

SKRIPSI

**PENERAPAN PENGELOLAAN FOOD WASTE DALAM
MENDUKUNG PROGRAM SUSTAINABILITY PADA HOTEL
CONRAD BALI**



Tri Mukti Supriyadi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**PENERAPAN PENGELOLAAN FOOD WASTE DALAM
MENDUKUNG PROGRAM SUSTAINABILITY PADA HOTEL
CONRAD BALI**



**Tri Mukti Supriyadi
NIM 2315854045**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

PENERAPAN PENGELOLAAN FOOD WASTE DALAM MENDUKUNG PROGRAM SUSTAINABILITY PADA HOTEL CONRAD BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Tri Mukti Supriyadi
NIM. 2315854045**

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PENERAPAN PENGELOLAAN FOOD WASTE DALAM MENDUKUNG PROGRAM SUSTAINABILITY PADA HOTEL CONRAD BALI

Skripsi ini telah disetujui oleh Para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada, 10 Agustus 2024

Pembimbing I,



Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par
NIP 196405011990112001

Pembimbing II,



I Ketut Suja, SE., M.Si.
NIP 196412311990031031

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi Berjudul :

PENERAPAN PENGELOLAAN FOOD WASTE DALAM MENDUKUNG PROGRAM SUSTAINABILITY PADA HOTEL CONRAD BALI

yang disusun oleh **Tri Mukti Supriyadi (NIM 2315854045)** telah di pertahankan

dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji

pada hari Selasa tanggal 13 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par	
Anggota	I Ketut Suarta, SE., M.Si.	
Anggota	Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E, M.M	

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 dibawah ini:

Nama : Tri Mukti Supriyadi
NIM : 2315854045
Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

PENERAPAN PENGELOLAAN FOOD WASTE DALAM MENDUKUNG PROGRAM SUSTAINABILITY PADA HOTEL CONRAD BALI

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, 17 Agustus 2024



Tri Mukti Supriyadi

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya serta usaha penulis dalam menyusun skripsi yang berjudul “Penerapan Pengelolaan Food Waste Dalam Mendukung Program Sustainability Pada Hotel Conrad Bali” dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Skripsi ini ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis memiliki beberapa hambatan akan tetapi, berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak, hambatan tersebut dapat teratasi. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu menyelesaikan skripsi ini baik secara langsung maupun tidak langsung. Pihak-pihak tersebut antara lain:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani pendidikan 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 untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E,M.M ., selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan banyak motivasi dan membimbing penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. I Ketut Suja, SE., M.Si., selaku dosen pembimbing II yang banyak memberikan motivasi dan arahan kepada penulis.

7. Bapak Kevin Girard, selaku *General Manager* di Hotel Conrad Bali, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Conrad Bali untuk mendukung penulisan penelitian ini.
8. Bapak I Made Semawan selaku *Executive Chef* di Hotel Conrad Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi khususnya mengenai *culinary* di Hotel Conrad Bali untuk mendukung penulisan skripsi ini.
9. Ibu Gusti Ngurah Manik, selaku *chef de cuisine* di Hotel Conrad Bali yang telah memberikan banyak informasi mengenai program *sustainability* di Hotel Conrad Bali untuk mendukung penulisan skripsi ini.
10. Seluruh staf Hotel Conrad Bali khususnya di *Culinary Departement* yang telah membantu dalam penyusunan skripsi.
11. Ibu Mulyani selaku orang tua penulis dan anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dalam menyelesaikan skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi sempurnanya skripsi ini.

Semoga skripsi ini ada manfaatnya bagi penulis khususnya dan bagi pembaca untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya Jurusan Pariwisata.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Agustus 2024

Tri Mukti Supriyadi

ABSTRAK

Supriyadi, Tri Mukti. (2024). Penerapan Pengelolaan Food Waste Dalam Mendukung Program Sustainability Pada Hotel Conrad Bali, Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par., dan Pembimbing II: I Ketut Suja, SE., M.Si.,.

Kata kunci: Penerapan, pengelolaan, *food waste*, *sustainability*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan pengelolaan *food waste* dalam mendukung program sustainability pada hotel Conrad Bali. Penentuan informan sebagai sumber data dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik purposive dengan jumlah informan sebanyak lima orang. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif untuk mengetahui penerapan pengelolaan *food waste* sudah mendukung program *sustainability* ataukah belum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan pengelolaan *food waste* sudah mendukung program sustainability pada Hotel Conrad Bali. Hal ini terlihat dari tiga indikator dengan tujuh sub indikator pada pengelolaan *food waste* melalui observasi dan wawancara sudah mendukung tiga indikator yang terdapat pada program sustainability.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Supriyadi, Tri Mukti. (2024). *The Application of Food Waste Management in Supporting the Sustainability Program at the Conrad Bali Hotel*, Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and examined by Supervisor I: Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par., and Supervisor II: I Ketut Suja, SE., M.Si.,.

Keywords: Implementation of food waste management, sustainability.

This study aims to determine the application of food waste management in supporting the sustainability program at the Conrad Bali hotel. The determination of informants as a source of data in this study was carried out by purposive techniques with a total of five informants. The data analysis technique uses qualitative descriptive analysis to find out whether the implementation of food waste management has supported the sustainability program or not. The results of the study show that the implementation of food waste management has supported the sustainability program at Hotel Conrad Bali. This can be seen from three indicators with seven sub-indicators in food waste management through observation and interviews that have supported the three indicators contained in the sustainability program.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER LUAR.....	i
HALAMAN COVER DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA	iii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Masalah.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1. Hotel.....	8
2.1.2. Limbah	8
2.1.3. Food Waste.....	10
2.1.4. Sustainable (berkelanjutan)	11
2.1.5. Penerapan	13
2.1.6. Manajemen	14
2.1.7. Manajemen Pengelolaan Limbah Makanan	15
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	16
BAB III.....	19
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	19

3.2	Obyek Penelitian.....	19
3.3	Identifikasi Variabel	19
3.4	Definisi Operasional Variabel	20
3.5	Jenis dan Suber Data.....	21
3.5.1	Jenis Data	21
3.5.2	Sumber Data	21
3.6	Informan	22
3.7	Metode Pengumpulan Data.....	23
3.7.1	Observasi	23
3.7.2	Wawancara	24
3.7.3	Studi Pustaka	24
3.7.4	Studi Dokumentasi	24
3.8	Analisis Data.....	25
BAB IV	27
4.1.	Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	27
4.1.1	Sejarah Singkat Hotel Conrad Bali	27
4.1.2	Fasilitas Hotel Conrad Bali	27
4.1.3	Struktur Organisasi Kitchen Departmen	45
4.2	Penyajian Hasil Penelitian	51
4.2.1	Penerapan Pengelolaan Food Waste pada Hotel Conrad Bali.....	51
4.2.2	Penerapan Pengelolaan Food Waste dalam Mendukung Program Sustainability pada Hotel Conrad Bali	68
BAB V	83
5.1	Simpulan.....	83
5.2	Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	85
DAFTAR LAMPIRAN	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1 Tiga Pilar Sustainability	12
Gambar 4. 1 Deluxe Garden	29
Gambar 4. 2 Deluxe Pool View	29
Gambar 4. 3 Deluxe Ocean Front	30
Gambar 4. 4 Deluxe Lagoon Access	30
Gambar 4. 5 Ocean Front Suite	31
Gambar 4. 6 Lagoon Access Suite.....	31
Gambar 4. 7 Conrad Suite	32
Gambar 4. 8 Conrad Ocean Suite	32
Gambar 4. 9 Conrad Pool Suite	33
Gambar 4. 10 Conrad Penthouse	33
Gambar 4. 11 Conrad Pool Villa	34
Gambar 4. 12 Restoran Suku	34
Gambar 4. 13 Azure.....	35
Gambar 4. 14 East Lobby Lounge.....	36
Gambar 4. 15 Restoran Eight Degrees South.....	36
Gambar 4. 16 Restoran RIN	37
Gambar 4. 17 Ballroom	38
Gambar 4. 18 Meeting Room	39
Gambar 4. 19 Infinity Chapel	39
Gambar 4. 20 Balinese Water Garden	40
Gambar 4. 21 Floating Garden	40
Gambar 4. 22 Ocean Garden	41
Gambar 4. 23 Infinity Garden.....	41
Gambar 4. 24 Fitness Centre	42
Gambar 4. 25 Swimming Pool	42
Gambar 4. 26 Tennis court	42
Gambar 4. 27 Yoga dan Aerobics	43
Gambar 4. 28 Kids Club	43
Gambar 4. 29 Jiwa Spa	44

Gambar 4. 30 Struktur Organisasi Kitchen Departmen.....	45
Gambar 4. 31 Contoh Pre Consumer Waste.....	52
Gambar 4. 32 Postconsumer Waste.....	53
Gambar 4. 33 Kulit Kentang.....	54
Gambar 4. 34 Avoidable food waste	54
Gambar 4. 35 Avoidable food waste	55
Gambar 4. 36 Tulang ikan	55
Gambar 4. 37 Kulit buah	56
Gambar 4. 38 Laporan Limbah Makanan Bulan Desember.....	59
Gambar 4. 39 Laporan Limbah Makanan Bulan Januari.....	59
Gambar 4. 40 Contoh sisa makanan yang diserahkan ke pihak SOS.....	64
Gambar 4. 41 Winnow	67
Gambar 4. 42 ESG.....	70



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3 1 Variabel	20
Tabel 3 2 Tabel Informan	23
Tabel 4.1 Jumlah kamar Hotel Conrad Bali	28
Tabel 4.2 Indikator Pengelolaan Food Waste dalam mendukung Indikator Sustainability	77



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Pertanyaan Wawancara.....	87
Lampiran 2 Transkrip Jawaban Wawancara	89
Lampiran 3 Dokumentasi Wawancara dengan Informan	93



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan industri dengan potensi besar untuk dikembangkan guna meningkatkan perolehan devisa negara. Oleh karena itu, banyak negara di dunia berupaya mengembangkan industri pariwisata dan mempromosikan produk-produk unggulannya. Indonesia, sebagai salah satu negara yang mengembangkan sektor ini, memiliki beragam destinasi wisata, baik alam maupun budaya. Bali, sebagai salah satu provinsi di Indonesia, selalu menarik wisatawan domestik maupun mancanegara untuk berlibur dan berbisnis. Keindahan alamnya, seperti pantai pasir putih, danau, pegunungan, serta kekayaan budaya, menjadikan Bali sebagai destinasi favorit bagi para wisatawan.

Industri pariwisata di Bali sangat didukung oleh pemerintah dengan memfasilitasi sarana dan prasarana yang dapat menunjang keberlangsungan industri pariwisata, antara lain: kamar hotel, restoran, biro perjalanan, destinasi perjalanan, transportasi, bandara, pelabuhan, jalan raya, rumah sakit, kantor tukar dan lain-lain. Salah satu sarana pendukung industri pariwisata di Bali yaitu akomodasi perhotelan. Hotel adalah usaha jasa yang dikelola secara komersial yang menyediakan fasilitas menginap yang dilengkapi layanan makanan dan minuman, serta layanan lainnya sesuai ketentuan yang ditetapkan oleh pemerintah (Bagyono, 2014)

Food Production adalah salah satu bagian dari *Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab untuk pembuatan makanan di hotel, dimulai

dari hidangan pembuka (*appetizer*) sampai hidangan penutup (*dessert*). (Yustina dan Yulianto, 2013). *Food Production* menyediakan dan menyajikan makanan. Makanan yang ditawarkan berupa makanan internasional karena banyak dari tamu yang menginap adalah wisatawan asing. Namun tentu saja tetap menawarkan makanan lokal khas Indonesia, dengan begitu wisatawan asing yang menginap dapat merasakan cita rasa makanan khas Indonesia khususnya Bali.

Dalam proses pembuatan makanan, perencanaan yang meliputi persiapan bahan-bahan dan penentuan jumlah produksi telah dilakukan. Namun, persiapan tersebut tidak selalu sesuai dengan perhitungan yang ada, sehingga menyebabkan timbulnya limbah. Limbah ini dapat berupa bahan yang telah dipersiapkan namun tidak terpakai, makanan yang sudah siap konsumsi namun menjadi sisa, atau sampah dari proses persiapan dan pembungkusan makanan.

Food and Agriculture Organization (FAO) mencatat sepertiga dari total makanan yang diproduksi untuk dikonsumsi akan terbuang ke tempat pembuangan sampah setiap tahunnya (Xue et al., 2021). *Food waste* atau limbah makanan sangat berbahaya bagi lingkungan karena ketika sisa makanan menjadi sampah, maka sampah tersebut akan menciptakan gas methana yang berdampak pada pemanasan global serta air lindi yang mencemari lingkungan dan merusak ekosistem. Menurut FAO *food waste* adalah pangan layak makan yang mengalami pembuangan dikarenakan adanya kelalaian ketika proses produksi, pengolahan, dan distribusi (Rezaei, 2017)

Berdasarkan data *Economist Intelligence Unit*, Indonesia merupakan negara ke-2 dari 25 negara di dunia dengan FLW tertinggi setelah Arab Saudi. FLW Indonesia sekitar 300 kg per kapita setiap tahun (Hidayat et al., 2020). Hal ini tentunya sangat merugikan lingkungan. Di sisi lain, berdasarkan data *Global Hunger Index* tahun 2021, banyak masyarakat Indonesia yang kelaparan faktor kelaparan ini tidak lain yaitu tidak tersedianya bahan pangan yang layak serta kemiskinan yang dialami oleh penduduk Indonesia. Indeks kelaparan Indonesia yaitu sebesar 18,0 %, berada pada urutan ke 73 dari 116 negara (global hunger index, 2021).

Berdasarkan data dari Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN), pada tahun 2020, jumlah sampah yang dihasilkan mencapai 34,5 juta ton per tahun, di mana sekitar 39,8% di antaranya merupakan sampah sisa makanan (sipsn.menlhk.go.id). Menurut Food Waste Reduction Alliance (FWRA), sektor yang menyumbang sampah sisa makanan terbesar adalah sektor rumah tangga (47%), diikuti oleh restoran (37%), dan kantor serta layanan publik seperti rumah sakit, sekolah, dan hotel (11%) (Saputra, 2019).

Indonesia berkomitmen untuk mengurangi sampah, termasuk sampah makanan, sebesar 30% dan menargetkan penanganan limbah makanan mencapai 70% pada tahun 2025. Sebagai bagian dari upaya tersebut, Kementerian Pertanian telah menetapkan pengembangan kawasan food estate sebagai salah satu strategi untuk mendukung kebijakan pembangunan yang berkelanjutan.

Limbah makanan merupakan salah satu limbah terbanyak yang dihasilkan hotel saat ini. Pada bulan Desember 2023 tercatat hotel Conrad Bali menghasilkan sebanyak 12,385 kg limbah makanan. Sedangkan pada bulan Januari 2024 tercatat sebanyak 11,283 kg limbah makanan. Perbedaan ini dipicu karena bulan Desember 2023 merupakan periode *high season* sehingga produksi makanan pada bulan Desember 2023 meningkat dan limbah makanan yang dihasilkan juga mengalami peningkatan. Banyaknya limbah makanan yang dihasilkan mengakibatkan pencemaran pada lingkungan yang berdampak bagi kesehatan sehingga, perlu tindakan untuk mengelola limbah makanan. Strategi pengurangan limbah yang diterapkan di Hotel Conrad Bali yaitu dengan praktik pengurangan (*reduce*) dan kerjasama dengan yayasan SOS (*sustainable of scholar*) yang kemudian akan dikelola kembali dan dibagikan kepada yayasan maupun panti asuhan yang membutuhkan. Selain bermitra dengan yayasan *Scholar of Sustainance*, Hotel Conrad Bali juga bermitra dengan peternak babi lokal untuk mengurangi *food waste* yang dihasilkan oleh hotel.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik mengangkat judul penelitian “Penerapan Pengelolaan Food Waste dalam Mendukung Program Sustainability pada Conrad Hotel Bali”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penerapan pengelolaan *food waste* pada Hotel Conrad Bali ?
2. Bagaimanakah penerapan pengelolaan *food waste* dalam mendukung program *sustainability* di Hotel Conrad Bali ?

1.3 Tujuan Masalah

Tujuan penulisan ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan sebagai berikut:

1. Untuk mendiskripsikan penerapan pengelolaan *food waste* pada Hotel Conrad Bali.
2. Untuk mendiskripsikan penerapan pengelolaan *food waste* dalam mendukung program *sustainability* di Hotel Conrad Bali.

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 Hotel Conrad Bali dalam menerapkan hotel yang berwawasan lingkungan. Penerapan pengelolaan *food waste* merupakan upaya untuk mendukung program *sustainability* pada hotel Conrad Bali.

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 juga dapat menambah pengetahuan penulis mengenai program *sustainability* khususnya penerapan pengelolaan *food waste* di Hotel Conrad Bali.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan ini diharapkan menjadi bahan referensi dan juga sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan pengelolaan *food waste* dalam mendukung *sustainability*, serta menambah daftar pustaka di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

3. Bagi Hotel

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan informasi tambahan kepada pihak manajemen hotel dan sebagai bahan evaluasi dalam meningkatkan pengelolaan limbah makanan sehingga dapat mendukung program *sustainability*.

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 penelitian ini dapat menjawab pertanyaan penelitian dengan jelas.

1. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dibatasi dengan pengelolaan *food waste* yang memiliki dua variabel serta enam indikator. Variabel pada pengelolaan *food waste* ini meliputi pengelolaan *food waste* dan *sustainability*.

2. Batasan Masalah

Batasan masalah diperlukan untuk menghindari meluasnya pembahasan. Adapun Batasan masalah dari penelitian ini, yaitu

- a. Penerapan pengelolaan *food waste* meliputi pengelolaan *food waste* dengan menerapkan praktik pengurangan, dan kepatuhan peraturan dalam pengelolaan *food waste* pada Hotel Conrad Bali.
- b. Penerapan pengelolaan *food waste* dalam mendukung program *sustainability* yang meliputi aspek lingkungan, sosial, dan ekonomi di Hotel Conrad Bali.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis mengenai penerapan pengelolaan food waste dalam mendukung program *sustainability* pada hotel Conrad Bali dapat disimpulkan:

1. Hotel Conrad Bali telah menerapkan pengelolaan *food waste* dalam mendukung program *sustainability*. Penerapan pemilahan dan penimbangan, konsep *reduce* dan *recycle* yang dilakukan oleh hotel Conrad Bali dalam mendukung program *sustainability* telah mendukung ketiga aspek keberlanjutan (lingkungan, sosial, dan ekonomi). Upaya pengurangan *food waste* lainnya seperti penggunaan teknologi yang efisien bernama winnow, kerjasama sosial kemanusiaan dengan SOS dan juga membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan bekerjasama dengan peternak babi lokal. Pengelolaan *food waste* dengan melakukan *reduce* selain dapat mengurangi dampak negatif yang dihasilkan oleh *food waste* untuk lingkungan, penerapan ini juga mampu menekan biaya operasional hotel khususnya di dapur yang menguntungkan hotel dalam keberlanjutan bisnis.
2. Pengelolaan *food waste* di hotel Conrad Bali telah mendukung program *sustainability*. Hal ini dapat dilihat dari ketiga indikator dan lima sub indikator yang dilakukan dalam penerapan pengelolaan *food waste* pada hotel Conrad Bali telah mendukung ketiga sub indikator dari tiga indikator mengenai program *sustainability*. Hotel Conrad Bali dengan program dari Hilton Group

yakni *Travel with Purpose* mengurangi *food waste* yang dihasilkan oleh hotel serta adanya kebijakan peraturan dan pelaporan terhadap limbah makanan, membuat hotel Conrad Bali secara dengan sadar mendukung penuh akan keberlanjutan ekosistem baik lingkungan, sosial maupun keberlanjutan bisnis untuk hotel Conrad Bali.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan simpulan yang diuraikan, maka penulis dapat memberikan saran mengenai penerapan pengelolaan *food waste* dalam mendukung program *sustainability* pada hotel Conrad Bali sebagai berikut:

1. Hotel Conrad Bali khususnya departemen *food and beverage* dapat mempertimbangkan untuk melakukan kerjasama dengan departemen *engineering* dan *gardener* untuk mengelola *food waste* menjadi sebuah kompos yang dapat digunakan untuk keperluan hotel seperti penanaman pohon karena penulis melihat hal tersebut belum ada di hotel Conrad Bali.
2. Hotel Conrad Bali khususnya departemen *food and beverage* agar meningkatkan pelatihan terhadap staff hotel mengenai pentingnya pengelolaan *food waste* dalam mendukung program *sustainability* sehingga para staff hotel selalu *terupdate* mengenai pentingnya menjaga kelestarian lingkungan untuk kehidupan yang terus berlanjut hingga ke generasi selanjutnya

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, W. M. (William M. (2006). *The future of sustainability: re-thinking environment and development in the twenty-first century*. International Union for Conservation of Nature.
- Amirullah, S. E. M. M. (2015). *Pengantar Manajemen : Fungsi, Proses, Pengendalian*. Mitra Wacana Media.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.
- Creswell, J. W., & Clark, V. L. P. (2011). *Designing and Conducting Mixed Methods Research*. SAGE Publications.
- Darmadi, S. (2011). *Board Diversity and Firm Performance: The Indonesian Evidence*. In Corporate Ownership & Control (Vol. 9, Issue 1).
- Dharmawibawa, I. D., & Karmana, I. W. (2022). *Pembuatan Pupuk Kompos Limbah Peternakan dan Perkebunan Bagi Masyarakat Desa Baturinggit Seelos Kabupaten Lombok Utara*. Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service), 4(1), 188–195.
- Dra. Ira Meirina Chair, M. P. H. P. S. T. T. P. (2017). *Hotel Room Division Management*. Prenadamedia Group.
- Hasibuan, M. S. P. (2017). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bumi Aksara.
- Hidayat, S. I., Ardhan, Y. H., & Nurhadi, E. (2020). *Kajian Food Waste untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. *AGRIEKONOMIKA*, 9(2), 171–182.
- Kaharuddin, A., & Hajeniati, N. (2020). *Pembelajaran Inovatif & Variatif*. Pusaka Almada.
- kbbi.lektur.id/penerapan. (n.d.).
- Legrand, W., Chen, J. S., & Laeis, G. C. M. (n.d.). *Sustainability in the Hospitality Industries*.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. SAGE Publications.

- Nugroho, S. (2013). *Manajemen Warna dan Desain*. Penerbit Andi.
- Rezaei, M. (2017). Feature Articles *Food Loss and Waste in the Food Supply Chain*.
- Ridha Nikmatur. (2017). *Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian*
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Bisnis: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi dan R&D*. Alfabeta.
- Susilowarno G., dkk. (2007). *Biologi SMA/MA Kls XI (Diknas)*. Grasindo.
- Worldwide, C. (2021). *Global Hunger Index Hunger and Food Systems in Conflict Settings*.
- wrap.org.uk. (n.d.). *A food loss and waste water footprint calculation tool for organisations in the UAE*.
- Xue, L., Liu, X., Lu, S., Cheng, G., Hu, Y., Liu, J., Dou, Z., Cheng, S., & Liu, G. (2021). *China's food loss and waste embodies increasing environmental impacts*. *Nature Food*, 2(7), 519–528.
- Yuliah Pengawas Sekolah di Kementerian Agama, E., Pendidikan dan Kebudayaan Kota Sukabumi, D., & Barat, J. (n.d.). *The Implementation of Educational Policies*.
- Yulianto, H. W. Y. (2013). *Upaya Food & Beverage Restaurant dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu melalui Variasi Product*. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 4(1).