

**ANALISIS MANAJEMEN *FOOD WASTE* DI HANAN
KATERING BANDUNG**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada program studi Manajemen Industri Katering



oleh

Bobby Rahman Hidayat
1908949

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2023**

LEMBAR HAK CIPTA

**ANALISIS MANAJEMEN *FOOD WASTE* DI HANAN
KATERING BANDUNG**

Oleh:

Bobby Rahman Hidayat

1908949

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Bobby Rahman Hidayat

Universitas Pendidikan Indonesia

November 2023

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, di fotocopy, atau dengan cara lainnya tanpa izin dari
penulis

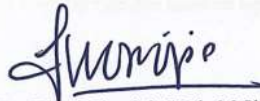
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

BOBBY RAHMAN HIDAYAT

**ANALISIS PRA MANAJEMEN *FOOD WASTE* DI HANAN
KATERING BANDUNG**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.Si
NIP. 19710309.2010112.2.001

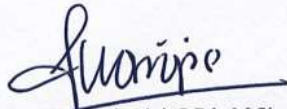
Pembimbing II



Purna Hindayani, S.Pi., M.T
NIP. 92020041.989021.2.201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.Si
NIP. 19710309.2010112.2.001

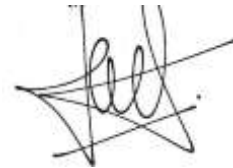
LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**ANALISIS MANAJEMEN *FOOD WASTE* DI HANAN KATERING BANDUNG**” ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain serta pengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggung jawab dan bersedia menanggung resiko atau sanksi apabila ditemuka adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya atau klaim pihak lain atas keaslian karya saya.

Bandung, 13 Desember 2023

Pembuat Pernyataan



Bobby Rahman Hidayat

1908949

ABSTRAK

Analisis Manajemen *Food waste* di Hanan

Katering Bandung Proposal Skripsi

Bobby Rahman Hidayat (1908949)

Menurut data dari Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN), volume sampah yang dihasilkan di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 19,45 juta ton. Jumlah tersebut mengalami penurunan sebesar 37,52% dibandingkan dengan tahun 2021 yang mencapai 31,13 juta ton. Dari berbagai jenis sampah yang ada, mayoritas sampah yang dihasilkan di tingkat nasional pada tahun 2022 adalah sampah sisa makanan, menyumbang sekitar 41,55% dari total volume sampah. Selanjutnya, sampah plastik berada di urutan kedua dengan proporsi sebesar 18,55%, masalah sampah makanan ini harus segera di atasi dengan cara memajemen sampah makanan menggunakan hierarki *Food waste* dan menghitung reduksi hasil penerapan hierarki *food waste* menggunakan waste recovery factor untuk mendapatkan gambaran hasil reduksi sampah apabila menerapkan sistem manajemen *food waste* menggunakan hierarki *food waste* metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pembahasan analisis deskriptif. Data yang diperoleh berdasarkan literatur, observasi, survei dan wawancara lapangan. penghitungan sampah juga menggunakan metode *waste recovery factor* Penerapan Hierarki *Food waste* dengan menggunakan aspek *Prevention, re-use* dan *recycle* di Hanan Katering sebagai industri katering yang berusaha bijak dalam mengelola sisa bahan makanan cukup efektif. Mereka mengolah sisa bahan makanan untuk digunakan kembali dan bekerja sama dengan yayasan untuk mendonasikan makanan berlebih kepada yang membutuhkan. Solusi untuk mengelola manajemen sampah makanan di Hanan katering dibuktikan dengan metode Waste Recovery Factor untuk mengurangi sampah organik dan anorganik dengan hasil yang positif. hasil residu menggunakan *Waste Recovery Factor* dari organik sebesar 9%, plastik 53% dan kertas 25%. Dengan metode hierarki *food waste* cukup mengurangi sampah makanan pada sektor katering dan pengelolaan limbah lebih efisien.

