

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Aspek *prevention* dilakukan oleh departemen *F&B Product* hotel X mulai dari tahap perencanaan, penanganan, hingga penyajian makanan. Pada tahap perencanaan, dilakukan desain menu, analisis *guest consume*, *forecast*, alokasi dana, dan menjaga *food cost*. Pencegahan ini dilakukan untuk berbagai penyajian yang diadakan hotel seperti *ala carte*, *breakfast*, *lunch & dinner buffet*, *event*, dan *exhibition*. Tahap penanganan meliputi penerimaan barang, penyimpanan barang, dan pengolahan makanan. Pada tahap penerimaan barang, dilakukan pengecekan untuk memastikan barang yang datang sesuai dengan yang sudah dipesan. Penyimpanan barang dilakukan dengan menerapkan sistem FIFO dan menghindari *danger zone*. Pada tahap pengolahan makanan, staff harus mengikuti SOP dan menerapkan hygiene sanitasi. Pengetahuan dan keterampilan staff sangat penting dalam meminimalisir *food waste*. Untuk menaikkan *awareness* tamu, hotel ini sudah memulai tindakan dengan meletakkan papan yang berisi pesan untuk mengurangi *food waste* dengan mengambil makanan secukupnya.
2. Aspek *reuse* yang dilakukan hotel dalam pemanfaatan makanan berlebih dilakukan dengan memasak kembali makanan berlebih yang masih layak dan aman dikonsumsi. Beberapa jenis makanan yang dilakukan pemanfaatan ulang adalah lauk pauk misalnya olahan ayam. Namun ada jenis makanan yang tidak dapat dimanfaatkan ulang karena mudah rusak dan terkontaminasi, seperti produk olahan susu, keju, salad, serta beberapa jenis protein. Pendistribusian ulang yang paling sering dilakukan adalah dengan diberikan ke kantin karyawan dengan syarat dan ketentuan tertentu. Selain itu, dilakukan juga donasi seperti pemberian makanan saat jumat berkah dan ketika ada bencana. Namun hal ini jarang dilakukan dan untuk pemberian donasi lebih sering memberikan

makanan baru dibandingkan makanan berlebih yang diolah ulang karena alasan keamanan makanan. Penerapan aspek *reuse* yang terbatas pelaksanaannya ini terkait dengan regulasi hotel yang ketat mengenai keamanan makanan dan juga budget yang sudah disusun oleh hotel.

3. Pada aspek *disposal*, hotel melakukan pemilahan sampah menjadi sampah kering, sampah basah, dan sampah B3. Sampah yang berasal dari departemen *F&B Product* yaitu sampah basah dan sampah kering. Sampah basah terdiri dari sisa makanan yang dibuang. Timbulan sampah makanan di bulan Januari dan Februari 2023 sebesar 7.560 kg. Persentase sampah makanan selama dua bulan sebesar 21% dari jumlah bahan yang dibeli. Kerugian *food cost* yang dialami hotel selama dua bulan diestimasikan hingga sebesar Rp186.028.091. Jumlah sampah makanan yang dihasilkan hotel tidak menentu setiap bulannya. Hal ini disebabkan oleh sifat bisnis hotel yang tidak menentu setiap bulannya. Semakin ramai okupansi dan acara yang diadakan di hotel, maka semakin banyak juga sampah makanan yang dihasilkan. Hotel melakukan kerja sama dengan vendor pengangkut sampah yang rutin mengambil sampah hotel setiap harinya. Hotel juga melakukan kerja sama dengan Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Bekasi. Dengan angka *food waste* yang tinggi, diharapkan hotel mempertimbangkan untuk mengambil tindakan lebih lanjut dalam mencegah, memanfaatkan, serta menanggulangi sampah makanan.
4. Strategi mitigasi *food waste* disusun dengan menerapkan tahapan dari hierarki *food waste* yang pada setiap tahapannya dibagi menjadi delapan indikator. Indikator *planning* mencakup perencanaan desain menu, *forecasting*, serta kerjasama antar departemen. Indikator *handling* mencakup penerapan penyimpanan dan proses memasak sesuai SOP serta pemantauan dan edukasi. Indikator *servicing* mencakup penyajian secukupnya dan program menaikkan *awareness* tamu. Indikator pemanfaatan makanan berlebih berupa memasak ulang makanan berlebih yang masih layak. Indikator pendistribusian makanan berlebih berupa mendonasikan ke *food bank*. Indikator *composting* berupa melakukan daur ulang secara mandiri maupun bekerja sama dengan pihak ketiga. Indikator pemulihan energi berupa melakukan kerja sama dengan manufaktur biogas biodiesel. Indikator pemilahan sampah perlu dilakukan

dengan benar melalui edukasi dan pemasangan poster. Indikator penimbunan sampah berupa pencatatan dan pendokumentasian timbulan sampah makanan. Indikator pembuangan sampah berupa bekerja sama dengan bank sampah atau petani maggot untuk mengurangi jumlah sampah yang dibuang ke TPA.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian dan data temuan yang didapatkan, peneliti memberikan saran terkait pengelolaan *food waste* sebagai berikut.

1. Berikan edukasi kepada departemen *F&B Product* mengenai isu *food waste* dan bagaimana langkah untuk mencegah dan meminimalisirnya. Berikan pemahaman mengenai dampak dari *food waste* terhadap hotel dan terhadap lingkungan. Berikan edukasi juga terkait pentingnya menerapkan SOP dalam kegiatan operasional seperti pada penerimaan bahan, penyimpanan bahan, dan proses memasak supaya dapat mengurangi timbulnya sampah makanan.
2. Meletakkan papan ajakan mengurangi *food waste* di setiap penyajian *buffet* yang diadakan hotel untuk menaikkan kesadaran tamu mengenai isu sampah makanan karena salah satu timbulan sampah makanan berasal dari sisa piring tamu.
3. Apabila sampah sisa piring tamu jumlahnya selalu banyak, maka pertimbangkan untuk menggunakan piring yang ukurannya sedang, jangan terlalu besar karena dapat mensugesti tamu untuk mengambil lebih banyak makanan.
4. Menerapkan prinsip higiene, sanitasi, dan prosedur standar operasional mulai dari tahap penerimaan, penyimpanan, penanganan, dan penyajian untuk memastikan makanan yang disajikan terjaga kebersihannya dan sebagai upaya dalam mengurangi sampah makanan.
5. Lakukan pencatatan dan dokumentasi sampah makanan yang dihasilkan secara harian dan bulanan untuk mengetahui jumlah sampah yang dihasilkan hotel.
6. Jika memungkinkan, pertimbangkan untuk mengambil langkah dalam mengolah makanan berlebih. Pertimbangkan untuk bekerja sama dengan *food bank* untuk memanfaatkan makanan berlebih yang masih layak. Untuk sampah makanan yang sudah tidak layak dan harus dibuang, pertimbangkan untuk

bekerja sama dengan pihak ketiga seperti bank sampah yang mengelola sampah organik atau petani maggot yang mendaur ulang sampah organik. Hal ini dianjurkan supaya tidak seluruh sampah basah yang jumlahnya banyak berakhir di TPA (Tempat Pembuangan Akhir).

7. Penelitian ini masih sangat terbatas pelaksanaannya. Untuk penelitian berikutnya, pertimbangkan menggunakan metode lain, misalnya kuantitatif atau *mix method*. Misalnya menganalisis dan menghitung dampak dan kerugian yang dirasakan akibat *food waste*. Selain itu, bisa juga melakukan pengkategorian jenis makanan yang terbuang sehingga mendapatkan data makanan apa yang paling banyak terbuang. Dapat juga dengan melakukan pengkategorian sumber sampah makanan paling banyak, apakah itu dari sisa piring tamu, sisa prasmanan, atau sampah dari proses memasak
8. Penelitian lebih lanjut dibutuhkan untuk mengetahui apakah strategi mitigasi ini dapat mengurangi timbulan *food waste* di hotel.