

**SKRIPSI**  
**OPTIMALISASI PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN**  
**UNTUK MENGURANGI FOOD WASTE**  
**DI SUKA ESPRESSO ULUWATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Eti Indarwati**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2025**

**SKRIPSI**  
**OPTIMALISASI PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN**  
**UNTUK MENGURANGI FOOD WASTE**  
**DI SUKA ESPRESSO ULUWATU**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Eti Indarwati**  
**NIM 2415854034**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2025**

**SKRIPSI**

**OPTIMALISASI PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN  
UNTUK MENGURANGI FOOD WASTE  
DI SUKA ESPRESSO ULUWATU**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Eti Indarwati**  
**NIM 2415854034**

**PROGRAM STUDI MANAJAMEN BISNIS PARIWISATA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

## ABSTRAK

Indarwati, Eti. (2025). *Optimalisasi Pengelolaan Bahan Makanan Untuk Mengurangi Food Waste Di Suka Espresso Uluwatu*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dr. Dra. Ni Gst Nym. Suci Murni, M.Par. dan Pembimbing II: Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par

Kata Kunci: limbah makanan (*food waste*), metode FIFO, restoran keberlanjutan, pengelolaan bahan makanan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan persediaan bahan makanan melalui metode FIFO (*First In First Out*) untuk mengurangi *food waste* serta menganalisis dampak pengurangan *food waste* dengan metode FIFO di Suka Espresso Uluwatu. Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif, wawancara dan dokumentasi, dengan analisis data dilakukan secara kualitatif deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode FIFO dalam pengelolaan bahan makanan dan perencanaan *waste* yang efisien dapat menghasilkan penurunan signifikan dalam limbah makanan, yakni 12,61% dari Februari ke Maret dan 14,65% dari Maret ke April 2025. Selain itu, penerapan metode ini meningkatkan efisiensi operasional dan penghematan biaya, sehingga Suka Espresso Uluwatu dapat mengalokasikan dana yang sebelumnya digunakan untuk pengelolaan limbah ke area lain. Kesimpulan penelitian ini menekankan bahwa perbaikan prosedur, pelatihan yang efektif, dan disiplin dalam pengelolaan bahan makanan memungkinkan Suka Espresso Uluwatu mencapai tujuan pengurangan *food waste* dan meningkatkan keberlanjutan operasional.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## ABSTRACT

*Indarwati, Eti. (2025). Optimization of Food Management to Reduce Food Waste at Suka Espresso Uluwatu. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.*

*This thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Dr. Dra. Ni Gst Nym. Suci Murni, M.Par., and Supervisor II: Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par.*

*Keywords: food waste, FIFO method, sustainable restaurant, food management.*

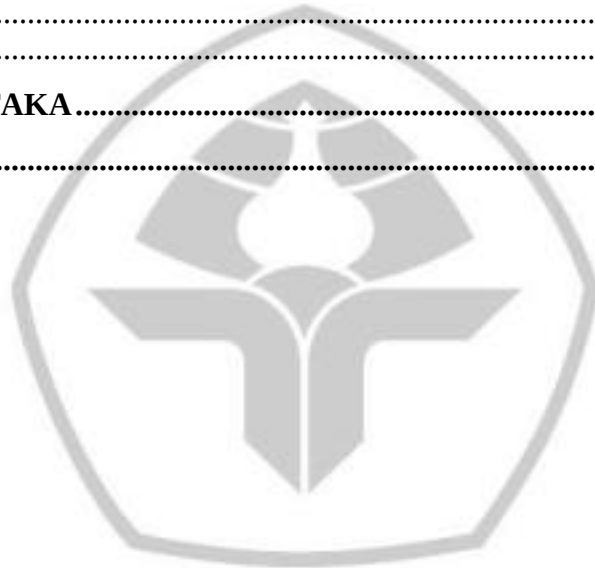
*This study aims to analyze the management of food inventory through the FIFO method to reduce food waste, as well as to assess the impact of food waste reduction using the FIFO method at Suka Espresso Uluwatu. Data were collected through participatory observation, interviews, and documentation, with qualitative descriptive analysis applied to the data. The results indicate that the implementation of the FIFO method in food management and efficient waste planning has led to a significant reduction in food waste, specifically 12.61% from February to March and 14.65% from March to April 2025. Furthermore, the application of this method has enhanced operational efficiency and cost savings, enabling Suka Espresso Uluwatu to reallocate funds previously used for waste management to other areas. The conclusion of this research emphasizes that improvements in procedures, effective training, and discipline in food management allow Suka Espresso Uluwatu to achieve its food waste reduction goals and enhance operational sustainability.*

