

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI 3R DALAM MANAJEMEN FOOD WASTE
PADA FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
UNTUK MENDUKUNG SUSTAINABILITY
DI HOTEL W BALI SEMINYAK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Dodik Wardika

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

ABSTRAK

Wardika, I Komang Dodik (2025), Implementasi 3R dalam Manajemen *Food Waste* Pada *Food & Beverage Department* untuk Mendukung *Sustainability* Di Hotel W Bali Seminyak, Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M., Par dan Pembimbing II: Drs. I Ketut Suarja, M.Si

Kata Kunci: Implementasi, 3R, *Food & Beverage Department*, *Sustainability*

Penelitian ini membahas tentang implementasi *Reduce, Reuse, Recycle* (3R) pada *food & beverage department* untuk mendukung *sustainability* di Hotel W Bali Seminyak. Penentuan informan sebagai sumber data dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *purposive sampling* dengan informan sebanyak 4 orang. Teknik analisis data menggunakan deskriptif kualitatif untuk mengetahui implementasi 3R mempunyai peranan untuk mendukung *sustainability* atau tidak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi 3R belum optimal dalam memperhatikan indikator sehingga belum maksimal mengimplementasikan 3R untuk mendukung *sustainability*. Hal ini dapat dilihat dari adanya 2 indikator dari dimensi *recycle* belum terimplementasi namun masih dalam tahap perencanaan. Meskipun demikian, 3R terbukti setiap indikatornya mempunyai peranan untuk mendukung *sustainability*. Implementasi 3R berdampak pada aspek keberlanjutan lingkungan, aspek keberlanjutan ekonomi dan aspek keberlanjutan sosial.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Wardika, I Komang Dodik (2025), Implementation of 3R in Food Waste Management in the Food & Beverage Department in Supporting Sustainability at Hotel W Bali Seminyak, Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This thesis has been approved and examined by Advisor I: I: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M., Par. and Advisor II: Drs. I Ketut Suarja, M.Si.

Keywords: *Implementation, 3R, Food & Beverage Department, Sustainability*

This study discusses the implementation of Reduce, Reuse, Recycle (3R) in the food & beverage department to support sustainability at Hotel W Bali Seminyak. The determination of informants as data sources in this study was carried out by purposive sampling technique with 4 informants. The data analysis technique uses qualitative descriptives to find out whether the implementation of 3R has a role to support sustainability or not. The results of the study show that the implementation of 3R has not been optimal in paying attention to indicators so that it has not been optimally implemented 3R to support sustainability. This can be seen from the existence of 2 indicators of the recycle dimension that have not been implemented but are still in the planning stage. Nevertheless, the 3R is proven that each indicator has a role to support sustainability. The implementation of 3R has an impact on environmental sustainability, economic sustainability aspects, and social sustainability aspects.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Masalah Penelitian.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.2.1 Manfaat Teoritis	4
1.2.2 Manfaat Praktis	5
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Implementasi	6
2.1.2 Manajemen	7

2.1.3	Food Waste	8
2.1.4	Reduce, Reuse, Recycle (3R).....	11
2.1.5	Food & Beverage Department	13
2.1.6	Sustainability.....	15
2.1.7	Hotel.....	17
2.2	Penelitian Terdahulu	20
BAB III METODE PENELITIAN.....		26
3.1	Lokasi dan Periode Penelitian	26
3.2	Objek Penelitian.....	26
3.3	Identifikasi Variabel.....	27
3.4	Definisi Operasional Variabel.....	27
3.5	Jenis Data dan Sumber Data	29
3.5.1	Jenis Data.....	29
3.5.2	Sumber Data.....	30
3.6	Penentuan Informan.....	30
3.7	Teknik Pengumpulan Data.....	31
3.7.1	Observasi	31
3.7.2	Wawancara	32
3.7.3	Dokumentasi	32
3.8	Teknik Analisis Data.....	33
3.8.1	Teknik Analisis Deskriptif Kualitatif.....	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		36
4.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	36
4.1.1	Sejarah Hotel W Bali Seminyak.....	37
4.1.2	Fasilitas Hotel W Bali Seminyak.....	38
4.1.3	Struktur Organisasi Food & Beverage Department	49
4.1.4	Job Description	49
4.2	Penyajian Hasil Penelitian	54
4.2.1	Implementasi Reduce, Reuse, Recycle (3R) pada Food & Beverage Department di Hotel W Bali Seminyak.....	55
4.2.2	Peranan Implementasi Reduce, Reuse, Recycle (3R) untuk Mendukung Sustainability.....	72
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		86

5.1	Simpulan.....	86
5.2	Saran	87
DAFTAR PUSTAKA		88
LAMPIRAN.....		92



DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Sampah Makanan (Food Waste) tahun 2022 & 2023 di Hotel W Bali Seminyak	3
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel	27
Tabel 4. 1 Great Room W Bali Seminyak	47
Tabel 4. 2 Standar Prosedur Kualitas Bahan Makanan W Bali Seminyak.....	57



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Logo Hotel W Bali Seminyak	36
Gambar 4. 2 Extreme WOW Suite (E-WOW Suite).....	39
Gambar 4. 3 Fire Restaurant	43
Gambar 4. 4 Away Spa	45
Gambar 4. 5 Struktur Organisasi Food & Beverage Product.....	49
Gambar 4. 6 Standar FIFO (First In First Out)	59
Gambar 4. 7 Pembersihan Area Dapur.....	60
Gambar 4. 8 Standard Portion.....	62
Gambar 4. 9 Pre Consumer Waste	63
Gambar 4. 10 Post Consumer Waste	63
Gambar 4. 11 Probably Avoidable Waste.....	64
Gambar 4. 12 Avoidable Food Waste.....	65
Gambar 4. 13 Unavoidable Food Waste.....	66
Gambar 4. 14 Pengambilan Sisa Makanan Oleh SOS	68
Gambar 4. 15 Tempat Pengolahan Sampah Makanan Menjadi Pupuk Organik...	71
Gambar 4. 16 Tempat Pembuangan Sampah Makanan dan Form Pendataan Sampah.....	73
Gambar 4. 17 Disposal Area	75
Gambar 4. 18 Kunjungan dan Pemberian Sumbangan Kepada Panti Asuhan.....	77
Gambar 4. 19 Model Implementasi 3R untuk Mendukung Sustainability di Hotel W Bali Seminyak	78

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	92
Lampiran 2 Transkrip Jawaban Wawancara.....	95
Lampiran 3 Lampiran Dokumentasi Penelitian	128
Lampiran 4 Surat Permohonan Data	131
Lampiran 5 Surat Ijin Penelitian	132



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata memiliki dampak positif, seperti terbukanya lapangan pekerjaan, meningkatkan pendapatan masyarakat dan pemerataan pembangunan. Industri pariwisata ini juga menimbulkan permasalahan terhadap kerusakan lingkungan yang berakibat kepada turunnya kesejahteraan masyarakat. Kerusakan lingkungan yang diakibatkan dari industri pariwisata seperti timbulnya polusi baik udara dan air, serta akumulasi sampah yang dihasilkan oleh kegiatan industri pariwisata itu sendiri (Siregar, 2019)

Hotel berkontribusi terhadap kerusakan lingkungan karena hotel menghasilkan sampah dalam kegiatan industri pariwisata. Hampir 50 persen dari total sampah yang dihasilkan oleh hotel berasal dari operasional *kitchen* berupa limbah makanan (*food waste*). Sebagai produsen makanan terbesar, kegiatan operasional *kitchen* memproduksi *food waste* dalam jumlah yang signifikan setiap harinya. Hal tersebut dihasilkan melalui proses pemilihan kualitas, pengolahan bahan makanan serta penyajian makanan (Maduhu & Makori, 2019)

Food & beverage department mempunyai tanggung jawab terhadap pemilihan kualitas dan pengolahan bahan makanan dalam operasional *kitchen*. Proses tersebut meliputi penyimpanan makanan, persiapan bahan, pengolahan bahan sampai siap disajikan kepada tamu, dalam proses pengolahan, bahan makanan, apabila bahan makanan tersebut mempunyai kualitas yang tidak sesuai

dengan standarisasi, maka akan dipilah sesuai dengan jenis sampah makanan (Siaputra et al., 2019)

Banyaknya sampah makanan yang dihasilkan oleh hotel, maka pihak hotel harus mampu melakukan manajemen sampah makanan dalam mendukung konsep *sustainability* untuk mencegah dampak *food waste* terhadap lingkungan. *Sustainability* mempunyai arti mempertahankan kesejahteraan dalam lingkup waktu yang cukup panjang. Upaya yang dapat dilakukan oleh hotel adalah memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana serta mengusung tiga pilar utama dalam *sustainability*, yaitu aspek keberlanjutan lingkungan, aspek keberlanjutan ekonomi, dan aspek keberlanjutan sosial (Correia, 2019)

W Bali Seminyak yang terletak di kawasan Seminyak, Badung, Bali telah mengusung konsep *sustainability*, dalam mengelola kegiatan operasionalnya untuk menjaga kelestarian lingkungan. *Reduce, Reuse, Recycle* (3R) merupakan salah satu kegiatan yang telah diterapkan. Konsep 3R yaitu dengan cara melakukan perencanaan pembelian bahan makanan dengan baik, pemanfaatan kembali bahan dan sampah sisa makanan, serta melakukan daur ulang sampah makanan menjadi produk yang bermanfaat. Hal tersebut tentunya dapat menekan jumlah sampah makanan yang dihasilkan dan mendukung konsep *sustainability* (Salsabilla et al., 2024)

Ditengah-tengah implementasi 3R yang telah dilakukan oleh hotel dalam mendukung *sustainability*, sampah makanan yang dihasilkan tetap menunjukkan peningkatan sebagaimana hal tersebut terlihat pada tabel berikut:

Tabel 1. 1 Jumlah Sampah Makanan (*Food Waste*) tahun 2022 & 2023 di Hotel W Bali Seminyak

No	Bulan	2022	2023
		Food Waste (Kg)	Food Waste (Kg)
1	Januari	86	1.485
2	February	75	1.378
3	Maret	81	1.408
4	April	80	1.484
5	Mei	83	1.510
6	Juni	1.407	1.483
7	Juli	1.456	1.561
8	Agustus	1.532	3.071
9	September	1.559	3.040
10	Oktober	1.431	4.930
11	November	1.456	2.576
12	Desember	1.612	2.396
Total		10.858	26.322
Rata-rata		905	2.194

Sumber: Quality & Sustainability Manager W Bali Seminyak (2025)

Berdasarkan tabel 1.1 diatas, terlihat jumlah sampah makanan yang dihasilkan pada tahun 2022 mencapai 10.858 kg sedangkan pada tahun 2023 mencapai 26.322 kg, sehingga didapatkan kenaikan sebesar 15.464 kg (240%) Dengan adanya kenaikan jumlah sampah yang signifikan, terdapat implementasi 3R yang belum maksimal diimplementasikan dalam mendukung tiga aspek *sustainability*, yaitu: aspek keberlanjutan lingkungan, aspek keberlanjutan ekonomi dan aspek keberlanjutan sosial. Hotel belum sepenuhnya mengimplementasikan dimensi *recycle*, sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Implementasi 3R dalam Manajemen *Food Waste* pada *Food & Beverage Department* untuk Mendukung *Sustainability* di Hotel W Bali Seminyak”

1.2 Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah implementasi *Reduce, Reuse, Recycle* (3R) di hotel W Bali Seminyak?
2. Bagaimanakah peranan implementasi *Reduce, Reuse, Recycle* (3R) untuk mendukung *sustainability* di W Bali Seminyak?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah yang telah disampaikan, penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui implementasi *Reduce, Reuse, Recycle* (3R) di hotel W Bali Seminyak
2. Untuk menganalisis peranan implementasi dari *Reduce, Reuse, Recycle* (3R) dalam mendukung *sustainability* di W Bali Seminyak

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini mencakup aspek teoritis dan praktis, dengan penjelasan sebagai berikut:

1.2.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan literatur, terutama yang berkaitan dengan 3R. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan bagi penelitian berikutnya

1.2.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian berikutnya terkait peran 3R dalam mendukung *sustainability*, secara berkontribusi dalam memperkaya literatur di Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat berfungsi sebagai referensi dan bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam mengambil keputusan terkait pengelolaan *food waste* guna mendukung konsep *sustainability*.

3. Bagi Peneliti

Melalui penelitian ini, penulis memperoleh tambahan wawasan dan pemahaman terkait 3R, sekaligus dapat menerapkan ilmu serta teori yang telah dipelajari selama masa perkuliahan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup dan batasan penulisan ini membahas implementasi dari variabel 3R oleh staff *food & beverage department* untuk mendukung *sustainability*, dengan pengambilan data dilaksanakan di Hotel W Bali Seminyak yang berlokasi di Jalan Petitenget, Kerobokan Kelod, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Variabel yang digunakan pada penelitian ini diantaranya aspek *Reduce, Reuse, Recycle* (3R) dan *sustainability*. Ruang lingkup penelitian ini pada bagian *Food & Beverage Department*. Adapun Batasan penelitian yang digunakan adalah 3R dan *sustainability*.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis serta beberapa uraian telah dilakukan terkait dengan Implementasi 3R dalam Manajemen *Food Waste* pada *Food & Beverage Department* untuk Mendukung *Sustainability* di Hotel W Bali Seminyak, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Implementasi 3R pada *food & beverage department* yang dibagi menjadi 3 indikator yaitu: *Reduce, Reuse Recycle*. Dari total 10 indikator yang digunakan dalam implementasi 3R, 8 diantaranya telah diterapkan secara optimal dalam manajemen sampah makanan. Sementara itu, 2 diantaranya masih dalam tahap kerjasama dengan pihak ketiga dan belum dilaksanakan penerapannya. Adapun indikator yang masih dalam tahap kerjasama dengan pihak ketiga yaitu mengolah sampah makanan menjadi energi listrik berbasis ramah lingkungan yang masih dalam tahap perencanaan. Sedangkan untuk indikator yang belum terlaksana dalam dimensi *recycle* ialah mengolah sampah makanan menjadi *eco enzyme* yang dimanfaatkan menjadi pembersih serbaguna dan pembersih air
2. Dampak yang dihasilkan dari implementasi 3R pada *food & beverage department* sudah baik. Implementasi 3R dalam manajemen *food waste* memberikan dampak yang positif seperti meminimalkan dampak pariwisata terhadap lingkungan, meminimalkan pencemaran tanah, air, dan udara, mendukung aksi sosial dari sebuah komunitas, serta memastikan dampak

ekonomi yang adil dan merata. Sehingga implementasi 3R dikatakan efektif untuk mendukung *sustainability* di hotel W Bali Seminyak

5.2 Saran

Berdasarkan observasi dan wawancara dilakukan pada *food & beverage department* di hotel W Bali Seminyak, ditemukan bahwa dua indikator dari dimensi *recycle* belum terlaksana. Oleh karena itu, saran kepada pihak manajemen hotel agar memaksimalkan implementasi dari indikator *recycle* dengan cara mengolah sampah makanan menjadi sumber energi listrik yang berbasis ramah lingkungan. Pengolahan ini dapat dilakukan dengan cara melakukan kerjasama oleh beberapa pihak ketiga. Manajemen hotel juga dapat melakukan pengolahan sampah makanan menjadi sumber *eco enzyme* yang mempunyai manfaat sebagai pupuk alami bagi tumbuh-tumbuhan, cairan pembersih serbaguna, dan sebagai pembersih air. Hal tersebut dapat terealisasi dengan memberikan pelatihan kepada karyawan khususnya pada *food & beverage department*.

Kompetensi dan *skill* terhadap karyawan mengenai prosedur pengolahan bahan makanan khususnya pada *food & beverage department* harus diperhatikan. Kompetensi dan *skill* di section *butcher* harus ditingkatkan karena seperti yang kita ketahui sampah makanan tidak hanya ditimbulkan melalui perencanaan seperti pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan dengan baik, serta pengolahan sampah makanan akan tetapi kompetensi dan *skill* seorang *butcher* sangat penting. Jika seorang *butcher* keliru dalam mempersiapkan bahan makanan daging, maka hal tersebut akan menghasilkan sampah makanan serta akan mempengaruhi *cost* dari pengolahan bahan makanan

DAFTAR PUSTAKA

- Afian, T., Donny, R., & Saputra, A. (2021). INOVASI FASILITAS PERPUSTAKAAN SEKOLAH DASAR DALAM MENINGKATKAN MINAT BACA. In *Jurnal Visionary (VIS) Prodi AP UNDIKMA* (Vol. 6).
- 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.
- Correia, M. S. (2019). Sustainability: An Overview of the Triple Bottom Line and Sustainability Implementation. *International Journal of Strategic Engineering*, 2(1), 29–38. <https://doi.org/10.4018/ijose.2019010103>
- Dewilda, Y., Fauzi, M., Aziz, R., & Utami, F. D. (2023). Analysis of Food Industry Waste Management Based-On the Food Recovery Hierarchy and 3R Concept – A Case Study in Padang City, West Sumatra, Indonesia. *Journal of Ecological Engineering*, 24(7), 198–208. <https://doi.org/10.12911/22998993/164749>
- Dhian Anggraini, F., & Zidha Rahmayanti, S. (2023). STRATEGI PROMOSI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DALAM UPAYA MENARIK TAMU GUNA MENINGKATKAN PENDAPATAN DI HOTEL HORAIOS MALIOBORO. *MABHA JURNAL*, 4, 2746–8941.
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1). <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
- Fitriyana, A., Budiman, A. M., & Widyaningrum, A. (2023). IMPLEMENTASI PENDIDIKAN KARAKTER GEMAR MEMBACA DALAM MATA PELAJARAN BAHASA INGGRIS DI KELAS IV SD NEGERI REJOSARI 03. *Jurnal Ilmiah PGSD FKIP Universitas Mandir*, 9.
- Gesi, B., Laan, R., & Lamaya, F. (2019). *Manajemen dan Eklusif*.
- Harahap, N. (2020). *BUKU METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF* (Pertama). WalashriPublishing.
- Hermanu, B. (2022). Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management. In *Jurnal Agrifoodtech 1(1)*. <https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/agrifoodtech>

- Iba, Z., & Wardhana, A. (2023). *METODE PENELITIAN PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA* (M. Pradana, Ed.; Sixth Edition). CV. EUREKA MEDIA AKSARA.
- Maduhu, M. S., & Makori, F. (2019). Food Waste Management in Coastal Hotels in Tanzania. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 9(11). <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v9-i11/6541>
- Megasari, C., & Latif, S. B. (2022). Pengaruh Design Interior Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Minat Pengunjung Hotel Sotis Kemang. *Open Journal System*, 17.
- Meutia, I. (2020). *SUSTAINABILITY* (M. Adam, Ed.). CV. Latifah.
- Murdita Wulansari, D., & Fathurrahman Nurul Hakim, M. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 10(2), 2655–5433. www.crystallotushotel.com.
- Nawassyarif, Julkarnain, M., & Ananda, K. R. (2020). Sistem Informasi Pengolahan Data Ternak Unit Pelaksana Teknis Produksi dan Kesehatan Hewan Berbasis Web. *Jurnal Jinteks*, 2.
- Noviastuti, N., Agustina Cahyadi, D., & Pariwisata Dharma Nusantara Sakti Yogyakarta, A. (2020). PERAN RESERVASI DALAM MENINGKATKAN PELAYANAN TERHADAP TAMU DI HOTEL NOVOTEL LAMPUNG. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 3(1), 2597–5323. <https://jurnal.akparada.ac.id/31>
- Pahleviannur, M. R., De Grave, A., Saputra, D. N., Mardianto, D., Sinthania, D., Hafrida, L., Bano, V. O., Susanto, E. E., Mahardhani, A. J., Amruddin, Alam, M. D. S., Lisya, M., & Ahyar, D. B. (2022). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. <https://doi.org/10.31237/osf.io/jhxxw>
- Pakpahan, F. A., Prasetyo, A., Negara, S. E., Guming, K., Situmorang Ropita, F. R., Dony Sipayung, P. T., Sesilia Popy, A., Purba Bonaraja, R. P. P., Chaerul, M., Siagian Valentine, Y. I., & Rantung Joan, A. G. (2021). *Metodologi Penelitian Ilmiah* (Pertama). Yayasan Kita Menulis.
- Rizqi, R. M. (2022). Peran Manajemen Sumber Daya Manusia dalam Upaya Peningkatan Manajemen Pengetahuan. *Journal Manajemen Dan Bisnis*, 5(1), 2022. <https://jurnal.uts.ac.id>
- Salsabilla, S. P., Atyuta, B. P., & Panangian, E. S. (2024). Prinsip 3R dalam Pengelolaan Food Waste di Kota Bengkulu. *Ilmu Hukum, Sosial, Dan Humaniora*.

- Sefania Christy Rimbing, Mirjam P. Tenda, & Benny Irwan Towoliu. (2024). Implementasi Zero Foodwaste Sebagai Upaya Pengelolaan Foodloss dan Food Waste pada Restoran Gardenia Sintesa Peninsula Hotel Manado. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(4), 124–130. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i4.4057>
- 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>
- Siregar, E. S. (2019). DAMPAK INDUSTRI PARIWISATA TERHADAP KERUSAKAN LINGKUNGAN (STUDI KASUS WISATA SIBIO-BIO, AEK SABAON, KABUPATEN TAPANULI SELATAN). *Jurnal Education and Development*, 7(1). <https://news.metro24jam.com/read/2017/>
- STATE OF FOOD AND AGRICULTURE 2019 : MOVING FORWARD ON FOOD LOSS AND WASTE REDUCTION*. (2019). FOOD & AGRICULTURE ORG.
- Suprihartini, L., Rinaldi, H., Mirza Saputra, H., Tandra, R., Samuel Dendy Krisandi, dan, Administrasi Bisnis, J., Negeri Pontianak, P., & Author, C. (2023). PELATIHAN PENGGUNAAN APLIKASI SPSS UNTUK STATISTIK DASAR PENELITIAN BAGI MAHASISWA SEKOTA PONTIANAK. *JURNAL KAPUAS*, 3.
- Syalva, S. N., Yusran, R., Eriyanti, F., & Alhadi, Z. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efektivitas Pengawasan Pengelolaan Food Waste Hotel oleh Dinas Lingkungan Hidup Kota Padang. *Jurnal Administrasi Pemerintahan Desa*, 5(1). <https://doi.org/10.47134/villages.v5i1.68>
- Tanjung, R., Supriani, Y., Mayasari, A., & Arifudin, O. (2022). MANAJEMEN MUTU DALAM PENYELENGGARAAN PENDIDIKAN. *JURNAL PENDIDIKAN GLASSER*, 6(1), 29. <https://doi.org/10.32529/glasser.v6i1.1481>
- Thalib, M. A. (2022). Peningkatan Pemahaman Mahasiswa Jurusan Akuntansi Syariah tentang Teknik Penentuan Informan untuk Riset Akuntansi Budaya. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 1(2), 89–99. <https://doi.org/10.35912/jpe.v1i2.1124>
- Tinambunan, B. K., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2022). *Tinjauan Operasional Kitchen Departement Cambridge Hotel Medan Tahun 2022*. 8.
- Ulfatimah, H. (2020). *IMPLEMENTASI TABUNGAN BAITULLAH iB HASANAH DAN VARIASI AKAD PADA PT. BNI SYARIAH KANTOR CABANG PEKANBARU*.

Yohannes, M. (2020, March 20). *Pengertian Hotel, Jenis, dan Klasifikasinya*. Traveloka.Com.

Yusuf, M., Haryoto Cecep, Husainah, N., & Nuraeni. (2023). *TEORI MANAJEMEN*. Yayasan Pendidikan Cendera Muslim.

