

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT
UNTUK MENDUKUNG EFISIENSI BIAYA
PADA F&B DEPARTMENT DI NOVOTEL BALI AIRPORT**



Bubun Teguh

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGRI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI
IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT
UNTUK MENDUKUNG EFISIENSI BIAYA
PADA F&B DEPARTMENT DI NOVOTEL BALI AIRPORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Bubun Teguh
2415854076

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI
IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT
UNTUK MENDUKUNG EFISIENSI BIAYA
PADA F&B DEPARTMENT DI NOVOTEL BALI AIRPORT

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk Menyusun skripsi
Program Studi Management Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Bubun Teguh
2415854076

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karna atas berkat dan rahmat-Nya, skripsi yang berjudul “Implementasi Food Waste Management Untuk Mendukung Efisiensi Biaya Pada F&B Department Di Novotel Bali Airport” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Dalam pembuatan Skripsi ini penulis menemui beberapa hambatan, namun dengan adanya bimbingan, saran dan motivasi dari berbagai pihak yang telah banyak membantu penulis sehingga Skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Dalam hal ini penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu. dengan penuh syukur penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.Com., sebagai Direktur Politeknik Negri Bali yang telah memberikan kesempatan yang luas untuk menimba ilmu di Politeknik Negri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST. Par., M.Par. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negri Bali yang telah memberikan fasilitas pendidikan yang memadai sehingga penulis mampu menimba ilmu dengan baik di Politeknik Negri Bali
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd. sebagai sekretaris Jurusan Politeknik Negri Bali yang telah memberikan bimbingan dan bantuan kepada penulis dalam melaksanakan pendidikan di Politeknik Negri Bali.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. sebagai Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan dukungan dan arahan terkait dengan pedoman penulisan Skripsi demi kelancaran penelitian bagi penulis.
5. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par., sebagai dosen pembimbing I yang telah memberikan dukungan, arahan saran dalam menyusun dan mengkaji skripsi ini.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par., sebagai dosen pembimbing II yang juga telah banyak memberikan saran, dukungan dan masukan demi kelancaran penyusunan skripsi ini.

7. Seluruh Dosen Jurusan Pariwisata yang telah memberikan banyak bimbingan, arahan dan akses pendidikan selama penulis menjalani program studi di Politeknik Negeri Bali.
8. Marry Sinurat A.Md.Par., S.E., M.M sebagai General Manager beserta jajaran Head of Department dan seluruh keluarga besar Novotel Bali Airport yang telah mengizinkan penulis melaksanakan penelitian dan memberikan kesempatan yang luas untuk wawancara, mengakses data dan hal yang penulis perlukan dalam penyusunan Skripsi ini.
9. Indri Indrayani S.Tr.Ak. sebagai Financial Controller Novotel Bali Airport.
10. Keluarga besar penulis yang sudah banyak membantu dan memberikan dukungan baik dari hal material maupun non-material.
11. Rekan-rekan seperjuangan yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu di politeknik negeri Bali yang telah membantu memberikan saran dan berbagi informasi sehingga penulisan Skripsi ini menjadi lebih baik.

Akhir kata, penulis menyampaikan bahwa penulisan Skripsi yang telah penulis susun sebagaimana mestinya ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga sela bentuk saran dan masukan yang bersifat membangun akan penulis terima demi penyempurnaan skripsi ini. penulis dengan harapan penuh mengharapkan semoga Skripsi ini dapat membantu bagi para pembaca.

Badung Juli 2025

Bubun Teguh

ABSTRAK

Bubun Teguh 2415854076 (2025). Implementasi Food Waste Management Untuk Mendukung Efisiensi Biaya Pada F&B Department Di Novotel Bali Airport.

Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh

Pembimbing I: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par,

dan Pembimbing II: Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par.

Kata kunci: Implementasi Food Waste Management Untuk Mendukung Efisiensi Biaya Pada F&B Department Di Novotel Bali Airport.

Penelitian ini bertujuan menganalisis implementasi *Food Waste Management* dalam mendukung efisiensi biaya operasional pada *Food and Beverage (F&B) Department* di Novotel Bali Airport dengan menggunakan pendekatan kualitatif melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan studi dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi *reduce* dan *reuse* telah diimplementasikan secara cukup konsisten melalui efisiensi stok, rotasi menu, serta pemanfaatan kembali bahan makanan yang masih layak, sedangkan aspek *recycle* belum dimaksimalkan secara sistematis. Temuan ini mengindikasikan bahwa penerapan *Food Waste Management* tidak hanya mengurangi volume limbah, tetapi juga berkontribusi terhadap efisiensi biaya operasional. Dengan perencanaan berbasis data serta kolaborasi lintas divisi, pengelolaan limbah makanan dapat menjadi bagian penting dari strategi efisiensi biaya sekaligus mendukung keberlanjutan operasional hotel.

ABSTRACT

Bubun Teguh 2415854076 (2025). Implementation of Food Waste Management to Support Cost Control in the Food & Beverage Department at Novotel Bali Airport.

Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Politeknik Negeri Bali.

This thesis has been approved and reviewed by:

Advisor I: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par.

Advisor II: Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par.

Keywords: Implementation of Food Waste Management, Cost Control, Food & Beverage Department, Novotel Bali Airport

This study aims to analyze the implementation of Food Waste Management in supporting operational cost efficiency in the Food and Beverage (F&B) Department at Novotel Bali Airport, using a qualitative approach through in-depth interviews, direct observations, and document analysis. The findings reveal that the strategies of reduce and reuse have been implemented fairly consistently through stock efficiency, menu rotation, and the reuse of still-edible food ingredients, while the recycle aspect has not yet been maximized in a systematic manner. These findings indicate that the implementation of Food Waste Management not only reduces the volume of waste but also contributes to operational cost efficiency. With data-driven planning and cross-departmental collaboration, food waste management can become an essential part of cost efficiency strategies while supporting the hotel's operational sustainability.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	4
BAB II	8
2.1 Landasan Teori	8
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	8
BAB III.....	33
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	33
3.2 Object Penelitian.....	34
3.4 Definisi Operasional Variabel	34
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	37
3.6 Penentuan Informan.....	41
3.7 Pengumpulan Data.....	41
3.8 Analisis Data.....	45
BAB IV	48
1. General Manager (GM)	56
3. Food & Beverage Manager.....	57
4. Executive Chef	57
BAB V	71
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN WAWANCARA	74
SURAT IZIN PENELITIAN HOTEL	88

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	22
-------------------------------------	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Peta Lokasi Novotel Bali Airport.....	44
Gambar 4.1 Lokasi Novotel Bali Airport.....	44
Gambar 4.2 Room Novotel Bali Airport.....	62
Gambar 4.3 Meeting Room Novotel Bali Airport.....	62
Gambar 4.4 Square Restaurant.....	62
Gambar 4.5 Gourmat Bar.....	63
Gambar 4.6 Run@way rooftop Bar	64
Gambar 4.7 Kolam Renang.....	64
Gambar 4.13 Taman.....	65
Gambar 4.9 Bagan Struktur organisasi F&B service.....	66
Gambar 4.10 Pembuatan Recipe dan aktivitas pendukung <i>reduce</i>	72
Gambar 4.11 Bahan yang di Re used	74
Gambar 4.12 Aktivitas dan bahan yang di <i>Recycle</i>	76

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran1 Pedoman wawancara	88 – 101
Lampiran2 Dokumentasi Wawancara.....	102



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan di Bali berkembang pesat seiring meningkatnya jumlah wisatawan domestik maupun mancanegara. Perkembangan ini mendorong kebutuhan akan layanan hotel yang lengkap, salah satunya melalui penyediaan makanan dan minuman di Food and Beverage (F&B) Department. Namun, layanan ini juga menjadi salah satu sumber utama pemborosan melalui timbunan limbah makanan (food waste), yang berdampak langsung pada tingginya biaya operasional hotel.

Menurut FAO (Sefania Christy Rimbing et al., 2024) (Ariani et al., 2022), sekitar sepertiga dari makanan yang diproduksi di dunia berakhir menjadi limbah, dan sektor perhotelan merupakan salah satu penyumbang signifikan. Hal ini bukan hanya menimbulkan masalah lingkungan, tetapi juga menjadi penyebab meningkatnya biaya yang seharusnya bisa ditekan.

Penelitian oleh Eliesa (2020) menegaskan bahwa efisiensi biaya merupakan bagian penting dari pengelolaan operasional F&B, di mana pemborosan pada bahan makanan dapat menurunkan profitabilitas hotel secara langsung.

Sebagai bagian dari strategi efisiensi biaya, banyak hotel mulai menerapkan konsep Food Waste Management (FWM) dengan prinsip 3R (*Reduce, Reuse,*

Recycle). Upaya ini tidak hanya ditujukan untuk mendukung keberlanjutan lingkungan, tetapi terutama untuk menekan cost of goods sold (COGS) serta meningkatkan margin keuntungan. (Aditya, n.d.) menemukan bahwa praktik seperti manajemen inventaris yang lebih presisi, pelatihan staf, dan edukasi tamu mampu menekan limbah makanan sekaligus mengurangi biaya pembelian bahan baku secara signifikan.

Di Bali, Novotel Bali Airport yang memiliki tingkat hunian hingga 93% setiap bulan nya dan telah berupaya menerapkan metode 3R dalam pengelolaan makanan. Implementasi *reduce* dan *reuse* sudah mulai terlihat, misalnya melalui perencanaan stok yang lebih cermat serta pemanfaatan ulang produk *pastry* dari sarapan ke *outlet lounge*. Namun, hasil observasi menunjukkan bahwa aspek *recycle* belum dijalankan secara maksimal. Padahal, optimalisasi daur ulang berpotensi mengubah sisa makanan menjadi produk bernilai tambah (misalnya pupuk organik untuk lanskap hotel atau produk pendukung layanan spa), yang tidak hanya menekan volume limbah tetapi juga dapat mengurangi pengeluaran antar-departemen.

Kesenjangan antara kebijakan pengelolaan limbah makanan dengan praktik aktual inilah yang membuat potensi efisiensi biaya belum tercapai secara optimal di Novotel Bali Airport.

Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada analisis implementasi Food Waste Management untuk menekan biaya operasional F&B Department, dengan prioritas pada pencarian strategi perbaikan yang lebih efektif terutama pada penerapan *recycle* yang masih tertinggal.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar masalah di atas, rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah implementasi *food waste management* pada *Food and Beverage Department* di Novotel Bali Airport?
2. Bagaimanakah *food waste management* mendukung efisiensi biaya *Food and Beverage Department* di Novotel Bali Airport?

1.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Menganalisis implementasi *food waste management* pada *Food and Beverage Department* di Novotel Bali Airport.
2. Menganalisis implementasi *food waste management* dalam mendukung efisiensi biaya pada *Food and Beverage Department* di Novotel Bali Airport.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan dalam memperkaya khasanah literatur ilmiah yang berkaitan dengan pengelolaan limbah makanan, khususnya dalam konteks industri perhotelan. Penelitian ini tidak hanya berfungsi untuk memperkuat dan mengkonfirmasi teori-teori yang telah ada mengenai food waste management, tetapi juga berpotensi mengembangkan pendekatan atau model baru yang

lebih aplikatif dan relevan dengan kondisi operasional hotel di era modern. Dengan demikian, penelitian ini dapat memperdalam pemahaman konseptual mengenai bagaimana strategi pengelolaan limbah makanan dapat diintegrasikan secara efektif dalam sistem manajemen biaya operasional hotel, terutama pada divisi makanan dan minuman (*Food and Beverage Department*).

Lebih jauh lagi, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pijakan awal bagi studi-studi lanjutan yang ingin mengeksplorasi isu serupa dalam lingkup yang lebih luas atau pada unit bisnis perhotelan lainnya. Di sisi lain, manfaat teoritis ini juga diharapkan mampu memberikan dasar ilmiah yang kokoh bagi pengambilan keputusan manajerial, pengembangan kebijakan internal hotel, serta praktik operasional yang lebih efisien dan berkelanjutan. Dengan adanya kontribusi ini, maka pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pengelolaan limbah makanan dan manajemen perhotelan dapat terus bergerak ke arah yang lebih inovatif dan berdampak jangka panjang.

2. Manfaat Praktis

a. Manfaat Bagi Penulis

Secara praktis, penelitian ini memberikan manfaat langsung bagi penulis dalam hal peningkatan kapasitas analisis serta pemahaman yang lebih mendalam mengenai konsep dan implementasi *Food Waste Management*, khususnya dalam konteks pengelolaan limbah makanan di

industri makanan dan minuman (*Food and Beverage*). Melalui proses penelitian ini, penulis memperoleh pengalaman empiris yang berharga dalam mengkaji berbagai aspek operasional yang berkaitan dengan pengurangan limbah makanan, termasuk identifikasi akar permasalahan, pemetaan dampak terhadap efisiensi biaya, serta pencarian solusi yang relevan dengan prinsip keberlanjutan lingkungan.

Selain memperluas wawasan akademik, keterlibatan langsung dalam proses pengumpulan dan analisis data juga membantu penulis dalam mengasah kemampuan berpikir kritis dan sistematis, terutama dalam menghubungkan teori dengan praktik yang terjadi di lapangan. Penelitian ini sekaligus menjadi sarana pembelajaran untuk memahami dinamika industri perhotelan modern yang menuntut efisiensi operasional seiring dengan kepedulian terhadap isu lingkungan.

Dengan demikian, manfaat praktis dari penelitian ini tidak hanya memperkaya kompetensi akademik penulis, tetapi juga memberikan bekal pengetahuan dan pengalaman yang aplikatif untuk karier profesional di bidang manajemen perhotelan dan keberlanjutan lingkungan.

b. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini memberikan kontribusi yang signifikan bagi Politeknik Negeri Bali sebagai lembaga pendidikan tinggi yang memiliki komitmen aktif dalam bidang penelitian terkait lingkungan dan keberlanjutan. Melalui

hasil dan temuan yang diperoleh, penelitian ini tidak hanya memperkuat reputasi institusi dalam mendukung agenda penelitian yang berfokus pada isu-isu lingkungan strategis, tetapi juga memperluas cakupan kajian ilmiah yang relevan dengan perkembangan terkini di sektor perhotelan dan pengelolaan limbah makanan.

Lebih jauh, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi yang bermanfaat bagi akademisi dan peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji topik serupa, khususnya dalam konteks pengelolaan *food waste* dan pengendalian biaya pada departemen makanan dan minuman. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memberikan dampak positif secara lokal, tetapi juga berpotensi memperkaya khasanah ilmu pengetahuan dan praktik keberlanjutan di tingkat nasional maupun internasional.

a. Manfaat Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini memberikan manfaat yang bersifat langsung dan aplikatif bagi perusahaan, khususnya Novotel Bali Airport, dalam rangka meningkatkan efisiensi pengelolaan limbah makanan di departemen Food and Beverage. Dengan penerapan strategi pengelolaan *food waste* yang efektif, perusahaan dapat mengoptimalkan penggunaan bahan baku, mengurangi volume sampah makanan yang tidak perlu, serta meminimalkan pemborosan. Langkah-langkah tersebut secara keseluruhan akan berkontribusi pada penurunan biaya operasional, yang pada gilirannya

mendukung peningkatan profitabilitas dari penjualan produk makanan dan minuman.

Selain itu, penerapan pengelolaan limbah makanan yang lebih baik juga dapat memperkuat komitmen Novotel Bali Airport terhadap praktik bisnis yang berkelanjutan dan ramah lingkungan, yang semakin menjadi nilai tambah penting di mata konsumen dan pemangku kepentingan lainnya. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memberikan solusi teknis terkait pengendalian biaya, tetapi juga mendukung keberlanjutan jangka panjang dan daya saing perusahaan di industri perhotelan.

1.4 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan tujuan untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai implementasi *food waste* management dan efisiensi biaya di departemen *Food and Beverage* (F&B) Novotel Bali Airport. Pengambilan data dilakukan secara langsung di lokasi penelitian, yaitu di Novotel Bali Airport dari bulan Februari hingga Juli 2025 sehingga memungkinkan peneliti untuk mengamati secara detail proses dan praktik yang berjalan secara nyata dalam pengelolaan limbah makanan dan efisiensi biaya terkait.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Novotel Bali Airport, peneliti menyimpulkan hal-hal berikut:

Implementasi *food waste management* telah diterapkan melalui prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*). Fokus utama terletak pada prinsip *reduce* sebagai strategi dominan dalam pengelolaan limbah makanan. Hal ini diwujudkan melalui perencanaan menu yang akurat, efisiensi porsi, dan pengawasan ketat terhadap stok bahan baku. Prinsip *reuse* diterapkan dengan optimalisasi bahan makanan yang masih layak konsumsi, seperti pemanfaatan untuk menu staf, menu complimentary, dan outlet lain di dalam hotel. Sementara itu, prinsip *recycle* masih berada pada tahap awal, namun telah menunjukkan komitmen positif, antara lain dengan pengolahan sisa makanan menjadi kaldu, pupuk organik.

Food Waste Management mendukung efisiensi biaya di F&B Department. Dengan meminimalkan pemborosan bahan baku dan memanfaatkan kembali limbah makanan yang masih bernilai guna, hotel berhasil menekan pengeluaran operasional, khususnya pada aspek pembelian dan penyimpanan bahan makanan. Dukungan sistematis terhadap efisiensi biaya juga diperkuat melalui penerapan *standardized recipe*, penetapan standard portion cost, dan evaluasi berkala terhadap *food cost*. Temuan ini membuktikan bahwa pengelolaan limbah makanan bukan hanya

mendukung agenda keberlanjutan lingkungan, melainkan juga berperan sebagai strategi keuangan yang efektif dalam meningkatkan profitabilitas dan efisiensi operasional hotel.

5.2 SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai implementasi Food Waste Management (FWM) dalam mendukung efisiensi biaya operasional di Food and Beverage Department Novotel Bali Airport, peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1 Penguatan Prinsip 3R Secara Merata dan Sistematis

Disarankan agar manajemen Food and Beverage Department memperkuat penerapan prinsip *3R (Reduce, Reuse, Recycle)* secara lebih merata dan sistematis. Meskipun prinsip *Reduce* dan *Reuse* telah diimplementasikan dengan cukup baik, aspek *Recycle* masih memerlukan perhatian lebih. Inovasi seperti pengolahan limbah organik menjadi kompos, bahan spa, atau media tanam untuk taman hotel dapat menjadi langkah lanjutan yang tidak hanya mendukung keberlanjutan lingkungan, tetapi juga berpotensi memberikan nilai tambah ekonomis.

Selain itu, peningkatan kapasitas sumber daya manusia melalui pelatihan berkala mengenai pentingnya pengelolaan limbah makanan dan prinsip efisiensi biaya sangat disarankan. Pelatihan ini diharapkan dapat membentuk budaya kerja yang efisien dan bertanggung jawab. Pemanfaatan sistem monitoring digital food waste juga direkomendasikan guna mempercepat deteksi pemborosan dan meningkatkan akurasi pelaporan, yang secara langsung berdampak pada pencapaian efisiensi biaya operasional.

2 Integrasi Food Waste Management dengan Sistem Efisiensi Biaya

Menjadikan Food Waste Management sebagai instrumen strategis dalam mencapai efisiensi biaya, diperlukan integrasi yang lebih kuat antara program pengelolaan limbah makanan dengan sistem efisiensi biaya yang telah diterapkan di hotel. Hal ini meliputi:

- Konsistensi dalam penerapan *standardized recipes* dan *standard portion cost* dalam setiap proses produksi makanan.
- Pemantauan berkala terhadap perbandingan antara biaya makanan aktual (*actual food cost*) dengan biaya standar (*standard food cost*).
- Analisis sistematis terhadap data limbah makanan sebagai dasar evaluasi operasional dan pengambilan keputusan.

Dengan pendekatan ini, manajemen tidak hanya melihat *food waste* sebagai isu lingkungan, tetapi juga sebagai indikator kinerja operasional yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan efisiensi biaya secara berkelanjutan dan menjaga profitabilitas yang stabil dalam jangka panjang.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiansyah. (2023). *Analisis Implementasi Food Waste Management (Studi Kasus di Hotel Novotel Jakarta Cikini)*.
- Aminah. (2021). Konsep Waste Management: Strategi 3R dalam pengelolaan limbah makanan.
- Aditya. (2023). *Food Waste Management Challenges and Strategies in the Hotel Industry in Jakarta*.
- Eliesa. (2020). *Efisiensi biaya operasional Food & Beverage: Budgeting dan Control*.
- Irawan. (2024). Definisi biaya operasional sebagai pengorbanan ekonomi untuk mendatangkan laba.
- Leanpath. (2020). Prinsip *Reduce, Reuse, Recycle* dalam Food Waste Management.
- Luthf. (2024). *Implementasi Strategi Manajemen Bahan Baku untuk Mengurangi Food Waste di Grand Mercure Jakarta Kemayoran*.
- Mohan. (2023). *Reduction and Management of Food Waste in Hotel Industries* (pendekatan 4R).
- Pipit Mutiara. (2022). Definisi biaya operasional: Ruang lingkup beban umum, administrasi, dan penjualan.
- Rahmawati. (2020). *Food Cost Control dalam Restoran: Control Cycle untuk efisiensi bahan baku*.
- Stuart, T. (2020). *Waste: Uncovering the Global Food Scandal* (Pendefinisian food waste). London: Penguin Books.
- Ollor, H. Y., & Dillion, M. N. (2022). *Food Service Management and Portion Controls in the Hospitality Industry: A Case Study of the HMT Restaurant in Rivers State*.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian: Definisi Operasional Variabel*. Bandung: Alfabeta.
- Syiva Nabilla Syalva. (2024). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efektivitas Pengawasan Pengelolaan Food Waste Hotel oleh Dinas Lingkungan Hidup Kota Padang*.
- Womack, J. P., & Jones, D. T. (1996). *Lean Thinking: Banish Waste and Create Wealth in Your Corporation*. New York: Simon & Schuster.

Marulafau, K. I., Palupiningtyas, D., & Maryani, T. (2024). *Optimizing Food Cost Management: A Case Study at Patra Cirebon Hotel & Convention*. *International Journal of Education and Life Sciences*, 2(5), 418–435.

Lugosi, P. (2022). *Hospitality*. In J. Jafari & H. Xiao (Eds.), *Encyclopedia of Tourism* (pp. 1–4).

Wikipedia. (2025). *Hotel*. In *Wikipedia*. <https://en.wikipedia.org/wiki/Hotel>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI