

SKRIPSI

**FOOD WASTE MANAGEMENT
DALAM Mendukung Keberlanjutan Lingkungan
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
WINDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Bambang Putrawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**FOOD WASTE MANAGEMENT
DALAM MENDUKUNG KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
WINDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Bambang Putrawan
NIM. 2315854021**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

FOOD WASTE MANAGEMENT DALAM MENDUKUNG KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT DI WINDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT

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



JURUSAN POLITEKNIK NEGERI BALI
POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Bambang Putrawan
NIM. 2315854021**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

**FOOD WASTE MANAGEMENT
DALAM Mendukung Keberlanjutan Lingkungan
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
DI WINDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT**

Skrripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Jumat, tanggal 13 Agustus 2024

Dosen Pembimbing I

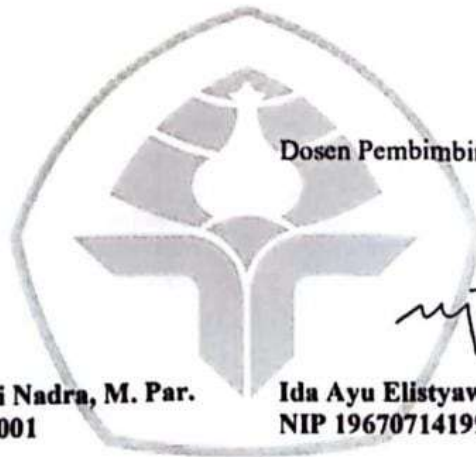


Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par.
NIP 196211251990032001

Dosen Pembimbing II



Ida Ayu Elistyawati, A. Par., M. Par.
NIP 196707141998032001



JURUSAN **Mengetahui** **PARISWISATA**
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI



Dra. Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP 1984090982008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

FOOD WASTE MANAGEMENT
DALAM MENDUKUNG KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
DI WINDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT Yang disusun oleh I Komang
Bambang Putrawan (NIM. 2315854021) telah dipertahankan dalam Sidang
Skripsi di depan tim penguji
Pada hari Rabu tanggal 14 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par. NIP. 196211251990032001	
Anggota	Putu Tika Virginiya, S.Pd.,M.Pd NIP. 1990092220220320000	
Anggota	Luh Linna Sagitarini, SE, M.M. NIP 197912092005012002	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 1984090982008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Komang Bambang Putrawan

NIM : 2315854021

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

**FOOD WASTE MANAGEMENT
DALAM Mendukung Keberlanjutan Lingkungan
pada Food and Beverage Departement
di Windham Tamansari Jivva Resort**

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 sebagai didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia

Denpasar, 14 Agustus 2024



I Komang Bambang Putrawan

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 “*Food waste management dalam mendukung Keberlanjutan Lingkungan Pada Food and Beverage Departement Windham Tamansari Jivva Resort*”.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan pada Program Studi S1 Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terkait dalam pembuatan Skripsi dan telah memberikan dukungan baik secara moral, bimbingan serta doa ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.e.Com., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan menyediakan fasilitas sarana dan prasarana selama perkuliahan 4 tahun 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 4 tahun 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. Made Satria Pramanda Putra, S.H. S.E., M.M. Selaku Kaprodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Skripsi ini.
5. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par., selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.

6. Ida Ayu Elistyawati, A.Par. M. Par., selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.
7. Bapak I Gede Leo Sastra selaku *Food and Beverage Manager* pada *Whindham Jivya Resort*.
8. Bapak dan Ibu Dosen Pengajar Jurusan Parwisata Politeknik Negeri Bali yang telah sabar mengajar dan membimbing penulis dengan banyak ilmu pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak I Nyoman Arsana dan Ibu Ni Wayan Sukerti (alm) atas supportnya dan istri Riana Dwi Juliawati, anak Putu Asha Amanda atas dukungan dan kesabarannya selama penyusunan 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 memberikan ilmu dan manfaat bagi para pembaca dan semua pihak.