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| HALAMAN SAMPUL.....                                         | i         |
| HALAMAN JUDUL .....                                         | ii        |
| HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN .....             | iii       |
| LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....                             | iv        |
| LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....                             | v         |
| HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....                      | vi        |
| KATA PENGANTAR.....                                         | vii       |
| ABSTRAK .....                                               | ix        |
| ABSTRACT .....                                              | x         |
| DAFTAR ISI.....                                             | xi        |
| DAFTAR TABLE .....                                          | xiii      |
| DAFTAR GAMBAR.....                                          | xiii      |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                        | xv        |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                               | <b>16</b> |
| 1.1 Latar Belakang.....                                     | 16        |
| 1.2 Rumusan Masalah.....                                    | 21        |
| 1.3 Tujuan Penelitian.....                                  | 21        |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....                                | 21        |
| 1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....               | 22        |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                         | <b>24</b> |
| 2.1 Landasan Teori .....                                    | 24        |
| 2.1.1 Optimalisasi .....                                    | 24        |
| 2.1.2 Metode FIFO ( <i>First In, First Out</i> ).....       | 26        |
| 2.1.3 Metode LIFO ( <i>Last In First Out</i> ) .....        | 27        |
| 2.1.4 Metode FEFO ( <i>First Expired, First Out</i> ) ..... | 28        |
| 2.1.5 Management Rantai Pasok .....                         | 30        |
| 2.1.6 Food Waste Management .....                           | 31        |
| 2.1.7 Human Error atau Kelalaian Dalam Berkerja.....        | 34        |
| 2.1.8 Parstock Management.....                              | 36        |
| 2.1.9 Restoran .....                                        | 37        |
| 2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya .....                       | 39        |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>                      | <b>47</b> |
| 3.1 Lokasi dan Periode Penelitian .....                     | 47        |
| 3.2 Objek Penelitian .....                                  | 48        |
| 3.3 Identifikasi Variabel .....                             | 49        |
| 3.4 Definisi Operasional Variabel .....                     | 49        |

|                                                      |                                                                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.5                                                  | Jenis dan Sumber Data .....                                                                                                                                | 51        |
| 3.6                                                  | Penentuan Informan.....                                                                                                                                    | 52        |
| 3.7                                                  | Pengumpulana Data.....                                                                                                                                     | 55        |
| 3.8                                                  | Analisis Data.....                                                                                                                                         | 57        |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN &amp; PEMBAHASAN.....</b> |                                                                                                                                                            | <b>59</b> |
| 4.1                                                  | Gambaran Umum Tempat Penelitian .....                                                                                                                      | 59        |
| 4.2                                                  | Hasil Penelitian dan Pembahasan .....                                                                                                                      | 64        |
| 4.2.1                                                | Optimalisasi Pengelolaan Bahan Makanan Melalui Metode FIFO ( <i>First In First Out</i> ) Untuk Mengurangi <i>Food Waste</i> Di Suka Espresso Uluwatu. .... | 64        |
| 4.2.2                                                | Dampak Pengurangan <i>Food Waste</i> Dengan Metode FIFO ( <i>First In First Out</i> ) di Suka Espresso Uluwatu.....                                        | 74        |
| <b>BAB V SIMPULAN &amp; SARAN .....</b>              |                                                                                                                                                            | <b>88</b> |
| 5.1                                                  | Simpulan .....                                                                                                                                             | 88        |
| 5.2                                                  | Saran.....                                                                                                                                                 | 89        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                           |                                                                                                                                                            | <b>90</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                 |                                                                                                                                                            | <b>95</b> |



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABLE

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Table 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....           | 50 |
| Table 4. 1 Data Waste Bulan Februari – Maret 2025 ..... | 76 |
| Table 4. 2 Data Waste Bulan Maret 2025 .....            | 78 |
| Table 4. 3 Data Waste Bulan April 2025 .....            | 79 |



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

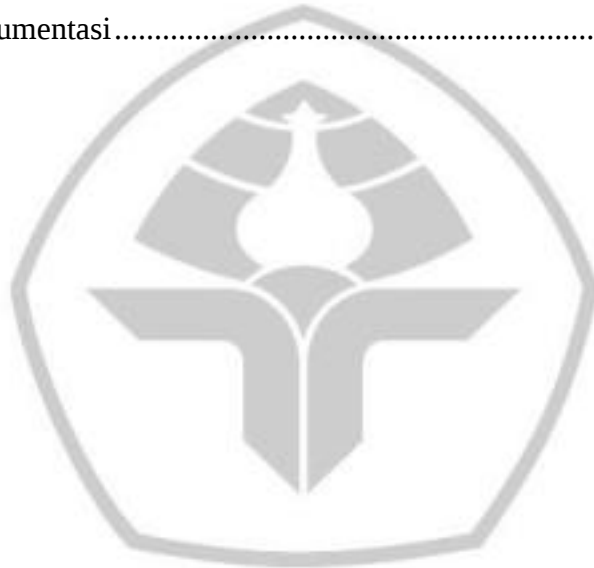
## DAFTAR GAMBAR

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 2.1 Total Food Waste (Asia) .....                            | 33 |
| Gambar 2.2 Global Food Waste.....                                   | 45 |
| Gambar 3.1 Ilustrasi Reduksi Data dalam Penelitian Kualitatif ..... | 58 |
| Gambar 4. 1 Logo Suka Espresso Uluwatu .....                        | 59 |
| Gambar 4. 2 Suka Espresso Uluwatu.....                              | 60 |
| Gambar 4. 3 Struktur Organisasi Accounting.....                     | 61 |
| Gambar 4. 4 Pelatihan Staf Produksi .....                           | 66 |
| Gambar 4. 5 Sususnan Rak Penyimpanan .....                          | 67 |
| Gambar 4. 6 Kartu Stock Sistem.....                                 | 68 |
| Gambar 4. 7 Pemeriksaan Persediaan Bahan Makanan .....              | 69 |
| Gambar 4. 8 Pemeriksaan Persediaan Bahan Makanan .....              | 69 |
| Gambar 4. 9 Label Bahan Makanan.....                                | 70 |
| Gambar 4. 10 FIFO Sauce Chiller .....                               | 70 |
| Gambar 4. 11 Penyimpanan Dry Store .....                            | 71 |
| Gambar 4. 12 Chiller Area .....                                     | 72 |
| Gambar 4. 13 Butcher .....                                          | 73 |
| Gambar 4. 14 Diagram Penurunan Food Waste.....                      | 77 |
| Gambar 4. 15 Diagram Data Food Waste Kentang.....                   | 78 |

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Lampiran 1 Surat Ijin Penelitian .....    | 95  |
| Lampiran 2 Panduan Wawancara.....         | 96  |
| Lampiran 3 Form Observasi.....            | 98  |
| Lampiran 4 Hasil Wawancara.....           | 100 |
| Lampiran 5 Tabulasi Hasil Wawancara ..... | 111 |
| Lampiran 6 Hasil Observasi.....           | 113 |
| Lampiran 7 Output Analisis Data .....     | 123 |
| Lampiran 8 Dokumentasi.....               | 125 |



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### SIMPULAN & SARAN

#### 5.1 Simpulan

Penerapan metode FIFO (*First In, First Out*) di Suka Espresso Uluwatu telah terbukti efektif dalam mengoptimalkan pengelolaan bahan makanan dan secara signifikan mengurangi *food waste*. Melalui pengaturan rak penyimpanan yang sistematis, pencatatan yang teliti, dan pemeriksaan rutin, restoran berhasil meminimalkan risiko pembusukan dan memastikan bahan makanan yang lebih tua digunakan terlebih dahulu. Hasil observasi menunjukkan adanya penurunan signifikan dalam jumlah limbah makanan, dengan persentase penurunan mencapai 12,61% dari Februari ke Maret dan 14,65% dari Maret ke April 2025. Dengan demikian, penerapan metode ini tidak hanya meningkatkan kesegaran dan kualitas bahan makanan, tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap keberlanjutan operasional restoran.

