

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI 3R DALAM PENGELOLAAN
FOOD WASTE DI RESTORAN BAYSIDE
HOTEL AMBER LOMBOK BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

M. Hidayatul Hamdi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI
IMPLEMENTASI 3R DALAM PENGELOLAAN
FOOD WASTE DI RESTORAN BAYSIDE
HOTEL AMBER LOMBOK BEACH RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

M. Hidayatul Hamdi
NIM 2315854016

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI 3R DALAM PENGELOLAAN
FOOD WASTE DI RESTORAN BAYSIDE
HOTEL AMBER LOMBOK BEACH RESORT**

**Skripsi ini Diusulkan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**M. Hidayatul Hamdi
NIM 2315854016**

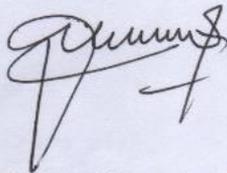
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**IMPLEMENTASI 3R DALAM PENGELOLAAN
FOOD WASTE DI RESTORAN BAYSIDE
HOTEL AMBER LOMBOK BEACH RESORT**

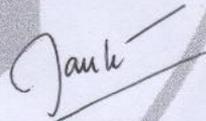
Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada Agustus 2024

Pembimbing I,

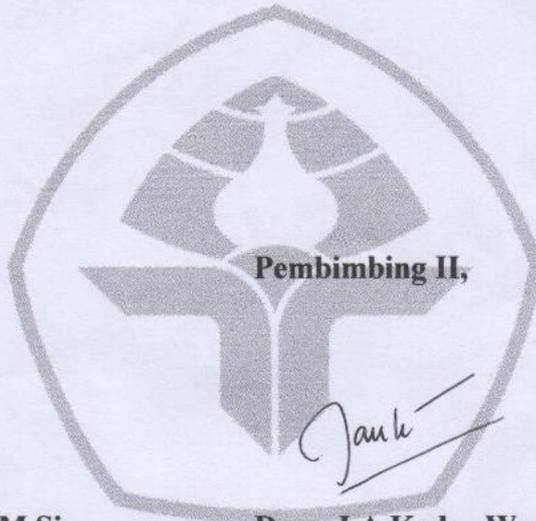


**I Ketut Suarta, SE., M.Si.
NIP. 196309151990031002**

Pembimbing II,



**Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par
NIP. 196405011990112001**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata

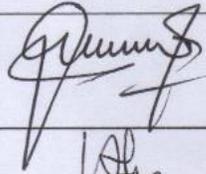
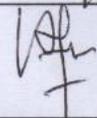
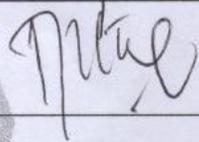


**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 1984090982008122004**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:
**Implementasi 3R Dalam Pengelolaan *Food Waste* di Restoran Bayside
Hotel Amber Lombok Beach Resort**

Yang disusun oleh **M. Hidayatul Hamdi (NIM 2315854016)** Telah dipertahankan dalam
Sidang Skripsi di depan Tim Penguji pada hari Selasa Tanggal 13 Agustus 2024

	Nama Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Ketut Suarta, SE., M.Si.	
Anggota	Dr. Ni Gusti Nym. Suci Murni, M.Par.	
Anggota	Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



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

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : M. Hidayatul Hamdi
NIM : 2315854016
Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

IMPLEMENTASI 3R DALAM PENGELOLAAN *FOOD WASTE* DI RESTORAN BAYSIDE HOTEL AMBER LOMBOK BEACH RESORT

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, 13 Agustus 2024



M. Hidayatul Hamdi

ABSTRAK

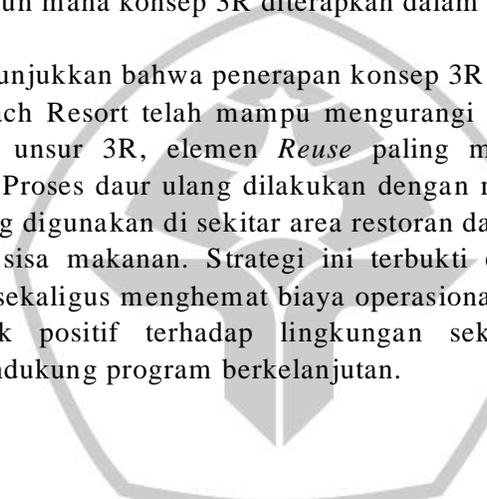
Hamdi, M. Hidayatul. (2024). *Implementasi 3R Dalam Pengelolaan food waste di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort*, Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh pembimbing I: I Ketut Suarta, SE., M.Si., dan Pembimbing II: Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par.

Kata Kunci: 3R, *Food Waste*, Pengolahan Kembali.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi konsep 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) dalam pengolahan *food waste* di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort. Pendekatan ini diharapkan dapat mengurangi dampak lingkungan serta meningkatkan efisiensi operasional restoran. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang diperoleh dianalisis secara mendalam untuk menggambarkan sejauh mana konsep 3R diterapkan dalam pengelolaan *food waste*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan konsep 3R di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort telah mampu mengurangi volume *food waste* secara signifikan. Diantara unsur 3R, elemen *Reuse* paling mendominasi dalam upaya penggunaan limbah. Proses daur ulang dilakukan dengan mengolah limbah makanan menjadi kompos yang digunakan di sekitar area restoran dan hotel, serta menciptakan hidangan baru dari sisa makanan. Strategi ini terbukti efektif dalam mengurangi dampak lingkungan sekaligus menghemat biaya operasional. Selain itu, implementasi ini juga berdampak positif terhadap lingkungan sekitar dengan mengurangi pencemaran dan mendukung program berkelanjutan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Hamdi, M. Hidayatul. (2024). *Implementasi 3R Dalam Pengelolaan food waste di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort*, Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali

This Undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: I Ketut Suarta, SE., M.Si., and Supervisor II: Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par.

Keywords: 3R, Food Waste, Reuse

This study aims to analyze the implementation of the 3R concept (Reduce, Reuse Recycle) in managing food waste at the Bayside Restaurant Hotel Amber Lombok Beach Resort. This approach is expected to reduce environmental impact and enhance the restaurant's operational efficiency. The study employs a descriptive qualitative method, utilizing data collection techniques such as observation, interviews, and documentation. The data obtained were analyzed in-depth to illustrate the extent to which the 3R concept is applied in food waste management.

The result show that the implementation of the 3R concept at Bayside Restaurant Hotel Amber Lombok Beach Resort has significantly reduced the volume of *food waste*. Among the 3R elements, the Reuse aspect is the most dominant in utilizing waste. The recycling process involves converting food waste into compost used around the restaurant and hotel area, as well as creating new dishes from leftover food. This strategy has proven effective in reducing environmental impact while also saving operational costs. Furthermore, this implementation has positively impacted the surrounding environment by reducing pollution and supporting sustainability programs.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan ramhat-Nya, skripsi yang berjudul “Implementasi 3R dalam Pengelolaan Food Waste di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

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

1. I Nyoman Abdi, S.E., M. eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par.sebagai Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas yang memadai serta membantu kelancaran perkuliahan di Jurusan Pariwisata.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan selama mengikuti proses perkuliahan di Jurusan Pariwisata.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E, M.M. sebagai Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah membantu mengarahkan mengenai pedoman penulisan serta membantu kelancaran dalam proses penulisan skripsi ini.
5. Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H. sebagai Koordinator Recognisi Pembelajaran Lampau yang telah membantu dan mengarahkan guna kelancaran dalam proses perkuliahan di Jurusan Pariwisata.
6. I Ketut Suarta, S.E., M.Si. sebagai dosen pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan dan saran kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
7. Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par. sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan saran dan bimbingan dalam menyusun skripsi ini.

8. Seluruh Dosen Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
9. *General Manager, Restoran Manager, Head Chef, Chief Steward* dan seluruh karyawan di Restoran *Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort*, Mataram, 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 penelitian ini. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca.



Badung, 13 Agustus 2024

M. Hidayatul Hamdi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

COVER	ii
COVER	iii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Restoran	7
2.1.2 Sampah.....	11
2.1.3 Food Waste	15
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	23
3.2 Objek Penelitian	23
3.3 Identifikasi Variabel	24
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	24
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	29

3.5.1 Jenis Data	29
3.5.2 Sumber Data	29
3.6 Teknik Penentuan Informan	31
3.7 Metode Pengumpulan Data	31
3.7.1 Observasi	31
3.7.2 Wawancara	33
3.7.3 Dokumentasi.....	33
3.8 Analisis Data	34
BAB IV PEMBAHASAN.....	35
4.1. Gambaran Umum Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort.....	35
4.1.1 Fasilitas Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort	35
4.1.2 Struktur Organisasi dan Job Description di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort.....	41
4.2. Hasil dan Pembahasan	46
4.2.1 Implementasi penerapan konsep 3R dalam pengelolaan <i>food waste</i> di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort ?	46
4.2.2 Strategi 3R yang memiliki peran dominan dalam pengelolaan <i>food waste</i> di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort.....	55
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	62
5.1 Simpulan	62
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA.....	66
DAFTAR LAMPIRAN	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Bar di Bayside Restaurant	36
Gambar 4. 2 Bayside Restaurant	37
Gambar 4. 3 Poolside Bayside Restaurant	38
Gambar 4. 4 Room Service Bayside Restaurant	39
Gambar 4. 5 Toilet Bayside Restaurant	40
Gambar 4. 6 Struktur Organisasi Restaurant Bayside	41
Gambar 4. 7 Breakfast Buffet	47
Gambar 4. 8 Food Waste dari Sisa Makanan Tamu	48



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel	25
Tabel 4. 1 Menu Makanan Restoran Bayside	49
Tabel 4. 2 Menu Minuman Restoran Bayside.....	50



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Tentang Pengelolaan Food Waste68
Lampiran 2 Daur Ulang dan 3R di Restoran68



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food waste atau limbah pangan merupakan fenomena masalah global yang signifikan, dengan sepertiga dari seluruh makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia di dunia terbuang setiap tahunnya. Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO, 2017) mengenai *food waste* menunjukkan bahwa ini adalah masalah global yang signifikan dengan dampak luas. Sekitar 1,3 miliar ton makanan terbuang setiap tahunnya. Sedangkan berdasarkan penelitian lain dari *Economist Intelligent Unit* (EIU, 2016) fenomena *food waste* cenderung semakin meningkat setiap tahunnya. Berdasarkan *Food Waste Reduction Alliance* (FWRA, 2014), menyoroti jenis *food waste* yang terjadi ditahap manufaktur, ritel, dan restoran. mereka menekankan kerugian ekonomi yang ditimbulkan oleh *food waste*, selain dampak lingkungan dan sosial yang telah di bahas oleh FAO. Selain itu, dengan upaya bersama dari semua pihak, pengurangan *food waste* dan penanganan yang tepat dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi ekonomi, sosial, dan lingkungan (Thyberg & Tonjes, 2016). Hal ini merupakan masalah serius yang memengaruhi keberlanjutan ekonomi dan lingkungan. Dalam konteks perlindungan lingkungan, penting untuk mengeksplorasi solusi yang memungkinkan daur ulang dan pengelolaan limbah restoran dengan cara yang efisien dan berkelanjutan. Daur ulang limbah restoran dapat membantu mengurangi dampak negatifnya terhadap lingkungan. Selain itu, dengan adanya sistem pengelolaan limbah yang baik, dapat

dihasilkan produk sampingan yang bernilai ekonomi seperti pupuk organik atau energi terbarukan. Sulistyorini (2017) menyampaikan bahwa pengelolaan sampah dapat dilakukan dengan menjadikannya kompos. Salah satu solusi adalah mengompos sampah. Kompos merupakan hasil penguraian bahan organik yang dapat digunakan sebagai pupuk organik.

Dari data *Food and Agriculture Organization* (FAO, 2018), Indonesia dengan populasi terbesar keempat di dunia (273 juta penduduk) membuang 13 juta ton makanan per tahun. Jumlah ini setara dengan kebutuhan pangan bagi 28 juta penduduk atau 11% populasi Indonesia. Menurut (Yulia, 2019), Indonesia sendiri menempati peringkat kedua sebagai penghasil *food waste* terbesar di dunia setelah Arab Saudi, dengan estimasi sekitar 300 kg *food waste* per kapita setiap tahun. Hal ini memperburuk kondisi dimana sekitar 13,5% dari total penduduk Indonesia menderita kelaparan. Meskipun demikian, Indonesia masih memiliki jumlah *food waste* yang tinggi, mencapai 300 kg per orang setiap tahun, menempatkannya sebagai peringkat kedua di dunia dalam kategori besar *food waste*. Dari data Bappenas (Indonesia, 2021), kerugian ekonomi akibat *food waste* di Indonesia selama periode 2000-2019 diperkirakan mencapai 213-551 triliun rupiah per tahun atau setara 4-5% dari PDB Indonesia. *Food waste* tidak hanya merupakan masalah moral, tetapi juga memiliki dampak ekonomi yang signifikan, termasuk biaya produksi, transportasi, dan penyimpanan makanan yang terbuang. Beberapa faktor yang menyebabkan *food waste* antara lain kurangnya infrastruktur penyimpanan dan transportasi yang memadai, kebiasaan masyarakat dalam membeli makanan berlebihan, dan kurangnya edukasi tentang pentingnya menjaga ketahanan pangan.

Di Indonesia, merupakan masalah yang serius juga. Penyebabnya meliputi kebiasaan konsumsi yang berlebihan, persiapan makanan yang tidak tepat, kurangnya infrastruktur pengolahan makanan yang memadai, serta kurangnya kesadaran akan pentingnya mengurangi *food waste*. Dikutip dari jurnal salah satu ahli Hapsara, V. (2021), restoran merupakan salah satu penyumbang terbesar limbah makanan. Sebagian besar restoran, sekitar 80%, belum memiliki sistem pengolahan makanan yang baik, hanya sebagian kecil restoran, sekitar 20% yang mengolah limbah makanan menjadi kompos atau pakan ternak. Salah satu karya dari (Suyoto, 2018) yang memberikan informasi yang lengkap dan komprehensif tentang fenomena gerakan mengelola sampah, pengelolaan sampah yang baik, strategi pengelolaan sampah serta contoh-contoh *best practices* dari berbagai daerah di Indonesia yang telah berhasil mengelola sampah dengan baik. *Food waste* yang di produksi di dihotel terlebih dahulu baru turun ke restoran dan ditangani penanganannya.

Salah satu kota pariwisata utama di Indonesia adalah Kota Mataram, Lombok, dengan pertumbuhan ekonomi yang signifikan (Sudirman et al., 2022). Ini ditandai dengan banyaknya restoran, kafe, hotel, pusat perbelanjaan, dan tempat wisata lainnya yang bermunculan. Akan tetapi, seperti diketahui, seiring dengan pertumbuhan jumlah ini, meningkat potensi untuk terjadinya korban, salah satunya adalah jumlah limbah yang semakin tinggi, terutama limbah berupa sisa makanan. Sejumlah produksi limbah ini membawa berbagai masalah, terutama dalam hal pencemaran lingkungan dan produksi nilai estetika. Karena bagian dari limbah yang

berasal dari sektor kuliner adalah salah satu limbah terbesar yang perlu dicari potensinya dalam pemanfaatan dan pengolahan lebih lanjut.

Restoran Bayside yang merupakan salah satu restoran yang bergerak di bidang makanan dan minuman (*food and Beverage*) yang berlokasi di daerah Lombok, NTB. Penerapan konsep 3R (*Reduce, Reuse, recycle*) dalam pengelolaan *food waste* di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort menjadi strategi yang perlu dioptimalkan. Restoran Bayside di Hotel Amber Lombok Beach Resort sebagai bagian dari industri perhotelan yang berkembang di Lombok, menghadapi tantangan serupa. Setiap hari, restoran ini menghasilkan jumlah limbah makanan yang tidak sedikit, yang jika tidak dikelola dengan baik, dapat menimbulkan dampak negatif baik secara ekonomi maupun lingkungan. Mengingat tingginya tingkat produksi limbah makanan, perlu adanya upaya yang sistematis dan berkelanjutan untuk mengelola *food waste* dengan lebih efektif. Berdasarkan permasalahan itulah penelitian ini dilaksanakan dengan judul “Implementasi 3R dalam Pengelolaan *Food Waste* di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort”.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana implementasi 3R dalam pengelolaan *food waste* di Restoran Bayside Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort ?
2. Manakah unsur 3R yang paling mendominasi dalam pengelolaan *food waste* di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Untuk menganalisis implementasi 3R dalam pengelolaan *food waste* di Restoran Bayside Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort.
2. Untuk menganalisis unsur 3R yang paling mendominasi dalam pengelolaan *food waste* di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis penelitian ini adalah memperkaya literatur, memperkuat teori, serta mengembangkan model baru dalam pengelolaan limbah makanan di sektor perhotelan yang dapat memperdalam pemahaman ilmiah dan mendukung penelitian lanjutan. Manfaat teoritis tersebut diharapkan tidak hanya berkontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang manajemen limbah makanan dan industri perhotelan, tetapi juga memberikan dasar yang kuat untuk kebijakan dan praktik yang lebih efektif dan berkelanjutan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Manfaat Bagi Penulis

Penelitian ini memberikan manfaat praktis bagi penulis dalam meningkatkan kemampuan analisis dan pemahaman mengenai implementasi konsep 3R dalam pengelolaan limbah makanan di industri *food and Beverage*, khususnya dalam mengidentifikasi dan memecahkan masalah lingkungan yang relevan.

2. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini berkontribusi terhadap Politeknik Negeri Bali sebagai institusi pendidikan yang aktif dalam penelitian lingkungan dan keberlanjutan, serta dapat menjadi referensi bagi penelitian serupa di masa mendatang.

3. Manfaat Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini memberikan manfaat langsung bagi perusahaan, khususnya Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort, dalam upaya meningkatkan efisiensi pengelolaan limbah makanan dan mengurangi dampak lingkungan, sehingga mendukung praktis bisnis yang lebih berkelanjutan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai implementasi 3R dalam pengelolaan *food waste* di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort, terdapat sejumlah kesimpulan dan saran sebagai berikut.

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort, dapat disimpulkan bahwa implementasi daur ulang dan pembuangan sampah di restoran ini sudah mulai berjalan, namun belum mencapai tingkat optimal. Dari rumusan masalah pertama menunjukkan bahwa upaya pengelolaan *food waste* melalui implementasi program “3R” (*Reduce, Reuse, Recycle*) masih menghadapi beberapa kendala. Meskipun restoran ini telah menerapkan pemisahan sampah organik dan non-organik serta menggunakan teknologi tertentu untuk pengelolaan limbah, tantangan seperti kurangnya kesadaran karyawan dan infrastruktur yang tidak memadai masih menjadi hambatan. Hal ini menunjukkan bahwa program daur ulang di restoran ini masih memerlukan penguatan lebih lanjut.

Lebih lanjut, terkait dengan permasalahan kedua, peneliti menyoroti unsur 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) memiliki peran paling dominan dalam tahapan operasional dalam upaya pengelolaan *food waste*. Penerapan elemen *reuse* dalam pengolahan limbah makanan di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach

Resort terbukti efektif dalam mengurangi volume limbah limbah yang dihasilkan. Implementasi ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan efisiensi operasional dan penghematan biaya, tetapi juga mendukung keberlanjutan lingkungan dengan mengurangi jejak karbon dan tekanan pada sumber daya alam. Kesadaran dan pelatihan staf memainkan peran penting dalam keberhasilan strategi ini, yang melibatkan seluruh karyawan dalam proses pengelolaan limbah dengan pemahaman yang mendalam tentang pentingnya konsep *reuse*. Secara keseluruhan, strategi 3R, khususnya elemen *reuse* terbukti memberikan dampak positif yang signifikan baik dari segi lingkungan maupun ekonomi bagi restoran, sekaligus memperkuat komitmen mereka terhadap praktik bisnis yang berkelanjutan. Meskipun Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort telah mengadopsi beberapa strategi, seperti perencanaan menu yang cermat dan pengaturan porsi yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan. Namun, penerapan program donasi makanan sebagai bagian dari strategi pengelolaan *food waste* masih memerlukan perbaikan dalam aspek logistik dan koordinasi. Keseluruhan upaya ini menunjukkan bahwa meskipun ada langkah-langkah yang telah diambil, efektivitasnya masih bisa ditingkatkan melalui evaluasi dan penyesuaian yang lebih mendalam.

Secara keseluruhan, simpulan dari penelitian ini adalah bahwa Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort telah menunjukkan komitmen dalam pengelolaan *food waste* melalui strategi implementasi program 3R dan penerapan praktik daur ulang. Namun, untuk mencapai hasil yang lebih maksimal, restoran perlu mengatasi kendala-kendala yang ada dengan memperbaiki infrastruktur, meningkatkan kesadaran karyawan, dan memperkuat sistem operasional dalam

penanganan limbah makanan. Dengan demikian, restoran ini dapat mencapai tujuan keberlanjutan yang lebih baik dan berkontribusi lebih besar terhadap lingkungan yang lebih bersih dan sehat.

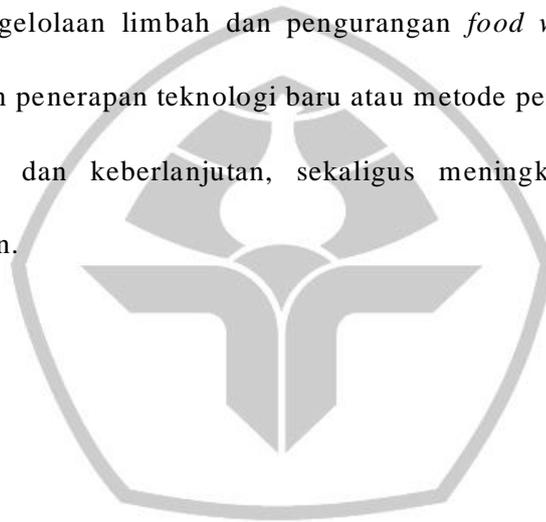
5.2 Saran

Sebagai tindak lanjut dari temuan ini, beberapa saran dapat diberikan untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan limbah di Restoran Bayside Hotel Amber Lombok Beach Resort. Pertama, terkait tentang daur ulang dengan strategi implementasi program 3R dan pengolahan limbah dalam mengurangi *food waste*, restoran harus meningkatkan kesadaran karyawan mengenai pentingnya praktik daur ulang dan pengolahan limbah yang tepat. Pelatihan berkala dan kampanye internal dapat membantu meningkatkan pengetahuan dan partisipasi karyawan dalam program daur ulang. Selain itu, perlu adanya investasi dalam infrastruktur yang memadai, seperti penyediaan tempat sampah terpisah yang lebih banyak dan penyesuaian tata letak yang mendukung pemisahan limbah yang efektif.

Kedua, terkait dengan unsur 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) memiliki peran paling dominan dalam tahapan operasional dalam upaya pengelolaan *food waste*, restoran perlu mengevaluasi dan memperbaiki tahapan operasional dalam penanganan *food waste*. Disarankan untuk memperkuat pelatihan dan kesadaran bagi seluruh staf, termasuk pengelanaan inovasi baru dalam konsep *reuse*. Selain itu, evaluasi berkala terhadap implementasi strategi 3R untuk memastikan adaptasi yang cepat terhadap perubahan kebutuhan operasional dan lingkungan. Evaluasi rutin terhadap perencanaan menu dan pengaturan porsi harus dilakukan untuk memastikan bahwa

produksi makanan sesuai dengan permintaan pelanggan, sehingga mengurangi jumlah limbah yang dihasilkan. Selain itu, restoran juga perlu memperbaiki program donasi makanan dengan memperkuat koordinasi logistic dan menjalin kerjasama yang lebih baik dengan organisasi sosial. Langkah-langkah ini akan membantu memastikan bahwa sisa makanan yang layak konsumsi dapat didistribusikan dengan cepat dan efisien kepada mereka yang membutuhkan.

Terakhir, saran umum dari penelitian ini adalah agar restoran melakukan inovasi dalam pengelolaan limbah dan pengurangan *food waste*. Restoran bisa mempertimbangkan penerapan teknologi baru atau metode pengelolaan yang lebih ramah lingkungan dan keberlanjutan, sekaligus meningkatkan reputasi dan kepuasan pelanggan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo, M. W. (2018). *Professional Waiter*. Chama Digit.
- Bank, T. W. (2018). *What a Waste 2.0: A Global Assessment of Solid Waste Management to 2050*. The World Bank.
- Bintarti, S. W. (2015). *Manajemen Sampah: Konsep, Strategi, dan Implementasi*. Pustaka Pelajar.
- Chaerul, M., & Zatadini, S. U. (2020). Perilaku Membuang Sampah Makanan dan Pengelolaan Sampah Makanan di Berbagai Negara: Review. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 18(3), 455–466.
- Colicchio, T. (2019). *Think Like a Chef: Become a Master of Flavor and Execution*. HarperCollins.
- EIU. (2016). *Food loss and food waste*. The Intelligence Unit. <http://perspectives.eiu.com/sustainability/foodsustainability-index-2016/infographic/food-lossand-waste>
- FAO. (2018). *SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction*. FAO. <http://www.fao.org/savefood/resources/keyfindings/en/>
- Food, & of the United Nations, A. O. (2017). *Key facts on food loss and waste you should know!*
- FWRA. (2014). *Analysis of U.S. food waste among food manufactures, retailers, and restaurants*. Food Waste Reduction Alliance. https://www.foodwastealliance.org/wpcontent/uploads/2014/11/FWRA_BSR_Tier3_FINAL.pdf
- Hapsara, V. (2021). *Pengolahan limbah makanan pada restoran di Jakarta= Food waste management at restaurants in Jakarta*. Universitas Pelita Harapan.
- Hermanu, B. (2022). Pengelolaan limbah makanan (food waste) berwawasan lingkungan environmentally friendly food waste management. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 1–11.
- Indonesia, B. P. P. (2021). *Laporan kajian food loss dan food waste di indonesia*.
- Kasavana, M. (2016). *Restaurant Operations: A Manager's Manual*. John Wiley & Sons.
- Laurentiis, V. De. (2019). Food waste: A multi-perspective analysis for a multi-stakeholder approach. *International Journal of Hospitality and Tourism*

Administration, 19(2), 372–389.

Mariani, J. F. (2017). *The Restaurant Man's Guide to Profitability*. John Wiley & Sons.

Prof.Dr.Sugiyono. (2015). *Metode_Penelitian_Pendidikan_Sugiyono_20.pdf* (pp. 47–281).

Purohit, D., & Upadhyay, P. P. (2019). Organic Waste Management: A Review on Green Initiatives. *Journal of Scientific and Engineering Research*, 6(1), 287–295.

Robertson, I. S., & Steel, G. A. (2015). *Foodservice and Hospitality Management: Principles and Practices*. SAGE Publications.

Stenmarck, Å., Jensen, C., Quedsted, T., Moates, G., Buksti, M., Cseh, B., Juul, S., Parry, A., Politano, A., & Redlingshofer, B. (2016). *Estimates of European food waste levels*. IVL Swedish Environmental Research Institute.

Sudirman, S., Suarta, I. K., & Bagiastuti, N. K. (2022). *Model Implementasi Food Waste management di Goedang Kopi Ampenan Coffee and Resto Mataram NTB*. Politeknik Negeri Bali.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Gabungan*. Alfabeta.

Sulistiyorini, L. (n.d.). Pengelolaan Sampah dengan Cara Menjadikannya Kompos. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Unair*, 2(1), 3951.

Suyoto, B. (2018). *Fenomena Gerakan Mengelola Sampah*. PT Prima Infosarana Media.

Thyberg, K. L., & Tonjes, D. J. (2016). Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. *Resources, Conservation and Recycling*, 106, 110–123.

V. De Laurentiis S. Corrado, S. S., & Lettieri, P. (2018). Food waste footprint: Methods, assessment, and perspectives. *Journal of Cleaner Production*, 182, 978–991.

Walker, R. W. (2014). *The Restaurant Manager's Handbook*. John Wiley & Sons.

Yulia, E. (2019). *Jumlah Orang Kelaparan Meningkat*.