Penulis,

I Komang Bambang Putrawan

ABSTRAK

Putrawan, I Komang Bambang (2024). *Food waste management* Dalam Mendukung Keberlanjutan Lingkungan Pada *Food and Beverage Departement* Windham Tamansari Jivva Resort. Skripsi Manajemen Bisnis Pariswisata, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I : Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par., dan Pembimbing II : Ida Ayu Elistyawati, A.Par. M. Par.,

Kata Kunci : Food Waste Management, Keberlanjutan Lingkungan

Penelitian bertujuan untuk mengetahui *food waste management* dalam mendukung keberlanjutan lingkungan pada *food and beverage departement* Windham Tamansari Jivva Resort. Penelitian termasuk dalam penelitian kualitatif yang dilakukan dengan melakukan wawancara dengan narasumber penelitian. Objek dalam penelitian ini adalah *food waste management* pada Windham Tamansari Jivva Resort. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode wawancara. Hasil analisis menunjukkan bahwa *food waste management* pada Windham Tamansari Jivva Resort pada dasarnya sudah dikelola dengan baik, yaitu pengelolaan pada beberapa bagian yaitu *pre-consumer waste*, *post-consumer waste* dan *packaging waste and operation supplies*. Adapun langkah yang dilakukan untuk *Food waste management* sudah sangat tepat yaitu melakukan kerjasama dengan pihak ketiga. *Food waste management* pada *Food and Beverage Departement* Windham Tamansari Jivva Resort sangat mendukung keberlanjutan lingkungan yang terdiri dari lingkungan sosial ekonomi dan lingkungan hidup. Lingkungan sosial ekonomi didukung dengan meningkatkan pendapatan masyarakat dan lingkungan hidup didukung dengan meningkatkan angka kehidupan bagi tumbuhan dan hewan disekitar Windham Tamansari Jivva Resort karena tersedianya makanan dalam jumlah yang lebih banyak

ABSTRACT

Putrawan, I Komang Bambang (2024). Food waste management in supporting environmental sustainability in the Food and Beverage Department of Windham Tamansari Jivva Resort. Tourism Business Management Thesis, Bali State Polytechnic Tourism Department

This thesis has been approved and checked by Supervisor I: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par., and Supervisor II: Ida Ayu Elistyawati, A.Par. M. Par.,

Keywords: *Food Waste Management, Environmental Sustainability*

The research aims to determine food waste management in supporting environmental sustainability in the food and beverage department of Windham Tamansari Jivva Resort. The research is included in qualitative research which is carried out by conducting interviews with research sources. The object of this research is food waste management at Windham Tamansari Jivva Resort. Data collection was carried out using the interview method. The results of the analysis show that food waste management at Windham Tamansari Jivva Resort is basically well managed, namely management in several parts, namely pre-consumer waste, post-consumer waste and packaging waste and operation supplies. The steps taken for Food waste management are very appropriate, namely collaborating with third parties. Food waste management in the Food and Beverage Department of Windham Tamansari Jivva Resort really supports environmental sustainability which consists of the socio-economic and living environment. The socio-economic environment is supported by increasing people's income and the environment is supported by increasing the life rate for plants and animals around Windham Tamansari Jivva Resort due to the availability of food in greater quantities

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR.....	viii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan masalah.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Landasan Teori	10
2.1.1 Hotel	10
2.1.2 <i>Food Waste Management</i>	13
2.1.3 Keberlanjutan Lingkungan	17
2.2 Hasil Penelitian Terdahulu	19
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	24
3.2 Obyek Penelitian.....	24
3.3 Identifikasi Variable	24
3.4 Definisi <i>Operasional</i> Variabel.....	25
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	27
3.6 Penentuan Informan.....	29
3.7 Pengumpulan Data.....	30
3.8 Teknik Analisis Data	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	34

4.2	Penyajian Hasil Penelitian	42
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		59
5.1	Simpulan	59
5.2	Saran	59
DAFTAR PUSTAKA		61
DAFTAR LAMPIRAN.....		67



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

No. Tabel	Halaman
3.1 Definisi Operasional Variabel	25



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Halaman
1.1	Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Bali 1
1.2	Jumlah Hotel di Bali 3
1.3	Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 6
4.1	Struktur Organisasi Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 35
4.2	Kamar Double Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 37
4.3	Kamar King Superior Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 38
4.4	Kamar Studio Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 37
4.5	Gym Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 39
4.6	Kolam Renang Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 40
4.7	Restorant Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 41
4.8	Laundry Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 42
4.9	<i>Trimming</i> pada Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 44
4.10	<i>Spoiled Food</i> pada Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 45
4.11	Pembusukan Bahan Mentah pada Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 45
4.12	Sampah Persiapan Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 46
4.13	<i>Pre-Consumer Waste</i> Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 47
4.14	<i>Post-Consumer Waste</i> Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 49
4.15	<i>Packaging Waste and Operation Supplies</i> Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 51
4.16	<i>Food Wate Management</i> Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali Mendukung Keberlanjutan Lingkungan Sosial dan Ekonomi 54
4.17	<i>Food Wate Management</i> Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali Mendukung Keberlanjutan Lingkungan Hidup 56
4.18	<i>Food Wate Management</i> Windham Tamansari Jivva <i>Resort</i> Bali 57

DAFTAR LAMPIRAN

1. Pedoman wawancara
2. Hasil Wawancara
3. Dokumentasi Wawancara



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata telah menjadi salah satu sektor ekonomi yang berkembang pesat di Indonesia, terutama di Pulau Bali. Beragamnya budaya dan indahnya alam merupakan potensi besar yang dimiliki Pulau Bali. Seperti yang diketahui pula bahwa Bali merupakan wilayah yang memiliki begitu banyak tempat wisata sehingga berbagai macam jenis penginapan dapat dengan mudah ditemukan disekitarnya, mulai dari penginapan yang biasa hingga yang berbintang lima. Diketahui pada tahun 2021 jumlah wisatawan yang berkunjung ke Bali adalah 1.069.473 orang yang kemudian mengalami peningkatan pada tahun 2022 menjadi 2.155.747 orang dan kembali mengalami peningkatan pada tahun 2023 menjadi 5.273.258 orang. Hal ini menunjukkan besarnya minat wisatawan untuk berkunjung ke Bali

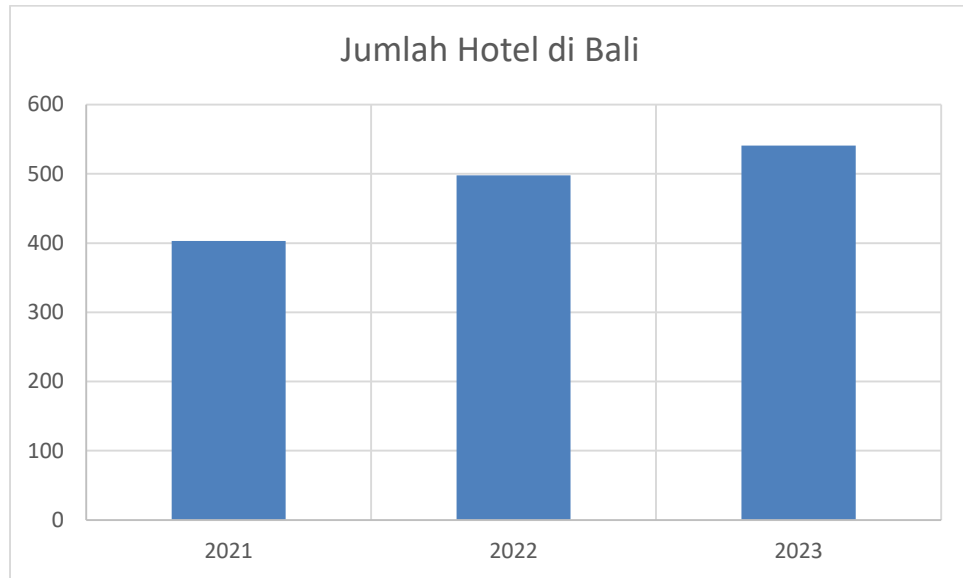


Gambar 1.1
Jumlah Wisatawan yang Berkunjung ke Bali
Sumber : bpskt (2024)

Hal ini membuat banyak orang yang memanfaatkan potensi tersebut sebagai sebuah bisnis khususnya dibidang pariwisata. Jasa akomodasi penginapan atau hotel adalah salah satu bisnis dibidang pariwisata. Hotel merupakan sebuah badan usaha dibidang jasa yang menyediakan tempat berupa kamar untuk beristirahat, pelayanan minuman dan makanan, serta fasilitas penunjang lainnya yang dikelola secara komersial. Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang sangat dikenal oleh masyarakat, di samping akomodasi komersil lainnya. Usaha perhotelan sekarang ini sudah merupakan suatu industri hotel yang memerlukan sumber dana dan sumber daya manusia dalam jumlah besar, dengan resiko kerugian atau keuntungan yang besar pula.

Sebagai suatu industri jasa, usaha perhotelan dalam menyelenggarakan pelayanannya harus didukung oleh sarana dan fasilitas yang memadai, antara lain fasilitas penginapan, ruang tamu, tempat parkir, makan dan minum, rekreasi, perlengkapan telekomunikasi, tenaga kerja, dan lain-lain. Sehingga usaha perhotelan benar - benar menjadi usaha komersial yang mampu mendapatkan keuntungan yang sebesar - besarnya, sekaligus menunjang pembangunan negara dimana hotel itu berada. Dalam menunjang pembangunan negara usaha perhotelan dapat berperan aktif dalam berbagai hal antara lain meningkatkan industri rakyat, menciptakan lapangan kerja, membantu usaha pendidikan latihan, meningkatkan pendapatan daerah atau negara, meningkatkan devisa negara dan meningkatkan hubungan antar bangsa. Pada dasarnya dalam pengelolaan makanan diberbagai institusi dapat menyediakan makanan yang berkualitas tinggi, pelayanan cepat dan

tepat serta ramah, fasilitas cukup dan nyaman, serta standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.



Gambar 1.2
Jumlah Hotel di Bali

Sumber : bpsk (2024)

Dari gambar 1.2 dapat diketahui selama tiga tahun terakhir jumlah hotel yang ada di Bali terus mengalami peningkatan dimana pada tahun 2021 jumlah hotel yang ada di Bali sebanyak 403 hotel, pada tahun 2022 sebanyak 498 hotel dan pada tahun 2023 menjadi sebanyak 541 hotel. Hal ini menunjukkan besarnya perkembangan industri hotel yang ada di Bali.

Pertumbuhan industri ini memberikan kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi lokal dan nasional, namun juga menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan. Peningkatan jumlah wisatawan di Bali menyebabkan peningkatan volume food waste, polusi udara, dan degradasi lingkungan lainnya (Sutawa et al. 2019). Hotel dan *Resort* sebagai infrastruktur utama dalam industri pariwisata, merupakan salah satu penyumbang utama food waste dan dampak lingkungan lainnya.

Food waste hotel, terutama limbah makanan (*food waste*) sering kali tidak di kelola menyebabkan pencemaran lingkungan dan kerusakan ekosistem.

Food waste adalah seluruh bahan makanan yang diperuntukan bagi konsumsi manusia, tetapi dibuang dan tidak dikonsumsi karena berbagai alasan seperti hilang, terdegradasi, atau diserang hama (*Food and Agriculture Organization* atau disebut FAO, 2013). serta *Food waste* adalah makanan layak pangan yang mengalami pembuangan baik sebelum atau sesudah kadaluarsa (FAO, 2013; FAO 2017; Lipinski, 2013 dalam Linh, 2018). *Food waste* dapat dihasilkan pada *Food & Beverage (F&B) Departement* pada Hotel. Hal ini juga terjadi pada *F&B Departement Windham Jivya Resort*. *Food Waste* seperti *pre consumer waste* , *post-consumer waste* dan *packaging waste* jika dikelola dengan baik maka akan dapat menjaga keberlanjutan lingkungan. *Pre-consumer waste* yang meliputi semua *trimming*, *spoiled food*, dan produk dalam kaleng kitchen yang akhirnya dibuang sebelum selesai diolah menjadi menu item yang akan dikonsumsi. *Post-consumer waste* sampah yang tersisa pada saat konsumen telah mengkonsumsi makanan dan sampah yang terisisa sebelum makanan di konsumsi. *Packaging waste* dan *Operation suplies and operation supplies* yang meliputi bentuk plastik yang tidak dapat terdekomposisi dengan alami sedangkan *Operating supplies* meliputi semua bahan yang digunakan dan menjadi *waste* dalam *operasi food service*, seperti minyak goreng dan lampu.

Menurut *American Institute of Architect*, 2018. *Berkelanjutan (Sustainability)* adalah kemampuan masyarakat untuk bertahan hidup dengan menggunakan sumber daya alam yang mereka miliki tanpa perlu menghabiskan/ menggunakan secara berlebih dimana sistem yang mereka gunakan membutuhkan sumber daya tersebut..

Konsep keberlanjutan lingkungan untuk mengelola kehilangan pangan dan limbah (*food waste*) bertujuan untuk mengatasi masalah kritis *Food Lost & Waste* (FLW) di industri kuliner. Konsep ini mengintegrasikan pelestarian lingkungan, kelayakan ekonomi, dan tanggung jawab sosial, berdasarkan penelitian empiris, perspektif manajemen kepentingan dan literatur yang ada (Moggi, 2018; Luo et al., 2021; Wang et al., 2021; Friman & Hyytia, 2022). Konsep keberlanjutan lingkungan ini bertujuan untuk mengurangi kehilangan dan pemborosan makanan (FLW) di sektor kuliner dengan mengidentifikasi solusi praktis, seperti inventaris optimalisasi dan program donasi pangan. Multi-pendekatan ini mempromosikan praktik berkelanjutan dan menandakan pergeseran menuju konsumsi yang bertanggung jawab. Dimana pada hotel ini memiliki berbagai macam makanan dan minuman yang berpotensi menimbulkan kehilangan dan pemborosan makanan selama pengoperasiannya pada departemen *food and beverage*.

Windham Tamansari Jivva *Resort* Bali merupakan salah satu *resort* yang ada di Kabupaten Klungkung tepatnya Jl. Subak Lembang No.16, Takmung, Kec. Banjarangkan, Kabupaten Klungkung, Bali 80752. Dalam operasionalnya, pihak manajemen selalu berupaya untuk memaksimalkan *food waste management* dengan harapan mampu tetap beroperasi tanpa harus merukan lingkungan akibat adanya limbah atau sampah dari proses operasional tersebut karena seperti yang kita ketahui bahwa *food waste* mempengaruhi lingkungan dengan memperburuk konsumsi energi, penggunaan sumber daya, dan peningkatan kuantitas limbah yang dihasilkan sehingga menjadi masalah sosial, lingkungan yang penting, serta mempengaruhi biaya dalam rantai pasokan makanan.



Gambar 1.3

Windham Tamansari Jivva Resort

Sumber : Website Windham Tamansari Jivva Resort Bali (2024)

Dalam mengurangi *food waste*, ada banyak parameter yang harus diperhatikan. *Food waste* bisa muncul dari sistem persediaan dan distribusi barang yang kurang baik. *Food waste* sering muncul dari produk yang masih layak konsumsi namun tidak ditata (dirotasi) dengan baik sehingga justru produk yang seharusnya dikonsumsi terlebih dahulu justru diabaikan dan menjadi *food waste*. Ketidakpastian tingkat konsumsi pelanggan akan produk pangan juga menjadi masalah besar penyebab munculnya *food waste*. Peninjauan ulang pada sistem persediaan dan melakukan strategi-strategi peramalan menjadi usulan yang aplikatif dalam penelitian ini untuk mengurangi *food waste*. Dalam kenyataannya, *food waste management* pada Windham Tamansari Jivva Resort sudah dilakukan namun belum maksimal dan perlu ditingkatkan untuk kedepannya.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik mengangkat judul penelitian: “*Food Waste Management* Dalam Mendukung Keberlanjutan Lingkungan Pada *Food & Beverage Departement* Windham Tamansari Jivva Resort”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka yang menjadi rumusan masalah adalah:

1. Bagaimanakah penerapan *food waste management* pada *Food and Beverage Departement Windham Tamansari Jivva Resort?*
2. Bagaimanakah penerapan *food waste management* dalam mendukung keberlanjutan Lingkungan pada *Food and Beverage Departement Windham Tamansari Jivva Resort?*.

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah yang sudah dijelaskan maka tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengidentifikasi *food waste management* pada *Food and Beverage Departement Windham Tamansari Jivva Resort*.
2. Untuk menganalisis *food waste management* Dalam Mendukung Keberlanjutan Lingkungan Pada *Food and Beverage Departement Windham Tamansari Jivva Resort*

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis meliputi:

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi landasan bagi para pelaku industri pariwisata dalam *Waste Manaegent Practice*. Penerapan *Waste*

Management Practice merupakan upaya untuk mendukung pelaku pariwisata khususnya daerah Bali dalam menjaga lingkungan dan hasil penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai acuan bagi pengusaha yang menyediakan jasa di industri perhotelan agar menerapkan pengelolaan limbah (*food waste*) yang berwawasan lingkungan sehingga dapat menarik lebih banyak konsumen.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Hasil penelitian menambah manfaat dalam bentuk peningkatan pengetahuan dan pemahaman tentang praktik *food waste* yang ramah lingkungan dalam industri pariwisata. Penelitian ini juga bermanfaat mahasiswa agar dapat memahami dan meningkatkan *skill* dalam meniti karir lebih baik lagi dalam bidang perhotelan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan ini diharapkan menjadi bahan referensi dan juga sumber informasi dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan manajemen pengelolaan *food waste* dalam mendukung keberlanjutan lingkungan pada *Food and Beverage Departement Windham Tamansari Jivva Resort*, serta menjadi bahan bacaan untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali.

c. Bagi Windham Tamansari Jivva Resort

Memberikan masukan yang berharga bagi manajemen Windham Tamansari Jivva Resort dalam meningkatkan efektivitas dan keberlanjutan program *Waste Manaegent Practice* mereka. Masukan ini

dapat digunakan untuk mengidentifikasi area-area prioritas untuk perbaikan serta mengembangkan strategi yang lebih efektif dalam menerapkan program dalam mendukung keberlanjutan lingkungan pada *Food and Beverage Departement Windham tamansari jivva Resort*.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan masalah

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

Pada penelitian ini akan fokus pada langkah-langkah yang dilakukan oleh Windham Tamansari Jivva *Resort* dalam menerapkan program *Waste Management Practice* di departemen *FB Production*.

2. Batasan Masalah

Penelitian ini akan difokuskan pada evaluasi penerapan *Waste Manaegent* pada departemen *F&B Production* di Windham Tamansari Jivva *Resort*, penerapan *Food Waste Management* yang di maksud adalah mengurangi limbah (*food waste*) plastik dan upaya daur ulang *food waste* dapur, sehingga ada keterkaitan atau mendukung Windham Tamansari Jivva *Resort* sebagai berkelanjutan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan pembahasan pada Bab IV maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. *Food waste management Food and Beverage Departement* di Windham Tamansari Jivva Resort pada dasarnya sudah dikelola dengan baik, yaitu pengelolaan pada beberapa bagian yaitu *pre-consumer waste*, *post-consumer waste* dan *packaging waste and operation supplies*. Adapun langkah yang dilakukan untuk *Food waste management* sudah sangat tepat yaitu dengan melakukan pemanfaatan sampah organik sebagai pupuk dan melakukan kerjasama dengan pihak ketiga.
2. *Food waste management* pada *Food and Beverage Departement* Windham Tamansari Jivva Resort sangat mendukung keberlanjutan lingkungan yang terdiri dari lingkungan sosial ekonomi dan lingkungan hidup. Lingkungan sosial ekonomi didukung dengan meningkatkan pendapatan masyarakat dan lingkungan hidup didukung dengan meningkatkan angka kehidupan bagi tumbuhan dan hewan disekitar Windham Tamansari Jivva Resort karena tersedianya makanan dalam jumlah yang lebih banyak.

5.2 Saran

Di dalam penulisan penelitian ini, penulis memiliki saran kepada Windham Tamansari Jivva Resort sebagai berikut :

1. Windham Tamansari Jivva *Resort* diharapkan dapat meningkatkan dan mempertahankan implementasi *food waste management* yang dilakukan sehingga dapat menekan *food waste* yang muncul dari proses operasional *resort* dan dapat meningkatkan pengelolaan *food waste* dengan lebih baik.
2. Windham Tamansari Jivva *Resort* diharapkan dapat meningkatkan dan mempertahankan *food waste management* yang sudah dilakukan sehingga mampu mendukung keberlanjutan lingkungan yang terdiri dari lingkungan sosial ekonomi dan lingkungan hidup

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelradi. 2017. *Food waste behaviour at the household level: A conceptual framework*. Waste Management, pp. 485-493
- Akib, Muhamad. (2014) *Hukum Lingkungan Perspektif Global Dan Nasional*. Alfabeta
- Ardika, I Gede. 2018. *Kepariwisata Berkelanjutan: Rintis Jalan Lewat Komunitas*. Jakarta: Kompas Gramedia
- Arida, I. N. (2017). *Ekowisata (Pengembangan Partisipasi lokal dan Tantangan Ekowisata)*. Bali : Cakra Press.
- Bali Provincial Tourism Office. (2023). *Annual Report: Sustainable Tourism Practices in Klungkung*. Bandung: Alfabeta
- Damanhuri, Prof. Enri. Tri Padmi. (2006). *Diklat Kuliah TL-3150 Pengelolaan Sampah Edisi Semester I 2006/2007*. Program Studi Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik Sipil & Lingkungan, ITB.
- Diaz-Ruiz, R., Costa-Font, M., Gil J. M. 2017. *Moving ahead from food-related behaviours: food waste generation*. Journal of Cleaner Production, 172, pp. 1140-1151. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.10.148>
- Effendi, Et Al. 2018. *Hukum Pengelolaan Lingkungan*. Indeks Jakarata. Jakarta.
- FAO. 2013. *Fao Statistical Yearbook. In Group Production Statistics*. Food and Agriculture Organization: Rome. (vol. 1). <Httpa://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- FAO. 2017. *Human development index- country fact sheet on food and agriculture policy trends-khazakhtan*. March.
- Gössling, S., Scott, D., & Hall, C. M. (2019). *Tourism and Water: Interactions, Impacts, and Challenges*. Springer.
- Harris, Michael, (2000), *Human Resources Management: Practical Approach*, 2nd Edition, The Dryden Press
- Huda, S., & Nurcahyo, J. (2015). *Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu Vol. VI No. 1.
- Hurdawaty Dan Parantika. (2015). *Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan Di Rio City Hotel Palembang*. Jurnal Semhavok Vol 5 No 2.

- Ismi, N., Jinca, M., & Sutopo, Y. (2021). *Implementasi Konsep Pengelolaan Sampah Ramah Lingkungan (Green Waste) Di Kampus Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin*. Jurnal Wilayah Dan Kota Maritim, 118-125.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2012). Siaran Pers: Nasi Tumpeng Dipilih Menjadi Andalan Ikon Kuliner Tradisional Indonesia. Di akses pada tanggal 29 Juli 2020 di <https://www.kemendparekraf.go.id/index.php/post/siaran-pers-nasi-tumpeng-dipilih-menjadiandalan-ikon-kuliner-tradisional-indonesia>
- Lee S, Paik HS. 2011. Korean household *waste* management and recycling behavior. *Building and Environment*, 46(5): 1159-1166.
- Legrand W, Sloan P, Chen JS. (2016). *Sustainability in the hospitality industry: Principles of sustainable operations*: Routledge
- Lipinski, B., Hanson, C., Waite, R., Searchinger, T., & Lomax, J. (2013). Reducing food loss and waste. public/reducing_food_loss_and_waste.pdf
- Matthew B. Miles, A. M. H. J. S. (2014). *Qualitative Data Analysis A Methods Sourcebook*.
- Mereli, R., Preziosi, M., Acampora, A., & Ali, F. (2019). *Why Shoul Hotel Go Green? Insight From Guests Experience In Green Hotel*. *International Journal Of Hospiality Management*, 169-179.
- Mills, A. (2009). 2009: Helms Mills, J., and Mills, A. J. 'Critical Sensemaking and Workplace Inequities.' In M. Ozbilgin (Ed.) *Equality, Diversity and Inclusion at Work: A Research Companion*, pp.171-178. Cheltenham: Edward Elgar Press.
- Muhamad. 2014. *Hukum Lingkungan Perspektif Global Dan Nasional* penelitian. Jurnal Hikmah, Volume 14.
- Namkung, Y. And Jang, S. (2007) Does *Food* Quality Really Matter In Restaurant? It's Impact on Customer Satisfaction and Behavioral Intentions. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 31, 387-410.
- Norton, T. A., Zacher, H., Parker, S. L., & Ashkanasy, N. M. (2017). Bridging the gap between green behavioral intentions and employee green behavior: The role of green psychological climate. *Journal of Organizational Behavior*, 38(7), 996–1015. <https://doi.org/10.1002/job.2178>
- Nurfaida, Mustari, K., & Dariati, T. (2015). *Penerapan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Dan Recycle) Dalam Pengelolaan Sampah Melalui Pembuatan Pupuk Organik Cair Di Perumahan Kampung Lette Kota Makassar*. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 24-37.

- Panduan Penilaian Green Hotel Award*. 2011. Direktorat Standardisasi Pariwisata Kementerian Kebudayaan Dan Pariwisata.
- Randi. 2018. E-Commerce Di Indonesia 2018. Diakses Pada 6 Juni 2020. <https://Dailysocial.Id/Post/E-Ecommerce-Di-Indonesia-2018>
- Ridha, Nikmatur. (2017). *Proses Penelitian, Masalah, Variabel Dan Paradigma*
- Ruhanen, L., & Weiler, B. (2019). *Tourism and Waste: An Introduction*. *Journal of Sustainable Tourism*, 27(8), 777-787.
- Safari, A., Salehzadeh, R., Panahi, R., & Abolghasemian, S. (2018). Multiple pathways linking environmental knowledge and awareness to employees' green behavior. *Corporate Governance: The International Journal of Business in Society*, 18(1), 81–103. <https://doi.org/10.1108/CG-08-2016-0168>
- Salsabila R. Effendi, and A. Malik, "Pemahaman Tentang Lingkungan Berkelanjutan," Modul, vol. 18, no. 2, pp. 75-82, Nov. 2018. <https://doi.org/10.14710/mdl.18.2.2018.75-82>
- Setyowati, T. (2013). Peran Keluarga dalam Membentuk Karakter Go Green untuk Mencegah Global Warming pada Usia Dini. *Go Green*, 14(1), 1–9.
- Setyowati, T. (2013). Peran Keluarga dalam Membentuk Karakter Go Green untuk Mencegah Global Warming pada Usia Dini. *Go Green*, 14(1), 1–9.
- Sharpley, R., & Telfer, D. J. (2019). *Tourism and Development in the Global South: The Issues*. Channel View Publications.
- Sri Larasati. 2016. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria. , Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia
- Sugiyama, A. G. (2011). *Ecotourism : Pengembangan Pariwisata berbasis konservasi alam*. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Sugiyono, (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif (Cet.1)*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta

- Suhendra, Wawan, dkk. 2017. *Sistem Informasi Akademik Berbasis Android Di SMK Bakti Pangkalpinang*, STMIK Atma Luhur, Pangkalpinang.
- Sutawa, I. N., Ardika, I. W., & Putra, I. W. (2019). *Impacts of Tourism Activities on the Environment in Bali*. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 10 (3), 546-557.
- Trimono, T., & Nawangsari, L. C. (2019). Leadership dan Kepuasan Kerja Terhadap Employee Green Behavior : Pendekatan Konsep Analysis Effect of Green Commitment, Green Transformational Leadership, and Job Satisfaction to Employee Green Behavior : Concept Approach. Seminar Nasional Peningkatan Mutu Perguruan Tinggi, 24–31.
- Unwto. (2019). *Tourism and SDGS Retrieved from* <https://www.unwto.org/tourism-sustainable-development-goals-2019>
- Weaver, K., Garcia, S. M., & Schwarz, N. 2012. The presenter's paradox. *Journal of Consumer Research*, 39(3), 445–460.
- Wibowo, M., & Andreani, F. (2013). *Analisis Penerapan Sistem Manajemen Limbah (food waste) Berdasarkan Sertifikasi Eco Hotel Di Sheraton Surabaya Hotel and Towers*. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 1 (2), 389–401.
- Wirawan, I. G. A. A., & Putri, D. A. R. (2020). *Green Hotel Management in Bali: A Case Study of Environmentally Friendly Practices*. *Journal of Ecotourism and Sustainable Development*. 8(2), 123-136.