

**MODEL IMPLEMENTASI FOOD WASTE  
MANAGEMENT DI GOEDANG KOPI AMPENAN  
COFFEE AND RESTO MATARAM NTB**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh:**

**SUDIRMAN**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**SKRIPSI**

**MODEL IMPLEMENTASI FOOD WASTE  
MANAGEMENT DI GOEDANG KOPI AMPENAN  
COFFEE AND RESTO MATARAM NTB**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Disusun oleh:  
SUDIRMAN  
NIM. 2115854010**

**PROGRAM STUDI DIV MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

# **SKRIPSI**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan  
Pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**SUDIRMAN**

**NIM. 2115854010**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA JURUSAN  
PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**



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 : 2115854010  
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini Menyatakan bahwa judul skripsi:

**MODEL IMPLEMENTASI FOOD WASTE  
MANAGEMENT DI GOEDANG KOPI AMPENAN  
COFFEE AND RESTO MATARAM NTB**

Benar bebas dari plagiat dan apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, maka saya bersedia untuk menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.  
Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk di digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 29 Juli 2022  
Yang membuat pernyataan,



Sudirman

**SKRIPSI**

**MODEL IMPLEMENTASI FOOD WASTE  
MANAGEMENT DI GOEDANG KOPI AMPENAN  
COFFEE AND RESTO MATARAM NTB**

**SUDIRMAN  
NIM. 2115854010**

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

**Pembimbing I,**



**I Ketut Suarta, SE., M.Si.**

**NIP196309151990031002**

**Pembimbing II,**



**Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.**

**NIP 197203042005012001**



**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEHNIK NEGERI BALI**

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph. D**

**NIP. 196312281990102001**

# MODEL IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT DI GOEDANG KOPI AMPENAN COFFEE AND RESTO MATARAM NTB

Telah diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:  
Hari Kamis, Tanggal 11, Bulan Agustus Tahun 2022

PENGUJI

KETUA

: 

I Ketut Suarta, SE., M.Si.

JURUSAN PARIWISATA

POLITEHNIK NEGERI BALI

ANGGOTA

:



1. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par.



2. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan ramhat-Nya, Penelitian yang berjudul “**Model Implementasi *Food Waste Management* di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto Mataram NTB**” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Dalam pembuatan skripsi ini penulis menemui banyak kesulitan dan hambatan, namun karena adanya bimbingan, saran, dan motivasi dari berbagai pihak serta doa sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Untuk itu, ucapan terimakasih ini disampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., MeCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu selama empat tahun di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM. Ph. D, sebagai Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas yang memadai serta membantu kelancaran perkuliahan di Jurusan Pariwisata.
3. Drs. Gede Ginaya, M. Si sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan selama mengikuti proses perkuliahan di Jurusan Pariwisata.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM sebagai Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah membantu mengarahkan mengenai pedoman penulisan serta membantu kelancaran dalam proses penulisan proposal ini.

5. I Ketut Suarta, SE., M.Si., sebagai dosen pembimbing I dalam proses pembuatan skripsi ini.
6. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H. sebagai sebagai dosen pembimbing II dalam proses penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh karyawan di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto*, Ampenan, Mataram, Lombok, NTB yang telah bersedia menjadi nara sumber pada penelitian ini.

Akhir kata, penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu diharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca.

Badung, Juli 2022



Penulis



**FOOD WASTE MANAGEMENT IMPLEMENTATION  
MODEL AT GOEDANG KOPI AMPENAN  
COFFEE AND RESTO MATARAM NTB**

**SUDIRMAN  
NIM. 2115854010**

**ABSTRACT**

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

**Keywords:** *model implementation, food waste, management*

# MODEL IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT DI GOEDANG KOPI AMPENAN COFFEE AND RESTO MATARAM NTB

SUDIRMAN  
NIM. 2115854010

## 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*

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>COVER</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
2.1 Landasan Teori .....	9
2.1.1 Model.....	9
2.1.2 Restoran .....	10
2.1.3 Food Waste .....	12
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	26
3.2 Objek Penelitian .....	26
3.3 Jenis Penelitian .....	26
3.4 Identifikasi Variabel .....	27
3.5 Jenis dan Sumber Data .....	29
3.5.1 Jenis Data.....	29
3.5.2 Sumber Data .....	29
3.6 Teknik Penentuan Informan .....	30
3.7 Metode Pengumpulan Data .....	31
3.7.1 Observasi .....	31
3.7.2 Wawancara .....	31
3.7.3 FGD (Focus Group Discussion) .....	32
3.7.4 Dokumentasi .....	34
3.7.5 Studi Pustaka .....	35
3.8 Teknik Analisis Data .....	35

<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>42</b>
4.1 Gamabaran Umum Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe and Resto</i> .....	42
4.1.1 Fasilitas Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe and Resto</i> .....	
4.1.2 Struktur Organisasi dan Job Description di Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe and Resto</i> .....	43
4.2 Hasil dan Pembahasan .....	47
4.2.1 Klasifikasi <i>Food Waste Management</i> di Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe and Resto</i> .....	47
4.2.2 Tahap Oprasional Penyumbang <i>Food Waste</i> di Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe and Resto</i> .....	53
4.2.3 Model <i>Food Waste Management</i> di Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe and Resto</i> .....	70
 <b>BAB V PENUTUP.....</b>	 <b>77</b>
5.1 Simpulan.....	77
5.2 Saran .....	79
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	 <b>81</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 <i>Operating Control Cycl</i> .....	16
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe and Resto</i> .....	36
Gambar 4.3 Model <i>Food Waste Management</i> di Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe and Resto</i> .....	71

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Identifikasi Variabel dan Indikator.....	28
Tabel 4.2 Menu Makanan di Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe</i> <i>and Resto</i> .....	54
Tabel 4.3 Menu Minuman di Goedang Kopi Ampenan <i>Coffe</i> <i>and Resto</i> .....	55

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

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 industry 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 idustri pariwisata ini sangat penting untuk mendukung visi pariwisata Indonesia ke depan yang mengedepankan prinsip keberlanjutan alam dan lingkungan atau sustainable tourism.

Dikutip dari 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 adalah makanan layak pangan yang mengalami pembuangan baik sebelum atau sesudah kadaluarsa (FAO, 2013; FAO 2017; Lipinski, 2013 dalam Linh, 2018). Di Indonesia sendiri tercatat bahwa per orang menghasilkan sebesar 300 kg food waste setiap tahunnya, hal inilah yang akhirnya menjadikan Indonesia sebagai negara dengan food waste terbesar kedua di dunia setelah Arab Saudi (The Economist Intelligence Unit, 2016).

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).

Fenomena food waste terjadi baik di negara maju maupun negara berkembang. Hasil penelitian menunjukkan 28% food waste terjadi di negara industri Asia, 23% di Asia Selatan dan Asia Tenggara, 14% di Amerika Utara dan Oceania, 9% di Sub Sahara Afrika, dan 7% di Afrika Utara, Afrika Barat, dan Asia Tengah (Lipinski et al., 2013). Pada negara-negara Asia, jumlah limbah makanan perkotaan diperkirakan meningkat dari 278 menjadi 416 juta ton sejak tahun 2005 sampai 2025 (Melikoglu, Lin, dan Web, 2013).

Jumlah food waste yang terjadi di Indonesia cukup tinggi. Menurut The Economist Intelligence Unit (2016), Indonesia merupakan negara dengan kontribusi food loss and waste terbesar kedua di dunia, dengan jumlah 300 kg makanan per kapita per tahun. Berdasarkan Food Sustainability Index 2018, dari Economist Intelligence Unit pada katagori *middle income countries*, Indonesia peringkat 53 dari 67 negara kategori pengelolaan makanan secara berkelanjutan. Hal ini bermakna bahwa masih banyak makanan terbuang sia-sia.



Pengelolaan dan kebijakan makanan berlebih di Indonesia belum menunjukkan perubahan menuju ramah lingkungan. Mark Smulders, kepala perwakilan FAO untuk Indonesia dan Timor Leste, menyatakan bahwa terjadi food waste sebanyak 13 juta ton makanan di Indonesia setiap tahun. Jumlah ini setara dengan kebutuhan makan 11 persen populasi Indonesia atau sekitar 28 juta penduduk. Angka tersebut hampir sama dengan jumlah penduduk miskin Indonesia pada tahun 2015 (BPS, 2015). Sebagian besar food waste ini berasal dari rumah tangga, hotel, restoran, katering, supermarket, dan gerai ritel. Data makanan yang terbuang sia-sia di industri pariwisata yang tidak lagi dikelola dengan baik. Diperkirakan sebanyak 23-48 juta ton makanan yang dibuang pertahun, dengan kerugian ekonomi yang dihasilkan antara 213-551 triliun, setara dengan 4,5% PDB Indonesia

Berdasarkan catatan yang diberikan oleh Dinas Kebersihan dan Pertamanan NTB Sebanyak 2.695ton atau 80 persen dari total sampah di Nusa Tenggara Barat tidak terurus dengan baik. Sekretaris Dinas Lingkungan Hidup dan Kehutanan NTB Syamsudin menyatakan volume sampah di 10 Kabupaten/Kota di NTB mencapai 3.388 Ton dan sampah yang dibuang perhari mencapai 6 Ton. Sedangkan yang masuk ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA) sampah 641.92ton dan sudah didaur ulang hanya 51.21ton perhari (Israr Itah, Republika, 2019).

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). 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).

Kota Mataram sebagai salah satu tujuan pariwisata di Indonesia mengalami pertumbuhan pada sektor perekonomiannya dengan terus bermunculannya berbagai rumah makan, cafe, hotel, mall dan tempat wisata lainnya. Potensi timbulnya limbah sangat besar dari sektor ini, terutama potensi timbulnya limbah dari sampah makanan (*food waste*). Seiring dengan meningkatnya timbulan sampah, maka akan muncul berbagai permasalahan terutama pencemaran lingkungan dan nilai estetika yang dapat merugikan. Besarnya timbulan sampah yang dihasilkan dari sektor kuliner sehingga perlu dicari potensi pemanfaatan dan pengolahan lebih lanjut pada sampah jenis ini.

Berdasarkan Food Waste Reduction Alliance (FWRA, 2014) sektor terbesar yang menghasilkan food waste adalah residential yaitu limbah yang dihasilkan oleh household (47%). Setelah itu mengikuti dengan restoran sebesar 37%, lalu sektor instutional sebesar 11% (contoh: rumah sakit, sekolah, dan hotel). Full-Service Restaurant sendiri memiliki empat segmentasi yaitu Family Style, Casual Dining, Upscale Dining, dan Fine Dining (chdexpert, 2018). Pada sektor usaha restoran biasanya makanan berlebih dapat diminimalkan. Pada restoran terdapat restoran yang menyajikan makanan ketika dipesan oleh konsumen, ada juga restoran yang menyajikan menu berupa prasmanan. Dalam pelayanan restoran yang sesuai pesanan, relatif tidak menimbulkan makanan berlebih, karena makanan tersebut

akan dibuat ketika ada pemesanan. Beda halnya dengan restoran yang menyediakan menu prasmanan, yang berisiko terhadap adanya makanan berlebih.

Pengelolaan makanan berlebih pada restoran paling besar adalah dibuang ke tempat sampah. Pengelolaan selanjutnya adalah diolah kembali menjadi bentuk makanan lain. Paling sedikit yaitu diberikan ke karyawan atau masyarakat sekitar. Pengelolaan makanan pada restoran dilakukan dengan cara memasak makanan yang hanya dipesan oleh pelanggan. Makanan berlebih yang masih layak konsumsi juga bisa didistribusikan ke rekanan, diberikan kepada karyawan, dan masyarakat sekitar. Hal tersebut jika dikelola dengan benar dapat memberikan dampak yang lebih solutif, jumlah makanan tersebut setara dengan memberikan makan 61-125 juta orang dan menyumbang emisi gas kaca.

Penyedia *food service* memiliki 7 tahap operasional atau dikenal dengan *Operating Control Cycle*, yaitu menu *planning, purchasing, receiving, storing, issuing, production, serving and service* (Ninemeier, 2009). Dalam penelitian ini, ketujuh tahap operasional ini diaplikasikan ke dalam Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto* yang cara penyajian makanannya dikualifikasikan sebagai *Family Style*.

*Food waste* dapat ditemui dimana 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*. 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.

### **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana klasifikasi *food waste* di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto*?
2. Manakah tahapan operasional di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto* yang menyumbangkan *food waste*?
3. Bagaimana *model food waste* di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto*?
4. Di tahapan mana penghasil *food waste* terbesar di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto*?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan rumusan masalah, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui klasifikasi *food waste* di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto*.
2. Untuk mengetahui tahapan operasional di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto* yang menyumbangkan *food waste*.

3. Untuk mengetahui model *food waste management* di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto*.
4. Untuk mengetahui tahapan terbesar yang menghasilkan food waste terbesar di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto*.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

##### 1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan nantinya dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti lain dalam kajian mengenai Implementasi *Food Waste Management* di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto* dan sumber bagi peneliti-peneliti yang tertarik terhadap kebijakan pemerintah dalam mengelola program *Food Waste*. Setelah itu juga diharapkan mampu menambah khazanah kepustakaan ilmu administrasi publik khususnya mengenai kebijakan pemerintah dalam mengelola program Implementasi *Food Waste Management* di Restoran.

##### 1.4.2 Manfaat Praktis

Bagi penulis diharapkan penelitian ini dapat menambah pengetahuan penulis tentang Kebijakan Pemerintah dalam mengimplementasi program *Food Waste Management* di restoran, dan masukan untuk pemerintah sebagai bahan merumuskan kebijakan dalam pengelolaan sampah.

##### 1.4.3 Manfaat Akademis

Untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penulisan penelitian ini penulis menggunakan sistematika penulisan sebagai berikut:

## BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang mengenai permasalahan yang akan diteliti, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

## BAB II KAJIAN PUSTAKA

Bab ini berisi teori-teori yang diperlukan dalam penelitian terkait dengan permasalahan yang diteliti dan hasil penelitian sebelumnya. Teori yang terdapat pada penelitian ini mengenai definisi restoran dan pengertian *Food Waste Management*.

## BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini dijelaskan mengenai lokasi dan objek penelitian, identifikasi variabel, definisi operasional variabel, jenis dan sumber data, metode pengumpulan data dan teknik analisis data

## BAB IV PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang gambaran umum perusahaan dan hasil penelitian secara sistematis, kemudian data akan dianalisis menggunakan teknik analisis dan dilakukan pembahasan tentang hasil analisis tersebut.

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang simpulan dari hasil penelitian dan saran yang diberikan sesuai dengan hasil penelitian.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai implementasi *food waste management* di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto*, terdapat sejumlah kesimpulan dan juga saran-saran sebagai berikut:

#### **5.1 Simpulan**

Adapun simpulan berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan yaitu:

1. Klasifikasi *food waste* di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto* dibedakan berdasarkan waktu dan tingkat kemungkinannya.
  - a. berdasarkan waktunya, *food waste* dibedakan menjadi tiga macam yaitu *pre-consume waste*, *post consume waste*, serta *packaging waste* dan *operation supplies*.
  - b. berdasarkan tingkat kemungkinan munculnya *food waste* dibedakan menjadi tiga yaitu *probably voidable waste*, *avoidable food waste*, dan *unavoidable food waste*.
2. Tahapan operasional di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto* yang menyumbangkan *food waste* yaitu :
  - a. *Menu Planning*

Ketepatan dalam merencanakan menu sehingga tidak berlebihan dalam menyediakan bahan baku produksi yang diperlukan setiap hari dengan melihat pengalaman sebelumnya dan mengevaluasi setiap tiga bulannya mengikuti trend pasar yang ada.

b. *Purchasing*

Membeli bahan produksi dengan kualitas dan kuantitas pada waktu, tempat dan sumber yang tepat dan dengan menyesuaikan kebutuhan yang ada mengikuti tingkat pengunjung setiap harinya.

c. *Receiving*

Memeriksa produk yang datang menerima, mencatat, dan memindahkan produk sesuai orderan yang di pesankan apakah sesuai dengan kualitas yang telah ditentukan

d. *Storing*

Memastikan tempat penyimpanan bahan makanan mudah melakukan metode FIFO, memiliki suhu yang tepat, bersih dan dapat tersimpan dengan baik sesuai dengan bahan dan jenis barang masing – masing.

e. *Issuing*

Memastikan kelancaran dan mencatat kegiatan pendistribusian barang dari storage ke area produksi dengan kondisi yang baik.

f. *production,*

Melakukan pengecekan dan penilaian kualitas produk serta menjaga agar selama proses produksi, biaya yang dikeluarkan tidak terlampau besar yaitu dengan cara membuat atau memproduksi makanan dan minuman yang baik dengan mengikuti SOP yang ada.

g. *service dan serving.*



Memastikan kelancaran berpindahnya suatu produk siap saji dari production staff ke pramusaji dan proses penyajian dari server ke konsumen dilakukan dengan baik dan mengikiti SOP yang ada.

3. Model *food waste management* di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto* terdiri dari lima tahap yaitu *supply, preparation, consumption, food waste treatments* dan *usage*.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan pada penelitian ini, terdapat sejumlah saran terkait food waste management di Goedang Kopi Ampenan yaitu sebagai berikut:

1. Management Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto* disarankan untuk memiliki tiga macam tempat sampah. Hal ini dimaksudkan untuk mengefisienkan waktu sehingga tidak diperlukan lagi melakukan pemilahan dari food waste yang bercampur antara jenis organik dan non-organik. Selain itu, hal ini juga secara tidak langsung menjadi sarana kampanye untuk gaya hidup lebih sehat bagi para konsumen dengan harapan mereka mau menerapkan hal yang sama di rumah masing-masing.
2. Operation *supply* di Goedang Kopi Ampenan *Coffee and Resto* berupa minyak goreng bekas belum dimanfaatkan dan dibuang begitu saja sebagai limbah. Hal ini karena pihak manajemen tidak mengetahui cara mengolahnya. Solusi untuk permasalahan ini yaitu pihak manajemen bisa mengumpulkan minyak goreng bekas tersebut dan menyumbangkannya ke

komunitas-komunitas yang melakukan pengolahan minyak goreng bekas menjadi sabun cuci piring yang ada di area Kota Mataram.

3. Diharapkan hasil penelitian ini menjadi contoh bagi restoran-restoran yang belum menerapkan food waste management untuk membantu mengurangi dampak buruk bagi lingkungan yang disebabkan oleh adanya food waste dari restoran-restoran yang belum dikelola dengan baik.
4. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi salah satu acuan pemerintah khususnya pemerintah Kota Mataram dalam membuat kebijakan terkait *food waste management* yang sebaiknya diterapkan oleh restoran-restoran agar mengurangi penumpukan sampah yang memberikan dampak buruk bagi lingkungan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo, M. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Publishing.
- Bajpai, N. (2011). *Business research methods*. Pearson Education India.
- Barilla Center for Food & Nutrition. (2012). *Food Waste: causes, impacts and proposals*. BCFN
- BPS. (2015). *Jumlah Penduduk Miskin Menurut Provinsi se-Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/1119>.
- 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*. <https://www.chd-expert.com/foodservice-segment-definitions/#FSR>
- 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*. [https://www.researchgate.net/publication/324411983\\_Exploratory\\_research\\_on\\_food\\_waste\\_generation\\_and\\_food\\_waste\\_prevention\\_in\\_the\\_hospitality\\_industry\\_-\\_the\\_case\\_of\\_Zagreb\\_restaurants](https://www.researchgate.net/publication/324411983_Exploratory_research_on_food_waste_generation_and_food_waste_prevention_in_the_hospitality_industry_-_the_case_of_Zagreb_restaurants)
- Damanhuri, E., & Padmi, T. (2010). *Pengelolaan Sampah*. Diktat kuliah TL, 3104, 5-10.
- Dewilda, Y., Aziz, R., & Fauzi, M. (2019). *Kajian Potensi Daur Ulang Sampah Makanan Restoran di Kota Padang*. *Jurnal Serambi Engineering*, 4(2).
- FAO. (2013). *Food Wastage Footprint Impacts on Natural Resources: Summary Report*. <https://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>
- FAO. (2015). *Save Food: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction*. <http://www.fao.org/3/a-i4068e.pdf>
- FAO. (2017). *Global initiative on food loss and waste reduction. Key facts on food loss and waste you should know*. [http://www.unece.org/net4all.ch/fileadmin/DAM/trade/agr/meetings/wp.07/2016/FoodLossConf/02\\_MaryamRezaei\\_FAO.pdf](http://www.unece.org/net4all.ch/fileadmin/DAM/trade/agr/meetings/wp.07/2016/FoodLossConf/02_MaryamRezaei_FAO.pdf)

- Finn, S M. (2011). *A Public-Private Initiative to Reduce Food Waste: A Framework for Local Communities*. Graduate Studies Journal of Organizational Dynamics. Vol. 1 (1).
- Food Waste Reduction Alliance. (2014). *Analysis of U.S. food waste among food manufactures, retailers, and restaurants*. [https://foodwastealliance.org/wp-content/uploads/2020/05/FWRA\\_BSR\\_Tier3\\_FINAL.pdf](https://foodwastealliance.org/wp-content/uploads/2020/05/FWRA_BSR_Tier3_FINAL.pdf)
- Hapsara, Vriandi. (2021). *Pengolahan Limbah Makanan Pada Restoran di Jakarta = Food Waste Management at Restaurants in Jakarta*. Master thesis, Universitas Pelita Harapan.
- Hasanah, H. (2017). *Teknik-teknik observasi (sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial)*. At-Taqaddum, 8(1), 21-46.
- Israr Itah, (2019). 2.695 Ton Sampah di NTB tak Terurus. Republika <https://www.republika.co.id/berita/ptt8s9348/2695-ton-sampah-di-ntb-tak-terurus>.
- Kader, A.A. (2005). *Increasing food availability by reducing postharvest losses of fresh produce*. Proc. 5th Int. Postharvest Symp. Acta Hortic. 682, ISHS 2005.
- Legrand, W., Sloan, P. & Chen, J.S. (2017). *Sustainability in the hospitality industry (3rd ed.)*. London: Routledge
- Linh, N. K. (2018). *Food waste management in the hospitality industry*. [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/142528/NGUYEN\\_KHAN\\_H%20LI\\_NH.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/142528/NGUYEN_KHAN_H%20LI_NH.pdf?sequence=1)
- Lipinski, B., Hanson, C., Waite, R., Searchinger, T., & Lomax, J. (2013). *Reducing food loss and waste*. [https://files.wri.org/d8/s3fs-public/reducing\\_food\\_loss\\_and\\_waste.pdf](https://files.wri.org/d8/s3fs-public/reducing_food_loss_and_waste.pdf)
- Melikoglu, M., Lin, C.S.K. & Webb, C. (2013). *Analysing global food waste problem: pinpointing the facts and estimating the energy content*. cent.eur.j.eng 3, 157–164. <https://doi.org/10.2478/s13531-012-0058-5>
- Ninemeier, J.D. (2009). *Planning and control for food and beverage operations*. Michigan: American Hotel & Lodging Educational Institute.
- Oktaviasari, S.A dkk. 2021. “System Dynamic Model For Restaurant’s Food Aste In Surabaya”. *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management Sao Paulo, Brazil: 1939-1946*.
- Parfitt, J., Barthel, M. & Macnaughton, S. 2010. *Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050*, Phil. Trans. R. Soc., vol. 365, pp. 3065-3081.

- Principato, L., Secondi, L., & Pratesi, C. A. (2015). *Reducing food waste: an investigation on the behaviour of Italian youths*. *British Food Journal*.
- Rande, W. L. (1996). *Introduction to professional foodservice*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Stancu, V., Haugaard, P., & Lähteenmäki, L. (2016). *Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste*. *Appetite*, 96, 7-17.
- 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*. Vol. 47. Issues 7. Page 2.414-2.419
- The Economist Intelligence Unit. (2016). *Food loss and waste*. [https://impact.econasia.com/perspectives/sites/default/files/Food\\_Loss\\_and\\_Waste.pdf](https://impact.econasia.com/perspectives/sites/default/files/Food_Loss_and_Waste.pdf)
- Venkat, K., Wakeland, W., & Cholette, S. (2012). *Food transportation issues and reducing carbon footprint*. In *Green technologies in food production and processing* (pp. 211-236). Springer, Boston, MA.
- Williamson, K. (2002). *Research methods for students, academics and professionals: Information management and systems*. Elsevier.
- World Hunger News. (2018). *2018 World hunger and poverty facts and statistics*. <https://www.worldhunger.org/world-hunger-and-poverty-facts-and-statistics/>
- WRAP. (2009). *Household food and drink waste in the UK: Final Report*. <https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-12/Household-Food-and-Drink-Waste-in-the-UK-2009.pdf>
- WRAP. (2013). *The true cost of food waste within hospitality and food service: Final report*. <https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-10/WRAP-The%20True%20Cost%20of%20Food%20Waste%20within%20Hospitality%20and%20Food%20Service%20Sector%20FINAL.pdf>