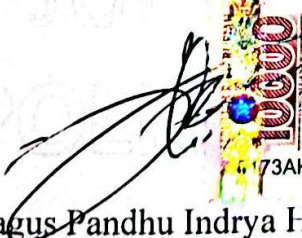

Nama : Ida Bagus Pandhu Indrya Utama Pidade
NIM : 2315854029
Program Studi : D-IV Management Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

PENERAPAN MANAJEMEN PENGELOLAAN LIMBAH MAKANAN PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DI AMANJIWO RESORT BOROBUDUR yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi yang berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama, sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa Sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 14 Agustus 2024



Ida Bagus Pandhu Indrya Utama Pidade

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun Skripsi yang berjudul “Penerapan Manajemen Pengelolaan Limbah Makanan pada *Food and Beverage Department* di Amanjiwo Resort Borobudur” dengan baik dan penulis mampu menyelesaikan tepat waktu.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan pada Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Industri perhotelan, sembari memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi dan pariwisata, juga menghasilkan jumlah limbah makanan yang cukup besar. Saat keberlanjutan menjadi prioritas global, bisnis dalam industri ini semakin mendapat tekanan untuk mengadopsi praktik manajemen limbah yang bertanggung jawab. Amanjiwo Resort Borobudur, terkenal dengan akomodasinya yang mewah dan komitmennya terhadap keberlanjutan lingkungan, menjadi studi kasus yang menarik untuk memahami implementasi dan strategi di balik manajemen limbah makanan.

Penelitian ini menyelidiki penerapan manajemen limbah makanan di Amanjiwo Resort Borobudur, dengan tujuan mengungkap praktik yang digunakan oleh resor dalam menangani limbah makanan.

Pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terkait dalam pembuatan Skripsi Penelitian dan telah memberikan dukungan baik secara moral, bimbingan serta doa. Ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom. Selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan menyediakan fasilitas sarana dan prasarana selama perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par sebagai Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan menyediakan fasilitas sarana dan prasarana selama perkuliahan di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H, S.E, M.M , selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. selaku Dosen Pembimbing Skripsi I yang telah membimbing dan mengarahkan penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal skripsi ini.
6. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H. selaku Dosen Pembimbing Skripsi II yang juga telah membimbing dan mengarahkan penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Istri dan Orang Tua saya, yang telah memberikan dukungan kepada penulis untuk terus berkomitmen dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, selalu memberikan perlindungan serta rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran pembuatan dan penyelesaian skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat disetujui untuk menjadi studi penelitian skripsi penulis.

Penulis

Ida Bagus Pandhu Indrya Utama Pidade

ABSTRAK

Pidade, Ida Bagus Pandhu I H. (2024). Manajemen Pengelolaan Limbah Makanan pada *Food & Beverage Department* di Amanjiwo Resort Borobudur. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. dan Pembimbing II: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.

Kata Kunci: Keberlanjutan, Limbah Makanan, Manajemen, Pengelolaan, *Food & Beverage*.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meneliti manajemen pengelolaan limbah makanan dan model manajemen pengelolaan limbah makanan pada *Food & Beverage Department* di Amanjiwo Resort Borobudur. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis data kualitatif. Penelitian ini bersifat deskriptif, dengan fokus pada uraian hasil wawancara dan studi dokumentasi. Informan wawancara adalah karyawan Amanjiwo Resort Borobudur khususnya departemen *Food and Beverage* yang berjumlah 15 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan dan model manajemen pengelolaan limbah makanan pada *Food & Beverage Department* di Amanjiwo Resort Borobudur sudah dilakukan dengan baik melalui prinsip *Reduce, Reuse, Recycle/Recover*, dan *Landfill*. Namun, ada area yang perlu dioptimalkan kembali, yaitu melalui program pelatihan rutin dan berkala tentang limbah makanan serta pemanfaatan limbah makanan menjadi sumber energi melalui program *anaerobic digestion*.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Pidade, Ida Bagus Pandhu I H. (2024). Food Waste Management in the Food & Beverage Department at Amanjiwo Resort Borobudur. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by supervisor I: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. and supervisor II: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.

Keywords: Sustainability, Food Waste, Management, Handling, Food & Beverage.

The purpose of this research is to examine the implementation and model of food waste management in the Food & Beverage Department at Amanjiwo Resort Borobudur. The research method used is qualitative data analysis. This descriptive research focuses on the results of interviews and document studies. The interview informants were 15 employees of the Food and Beverage Department at Amanjiwo Resort Borobudur. The results of the study show that the implementation and model of food waste management in the Food & Beverage Department at Amanjiwo Resort Borobudur have been carried out well through the principles of Reduce, Reuse, Recycle/Recover, and Landfill. However, there are areas that need further optimization, namely through routine and periodic training programs on food waste and the utilization of food waste as an energy source through the anaerobic digestion program.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	ii
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Hotel.....	7
2.1.2 <i>Food and Beverage Department</i>	11
2.1.3 Manajemen.....	12
2.1.4 Limbah Makanan	13
2.1.4 Pengelolaan Limbah Makanan berdasarkan <i>Food Waste Hierarchy</i>	17
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	26
3.2 Objek Penelitian	26
3.3 Definisi Operasional Variabel	26
3.4 Identifikasi Variabel	27
3.5 Jenis dan Sumber Data	28

3.5.1	Jenis Data	28
3.5.2	Sumber Data.....	28
3.6	Penentuan Informan	29
3.7	Pengumpulan Data	31
3.7.1	Observasi.....	31
3.7.2	Wawancara	32
3.7.3	Studi Pustaka.....	33
3.7.4	Dokumentasi	33
3.8	Analisis Data	34
BAB IV PEMBAHASAN.....		36
4.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian	36
4.1.1	Sejarah Singkat Amanjiwo Resort Borobudur.....	36
4.1.2	Fasilitas Amanjiwo Resort Borobudur.....	37
4.1.3	Struktur Organisasi	50
4.1.4	Uraian Tugas/ <i>Job Description</i>	51
4.2	Penyajian Hasil Penelitian.....	63
4.2.1	Penerapan Manajemen Pengelolaan Limbah Makanan pada <i>Food and Beverage department</i> di Amanjiwo Resort Borobudur.....	63
4.2.2	Model Manajemen Pengelolaan Limbah Makanan pada <i>Food and Beverage Department</i> di Amanjiwo Resort Borobudur.....	90
SIMPULAN DAN SARAN		100
5.1	Simpulan	100
5.2	Saran.....	101
DAFTAR PUSTAKA.....		103
LAMPIRAN.....		106

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Food Waste Hierarchy</i>	18
Gambar 2.2 <i>Food and Drink Material Hierarchy</i>	19
Gambar 2.3 <i>Food Wastage Hierarchy</i>	21
Gambar 4.1 Lokasi Amanjiwo Resort.....	36
Gambar 4.2 Dalem Jiwo Suite	37
Gambar 4.3 Borobudur Pool Suites	38
Gambar 4.4 Borobudur Suites.....	39
Gambar 4.5 Garden Pool Suites	40
Gambar 4.6 Garden Suites	41
Gambar 4.7 Restoran dan Bar	42
Gambar 4.8 Teras Kolam Renang	42
Gambar 4.9 Teras	43
Gambar 4.10 <i>Spiritual Wellness</i>	44
Gambar 4.11 <i>Traditional Treatments</i>	45
Gambar 4.12 Yoga.....	46
Gambar 4.13 Lapangan Tenis.....	46
Gambar 4.14 Tempat Perayaan	47
Gambar 4.15 Butik	47
Gambar 4.16 Perpustakaan.....	48
Gambar 4.17 <i>Journey through Java by Train</i>	49
Gambar 4. 18 Struktur Organisasi Amanjiwo Resort Borobudur	50
Gambar 4.19 <i>Monthly Kriya Meeting</i>	65
Gambar 4.20 Menu Restoran	67
Gambar 4.21 Evaluasi Salah Satu Vendor.....	70
Gambar 4.22 <i>Food Labelling</i> di Amanjiwo Resort.....	72
Gambar 4.23 Sisa <i>Trimming</i> Daging Diolah Menjadi Isian Martabak.....	78
Gambar 4.24 Sisa <i>Trimming Garnish</i> Menjadi <i>Aman Favorite Mocktail</i>	78
Gambar 4.25 Program Food Donation	79
Gambar 4.26 Program Pakan Ternak	80

Gambar 4.27 Program <i>Composting</i>	83
Gambar 4.28 Program <i>Digestion</i> di TPS3R Majaksingi.....	84
Gambar 4.29 Program <i>Composting</i>	86
Gambar 4.30 Pemilahan Sampah di Restaurant, Dapur dan Steward.....	87
Gambar 4.31 Training Program <i>Sustainability</i>	88
Gambar 4.32 Program <i>Food Donation</i>	88
Gambar 4.33 Model Penerapan Manajemen Pengelolaan Limbah Makanan pada <i>Food and Beverage Department</i> di Amanjiwo Resort.....	91
Gambar 4. 34 <i>Greenview Portal</i> Amanjiwo Resort Borobudur.....	95



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Limbah Makanan Tahun 2023	3
Tabel 1. 2 Data Limbah Makanan Tahun 2024	3
Tabel 2.1 Penyebab Limbah Makanan	17
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel	27
Tabel 4.1 Laporan Bulanan Hasil Pengelolaan Limbah Tahun 2022	74
Tabel 4.2 Laporan Bulanan Hasil Pengelolaan Limbah Tahun 2023	74
Tabel 4.3 Laporan Bulanan Hasil Pengelolaan Limbah Tahun 2024	75



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	106
Lampiran 2 Transkrip Jawaban Wawancara.....	118
Lampiran 3 Struktur Organisasi Manajemen Amanjiwo Resort Borobudur.....	170
Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan Wawancara.....	171
Lampiran 5 Kriya Asesmen Amandari 2023	236



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan dimana memiliki layanan yang beragam dan jangkauan global, memainkan peran penting dalam pengembangan ekonomi dan pariwisata. Namun, industri ini juga terkait dengan tantangan lingkungan yang signifikan, salah satunya adalah adanya jumlah limbah makanan yang besar. Seiring keberlanjutan menjadi perhatian penting secara global, bisnis dalam sektor perhotelan semakin mendapat tekanan untuk mengadopsi praktik manajemen limbah yang bertanggung jawab guna mengurangi dampak lingkungan yang ada di sekitar mereka. Juvan et al. (2018) menyebutkan bahwa peningkatan permintaan makanan telah berkontribusi pada limbah makanan di industri hotel. Melalui sektor ini, hampir 12% makanan telah terbuang selama beberapa tahun terakhir, yang sebagian besar akan berakhir di tempat pembuangan sampah (Tostivint et al., 2016). Mengatasi tantangan ini penting agar industri ini sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan dan menunjukkan tanggung jawab sosial perusahaan.

Menurut Kilibarda (2020), konsep pembangunan berkelanjutan telah menjadi dasar untuk mengambil keputusan strategis di industri perhotelan dalam kondisi pasar saat ini. Organisasi Pariwisata Dunia (UNWTO) mencatat bahwa motivasi pengunjung sangat terkait dengan prinsip pembangunan berkelanjutan. Industri hotel telah mulai menyesuaikan diri dengan konsep pembangunan berkelanjutan sesuai dengan semua persyaratan ini. Rencana strategis industri untuk melindungi lingkungan harus diimplementasikan dalam proses manajemen operasional agar

konsep ini efektif. Mengingat konsep keberlanjutan, operasi hotel harus mencakup elemen-elemen penting seperti efisiensi energi, penggunaan energi terbarukan, dan manajemen limbah. Menurut Ridho et al. (2021), partisipasi dalam keberlanjutan mempengaruhi kepuasan wisatawan atau konsumen. Sehingga, seiring dengan prioritas konsumen yang semakin mendukung keberlanjutan, wawasan yang diperoleh dari penelitian ini dapat berkontribusi pada pengembangan praktik terbaik dan *benchmark* untuk *resort* mewah lain yang ingin sejalan dengan tujuan keberlanjutan global.

Amanjiwo Resort Borobudur, bagian dari salah satu *brand* hotel terkenal grup Aman, memiliki 7 *brand pillar* yang merupakan karakteristik khusus yang dijanjikan oleh grup Aman untuk setiap tamunya di saat menginap di *Aman Resorts*. Ketujuh *brand pillar* tersebut adalah: *Transformational Experience, Harmonious Design, Compassionate Host, Pioneering Location, Privacy, Restoring Balance* dan *Kriya*.

Salah satu *brand pillar* tersebut, yakni *Kriya*, merupakan komitmen terhadap praktik-praktik berkelanjutan, termasuk manajemen pengelolaan terhadap limbah makanan. Sebagai salah satu *Ultra-Luxury Resort*, Amanjiwo memiliki tamu yang sangat menghargai program berkelanjutan termasuk manajemen pengelolaan limbah makanan, sehingga penting bagi resor ini untuk mengimplementasikan praktik-praktik berkelanjutan dengan baik dan efektif untuk menjaga citra *brand*-nya dan memenuhi harapan para tamu yang sangat selektif terhadap pilihan mereka.

Dalam operasionalnya, Amanjiwo Resort Borobudur memiliki beberapa pendekatan untuk mengelola limbah makanan, meskipun belum tertuangkan dalam

suatu kebijakan tertulis dan baru memulai untuk melakukan pendataan detail dan rutin sejak tahun 2023. Berdasarkan laporan limbah makanan yang dimiliki oleh Amanjiwo Resort Borobudur, menunjukkan adanya kenaikan limbah makanan pada *YTD April 2024* jika dibandingkan pada *YTD April 2023*, yakni sebesar 269 Kg, dari 5,185 Kg menjadi 5,454 Kg. Dan rata-rata limbah makanan per tamu tidak mengalami penurunan, yakni tetap di angka 0.8 Kg per tamu. Dan angka ini tidak memenuhi target yang dimiliki internal Manajemen Amanjiwo Resort Borobudur, yaitu untuk mengurangi jumlah limbah makanan per tamu yakni menjadi 0.7 Kg per tamu.

Tabel 1. 1 Data Limbah Makanan Tahun 2023

Data	2023				
	January	February	March	April	YTD
Rata-rata limbah makanan per tamu	0.67 Kg	1.04 Kg	1.23 Kg	0.57 Kg	0.8 Kg
Total Limbah Makanan					5,185 Kg

Sumber: Data Kriya Amanjiwo Resort Borobudur 2023

Tabel 1. 2 Data Limbah Makanan Tahun 2024

Data	2024				
	January	February	March	April	YTD
Rata-rata limbah makanan per tamu	0.91 Kg	0.8 Kg	0.75 Kg	0.63 Kg	0.8 Kg
Total Limbah Makanan					5,454 Kg

Var. YoY 264 Kg

Sumber: Data Kriya Amanjiwo Resort Borobudur 2024

Jika limbah makanan tidak dikelola dengan baik dan efektif tentunya akan menimbulkan masalah lebih lanjut di Amanjiwo Resort Borobudur, karena tidak

hanya bertentangan dengan komitmen *Brand Pillar Kriya* terhadap keberlanjutan tetapi juga mengancam reputasinya di kalangan tamu yang peduli lingkungan. Studi ini bertujuan untuk mengeksplorasi praktik-praktik di Amanjiwo Resort Borobudur dalam manajemen pengelolaan limbah makanan. Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik mengangkat judul penelitian “Penerapan Manajemen Pengelolaan Limbah Makanan pada *Food and Beverage Department* di Amanjiwo Resort Borobudur”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah mengenai penerapan dan manajemen:

1. Bagaimana penerapan manajemen pengelolaan limbah makanan pada *Food and Beverage Department* di Amanjiwo Resort Borobudur?
2. Bagaimana model penerapan manajemen pengelolaan limbah pada *Food and Beverage Department* di Amanjiwo Resort Borobudur?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan manajemen pengelolaan limbah makanan pada *Food and Beverage Department* di Amanjiwo Resort Borobudur.
2. Untuk mengetahui model penerapan manajemen pengelolaan limbah makanan pada *Food and Beverage Department* di Amanjiwo Resort Borobudur.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi landasan bagi Amanjiwo Resort Borobudur dalam menerapkan manajemen pengelolaan limbah makanan. Penerapan manajemen pengelolaan limbah makanan di Amanjiwo Resort Borobudur merupakan upaya untuk mendukung program berkelanjutan dan hasil penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai acuan bagi pengusaha yang menyediakan jasa di industri perhotelan dalam penerapan manajemen pengelolaan limbah makanan sehingga dapat menarik lebih banyak konsumen.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Hasil penelitian dapat menambah wawasan, pengetahuan, serta pengalaman bagi penulis dalam mengimplementasikan materi yang diberikan saat perkuliahan dengan kondisi nyata di industri. Penelitian ini bermanfaat untuk mahasiswa agar dapat dapat memahami dan meningkatkan *skill* dalam meniti karir yang lebih baik lagi dalam bidang perhotelan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan ini diharapkan menjadi bahan referensi dan juga sumber informasi dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan

penerapan dan strategi pengelolaan limbah makanan dalam mendukung program berkelanjutan, serta menjadi bahan bacaan untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan menambah daftar pustaka.

3. Bagi Hotel

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan informasi tambahan kepada pihak pengelola manajemen hotel sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan penerapan manajemen pengelolaan limbah makanan kepada seluruh pemangku jabatan agar dapat mendukung program berkelanjutan sehingga pihak manajemen dapat membuat kebijakan yang tepat di kemudian hari.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup dan batasan masalah ditetapkan untuk membantu penulis mempersempit fokus penelitian agar lebih terarah dan spesifik. Hal ini membantu menghindari kebingungan dan memastikan bahwa skripsi dapat menyelesaikan pertanyaan penelitian yang jelas.

1. Ruang lingkup dibatasi pada penerapan manajemen pengelolaan limbah makanan di departmen *Food Beverage Production (Kitchen)* dan *Food Beverage Service (Restaurant)* di Amanjiwo Resort Borobudur.
2. Batasan masalah dibutuhkan untuk menghindari meluasnya permasalahan dalam penelitian. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah tentang bagaimana penerapan manajemen pengolahan limbah makanan di Amanjiwo Resort Borobudur, serta apa saja kendala yang dihadapi.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Amanjiwo Resort Borobudur, dapat disimpulkan bahwa:

Amanjiwo Resort Borobudur telah menerapkan manajemen pengelolaan limbah makanan yang cukup komprehensif pada *Food and Beverage Department*, mengikuti prinsip-prinsip *Food Wastage Hierarchy* oleh Baldwin (2015). Penerapan ini mencakup upaya *reduce* (pemisahan limbah, evaluasi porsi, perencanaan menu efisien), *reuse* (program donasi makanan, pemanfaatan ulang bahan), *recycle* (program pengomposan), dan penanganan pembuangan akhir (*landfill*) melalui kerjasama dengan pihak ketiga. Dalam operasionalnya, ada area yang perlu dioptimalkan kembali melalui penyelenggaraan pelatihan khusus tentang limbah makanan kepada karyawan yang akan dapat berdampak positif dalam pengurangan (*reduce*) limbah makanan. Juga pendauran kembali (*recycle/recover*) melalui pemanfaatan program *anaerobik degestion* dalam menggunakan limbah makanan sebagai sumber energi. Adapun fasilitas ini sudah dimiliki oleh TPS3R Majaksingi Borobudur namun belum dipergunakan dan ini merupakan potensi yang dapat dieksplor lebih lagi.

Amanjiwo Resort Borobudur telah mengembangkan dan menerapkan model pengelolaan limbah makanan yang komprehensif dan berkelanjutan, juga menggambarkan sebuah sistem terintegrasi yang melibatkan berbagai departemen

internal dan kerjasama dengan pihak eksternal. Model ini dimulai dengan mengurangi jumlah limbah makanan melalui peningkatan kesadaran, perbaikan komunikasi rantai pasokan, dan pemberian label makanan yang jelas. Limbah makanan dipilah menjadi limbah organik dan non-organik, dengan upaya maksimal untuk menggunakan kembali dan mendaur ulang limbah tersebut. Sisa limbah yang tidak dapat digunakan kembali atau didaur ulang dikelola melalui Tempat Pembuangan Sampah Reduce, Recycle, Reuse (TPS3R) Majaksingi di Borobudur.

5.2 Saran

Amanjiwo Resort Borobudur sebaiknya mengembangkan program pelatihan formal dan berkala untuk seluruh staf, khususnya yang terkait dengan pengelolaan limbah makanan. Pelatihan ini dapat mencakup teknik-teknik terbaru dalam pengurangan limbah, metode pengomposan yang lebih efisien, dan cara-cara inovatif untuk memanfaatkan kembali sisa makanan. Hal ini akan meningkatkan pemahaman dan keterampilan staf, yang pada gilirannya akan meningkatkan efektivitas program pengelolaan limbah makanan secara keseluruhan. Manajemen Amanjiwo Resort Borobudur juga perlu untuk mempertimbangkan upaya recycle/recover limbah makanan yang dimanfaatkan menjadi sumber energi melalui program *anerobic digestion* dengan bekerja sama dengan pihak TPS3R Majaksingi Borobudur.

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan studi komparatif tentang manajemen pengelolaan limbah makanan antara beberapa resor. Penelitian ini dapat membandingkan praktik-praktik terbaik, mengidentifikasi inovasi dalam pengelolaan limbah, dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi

keberhasilan program pengelolaan limbah makanan di berbagai resor. Hasil dari studi komparatif ini dapat memberikan wawasan yang lebih luas dan mendalam tentang strategi pengelolaan limbah makanan yang efektif di industri perhotelan mewah di Indonesia.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik* (R. David (ed.)). Erlangga.
- Bagyono. (2017). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.
- Baldwin, C. J. (2015). The 10 Principles of Food Industry Sustainability. In *The 10 Principles of Food Industry Sustainability*. <https://doi.org/10.1002/9781118447697>
- Baldwin, C. J., & Shakman, A. (2015). *Food Waste Management*. In: *Greening Food and Beverage Services: A Green Seal Guide to Transforming the Industry*. Green Seal Inc.
- Bataafi. (2015). *House Keeping Department, Floor and Public Area*. Alfabeta.
- Budiyono, A. H. (2015). *Pengantar Manajemen*. Graha Ilmu.
- European Hospitality Industry, (HOTREC). (2017). *European Hospitality Industry Guidelines to Reduce Food Waste and Recommendations to Manage Food Donations*. European Commission.
- FAO. (2013). Food wastage footprint. In *Fao*.
- FAO. (2015). *Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction What IS food*. FAO.
- FAO. (2017). *Key Facts on Food Loss and Waste You Should Know!* FAO.
- Garcia-Garcia, G., Woolley, E., Rahimifard, S., Colwill, J., White, R., & Needham, L. (2017). A Methodology for Sustainable Management of Food Waste. *Waste and Biomass Valorization*, 8(6), 2209–2227. <https://doi.org/10.1007/s12649-016-9720-0>
- Hasibuan, M. S. . (2014). *Manajemen, Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Bumi Aksara.
- Hermanu, B. (2022). Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.56444/agrifoodtech.v1i1.52>
- Juvan, E., Grün, B., & Dolnicar, S. (2018). Biting Off More Than They Can Chew: Food Waste at Hotel Breakfast Buffets. *Journal of Travel Research*, 57(2), 232–242. <https://doi.org/10.1177/0047287516688321>

- Khanh Linh, N. (2018). Food waste management in the hospitality industry. A Case study: Clarion Hotel Helsinki. *Haaga-Helia University of Applied Sciences*, 1–63.
- Kilibarda, N. (2020). *Food Safety and Waste in Hospitality*. June, 338–347. https://doi.org/10.1007/978-3-319-95675-6_107
- Larasati, S. (2016). *Excellent Hotel Operation* (Ekuilibria (ed.)).
- Loustaunau, M. C. (2018). Managing Hotels in a Sustainable Way. *International Journal of Applied Sciences in Tourism and Events*, 2(2), 108–117. <https://doi.org/10.31940/ijaste.v2i2.1176>
- Miles, M., & Huberman, M. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*.
- Muncar, I. G. N. (2023). *PENERAPAN MANAJEMEN PENGELOLAAN LIMBAH DALAM Mendukung HOTEL BERWAWASAN LINGKUNGAN DI HOTEL ROYAL AVILA BOUTIQUE RESORT LOMBOK UTARA*.
- Prafitasari, A., & Asih, W. (2016). Organisasi Kepemudaan yang Efektif dan Efisien dalam Meningkatkan Partisipasi Masyarakat Desa Darungan Kecamatan Wlingi. *Jurnal Translitera (Js)*, 2 (1), 31–48.
- Ridha, N. (2020). Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian. *Jurnal Hikmah*, 39(1), 672–673. <https://doi.org/10.1111/cgf.13898>
- Ridho, S. L. Z., Paisal, P., Mellita, D., & Roseno, M. T. (2021). The Community Participation in Tourism Sustainability and Tourist Satisfaction. *International Journal of Applied Sciences in Tourism and Events*, 5(1), 53–63. <https://doi.org/10.31940/ijaste.v5i1.2115>
- Samsuddin, Z., Zainal, N. A. M., Sulong, S. N., & Abu Bakar, A. M. F. (2022). Handling Food Waste in The Hotel Industry. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 7(11), e001926. <https://doi.org/10.47405/mjssh.v7i11.1926>
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran ‘X’ Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.9744/jmp.5.1.1-8>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kauntitatif, Kualitatif, dan R&D*.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif*.
- Sulastiyono. (2016). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta.

- Tostivint, C., Östergren, K., Quedsted, T., Stenmarck, A., Svanes, E., & O'Connor, C. (2016). Food Waste Quantification Manual to Monitor Food Waste Amounts and Progression Colophon Title Food Waste Quantification Manual to Monitor Food Waste Amounts and Progression. In 16.
- Udayana, K. D. I., & Widiastini, N. M. A. (2020). Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 78–85. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29080>
- UNWTO. (2022). *UNGA Sustainable Tourism Resolutions*. UN Tourism.
- Yuliah, E. (2020). Implementasi Kebijakan Pendidikan. *Jurnal At-Tadbir: Media Hukum Dan Pendidikan*, 30(September 2016), 1–6.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI