

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pariwisata menurut *United Nations World Tourism Organization* (UNWTO) adalah fenomena sosial, budaya dan ekonomi yang melibatkan perpindahan seseorang ke negara atau tempat di luar tempat tinggalnya untuk tujuan pribadi, bisnis, maupun profesional. Berpergian dapat meningkatkan kualitas kehidupan dalam aspek kebahagiaan dan menghilangkan stress. Pariwisata merupakan segmen yang relevan dalam globalisasi karena berkontribusi signifikan terhadap ekonomi nasional (Mazlan et al., 2022). Pada tahun 2019, kontribusi sektor pariwisata terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia adalah sebesar 4,8%. Salah satu komponen pengembangan pariwisata adalah *accomodation* atau penginapan (Chaerunissa & Yuniningsih, 2020).

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi untuk mendukung kegiatan pariwisata. Pengertian hotel menurut Keputusan Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi No.KM 34/HK 103/MPPT-87 adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial dan proporsional. Sektor perhotelan adalah salah satu pendukung jalannya industri pariwisata dan memberikan kontribusi bagi perekonomian nasional. Hotel dapat diklasifikasikan berdasarkan bintang. Pada umumnya, terdapat hotel bintang satu hingga bintang lima. Pembagian klasifikasi ini didasarkan dengan jumlah kamar, fasilitas, pengelolaan, dan pelayanan yang diberikan.

Salah satu kebutuhan dalam pengelolaan hotel adalah keberadaan departemen *Food & Beverage* (F&B) untuk menyediakan makanan dan minuman bagi kebutuhan tamu. Keberadaan hotel seringkali dinilai dari kualitas makanan dan minuman yang mereka sajikan. Penyediaan restoran dan katering berkualitas tinggi di hotel untuk layanan kamar, perjamuan, pertemuan, dan konvensi dapat membuat hotel bersaing di pasaran. Namun begitu dalam pengoperasiannya, departemen

F&B memiliki beberapa kesulitan dalam mengontrol produksi makanan, antara lain karena sifat makanan yang mudah rusak, volume bisnis yang tidak bisa diprediksi, menu mix dan preferensi konsumen yang sulit ditebak, siklus operasi makanan yang pendek, dan operasi F&B yang dibagi menjadi beberapa departemen (Davis et al., 2013). Sifat makanan yang mudah rusak menjadikan kegiatan operasional departemen *F&B Product* menghasilkan sisa makanan atau *food waste*. Timbulan sampah makanan ini menjadi salah satu permasalahan internal yang dihadapi oleh departemen F&B.

*Food waste* mengacu pada makanan layak konsumsi manusia yang dibuang, baik setelah atau karena tidak disimpan, melebihi tanggal kedaluwarsa atau dibiarkan rusak. FAO mengungkapkan bahwa secara global, sepertiga dari makanan yang diproduksi untuk dikonsumsi manusia terbuang yang berjumlah sekitar 1,3 miliar ton per tahun. Indonesia menduduki peringkat pertama negara di Asia Tenggara dalam memproduksi sampah makanan (United Nations Environment Programme, 2021). Tiap tahunnya, total sampah makanan di Indonesia mencapai angka 20,93 juta ton. Pada tahun 2018, sebanyak 44% sampah di Indonesia merupakan *food waste* atau sampah makanan (Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, 2018).

Hotel terus menjalankan kegiatan operasional setiap harinya, sehingga menghasilkan banyak limbah. Salah satu timbulan limbah tersebut adalah sampah makanan atau *food waste* yang dihasilkan dari departemen F&B. Menurut FAO, beberapa penyebab utama hotel menghasilkan *food waste* antara lain karena gagal dalam mengoptimalkan desain *buffet* dan pelayanan, gagal dalam merencanakan produksi makanan berdasarkan demografis tamu, serta kurangnya strategi dalam memanfaatkan makanan berlebih yang masih layak.

Secara global, hotel memproduksi rata-rata 289.700 ton sampah setiap tahunnya, termasuk didalamnya 79.000 ton sampah makanan (Bhajan et al., 2022). Hal ini berarti sampah makanan mengambil lebih dari 27% dari total sampah yang dihasilkan hotel. Timbulan *food waste* pada hotel seringkali disebut sebagai *hospitality food waste*. *Hospitality food waste* didefinisikan sebagai makanan yang tidak diinginkan dan dibuang, seperti sisa makanan dari piring tamu dan sampah selama proses memasak (Pirani & Arafat, 2016).

Sampah makanan hotel mengecualikan bahan makanan yang tidak dapat dimakan seperti tulang, biji-bijian, sisa minyak, perasa, dan pewarna makanan (Wang et al., 2017). Sampah makanan hotel dibagi menjadi tiga macam, antara lain sampah dari proses memasak, sampah dari piring tamu, dan sampah dari *buffet*. Sampah dari proses memasak antara lain seperti makanan yang dimasak berlebihan, bagian makanan yang dikupas atau dipotong, ataupun bahan yang kadaluarsa (Papargyropoulou et al., 2016). Di Inggris, operasi perhotelan menghasilkan lebih dari 3,4 juta ton limbah setiap tahunnya (Filimonau & De Coteau, 2019). Di Kota Bandung, Indonesia, timbulan sampah makanan paling banyak ditemukan di hotel, didominasi oleh sisa bahan atau sisa makanan dan dapat dipengaruhi oleh konsep prasmanan (Brigita & Rahardyan, 2013)

Hotel merupakan bagian dari industri *hospitality* yang berorientasi terhadap profit atau keuntungan (Dhir et al., 2020). Adanya sampah makanan berarti nilai ekonomi yang terdapat dalam makanan tersebut juga terbuang, sehingga merugikan usaha dalam hal *food cost*. Sampah makanan menyebabkan restoran, hotel, dan bisnis katering mengeluarkan biaya lebih dalam pembelian dan produksi makanan (Juvan et al., 2018).

*Food waste* dapat muncul dalam tiga tahap operasional, yaitu tahap sebelum dapur, dapur, dan setelah dapur. Pada tahap sebelum dapur, harus dilakukan perencanaan yang efektif seperti peramalan permintaan yang akurat, perencanaan menu dan perhitungan *food cost*, serta manajemen penyimpanan yang baik. Pada tahap dapur, harus diperhatikan proses dalam menangani, memasak, serta menyajikan makanan. Pada tahap setelah dapur, dapat dilakukan kerja sama proaktif dengan konsumen, penggunaan metode lebih lanjut dalam mendistribusi ulang makanan, serta keterbukaan perusahaan untuk melakukan pendekatan efektif dalam mengelola sampah makanan (Filimonau & De Coteau, 2019).

Kesulitan untuk memperkirakan berapa banyak yang harus dimasak serta chef yang lebih memilih mempersiapkan terlalu banyak makanan daripada kurang menjadi salah satu alasan timbulnya *food waste* (Thyberg & Tonjes, 2016). Kebiasaan hotel untuk menyediakan makanan lebih banyak untuk memenuhi ekspektasi tamu dalam variasi dan nilai makanan juga menjadi salah satu alasan timbulnya sampah makanan (Papargyropoulou et al., 2016).

*Overstocking* atau stok berlebihan juga menjadi salah satu isu yang menyebabkan *food waste* karena restoran lebih memilih mempunyai terlalu banyak stok bahan makanan dibandingkan kekurangan (Thyberg & Tonjes, 2016). *Overstocking* akan membuat stok bahan menumpuk dan rusak sebelum dapat diolah. Penyimpanan makanan yang kurang baik, kurang terlihatnya bahan makanan di ruang penyimpanan, serta bahan-bahan yang hanya sesekali digunakan berakibat harus dibuang. Selain itu, sifat restoran yang memilih untuk menyajikan berbagai macam menu serta kurang akuratnya peramalan penjualan dan jumlah pembelian bahan juga menjadi kontributor terhadap timbulnya *food waste* (Thyberg & Tonjes, 2016).

Sampah makanan merupakan hal yang harus diperhatikan bagi bisnis pariwisata. Penurunan biaya akan dirasakan bisnis pariwisata jika melakukan pengelolaan sampah makanan. Hal ini diperlukan untuk keberlanjutan keuangan usaha (Curtis & Slocum, 2016). Sampah makanan di hotel tidak bisa dihindari karena sifat dari sektor pariwisata yang menjamu tamu dengan budaya, gaya hidup, dan kebiasaan makan yang berbeda. Tamu dari suatu negara dapat menghasilkan sampah makanan lebih banyak daripada tamu dari negara lainnya (Juvan et al., 2018). Tamu perempuan dapat menghasilkan sampah makanan lebih banyak daripada tamu pria dengan alasan kebersihan pelayanan (Tekin & İlyasov, 2017).

Sampah makanan berkontribusi secara negatif terhadap ekonomi, lingkungan, dan sosial (Papargyropoulou et al., 2014). Dampak ekonomi dari *food waste* dapat menyebabkan kerugian pada *food cost* dan kerugian pada tenaga yang terlibat didalamnya. Kerugian ekonomi ini juga menyebabkan penggunaan sumber daya yang sangat tidak efisien. Perilaku membuang makanan dianggap kurang baik secara moral dan etika, mengingat masih banyaknya orang kelaparan yang kesulitan dalam mendapatkan akses makanan yang cukup setiap harinya.

Produksi dan distribusi makanan memerlukan berbagai sumber energi seperti air, tanah, dan udara. Jika makanan terbuang, maka sumber daya yang dibutuhkan dalam seluruh rantai makanan, mulai dari penanaman, pengolahan, distribusi, penyimpanan, hingga pengolahan, akan terbuang begitu saja. Makanan yang tidak dikonsumsi akan berakhir di tempat pembuangan sampah, menghasbiskan lahan yang lebih banyak dan menciptakan gas metana, yang

memiliki dampak 25 kali lebih berbahaya daripada karbon dioksida. Sampah makanan menghasilkan gas metana yang berkontribusi terhadap efek rumah kaca dan pemanasan global, yang berarti berdampak negatif terhadap lingkungan.

Sebagai dukungan untuk permasalahan *food waste*, dikembangkan suatu hierarki yang dapat menjadi acuan bagi bisnis pariwisata dalam melakukan manajemen sampah makanan (Papargyropoulou et al., 2014). Hierarki ini terdiri dari lima tahapan, yaitu *prevention* (pencegahan), *reuse* (penggunaan ulang), *recycle* (daur ulang), *recovery* (pemulihan energi), dan *disposal* (pembuangan). Hierarki ini dianggap dapat mengidentifikasi dan memprioritaskan pilihan-pilihan dalam meminimalisir dan menanggulangi *food waste*.

Permasalahan sampah makanan juga terjadi di salah satu hotel bintang empat X yang berlokasi di Kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat. Hotel ini menghasilkan sampah makanan setiap harinya. Meskipun pihak hotel sudah melakukan beberapa pencegahan, timbulnya sampah makanan setiap harinya tidak bisa dihindarkan. Pelaksanaan dalam kegiatan operasional sehari-hari seringkali kurang hati-hati sehingga menimbulkan sampah makanan. Sampah makanan yang terbuang bervariasi, mulai dari karbohidrat seperti nasi, pasta, mie, kemudian buah, sayur, hingga makanan penutup seperti beragam kue, *pastry*, dan roti-rotian.

Sifat hotel yang menyediakan berbagai macam layanan seperti *buffet* sarapan setiap pagi, *banquet event* atau perjamuan (misalnya acara pernikahan, konferensi, pertemuan, kelulusan), dan layanan *a la carte* menghasilkan sistem yang berbeda-beda dalam mengolah makanan. Setiap macam layanan menghasilkan timbulan sampah makanan yang jumlahnya berbeda-beda serta tidak menentu. Walau setiap harinya muncul sampah makanan dan jumlahnya tidak menentu, tidak ada analisis dan pemahaman lebih lanjut mengenai alasan dan sumber *food waste* yang dihasilkan oleh hotel serta tidak ada strategi pencegahan khusus yang dirancang untuk meminimalisirnya.

Melihat permasalahan ini, penulis tertarik untuk menggali lebih dalam dan meneliti mengenai *food waste* di hotel. Penelitian mengenai *food waste* dalam perhotelan juga masih terbatas jumlahnya walaupun isu ini memiliki dampak yang besar (Filimonau & De Coteau, 2019). Hotel menghasilkan timbulan *food waste* yang cukup tinggi, kemudian diperburuk dengan *food waste* yang memiliki dampak

negatif ke berbagai aspek. Belum adanya tindakan lebih lanjut untuk memahami permasalahan *food waste* yang terjadi dan belum adanya langkah lebih lanjut untuk melakukan pengelolaan terhadap *food waste* menjadi alasan dilakukannya penelitian ini.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana aspek *prevention* yang dilakukan departemen *F&B Product* hotel X dalam upaya menghindari makanan berlebih?
2. Bagaimana aspek *reuse* yang dilakukan departemen *F&B Product* hotel X dalam upaya memanfaatkan makanan berlebih?
3. Bagaimana aspek *disposal* yang dilakukan departemen *F&B Product* hotel X dalam upaya menghindari makanan berlebih?
4. Bagaimana strategi mitigasi yang dapat dilakukan oleh departemen *F&B Product* hotel X sebagai upaya mengurangi sampah makanan?

## 1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis aspek *prevention* yang dilakukan departemen *F&B Product* hotel X dalam upaya menghindari makanan berlebih.
2. Menganalisis aspek *reuse* yang dilakukan departemen *F&B Product* hotel X dalam upaya memanfaatkan makanan berlebih.
3. Menganalisis aspek *disposal* yang dilakukan departemen *F&B Product* hotel X dalam upaya menghindari makanan berlebih.
4. Menciptakan strategi mitigasi yang dapat dilakukan oleh departemen *F&B Product* hotel X sebagai upaya mengurangi sampah makanan.

## 1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian diharapkan dapat meningkatkan pemahaman mengenai fenomena *food waste* khususnya di hotel. Antara lain bagaimana pencegahan, penggunaan ulang, dan pembuangan sampah makanan yang dilakukan hotel. Selain itu agar mengetahui kerugian yang diakibatkan oleh

*food waste*, serta menghasilkan strategi yang bisa diterapkan hotel untuk mencegah dan mengatasi timbulah *food waste*.

## 2. Manfaat Praktis

Sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi bagi perusahaan, khususnya untuk perhotelan dan usaha pelayanan makanan untuk melakukan manajemen *food waste* dengan lebih baik guna mengurangi kerugian yang dihasilkan akibat *food waste*.