Selain itu, dampak pengurangan *food waste* juga terlihat jelas dalam penghematan biaya operasional. Dengan berkurangnya jumlah limbah makanan, Suka Espresso Uluwatu mampu mengalokasikan dana yang sebelumnya digunakan untuk pengelolaan limbah ke area lain, seperti peningkatan kualitas bahan makanan dan pelatihan staf. Data menunjukkan bahwa total limbah makanan mengalami penurunan yang signifikan, dengan total penghematan mencapai Rp 7.498.903 dalam tiga bulan setelah penerapan FIFO. Meskipun terdapat kendala seperti kurangnya disiplin dalam pencatatan tanggal kedaluwarsa dan keterbatasan waktu yang dapat menyebabkan *human error*, Suka Espresso Uluwatu telah berupaya

mengatasinya melalui pelatihan berkala dan supervisi langsung kepada staf, termasuk *daily worker*. Inisiatif pemanfaatan sisa bahan makanan untuk menu staf atau pengolahan menjadi kompos juga semakin memperkuat komitmen restoran terhadap praktik berkelanjutan.

## 5.2 Saran

Manajemen dapat melakukan pelatihan intensif dan *refreshment training* setiap bulan, pada minggu pertama, dengan durasi 1-2 jam, yang berfokus pada teknik pelabelan tanggal kedatangan dan kedaluwarsa yang benar (terutama untuk sauce kemasan dan produk olahan lainnya) serta praktik penataan bahan makanan sesuai prinsip FIFO di semua area penyimpanan (*dry store, chiller, freezer, dan butcher*). Pelatihan ini harus mencakup simulasi langsung di area penyimpanan dan ditujukan secara khusus bagi *daily worker* untuk memastikan pemahaman dan penerapan konsisten, mengingat observasi menunjukkan masih ada *daily worker* yang perlu bimbingan dalam penataan.

Penelitian selanjutnya dapat mengeksplorasi perbandingan efektivitas penerapan metode FIFO dengan metode lain seperti FEFO (*First Expired, First Out*) atau kombinasi keduanya dalam berbagai jenis bahan makanan di restoran serupa atau yang berbeda konsep (misalnya, *fine dining* dengan *fast casual*). Ini akan memberikan wawasan lebih lanjut mengenai adaptasi metode yang paling optimal untuk berbagai karakteristik bahan baku dan model bisnis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alatas, A. H., & Putri, R. J. K. (2019). *Identifikasi Human Error Pada Proses Produksi Cassava Chips Dengan Menggunakan Metode Sherpa dan Heart Di PT Indofood Fritolay Makmur*. Jurnal Pasti.
- Alfiansyah Mi, M., & Doriza, S. (2023). *Analisis Implementasi Food Waste Management (Studi Kasus Di Hotel Novotel Jakarta Cikini)*. JPP (Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan).
- Alhamdi, R. (2019). *Cost Control for Restaurant (Pengendalian Biaya Untuk Restoran)*. Politeknik Pariwisata Batam; Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat.  
<https://books.google.co.id/books?id=cfeodwaaqbaj>
- Alman Faluthi, R., & Aditya Darmawan, B. (2022). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kain Pada Perusahaan Seven Inc. *Selekta Manajemen: Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, 01(05), 67–77.  
<https://journal.uui.ac.id/selma/index>
- Alvarenga Nascimento, M. (2023). *Sustainable Restaurants In Barcelona: From Popular Cuisine To Sustainable Gourmet Menus*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 100700.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100700>
- Andika, I. P. R. M. (2022). *Penerapan Metode First In First Out (Fifo) Pada Bahan Makanan Di Hotel Fairfield By Marriot Bali Legian*. Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis.
- Asrozy, M. F., Santi, I. H., Fanny, D., & Permadi, H. (2022). *Pengkombinasian Metode Fifo Dan Metode Fefo Pada Sistem Aplikasi Pengeluaran Stok Barang*. Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika), 6(1).
- Astawa, I. K., Meirejeki, I. N., & Virginiya, P. T. (2023). *Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis Dalam Penelitian*. CV Eureka Media Aksara.
- Ayu, M., Handoyo, P., & Asri, N. P. (2023). *Kajian Tentang Food Loss Dan Food Waste: Kondisi, Dampak, Dan Solusinya Study On Food Loss And Food Waste: Conditions, Impact And Solutions*. Agritepa, 10(2), 247–258.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2024, Januari 24). *Banyaknya Restoran dan Rumah Makan Dirinci Menurut Kabupaten/Kota Di Bali (Unit), 2021-2023*.  
<https://bali.bps.go.id/id/statistics-table/2/mzg1izi%253d/banyaknya-restoran-dan-rumah-makan-dirinci-menurut-kabupaten-kota-di-bali.html>.
- Cahyani, F. A., Wulandari, P., & Putri, N. A. (2022). *Food Waste Management Regulation In Indonesia To Achieve Sustainable Development Goals*. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 978(1).  
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/978/1/012022>

- Chirsanova, A., & Calcatiniuc, D. (2021). *The Impact Of Food Waste And Ways To Minimize It. Journal Of Social Sciences*, IV(1).  
[https://doi.org/10.52326/jss.utm.2021.4\(1\).15](https://doi.org/10.52326/jss.utm.2021.4(1).15)
- Dianto, Z. N., & Widati, E. (2023). *Value Jurnal Ilmiah Akuntansi Keuangan Dan Bisnis Analisis Management Inventory Untuk Menghindari Death Stock Product Di TB Sinar Baru. Value Jurnal Ilmiah Akuntansi Keuangan dan Bisnis*, 4(1).
- Difa, I. W. L. R. (2022). *Penerapan Green Restaurant Pada Food & Beverage Department Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Hilton Bali Resort*. Politeknik Negeri Bali
- Febriant Rizaldy, R., Adi, K., Wijaya, S., Putu, R., & Purnamaningsih, E. (2024). *Optimalisasi Reformasi Birokrasi Terhadap Kinerja Pelayanan Kelurahan Airlangga Kecamatan Gubeng Kota Surabaya English Title: Optimization Of Bureaucratic Reform On Service Performance Of Airlangga Urban Village, Gubeng Subdistrict, Surabaya City. Dalam Ethics And Law Journal: Business and Notary (Eljbn (Vol. 2, Nomor 1).*  
<http://journals.ldpb.org/index.php/eljbn>
- Fidayati, M., & Munawaruzaman, A. (2023). *Optimalisasi Kinerja Kua Dalam Pelayanan Bimbingan Manasik Haji Tingkat Kecamatan Cileungsi Kabupaten Bogor. Jurnal Manajemen Dakwah*, 1, 119–150.  
<http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/jmd>
- Fizziah Ummah, N., & Siyamto, Y. (2022). *Efisiensi dan Efektifitas Dengan Menggunakan Metode Fifo Dan Fefo Pada Obat Generik Tahun 2020-2021. Jurnal Ilmiah Keuangan Akuntansi Bisnis*, 1(1), 39–50.  
<https://doi.org/10.53088/jikab.v1i1.15>
- Hasanah, H. (2016). *Teknik-Teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-Ilmu Sosial)*. Jurnal At-Taqaddum, 8(1).
- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality* (H. Asmarani, Ed.). PT. Nasya Expanding Manajemen.
- Kumagaya, J. P., Suyarti, S., & Tinggi Ilmu Ekonomi Gentiara Bandar Lampung, S. (2024). *Sosioteknologi Kreatif Management Stock Investory Di Ahass Duma Motor-0937 Bandar Lampung. Sosioteknologi Kreatif*, 8(1), 787–804.
- Lestari, S. N., Gusnadi, D., & Raharjo, T. P. (2023). *Analysis Of The Application Of The Fifo (First In First Out) Method To Storing Food Ingredients In The Cold Kitchen Of The Papandayan Hotel*. Jurnal Pengolahan Pangan.
- Mulyani, E., Lestari, S. T., Rahmah, H. N., & Safa'at, M. A. (2024). *Analisis Penerapan Praktik Green Supply Chain Management Di PT Basundari Inovasi Muda. Jurnal Trinistik: Jurnal Teknik Industri, Bisnis Digital, Dan Teknik Logistik*, 3(1), 53–59. <https://doi.org/10.20895/trinistik.v3i1.1415>

- Nursani, D., & Rachman, A. (2021). *Pengantar Management Rantai Pasok*. Dalam Pelatihan Kompetensi Pengadaan Barang/Jasa. LKKP.
- Olivia, H., Fadillah, T. D., & Rahmadani, S. (2022). *Akuntansi Keuangan*. Merdeka Kreasi Group.  
[https://www.google.co.id/books/edition/akuntansi\\_keuangan/zxb2eaaqbaj?hl=id&gbpv=0](https://www.google.co.id/books/edition/akuntansi_keuangan/zxb2eaaqbaj?hl=id&gbpv=0)
- Paritosh, K., Kushwaha, S. K., Yadav, M., Pareek, N., Chawade, A., & Vivekanand, V. (2017). *Food Waste To Energy: An Overview Of Sustainable Approaches For Food Waste Management And Nutrient Recycling*. Dalam *Biomed Research International* (Vol. 2017). Hindawi Limited.  
<https://doi.org/10.1155/2017/2370927>
- Pasaribu, B. S., Herawati, A., Utomo, K. W., & Aji, R. H. S. (2022). *Metodologi Penelitian*. Media Edu Pustaka. [www.mediaedupustaka.co.id](http://www.mediaedupustaka.co.id)
- Rahmawati, T., & Hamzah, A. (2024). *Green Supply Chain Management, Circular Economy, Dan Green Performance Sustainability Suatu Systematic Review*. Dalam *Jurnal Ekonomi Akuntansi & Manajemen* (Vol. 1, Nomor 1).
- Rattu, P. N. (2022). *Optimalisasi Kinerja Bidang Sosial Budaya Dan Pemerintahan Dalam Perencanaan Pembangunan*. Jurnal Governance.
- Renfors, S.-M. (2024). *Food Waste Management Practices In Restaurants: How To Prevent And Reduce Food Waste?* *Matkailututkimus*, 20(2), 14–22.  
<https://doi.org/10.33351/mt.145119>
- Riyadi, N., & Palit, H. C. (2023). *Peramalan Permintaan Dan Perbaikan Sistem FIFO*. *Jurnal Titra*, 11(2), 25–32.
- Rofiqoh, I., & Zulhawati. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Campuran* (A. Ivan A, Ed.). Pustaka Pelajar.
- Roy, P., Mohanty, A. K., Dick, P., & Misra, M. (2023). *A Review On The Challenges And Choices For Food Waste Valorization: Environmental And Economic Impacts*. Dalam *Acs Environmental Au* (Vol. 3, Nomor 2, Hlm. 58–75). American Chemical Society.  
<https://doi.org/10.1021/acsenvironau.2c00050>
- Sembiring, T. Br., Irinawati, Sabir, M., & Tjahyadi, I. (2024). *Buku Ajar Metodologi Penelitian (Teori Dan Praktik)* (B. Ismaya, Ed.). CV Saba Jaya Publisher.
- Setiyani, R., Astuti, D. P., Widiatami, A. K., Lianingsih, S., & Luthfiah, N. (2021a). *Pengantar Akuntansi: Perusahaan Jasa Dan Dagang* (I. Murniawaty & R. Lestari, Ed.; 1 Ed., Vol. 207). Jejak Pustaka.
- Setiyani, R., Astuti, D. P., Widiatami, A. K., Lianingsih, S., & Luthfiah, N. (2021b). *Pengantar Akuntansi: Perusahaan Jasa Dan Dagang* (I. Murniawaty & R. Lestari, Ed.; 1 Ed., Vol. 207). Jejak Pustaka.

- Setyadi, B. (2023). *Akuntansi Manajemen* (D. Sartika, Ed.). Jejak Pustaka. [https://www.google.co.id/books/edition/akuntansi\\_manajemen\\_jejak\\_pustaka/afxjeaaaqbaj?hl=id&gbpv=1&kptab=overview](https://www.google.co.id/books/edition/akuntansi_manajemen_jejak_pustaka/afxjeaaaqbaj?hl=id&gbpv=1&kptab=overview)
- Setyawan, D. A. S. Ig. (2021). *Hipotesis Dan Variable Penelitian*. CV Tahta Media Group.
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). *Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya*. Jurnal Manajemen Perhotelan, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.9744/jmp.5.1.1-8>
- Stenmarck, A., Jensen, Carl., Quested, Tom., Moates, Graham., Buksti, Michael., Cseh, B., Juul, Selina., Parry, Andrew., Politano, Alessandro., Redlingshofer, Barbara., Scherhauser, Silvia., Silvennoinen, Kirsi., Soethoudt, Han., Zübert, Christine., & Östergren, Karin. (2016). *Estimates Of European Food Waste Levels*. Fusions Eu Project, 79.
- Sudirman. (2022). *Model Implementasi Food Waste Management Di Goedang Kopi Ampenan Coffee And Resto Mataram NTB*. Politeknik Negeri Bali
- Sugandi, Y. B. W. (2024). *Akomodasi Dan Restoran*. PT Literasi Nusantara Abadi Grup. <https://ipusnas2.perpusnas.go.id/>
- Tajeddini, K., Walle, A. H., & Denisa, M. (2017). Enterprising Women, Tourism, And Development: The Case Of Bali. *International Journal Of Hospitality And Tourism Administration*, 18(2), 195–218. <https://doi.org/10.1080/15256480.2016.1264906>
- Tanjung, Z. P., Sofiana Tambunan, Y., Lubis, R. H., Tinggi, S., Al, I. E., & Sibolga, W. (2023). *Penerapan Metode Fifo Dan Metode Lifo Dalam Menjaga Efektivitas Persediaan Pupuk (Studi Kasus Pt. Cahaya Pelita Andhika) Kabupaten Tapanuli Tengah*. Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Manajemen, 1(1).
- Tripadvisor. (2024). *Restoran Terpopuler Di Pecatu*. [https://www.tripadvisor.co.id/Restaurant\\_Review-g1380108-d11998448-Reviews-Suka\\_Espresso-Pecatu\\_Bukit\\_Peninsula\\_Bali.html](https://www.tripadvisor.co.id/Restaurant_Review-g1380108-d11998448-Reviews-Suka_Espresso-Pecatu_Bukit_Peninsula_Bali.html)
- Utama, A. S. P., Tambunan, W., & Fathimahhayati, L. D. (2020). *Analisis Human Error Pada Proses Produksi Keramik Dengan Menggunakan Metode Heart Dan Sherpa*. Jurnal Intech Teknik Industri Universitas Serang Raya, 6(1), 12–22. <https://doi.org/10.30656/intech.v6i1.2114>
- Williandani, M., Tambunan, I. B., Nelson, R., & Gaol, L. (2022). *Tinjauan Tentang Tugas Dan Tanggung Jawab Greeter Pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan*. Jurnal Akomodasi Agung, 2.
- Wilyanto, A., Julia Renaldi, A., Valentina, E., & Melinda, R. (2023). *Analysis Of The Implementation Of Operational Risk Management In Vegetarian Culinary Business*. *Journal Of Management Science (Jmas)*, 6(1), 38–46. [www.exsys.iocspublisher.org/index.php/jmas](http://www.exsys.iocspublisher.org/index.php/jmas)

Zetli, S. (2021). *Analisis Human Error Dengan Pendekatan Metode Sherpa dan Heart Pada Produksi Batu Bata UKM Yasin*. Jurnal Intech Teknik Industri Universitas Serang Raya, 7(2), 147–156.  
<https://doi.org/10.30656/intech.v7i2.3934>



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI