

Model Implementasi Food Waste Management di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto Mataram NTB

Sudirman ^{1*}, I Ketut Suarta ², Ni Ketut Bagiastuti ³

¹ Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

² Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

³ Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

*Corresponding Author: sudirmansahibuddin@gmail.com

Abstrak: Tujuan dari penelitian ini ialah untuk menemukan klasifikasi dari food waste, tahapan operasional yang menyumbangkan food waste, dan model food waste manajemen di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto. Metode pengumpulan data pada penelitian ini yaitu observasi, wawancara, Focus Group Discussion (FGD) dan dokumentasi. Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa klasifikasi dari food waste dibedakan menjadi dua yaitu berdasarkan waktu (pre-consume waste, post consume waste, packaging waste) dan berdasarkan kemungkinan munculnya (probably voidable waste, avoidable food waste, unavoidable food waste). Terdapat tujuh tahapan operasional yang menyumbangkan food waste yaitu menu planning, purchasing, receiving, storing, issuing, production, serta service and serving. Model food waste management terdiri dari lima tahapan yaitu supply, preparation, consumption, food waste treatments dan usage.

Kata Kunci: model implementation, food waste, management

Abstract: The purposes of this research are to find out the classification of food waste, find out the operational sequence that contributes to food waste, and find out the food waste management in Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto. The method of data collection was observation, interview, Focus Group Discussion (FGD), and documentation. The technique analysis used in this research was qualitative descriptive analysis. The result of the research showed that the classification of food waste was divided into two, which were based on the time (pre-consume waste, post-consume waste, packaging waste) and the occurrence rate (probably avoidable waste, avoidable food waste, and unavoidable food waste). Seven sequences contribute to food waste, which are menu planning, purchasing, receiving, storing, issuing, production, service, and serving. The model of food waste management consists of five stages which are supply, preparation, consumption, food waste treatments, and usage.

Keywords: model implementation, food waste, management

Informasi Artikel: Pengajuan Repository pada Oktober 2022

Pendahuluan

Pariwisata dalam secara langsung tidak terlepas pada pelayanan makanan dan minuman (Food and Beverage), dalam hal ini restoran adalah sebagai fasilitas penunjang dalam bisnis di dunia industri pariwisata, dalam hal ini restoran adalah sebagai penyangga keberlangsungan dunia pariwisata tersebut dan didalamnya ada permasalahan yang harus di selesaikan yaitu Food Waste, Food Waste dalam industri pariwisata ini sangat penting untuk mendukung visi pariwisata Indonesia ke depan yang mengedepankan prinsip keberlanjutan alam dan lingkungan atau sustainable tourism (Atmodjo, M. 2005).

Menurut Parfitt dkk (2010), berdasarkan Food Agriculture Organization (FAO) sampah makanan adalah sampah yang dihasilkan pada saat proses dalam pembuatan makanan maupun setelah kegiatan makan yang berhubungan dengan perilaku penjual dan konsumennya. Masalah sampah makanan secara global menjadi perhatian khusus untuk diatasi dalam meningkatkan kelestarian lingkungan (Finn, 2011). Negara-negara di Asia, seperti Jepang telah melakukan upaya pengolahan dan pengelolaan sendiri untuk jenis sampah makanan setelah dibuatnya undang-undang baru pada tahun 2000 (Tanaka, dkk., 2008).

Pada sampah di Indonesia, materi organik yang berasal dari sampah kota merupakan komposisi dengan jumlah terbesar yaitu sekitar 70-80% dari total sampah yang dihasilkan (Damanhuri, 2010; Hapsara, 2021).

Sampah jenis ini sebagian besar berasal dari aktivitas dapur berupa sisa bahan masak dan sisa makanan (food waste). Selain dampak lingkungan, limbah makanan juga memberlakukan biaya ekonomi pada konsumen dan pengecer. Jika dihitung dengan benar, ini bisa memberikan insentif yang secara bersamaan dapat mengurangi emisi dan menghemat uang melalui pengurangan limbah (Venkat et al., 2012; Cuglin, A.M., Petljak, K. & Naletina, D. 2017).

Food waste dapat ditemui di mana saja dan telah menjadi masalah yang tidak dapat dihindari oleh penyedia food service. Dalam rangka berupaya mengurangi food waste, maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang pengelolaan food waste di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto untuk kemudian dapat memberikan saran yang lebih baik dalam penanganan food waste (Brigita, G., & Rahardyan, B. 2013). Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto berada di salah satu wilayah kota tua di kota Mataram merupakan tempat berkonsep Coffee shop dan restoran yang berdiri sejak tahun 2019 hingga saat ini yang menyediakan menu a la carte. Penelitian ini perlu dilakukan karena belum pernah ada penelitian mengenai food waste di restoran Family Style Restaurant di kota Mataram dan pengelolaan Food waste di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto belum maksimal dilaksanakan dikarenakan ada temuan yang membuat food waste di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto masih terjadi.

Metode

Lokasi penelitian ini dilakukan di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto pada bulan April hingga Juni 2022, Dalam menentukan informan, digunakan teknik purposive sampling. Dari teknik tersebut, dipilih 3 orang informan yaitu pemilik restoran, staf pembukuan yang merangkap sebagai pramusaji, dan kepala dapur. Dalam penelitian kualitatif ini, metode yang digunakan untuk mengumpulkan data salah satunya adalah wawancara terstruktur. Peneliti melakukan wawancara terstruktur sebanyak 4 kali, yakni 2 kali dengan pemilik, karyawan dan dengan kepala dapur. Selain wawancara peneliti juga melakukan behavioural observation. Peneliti memilih untuk meneliti perilaku karyawan, konsumen, ataupun pemilik serta memperhatikan kondisi yang ada di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto yang kemudian dilihat keterkaitannya dengan food waste yang dihasilkan. Peneliti menggunakan bantuan observasi mekanik, yaitu menggunakan bantuan alat mekanik berupa kamera dan timbangan. Kamera sendiri digunakan untuk memotret situasi yang sedang terjadi dan timbangan digunakan untuk mengukur jumlah sampah yang dihasilkan Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto. Metode pengumpulan data berupa observasi, wawancara, FGD (Forum Group Discussion) dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif, dikemukakan oleh model dari Miles dan Huberman yang dikutip melalui buku oleh Sugiyono (2016).

Hasil dan Pembahasan

Food waste di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto dapat diklasifikasikan menjadi dua macam yaitu berdasarkan waktu dan tingkat kemungkinannya. Food Waste Berdasarkan Waktu, food waste di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto dibagi menjadi tiga macam yaitu sebagai berikut: Pre-Consume Waste; Post-Consume Waste; dan Packaging Waste and Operation Supplies. Berdasarkan tingkat kemungkinan munculnya food waste dibedakan menjadi tiga macam yaitu sebagai berikut: Probably Voidable Waste (jenis food waste yang ini merupakan makanan yang dibuang tetapi seharusnya dapat dikonsumsi apabila dikelola); Avoidable Food Waste; dan Unavoidable Food Waste. Terdapat tujuh tahapan operasional restoran yang diterapkan di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto yaitu menu planning, purchasing, receiving, storing, issuing, production, service and serving, dan staff communication. Masing-masing tahapan dijelaskan sebagai berikut.

Menu Planning

Berdasarkan hasil observasi mengenai menu planning di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto, peneliti menemukan bahwa jenis makanan yang ditawarkan di sini tergolong umum. Untuk menu makanan dan minuman di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Menu makanan di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto

Snack & Sandwich	Pizza & Pasta	Makanan Utama	Makanan Penutup
Kimchi roll korea	Margaritha pizza	Nasi bakar	Pisang crispy
Singkong keju	Fruiti de mare	Nasi goreng kampung	Ubi ungu sebur
Tape wrap Ampenan	Meat lover	Nasi goreng biasa	Fruit platter
Lumpia vegetable	Pane	Nasi goreng seafood	Ice cream plain
Kentang goreng	Spaghetti	Nasi Goreng GKA special	GKA Sunday
Martabak GKA		Mie goreng biasa	Coffe time package
Vegetable samosa		Mie goreng seafood	(latte & cake)
Onion ring		Mie goreng GKA	
Fish and chip		special	
Mix platter		Soto ayam	
Club sandwich		Lalapan ikan nila	
Burger beef		Chap chai	
Hot dog			
Beef kebab			
Chicken roll			

Sumber: Buku Menu Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto

Tabel 2. Menu minuman di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto

Jus	Khas GKA	Mocktails	Coffee & Tea	Soft Drink	Healthy Mocktails
Jus jeruk	Kopi rempah Ampenan	Rainbow gate Ampenan	Lombok coffee	Mineral water	Nafas segar
Jus melon	Kopi zanzibar Ampenan	Orange squash	Kopi doyot Ampenan	Coca cola	Ampenan
Jus semangka	Ampenan lovely	Lecy fresh	Espresso single	Fanta	Goedang yummy
Jus mangga	Goedang happy	Leacy tea	Espresso double	Sprite	Pabean sehat
Jus alpukat		Soda gembira	Goedang kopi jahe		Pantai boom
Mix jus		Sharly tample	Americano		Lombok ABC
Jus Special today		Virgin mojito	Cappucino		
		Virgin watermelon mojito	Cafe latte		
		Leacy mojito	Vietnam drip		
		Pinky lady	V6o		
		Cokies and cream	Teh jahe		
		Avocado coffee	Teh tawar		
		Milk shake	Teh manis		
		Float	Lemon tea		
			Teh tarik		

Sumber: Buku Menu Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto

Purchasing

Tahap ini ialah tahap di mana dilakukan pembelian bahan-bahan untuk memproduksi makanan dan minuman sesuai dengan yang tertera di buku menu. Kepala dapur akan menentukan jumlah masing-masing bahan dan mencatatnya dengan mengisi PR (Purchase Request Form) lalu kemudian diperiksa oleh owner apabila sudah disetujui kemudian diserahkan kepada salah seorang karyawan yang akan pergi berbelanja.

Receiving

Tahap ini ialah tahap penerimaan bahan-bahan untuk produksi makanan dan minuman dari karyawan yang pergi berbelanja. Restoran manager akan memeriksa catatan dan juga hasil belanja yang didapatkan di formula yang dinamakan receiving form.

Storing

Tahapan ini untuk menghindari food waste yang signifikan Goedang Kopi Ampenan dengan melakukan penyimpanan sesuai dengan jenis masing-masing barang. Ini juga disesuaikan dengan tempat penyimpanan yaitu: Untuk bahan-bahan sayuran disimpan di chiller dengan suhu antara 2 hingga 4 derajat Celsius, rentang suhu tersebut akan membuat sayur dan buah tetap segar dan terhindar dari mikroorganisme

penyebab penyakit tanpa harus di bekukan; Untuk bahan daging-dagingan dan aneka bahan yang harus disimpan di freezer atau lemari pembeku harus benar-benar diperhatikan suhu yang diberikan dengan suhu di bawah 4 derajat Celsius atau -18 derajat Celsius, sebelum disimpan semua barang tersebut harus segar; Untuk bahan-bahan yang disimpan di tempat yang kering (dry store) di mana tempat penyimpanan ini harus kering yaitu suhu di antara 18 hingga 38 derajat Celsius atau 50 hingga 70 derajat Fahrenheit seperti gula, beras, makanan dalam botol, makanan-makanan kering lainnya.

Issuing

Merupakan tahap kelima pada operasional di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto. Pada tahap ini bahan-bahan yang telah dipesan akan dikirim oleh supplier ke Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto yang berada di pusat, kemudian bahan-bahan tersebut akan didistribusikan ke cabang-cabang yang lain dengan mengisi form issue.

Production

Tahap ini menjadi penyumbang food waste terbanyak di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto. Berdasarkan observasi yang dapat mempengaruhi terjadinya food waste di tahapan ini adalah pada saat makanan dan minuman diproduksi yaitu dimasak atau diolah juga terjadi pemilihan dan pemilahan.

Service and Serving

Pada tahap ini, dalam hal timing of service di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto, dapat dikatakan singkat sehingga konsumen tidak menunggu lama dan hal ini bersangkutan dengan suhu produk yang disajikan pun tetap panas atau dingin sesuai dengan sebagaimana harusnya makanan ataupun yang dipesan tersebut disajikan. Untuk itu perlu komunikasi yang bagus antara waiter dan kepala dapur dalam pengambilan order dan juga pengetahuan tentang produk yang dijual kepada tamu sehingga pada saat tamu memesan waiter dapat menjelaskan isi dari makanan dan minuman tersebut. Ini juga dapat mengurangi terjadinya kesalahan pengorderan yang dilakukan oleh waiter dalam operasional restoran. Di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto kadang terjadi tidak bagusnya komunikasi antara orang dapur dan bagian penyajian sehingga membuat ada pesanan yang salah dan berlebih atau tidak sesuai dengan pesanan tamu. Oleh karena itu juga perlu dilakukan pelatihan dan praktis terus-menerus guna untuk menstandarkan service sequence pada waktu melayani tamu sehingga bisa mengurangi kesalahan mengakibatkan terjadinya food waste.

Simpulan

Klasifikasi food waste di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto dibedakan berdasarkan waktu dan tingkat kemungkinannya. Berdasarkan waktunya, food waste dibedakan menjadi tiga macam yaitu pre-consume waste, post-consume waste, serta packaging waste dan operation supplies. Berdasarkan tingkat kemungkinan munculnya food waste dibedakan menjadi tiga yaitu probably voidable waste, avoidable food waste, dan unavoidable food waste. Tahapan operasional di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto yang menyumbangkan food waste yaitu, menu planning, purchasing, receiving, storing, issuing, production, service dan serving.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto yang telah membantu dalam menyelesaikan penelitian ini.

Referensi

- Atmodjo, M. (2005). *Restoran dan segala permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Publishing.
- BPS. (2015). *Jumlah penduduk miskin menurut provinsi se-Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Brigita, G., & Rahardyan, B. (2013). Analisa pengelolaan sampah makanan di Kota Bandung. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 19(1), 34-45.

- Cuglin, A.M., Petljak, K. & Naletina, D. (2017). *Exploratory research of food waste generation and food waste prevention in the hospitality industry: The case of Zagreb restaurants*. 17th International Scientific Conference Business Logistics in Modern Management.
- Damanhuri, E., & Padi, T. (2010). *Pengelolaan sampah*. Diktat kuliah TL, 3104, 5-10.
- FAO. (2013). *Food wastage footprint impacts on natural resources*. Summary Report.
- Finn, S. M. (2011). A Public-Private initiative to reduce food waste: A framework for local communities. *Graduate Studies Journal of Organizational Dynamics*, 1 (1).
- Hapsara, V. (2021). *Pengolahan Limbah Makanan Pada Restoran di Jakarta*. Masters thesis, Universitas Pelita Harapan.
- Parfitt, J., Barthel, M., & Macnaughton, S. (2010). Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Phil. Trans. R. Soc.*, 365, pp. 3065-3081.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Tanaka, M. (2008). Basic characteristic of food waste and food ash on steam gasification. *Industrial & Engineering Chemistry Research*, 47(7), 2.414-2.419
- Venkat, K., Wakeland, W., & Cholette, S. (2012). *Food transportation issues and reducing carbon footprint*. *Green Technologies in Food Production and Processing*. Boston, MA: Springer.