

**TESIS**

**MANAJEMEN LIMBAH UNTUK MITIGASI FOOD  
WASTE DALAM MENDUKUNG PARIWISATA  
BERKELANJUTAN DI OOLAA BAR AND  
RESTAURANT KUTA LOMBOK NTB**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**SUDIRMAN**

**POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TESIS**

**MANAJEMEN LIMBAH UNTUK MITIGASI FOOD  
WASTE DALAM MENDUKUNG PARIWISATA  
BERKELANJUTAN DI OOLAA BAR AND  
RESTAURANT KUTA LOMBOK NTB**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**SUDIRMAN  
2215885034**

**PROGRAM STUDI PERENCANAAN PARIWISATA  
PROGRAM MAGISTER TERAPAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman: [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id) Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

---

**PERNYATAAN ORISINALITAS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sudirman

NIM : 2215885034

Program Studi : Perencanaan Pariwisata, Program Magister Terapan  
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tesis berjudul: “Manajemen Limbah untuk Mitigasi Food Waste Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Oolaa Bar And Restaurant Kuta Lombok NTB” benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 5 Agustus, 2024

Yang membuat pernyataan,



Sudirman

## **TESIS**

Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Magister Terapan Pariwisata (M.Tr.Par)  
pada Program Studi Perencanaan Pariwisata, Program Magister Terapan  
di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**SUDIRMAN**

**NIM: 2215885034**

**PROGRAM STUDI PERENCANAAN PARIWISATA  
PROGRAM MAGISTER TERAPAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TESIS**

**MANAJEMEN LIMBAH UNTUK MITIGASI FOOD WASTE  
DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN  
DI OOLAA BAR AND RESTAURANT KUTA LOMBOK NTB**

Diajukan Oleh:

**SUDIRMAN  
NIM: 221588034**

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

Pembimbing I,



Dr. I Made Darma Oka, S.Tr.Par., M.Par  
NIP. 1965102000121001

Pembimbing II,



Dr. I Ketut Utama, M.A  
NIP. 19631198910101001

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



Ketua Program Studi Perencanaan  
Pariwisata Program Magister Terapan

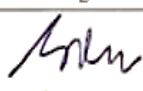
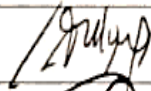
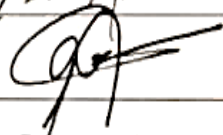
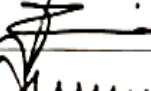
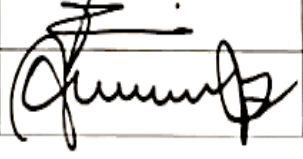


Dr. Dra. Ni Gusti Suci Murni, M.Par  
NIP. 1964045251990032001

## TESIS RISET TERAPAN


### MANAJEMEN LIMBAH UNTUK MITIGASI FOOD WASTE DALAM Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN DI OOLAA BAR AND RESTAURANT KUTA LOMBOK NTB

Telah diuji berdasarkan SK Direktur Politeknik Negeri Bali No:  
04791/PL8/TU.01.04/2024 dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:  
Hari Senin, Tanggal 05, Bulan Agustus, Tahun 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. I Made Darma Oka, SST.Par,M.Par NIP. 1965102000121001	
Anggota	Dr. I Ketut Sutama, M.A. NIP. 19631198910101001	
Anggota	Prof Dr I Putu Astawa SE,MM NIP. 196412021990031002	
Anggota	Prof Ni Made Ernawati, MATM, PhD NIP. 96312281990102001	
Anggota	I Ketut Darmayasa, S.IP, MM Praktisi/Industri	

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



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

## **PRAKATA**

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan tesis penelitian yang berjudul **Manajemen Limbah untuk Mitigasi Food Waste Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Oolaa Bar and Restaurant Kuta Lombok NTB.**

Tujuan tesis penelitian ini adalah sebagai salah satu syarat penyusunan Tesis yang merupakan syarat dalam menyelesaikan pendidikan S2 Magister Terapan Pariwisata (M.Tr.Par) pada Program Studi Perencanaan Pariwisata, Program Magister Terapan di Politeknik Negeri Bali.

Dalam menyusun tesis penelitian ini, banyak kendala yang dihadapi akibat terbatasnya pengetahuan ataupun sumber-sumber yang menunjang yang penulis miliki, namun berkat adanya bimbingan dan dukungan yang positif dari berbagai pihak, tesis penelitian ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Rasa terima kasih tersebut disampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M. eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.

2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan dukungan dan kemudahan selama ini sehingga penulis dapat menyelesaikan tesis penelitian ini.
3. Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M. Par, selaku Ketua Program Studi Magister Terapan Perencanaan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan pengarahan dalam menyelesaikan tesis penelitian ini.
4. Dr. I Made Darma Oka, S.ST Par.,M.Par selaku pembimbing I tesis, yang senantiasa menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran, serta memberikan saran dan arahan kepada saya dalam menyelesaikan tesis ini.
5. Dr. I Ketut Utama, MA selaku Pembimbing II tesis, yang senantiasa menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran, serta memberikan saran dan arahan kepada saya dalam menyelesaikan tesis ini.
6. Segenap dosen pengampu mata kuliah yang telah berjasa dalam membagikan ilmu pengetahuan serta memberikan bantuan yang sangat berharga selama perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
7. Keluarga tercinta, Yuli Friawaty, Ahmad Ghani Sudirman, Ariqha Fathina Sudirman, selaku istri dan anak-anak tercinta yang selalu memberikan doa, dukungan, motivasi, dan selalu mengingatkan untuk tetap sabar dalam segala keadaan, sehingga saya dapat menyelesaikan tesis penelitian ini.
8. Pihak Oolaa Bar and Restaurant Kuta Mandalika dan seluruh manajemen yang telah bersedia memberikan izin, menjadi responden, serta meluangkan waktu sehubungan dengan proses pengumpulan data penelitian.



9. Pihak lain yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu, namun telah banyak memberikan dukungan terhadap proses penyelesaian tesis penelitian ini.

Penulis menyadari tesis penelitian ini masih terdapat banyak kekurangan. Penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun agar bisa menjadi lebih baik lagi.

Badung, Januari 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>TESIS.....</b>	<b>i</b>
<b>TESIS.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	<b>iii</b>
<b>TESIS.....</b>	<b>iv</b>
<b>TESIS.....</b>	<b>v</b>
<b>TESIS RISET TERAPAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	9
1.3.1 Tujuan Umum.....	9
1.3.2 Tujuan Khusus.....	9
1.4 Manfaat Penelitian.....	10
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	10
1.4.2 Manfaat Praktis.....	10
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PENELITIAN.....</b>	<b>12</b>
2.1 Kajian Pustaka.....	12
2.2 Konsep.....	14

2.2.1 Mitigasi .....	14
2.2.2 Food Waste .....	16
2.2.3 Bar & Restoran .....	22
2.3 Landasan Teoritik .....	24
2.3.1 Manajemen Limbah.....	24
2.3.2 Sustainable Tourism .....	26
2.4 Penelitian Sebelumnya .....	29
2.5 Kerangka Penelitian.....	32
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>34</b>
3.1 Desain Penelitian .....	34
3.2 Lokasi dan Objek Penelitian.....	34
3.3 Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	35
3.4 Jenis dan Sumber Data.....	36
3.4.1 Jenis Data.....	36
3.4.2 Sumber Data.....	37
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	39
3.5.1 Metode Wawancara .....	39
3.5.2 Metode Observasi .....	39
3.5.3 Metode Studi Dokumen .....	39
3.5.4 Diskusi Kelompok Terfokus (FGD) .....	40
3.6 Teknik Analisa Data .....	40
<b>BAB IV GAMBARAN UMUM OOLA BAR DAN RESTAURANT .....</b>	<b>43</b>
4.1 Lokasi.....	43
4.2 Produk .....	45
4.3 Struktur Organisasi.....	51
<b>BAB V PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>73</b>
5.1 Pembahasan Hasil Penelitian.....	73

5.1.1 Implementasi Manajemen Limbah Untuk Mitigasi Food Waste Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Oola Bar and Restaurant Kuta Lombok.....	73
5.1.2 Model Manajemen Limbah untuk Mitigasi <i>Food Waste</i> dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Oolaa Bar and Restaurant .....	92
5.2 Output Penelitian Terapan: Model Manajemen Limbah Yang Efektif Untuk Diterapkan di Oolaa Bar and Restaurant Kuta Lombok.....	106
<b>BAB VI PENUTUP.....</b>	<b>112</b>
6.1 Simpulan .....	112
6.2 Rekomendasi.....	113
<b>REFERENCES.....</b>	<b>115</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>118</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Perbandingan Penelitian Terdahulu .....	29
---	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pendekatan 3R.....	21
Gambar 2.2 Triple Bottom Line.....	27
Gambar 2.3 Kerangka Penelitian .....	33
Gambar 4.1 Peta Oola Bar & Restaurant .....	43
Gambar 4.2 Tampak depan (kanan) tampak samping (kiri) Oola Bar & Restaurant..	44
Gambar 4.3 Favorite Breakfast Oola Bar & Restaurant.....	46
Gambar 4.4 All Dinning Menu Oola Bar & Restaurant.....	47
Gambar 4.5 Favorite Appetaizer Oola Bar & Restaurant .....	48
Gambar 4.6 Favorite Maincourse Oola Bar & Restaurant .....	49
Gambar 4.7 Favorite Breakfast and Dessert Oola Bar & Restaurant.....	50
Gambar 4.8 Stuktur Organisasi Oolaa Bar & Restaurant.....	52
Gambar 5.1 Training dan Pengarahan oleh Head Chef Oola Bar & .....	75
Gambar 5.2 Pengorganisasian melibatkan semua staf dalam tim pengelola food waste .....	78
Gambar 5.3 Bersama Head Chef, Restoran Manager dan Perwakilan komunitas peduli sampah Lombok Tengah di Oolaa Bar and Restaurant.....	83
Gambar 5.4 Bersama Head Chef dan Restoran Manager dan di Oolaa Bar and Restaurant.....	94
Gambar 5.5 Standard Food Cost Vegetable Skewer .....	95
Gambar 5.6 Chef Creation Salad Oola Bar & Restaurant.....	96
Gambar 5.7 Revenue 2022 and 2023 .....	97
Gambar 5.8 Model Mitigasi Food Waste di Oolaa Bar and Restaurant.....	106

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	118
Lampiran 2 Hasil Wawancara.....	120

**WASTE MANAGEMENT FOR FOOD WASTE MITIGATION IN  
SUPPORTING SUSTAINABLE TOURISM  
AT OOLAA BAR & RESTAURANT KUTA LOMBOK**

Sudirman  
NIM:2215885034

**ABSTRACT**

This research aims to investigate waste management as a means of mitigating food waste at Oolaa Bar and Restaurant, a restaurant located in Kuta Mandalika, Lombok, which adopts an ala carte concept. By adopting the ala carte style approach in food presentation, the restaurant emphasizes quality and individual experience for each customer. However, food waste remains a challenge that needs to be addressed. This research is relevant as there has been no previous study exploring food waste in Family Style Restaurants in the Kuta Mandalika area, and there is potential to improve food waste management practices at Oolaa Bar and Restaurant. Through analysis of operational systems, identification of food waste sources, and evaluation of existing management practices, this research aims to provide valuable insights for the local culinary industry. It is hoped that the findings from this research can support the development of more effective strategies in reducing food waste, and contribute positively to the vision of sustainable tourism in the Kuta Mandalika area, Lombok. The implications of this research are not only limited to environmental aspects but also encompass the economic and social impacts of sustainable food waste management practices.

Keywords: food waste, waste management, ala carte style, restaurant, Kuta Mandalika, Lombok



**MANAJEMEN LIMBAH UNTUK MITIGASI FOOD WASTE  
DALAM Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN  
DI OOLAA BAR & RESTAURANT KUTA LOMBOK**

Sudirman  
NIM: 2215885034

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki manajemen limbah sebagai upaya mitigasi food waste di Oolaa Bar and Restaurant, sebuah restoran di Kuta Mandalika, Lombok, yang mengusung konsep ala carte. Dengan mengadopsi pendekatan ala carte style dalam penyajian makanan, restoran ini menekankan kualitas dan pengalaman individual bagi setiap pelanggan. Meskipun demikian, masalah food waste tetap menjadi tantangan yang perlu diatasi. Penelitian ini menjadi relevan karena belum ada studi sebelumnya yang mengeksplorasi food waste di restoran Family Style Restaurant di daerah Kuta Mandalika, serta potensi untuk meningkatkan praktik manajemen food waste di Oolaa Bar and Restaurant. Melalui analisis sistem operasional, identifikasi sumber food waste, dan evaluasi terhadap praktik manajemen yang ada, penelitian ini bertujuan untuk memberikan wawasan yang berharga bagi industri kuliner lokal. Diharapkan temuan dari penelitian ini dapat mendukung pengembangan strategi yang lebih efektif dalam mengurangi food waste, serta memberikan kontribusi positif terhadap visi pariwisata berkelanjutan di wilayah Kuta Mandalika, Lombok. Implikasi dari penelitian ini tidak hanya terbatas pada aspek lingkungan, tetapi juga mencakup dampak ekonomi dan sosial dari praktik-praktik manajemen food waste yang berkelanjutan

Kata kunci: food waste, manajemen limbah, ala carte style, restoran, Kuta Mandalika, Lombok.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pariwisata secara langsung sangat bergantung pada pelayanan makanan dan minuman (*food and beverage*), dengan restoran berperan sebagai fasilitas pendukung utama dalam dunia pariwisata. Restoran memiliki peran krusial dalam menjaga keberlanjutan dunia pariwisata dan menghadapi tantangan, terutama terkait isu pemborosan makanan atau food waste. Penanganan Food Waste menjadi krusial dalam mendukung visi pariwisata Indonesia yang menekankan prinsip keberlanjutan alam dan lingkungan, yang dikenal sebagai sustainable tourism. Dengan demikian, penyelesaian masalah Food Waste menjadi salah satu aspek kunci dalam memastikan keberlanjutan dan kelangsungan pariwisata di masa depan (Djaini et al., 2023).

Dalam hasil *Food and Agriculture Organization* (2017) menyatakan bahwa sepertiga makanan yang diproduksi tiap tahun yakni sebesar 1,3 miliar ton merupakan *food waste*. Sementara dari 7,6 miliar orang, terdapat setidaknya 815 juta orang yang kelaparan (World Hunger News, 2018). Food waste diartikan sebagai pembuangan makanan yang masih layak konsumsi, baik sebelum atau setelah melewati masa kedaluwarsa (Asiah et al., 2022).

Pengelolaan dan kebijakan terkait makanan berlebih di Indonesia masih menghadapi kendala dalam mencapai aspek ramah lingkungan. Mark Smulders, kepala perwakilan FAO untuk Indonesia dan Timor Leste, mengungkapkan bahwa

permasalahan food waste di Indonesia mencapai 13 juta ton makanan setiap tahunnya. Angka ini setara dengan kebutuhan makan untuk 11 persen populasi Indonesia, sekitar 28 juta penduduk, yang jumlahnya sebanding dengan jumlah penduduk miskin di Indonesia pada tahun 2015(Statistik, 2015), mayoritas food waste ini berasal dari sektor rumah tangga, hotel, restoran, penduduk local, supermarket, dan gerai ritel.

Data menunjukkan bahwa food waste di dunia pariwisata menjadi salah satu sumber permasalahan yang signifikan. Diperkirakan bahwa sebanyak 23-48 juta ton makanan dibuang setiap tahunnya, menyebabkan kerugian ekonomi yang mencapai antara 213-551 triliun rupiah. Angka ini setara dengan 4,5% dari Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Dalam konteks ini, diperlukan perhatian konkret untuk meningkatkan pengelolaan makanan dan mengimplementasikan kebijakan yang lebih berkelanjutan agar dapat mengurangi dampak negatif food waste terhadap ekonomi dan lingkungan(Prasetyo & Arifin, 2018).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian dan dikutip dari laman [mediaindonesia.com](http://mediaindonesia.com), terungkap bahwa jumlah sampah makanan yang dihasilkan oleh penduduk Indonesia mencapai angka yang mencengangkan, yakni 1,3 juta ton dalam satu tahun. Secara rata-rata, setiap individu berkontribusi dalam menciptakan sampah makanan sebanyak 300 kilogram per tahun. Dari total sampah makanan tersebut, sekitar 113-kilogram berasal dari rumah tangga. Komposisi sampah makanan terbanyak berasal dari berbagai jenis, dengan sayuran memimpin jumlahnya sebanyak 7,3 kg, diikuti

oleh buah-buahan sebanyak 5 kg, tempe/tahu/oncom 2,8 kg, beras 2,7 kg, serta umbi dan jagung 2,4 kg.

Meski begitu, tidak semua jenis makanan menyumbang jumlah sampah yang sama. Sebagai contoh, kacang-kacangan hanya mencapai 0,4 kg, telur 1 kg, ikan dan seafood 1,5 kg, daging 1,6 kg, susu dan olahannya 1,7 kg, dan makanan lainnya 1,8 kg. Perhitungan ini dilakukan dengan menggunakan satuan per individu per tahun di Indonesia. Data ini memberikan gambaran bahwa ada ketidakseimbangan dalam jumlah sampah makanan dari berbagai jenis, dan pemahaman akan food waste dapat menjadi dasar untuk mengembangkan strategi pengurangan sampah makanan yang lebih efektif di lingkungan rumah tangga.

Penting untuk mencermati dan memahami pola serta jenis sampah makanan ini guna mengidentifikasi area-area potensial di mana ini bisa berkelanjutan dan dapat diimplementasikan. Dengan demikian, penanganan sampah makanan di masing - masing individu dapat menjadi strategi yang lebih terarah seiring waktu dan pemerintah untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan.

Menurut catatan yang disampaikan oleh Dinas Kebersihan dan Pertamanan NTB, sekitar 2.695-ton atau 80 persen dari total sampah di Nusa Tenggara Barat (NTB) tidak terkelola dengan baik. Sekretaris Dinas Lingkungan Hidup dan Kehutanan NTB, Syamsudin, mengungkapkan bahwa volume sampah di 10 Kabupaten / Kota di NTB mencapai 3.388 ton, dengan jumlah sampah yang dibuang per hari mencapai 6 ton. Meski demikian, jumlah sampah yang akhirnya masuk ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA) hanya sebesar 641,92 ton, dan dari

jumlah tersebut, hanya 51,21-ton yang telah didaur ulang setiap harinya (Itah, 2019).

Data ini menggambarkan adanya tantangan serius dalam pengelolaan sampah di NTB, dengan besar sampah tidak mendapatkan penanganan yang memadai. Tingginya volume sampah harian menunjukkan perlunya langkah lebih lanjut dalam meningkatkan sistem pengelolaan sampah di wilayah ini. Dengan penekanan pada daur ulang dan pengelolaan yang lebih efektif, dapat diharapkan akan terjadi perbaikan signifikan dalam pengurangan dampak lingkungan dari sampah yang dihasilkan.

Di Indonesia, materi yang berasal dari sampah kota mendominasi komposisi sampah dengan persentase sekitar 70-80% dari total limbah yang dihasilkan, demikian seperti yang disorot oleh Damanhuri pada tahun 2010. Sumber utama limbah jenis ini adalah aktivitas dapur, termasuk sisa bahan masakan dan makanan yang tidak terpakai (food waste). Fenomena ini memberikan gambaran bahwa penanganan limbah di lingkungan perkotaan menjadi salah satu aspek krusial yang memerlukan perhatian serius.

Tidak hanya memberikan dampak lingkungan, limbah makanan juga menimbulkan konsekuensi ekonomi bagi konsumen dan pengecer. Menurut Wakeland et al., (2011), perhitungan yang cermat terhadap dampak ekonomi limbah makanan dapat memberikan insentif yang signifikan. Dengan meminimalkan limbah, tidak hanya dapat mengurangi emisi yang merugikan lingkungan, tetapi juga dapat memberikan penghematan biaya, menciptakan kesempatan untuk praktik bisnis yang lebih berkelanjutan.

Kuta Mandalika Lombok sebagai salah satu destinasi pariwisata utama di Indonesia dan sebagai kawasan super prioritas, yang mengalami pertumbuhan ekonomi yang signifikan. Munculnya berbagai rumah makan, kafe, hotel, mal, dan tempat wisata lainnya menjadi pendorong utama dalam sektor ini. Namun, pertumbuhan ini juga membawa potensi besar untuk timbulnya limbah, terutama dalam bentuk sampah makanan (food waste). Dengan meningkatnya volume sampah, timbul berbagai permasalahan yang mencakup pencemaran lingkungan dan penurunan nilai estetika, yang pada akhirnya dapat merugikan keindahan kota dan pengalaman pariwisata.

Besarnya sampah dari sektor kuliner menuntut perhatian khusus terhadap pengelolaan limbah. Untuk menjaga keberlanjutan lingkungan dan meminimalkan dampak food waste, diperlukan perhatian dalam mencari potensi pemanfaatan dan pengolahan lebih lanjut terhadap sampah makanan. Dengan demikian, dapat diciptakan hasil yang tidak hanya menjaga kebersihan lingkungan, tetapi juga meningkatkan kesadaran akan pentingnya pengelolaan sampah di saat pertumbuhan ekonomi yang pesat.

Berdasarkan Food Waste Reduction Alliance (FWRA) pada tahun 2014 (Siaputra et al., 2019), sektor terbesar yang menghasilkan limbah makanan adalah residential, yang mencakup limbah yang dihasilkan oleh rumah tangga dengan persentase sebesar 47%. Setelah itu, sektor restoran menyumbang sebesar 37%, diikuti oleh sektor institusional sebesar 11%, yang mencakup seperti rumah sakit, sekolah, dan hotel. Di dalam sektor restoran, Full-Service Restaurant memiliki empat segmentasi utama, yaitu Family Style, Casual Dining, Upscale

Dining, dan Fine Dining, sebagaimana dijabarkan oleh chdexpert pada tahun 2018(Chdexpert., 2018).

Pada sektor usaha restoran, praktik pengurangan makanan berlebih biasanya dapat diimplementasikan. Restoran memiliki variasi dalam penyajian makanan, termasuk restoran yang menyajikan makanan sesuai pesanan pelanggan dan restoran yang menyajikan menu prasmanan. Dalam pelayanan restoran yang disesuaikan dengan pesanan, kemungkinan terjadinya makanan berlebih rendah, karena makanan disiapkan hanya ada pada saat pemesanan. Namun, pada restoran yang menyediakan menu prasmanan, risiko terhadap kelebihan makanan menjadi lebih tinggi karena jumlah makanan telah ditentukan sebelumnya.

Pengelolaan makanan berlebih di restoran umumnya mencakup beberapa tahapan. Pada tahap paling besar, makanan berlebih cenderung dibuang ke tempat sampah. Selanjutnya, akan dilakukan untuk mengelola limbah tersebut dengan mengolahnya menjadi bentuk makanan lain. Meskipun demikian, ada praktik pengelolaan minimal di mana makanan berlebih hanya diberikan kepada karyawan atau warga sekitar.

Dalam pengelolaan sehari-hari di restoran, makanan dimasak hanya akan dipesan oleh pelanggan, meminimalkan potensi makanan berlebih. Adanya makanan berlebih yang masih layak konsumsi dapat dimanfaatkan dengan mendistribusikannya ke rekanan, memberikannya kepada karyawan, atau bahkan disalurkan kepada warga sekitar atau juga dengan cara bekerjasama dengan petani pembudidayaan ulat atau untuk pakan ternak. Dengan pengelolaan yang tepat, praktik ini dapat memberikan dampak positif yang lebih solutif. Jumlah makanan

yang dapat disalurkan tersebut setara dengan memberikan makanan kepada 61-125 juta orang, serta berkontribusi pada pengurangan emisi gas rumah kaca.

Penyedia layanan makanan memiliki siklus operasional yang terdiri dari tujuh tahap atau dikenal dengan Operating Control Cycle, yakni perencanaan menu, pembelian, penerimaan barang, penyimpanan, pemberian, produksi, serta penyajian dan pelayanan (Ninemeier, 2009). Dalam konteks penelitian ini, ketujuh tahap operasional tersebut diterapkan pada Oolaa Bar and Restaurant, yang dikenal dengan penyajian makanan ala carte.

Pada Oolaa bar and restaurant, cara penyajian makanannya dikualifikasikan sebagai Alacarte style, yang mengindikasikan bahwa setiap hidangan disiapkan dan disajikan secara individual sesuai dengan pesanan pelanggan. Hal ini mencerminkan penerapan seluruh siklus operasional, termasuk perencanaan menu, pembelian bahan baku, penerimaan dan penyimpanan barang, serta proses produksi dan pelayanan. Dengan menerapkan konsep ala carte style, Oolaa Bar and Restaurant dapat memastikan kualitas dalam setiap tahap operasional, memberikan pengalaman bersantap yang unik, dan memenuhi kebutuhan spesifik setiap pelanggan.

Food waste merupakan permasalahan yang tak terhindarkan bagi penyedia layanan makanan dan dapat ditemui di berbagai tempat. Dalam kasus ini untuk mengurangi dampak food waste, peneliti tertarik untuk menginvestigasi manajemen food waste di Oolaa Bar and Restaurant, sebuah bar dan restoran di wilayah Kuta Mandalika, Lombok. Oolaa Bar and Restaurant telah beroperasi sejak tahun 2019 dan mengusung konsep a la carte. Penelitian ini menjadi relevan karena belum ada



studi sebelumnya yang meneliti food waste di restoran Family Style Restaurant di daerah Kuta Mandalika, dan pengelolaan food waste di Oolaa Bar and Restaurant masih memiliki ruang untuk diperbaiki berdasarkan temuan terkini.

Restoran seperti Oolaa Bar and Restaurant memainkan peran penting dalam pengelolaan food waste, dan penelitian ini bertujuan untuk memberikan saran yang lebih efektif dalam mengatasi permasalahan tersebut. Oolaa Bar and Restaurant, sebagai tempat yang mengusung konsep a la carte, memiliki potensi untuk menjadi contoh baik dalam praktek manajemen food waste yang berkelanjutan. Dengan mengidentifikasi temuan yang masih menyisakan food waste, penelitian ini dapat memberikan wawasan yang berharga untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan food waste di dunia kuliner.

Pentingnya penelitian ini terletak pada kontribusinya untuk mendukung praktik-praktik berkelanjutan dalam makanan dan minuman. Food waste bukan hanya masalah lingkungan, tetapi juga memiliki dampak ekonomi dan yang signifikan. Dengan memahami cara Oolaa Bar and Restaurant mengelola food waste, dapat dikembangkan strategi dan kebijakan yang lebih baik dalam mengurangi pemborosan makanan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap pengelolaan food waste dan memberikan inspirasi untuk praktik-praktik serupa di tempat-tempat lain, mendukung visi pariwisata berkelanjutan di wilayah Kuta Mandalika, Lombok.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- a. Bagaimanakah implementasi manajemen limbah food waste dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Oolaa Bar and Restaurant Kuta Lombok?
- b. Bagaimanakah model manajemen limbah yang efektif untuk mitigasi food waste dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Oolaa Bar and Restaurant Kuta Lombok?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui proses perancangan sistem praktis untuk pengurangan food waste di Oolaa Bar and Restaurant, sebagai bagian dari peduli terhadap pariwisata dan lingkungan berkelanjutan.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Berdasarkan hasil rumusan masalah yang ditemukan maka tujuan yang hendak dicapai dari penelitian ini adalah.

- a. Untuk mengevaluasi manajemen limbah di Oolaa Bar and Restaurant Kuta Lombok.
- b. Untuk merancang dan menerapkan model manajemen limbah yang efektif untuk diterapkan di Oolaa Bar and Restaurant Kuta Lombok.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Kontribusi dalam pengembangan strategi dan kebijakan manajemen limbah makanan di restoran. Hasil penelitian ini akan memberikan wawasan dan rekomendasi praktis bagi Oolaa Bar and Restaurant Kuta Lombok dan restoran-restoran lainnya dalam mengelola food waste dengan lebih efisien. Hal ini akan membantu pengembangan strategi dan kebijakan manajemen limbah makanan yang lebih berkelanjutan dan berdampak positif terhadap lingkungan.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

#### **a. Bagi Mahasiswa**

Dapat mengembangkan kreatifitas dan ide yang dimiliki mahasiswa. Hasil kajian ini dapat dijadikan acuan dalam menambah dan memperluas wawasan bagi mahasiswa dalam mengidentifikasi suatu masalah yang sedang terjadi.

#### **c. Bagi Politeknik Negeri Bali**

Dapat menambah informasi bagi para peneliti berikutnya yang akan menganalisis masalah yang serupa dengan tujuan memperbaiki dan menyempurnakan kelemahan dalam penelitian yang sudah ada.

#### **d. Bagi Perusahaan**

Dapat menjadi masukan dan pertimbangan untuk manajemen bar and restoran dalam mengimplementasikan pariwisata berkelanjutan dengan melalui pengelolaan food waste.

e. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan gambaran mengenai aktivitas pengolahan air laut dan pertanggungjawaban terhadap lingkungan sekitarnya untuk mendukung pariwisata berkelanjutan.

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **6.1 Simpulan**

Penerapan model manajemen limbah untuk mitigasi food waste di Oolaa Bar & Restaurant terbukti efektif dalam mendukung efisiensi operasional serta keberlanjutan lingkungan dan sosial. Dengan menggunakan pendekatan POAC (Planning, Organizing, Actuating, Controlling), restoran ini berhasil merancang dan mengimplementasikan strategi yang komprehensif. Pada tahap Planning, dilakukan analisis menyeluruh terhadap limbah makanan untuk merencanakan menu yang lebih efisien, mengurangi pembelian berlebih, dan menekan pemborosan. Organizing melibatkan pengaturan sumber daya, termasuk pembagian tugas yang jelas bagi karyawan dalam proses pemilahan dan pemanfaatan kembali limbah makanan. Pada tahap Actuating, strategi ini diimplementasikan dengan melibatkan seluruh staf dalam pemilahan limbah dan pemanfaatan kembali bahan makanan, seperti sisa buah untuk eco-enzim dan sisa daging untuk topping pizza, yang menciptakan nilai baru dari bahan yang sebelumnya dianggap limbah. Controlling memastikan pemantauan dan evaluasi secara berkala terhadap efektivitas sistem, sehingga target pengurangan limbah hingga 20-30% dapat tercapai. Pendekatan ini tidak hanya mengurangi biaya pengadaan bahan makanan, tetapi juga mengurangi ketergantungan pada pihak ketiga untuk pembuangan limbah, memperkuat

penerapan teori manajemen limbah di mana output meningkat tanpa peningkatan penggunaan sumber daya.

Dengan adanya efisiensi biaya operasional yang signifikan, Oolaa Bar & Restaurant mampu memperkuat dimensi ekonomi dari prinsip Triple Bottom Line (TBL). Penghematan yang dicapai memungkinkan restoran untuk berinvestasi dalam program keberlanjutan lainnya, seperti pelatihan karyawan dan inisiatif tanggung jawab sosial kepada komunitas sekitar. Implementasi model ini tidak hanya memperkuat profitabilitas restoran dalam jangka panjang, tetapi juga meningkatkan reputasi Oolaa Bar & Restaurant sebagai entitas yang peduli terhadap pelestarian lingkungan dan kesejahteraan sosial. Keberhasilan penerapan model manajemen limbah ini membuktikan bahwa upaya pengelolaan limbah yang efektif dapat memberikan kontribusi nyata terhadap kelangsungan bisnis sekaligus meminimalkan dampak lingkungan.

Penelitian ini menghasilkan model manajemen limbah yang dapat diterapkan di restoran lainnya, baik di Lombok, di Indonesia, maupun di seluruh dunia, sepanjang kondisi operasionalnya serupa. Dengan pendekatan yang holistik dan fokus pada keberlanjutan, model ini tidak hanya relevan dalam konteks pariwisata kuliner tetapi juga menjadi strategi penting dalam mendukung pariwisata berkelanjutan secara lebih luas.

## **6.2 Rekomendasi**

Berikut adalah rekomendasi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas program ini di masa mendatang.

1. Kepada pihak manajemen, diharapkan memberikan pelatihan berkala dalam upaya peningkatan kesadaran untuk semua karyawan mengenai pentingnya pengelolaan limbah dan praktik terbaik yang dapat diadopsi.
2. Kepada pihak manajemen, diharapkan juga dapat meningkatkan kolaborasi dengan pemasok untuk mengurangi kemasan berlebih dan memastikan pengiriman bahan makanan yang lebih efisien.
3. Kepada pihak manajemen, diharapkan melakukan pemantauan dan evaluasi berkala terhadap program manajemen limbah yang telah diterapkan untuk memastikan efektivitasnya dan melakukan penyesuaian yang diperlukan.
4. Kepada pihak manajemen, diharapkan membuat kebijakan internal yang lebih ketat mengenai pengelolaan limbah untuk memastikan bahwa semua karyawan memahami dan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan.

Dengan menerapkan rekomendasi ini, Oolaa Bar & Restaurant dapat terus meningkatkan efisiensi operasional serta kontribusi mereka terhadap keberlanjutan lingkungan, sambil tetap mempertahankan standar layanan yang tinggi bagi para pelanggan.

## REFERENCES

- Al-Sari', M. I., & Haritash, A. K. (2023). Managing the organic municipal waste in Palestine: Linking policy, practice, and stakeholders' attitude toward composting. *Journal of the Air & Waste Management Association*, 73(1), 80–93.
- Álvarez-Herranz, A., & Macedo-Ruíz, E. (2021). An evaluation of the three pillars of sustainability in cities with high Airbnb presence: A case study of the city of Madrid. *Sustainability*, 13(6), 3220.
- Asiah, N., Sirin Fairus S TP, M. T., Novianti, M. D., Hafizhah' Aini, S., Kes, A. M., Sundus, N., & Kes, A. M. (2022). *Wujudkan Zero Hunger Melalui Zero Food Waste*. AE Publishing.
- Atmodjo, M. W., & Widjojo, M. (2005). Restoran dan segala Permasalahannya. *Yogyakarta: Andi*, 1, 1–10.
- Brigita, G., & Rahardyan, B. (2013). Analisa pengelolaan sampah makanan di kota bandung. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 19(1), 34–45.
- Buzby, J. C., & Hyman, J. (2012). Total and per capita value of food loss in the United States. *Food Policy*, 37(5), 561–570.
- Chdexpert. (2018). Foodservice Industry Segments. *Chdexpert. (2018). Foodservice Industry Segments. <https://www.Chd-Expert.Com/Foodservice-Segment-Definitions/#FSR>*.
- Dewilda, Y., Aziz, R., & Fauzi, M. (2019). Kajian Potensi Daur Ulang Sampah Makanan Restoran di Kota Padang. *Jurnal Serambi Engineering*, 4(2).
- Di Maria, F., & Micale, C. (2015). Life cycle analysis of incineration compared to anaerobic digestion followed by composting for managing organic waste: the influence of system components for an Italian district. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 20, 377–388.
- Djaini, A., Haslinah, A., & Muthmainah, H. N. (2023). Strategi Pengurangan Sampah Makanan Menggunakan Analisis Data dan Teknologi. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 2(10), 881–894.
- Indonesia, T. U. V. R. (2010). Eco-hotel management system. *Indonesia: TUV*.
- Itah, I. (2019). *2.695 Ton Sampah di NTB tak Terurus*. Online) <https://www.republika.co.id/berita/nasional/daerah/19/06/28> ....



- LeGrand, T. (2018). Overviews of food systems and agro-industry, value chains, and food loss and waste in the countries of Eastern Europe and Central Asia. *Food and Agriculture Organization: Budapest, Hungary.*
- Leser, S. (2013). The 2013 FAO report on dietary protein quality evaluation in human nutrition: Recommendations and implications. *Nutrition Bulletin*, 38(4), 421–428.
- Martin-Rios, C., Hofmann, A., & Mackenzie, N. (2020). Sustainability-oriented innovations in *food waste* management technology. *Sustainability*, 13(1), 210.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. sage.
- Ninemeier, J. D. (2009). *Planning and control for food and beverage operations*. American Hotel & Lodging Educational Institute.
- Parfitt, J., Barthel, M., & Macnaughton, S. (2010). *Food waste* within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 365(1554), 3065–3081.
- Poperwi, L. (2018). Principles of Management: Their relevance and applicability in the management of current and future organisations. *Scholars Journal of Economics, Business and Management (SJEEM)*, 5(9), 808–812.
- Prasetyo, A., & Arifin, M. Z. (2018). *Analisis biaya pengelolaan limbah makanan restoran*. Indocomp.
- Principato, L., Secondi, L., & Pratesi, C. A. (2015). Reducing food waste: an investigation on the behaviour of Italian youths. *British Food Journal*, 117(2), 731–748.
- Raub, S. P., & Martin-Rios, C. (2019). “Think sustainable, act local”—a stakeholder-filter-model for translating SDGs into sustainability initiatives with local impact. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(6), 2428–2447.
- Rozaq, B. D. P. A., Brata, A. H., & Pramono, D. (2019). Pengembangan Aplikasi Food Sharing berbasis Android. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 3(10), 9620–9626.

- Ruini, L., Ciati, R., Marchelli, L., Rapetti, V., Pratesi, C. A., Redavid, E., & Vannuzzi, E. (2016). Using an infographic tool to promote healthier and more sustainable food consumption: the double pyramid model by barilla center for food and nutrition. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 8, 482–488.
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran ‘X’ Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1–8.
- Stancu, V., Haugaard, P., & Lähteenmäki, L. (2016). Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. *Appetite*, 96, 7–17.
- Statistik, B. P. (2015). BPS-Statistics Indonesia. *Statistik Indonesia 2016 Statistical Yearbook of Indonesia 2016*.
- Wakeland, W., Cholette, S., & Venkat, K. (2011). Food transportation issues and reducing carbon footprint. In *Green technologies in food production and processing* (pp. 211–236). Springer.
- World Hunger News, 2018 World hunger and poverty facts and statistics. (2018). *World Hunger News*. World Hunger News. <https://www.worldhunger.org/world-hunger-and-poverty-facts-and->