Kata kunci: *food waste*, manajemen, katering, hierarki *food waste*, *waste recovery factor*

ABSTRACT

Management Analysis of Food waste in Hanan

Catering Bandung Thesis Proposal

Bobby Rahman Hidayat (1908949)

According to data from the National Waste Management Information System (SIPSN), the volume of waste produced in Indonesia in 2022 will reach 19.45 million tons. This amount has decreased by 37.52% compared to 2021 which reached 31.13 million tons. Of the various types of waste available, the majority of waste produced at the national level in 2022 is food waste, contributing around 41.55% of the total waste volume. Furthermore, plastic waste is in second place with a proportion of 18.55%. This food waste problem must be immediately addressed by managing food waste using the Food waste hierarchy and calculating the reduction resulting from applying the food waste hierarchy using the waste recovery factor to get an idea of the waste reduction results. When implementing a food waste management system using a food waste hierarchy, the research method used is qualitative with a discussion of descriptive analysis. data obtained is based on literature, observation, surveys and field interviews. Waste calculation also uses the waste recovery factor method. Implementation of the Food waste Hierarchy using Prevention, Re-use and Recycle aspects at Hanan Katering as a catering industry that tries to be wise in managing leftover food ingredients quite effectively. They process leftover food for reuse and work with foundations to donate excess food to those in need. Hanan Katering does not have its own waste processing facilities and uses outside services to sort it. The application of prevention, re-use and recycle aspects is a solution for managing food waste management at Hanan Katering, proven by the Waste Recovery Factor method to reduce organic and inorganic waste with positive results. The residue yield uses a Waste Recovery Factor of organic of 9%, plastic 53% and paper 25%. Using the food waste hierarchy method, it is enough to reduce food waste in the catering sector and waste management is more efficient.

Key words: food waste, management, catering, food waste hierarchy, waste recovery factor

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Pariwisata	8
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	8
2.1.2 Industri HOREKA.....	8
2.2 Sampah makanan (<i>food waste</i>).....	10
2.2.1 Sampah Makanan	10
2.2.2 Manajemen <i>Food waste</i>	12
2.2.3 Hieraki Pengelolaan dan Penanganan Sampah Makanan	13
2.2.4 Klasifikasi Jenis Sampah.....	15
2.2 Penelitian Terdahulu.....	16
2.3 Kerangka Pemikiran	23
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	25
3.1 Desain Penelitian	25
3.1.1 Jenis dan Metode yang digunakan	25

3.2	Objek Penelitian	25
3.3	Operasional Variabel	26
3.4	Tempat Penelitian dan Partisipan	28
3.5	Teknik Pengumpulan Data	29
3.5.1	Wawancara	29
3.5.2	Observasi	30
3.5.2	Studi Dokumentasi	30
3.5.3	Studi Literatur	31
3.6	Instrumen Penelitian	31
3.7	Penyusunan Alat Pengumpul Data	31
3.7.1	Tahap Persiapan	31
3.7.2	Tahap Pelaksanaan	32
3.8	Tahap Pengelolaan Data	32
3.9	Uji Keabsahan Data	33
3.9.1	Triangulasi Data	33
3.10	Analisis Data	33
3.10.1	Data <i>Reduciton</i> (Reduksi Data)	33
3.10.2	Data <i>Display</i> (Penyajian Data)	33
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN		35
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	35
4.1.1	Profil Katering	35
4.1.2	Struktur Organisasi	36
4.2	Gambaran Narasumber dan Sumber Data	38
4.3	Temuan dan Pembahasan	38
4.4	Manajemen <i>Food waste</i> di Hanan Katering	39
4.5	Penerapan Manajemen <i>Food waste</i> di Hanan Katering	47
4.5.1	Aspek <i>Prevention</i>	48
4.5.2	Aspek <i>Re-use</i>	53
4.5.3	Aspek <i>Recycle</i>	57

4.6 Penerapan <i>Waste Recovery Factor</i>	59
4.7 Pengaruh Implementasi Manajemen <i>Food Waste</i> Terhadap Daya Tarik Pariwisata dan Lingkungan	62
4.7.1 Implementasi Manajemen Food Waste Terhadap Pariwisata	62
4.7.2 Implementasi Manajemen Food Waste terhadap lingkungan ...	72
BAB 5 KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	79
5.1 Kesimpulan.....	79
5.2 Implementasi	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	85
1. Lampiran Lembar Bimbingan Skripsi	85
2. Lampiran Instrumen Penelitian.....	87
3. Lampiran Dokumentasi Penelitian	89
4. Hasil Penelitian	91

DAFTAR PUSTAKA

- Aan Komariah, Djam'an Satori, & Riduwan. (2009). *Metode penelitian kualitatif* (Printing 1). Bandung Alfabeta 2009.
- Avenell, A., Broom, J., Brown, T. J., Poobalan, A., Aucott, L., Stearns, S. C., Smith, W. C. S., Jung, R. T., Campbell, M. K., & Grant, A. M. (2004). Systematic review of the long-term effects and economic consequences of treatments for obesity and implications for health improvement. *Health Technology Assessment*, 8(21).
- Ayuningtyas, R. A. (2019a). Penerapan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) Dalam Pengelolaan Sampah Di Restoran Cepat Saji Kfc Yogyakarta Dalam Era Go-Food (Studi Kasus Restoran Cepat Saji Kfc Sudirman). *PENERAPAN PRINSIP 3R (REDUCE, REUSE, RECYCLE) DALAM PENGELOLAAN SAMPAH DI RESTORAN CEPAT SAJI KFC YOGYAKARTA DALAM ERA GO-FOOD (STUDI KASUS RESTORAN CEPAT SAJI KFC SUDIRMAN)*, ii, 11p, 1–11.
- Ayuningtyas, R. A. (2019b). Penerapan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) Dalam Pengelolaan Sampah Di Restoran Cepat Saji Kfc Yogyakarta Dalam Era Go-Food (Studi Kasus Restoran Cepat Saji Kfc Sudirman). *PENERAPAN PRINSIP 3R (REDUCE, REUSE, RECYCLE) DALAM PENGELOLAAN SAMPAH DI RESTORAN CEPAT SAJI KFC YOGYAKARTA DALAM ERA GO-FOOD (STUDI KASUS RESTORAN CEPAT SAJI KFC SUDIRMAN)*, ii, 11p, 1–11.
- Brigita Dan, G., & Rahardyan, B. (2013). FOOD WASTE MANAGEMENT ANALYSIS IN BANDUNG CITY. In *Jurnal Teknik Lingkungan* (Vol. 19).
- Buczacki, A., Gładysz, B., & Palmer, E. (2021). HoReCa food waste and sustainable development goals—A systemic view. *Sustainability*, 13(10), 5510.
- Bungin Burhan. (2007). *Penelitian kualitatif: Komunikasi, ekonomi, kebijakan publik, dan ilmu sosial lainnya*. Jakarta : Kencana.
- 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.
- Dewilda Yommi, A. R. Fauzi. M. (2019). Jurnal Kajian potensi daur ulang sampah makanan di restoran padang. *Serambi Engineering, Volume IV, No.2, Juli 2019*.
- English, A., & Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). *The state of food and agriculture. 2019, Moving forward on food loss and waste reduction*.

- Food, S. (2015). Global initiative on food loss and waste reduction. Food and Agriculture Organization of the United Nations. *SAVE FOOD*. [Online]. Available: <Http://Www.Fao.Org/3/Ai4068e.Pdf>, 25, 2018.
- Gładysz, B., Buczacki, A., & Haskins, C. (2020). Lean management approach to reduce waste in HoReCa food services. *Resources*, 9(12), 144.
- Halimah, N. N., Purwaningrum, P., & Siami, L. (2022). Kajian Timbulan, Komposisi dan Nilai Recovery Factor Sampah di TPS 3R Kampung Injeuman, Desa Cibodas. *Jurnal Serambi Engineering*, 7(4).
- Hirsan, F. P., Ibrahim, I., Salikin, S., Ghazali, M., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengelolaan Sampah Sisa Makanan Restoran Apung Berbasis Agen Biologi Black Soldier Fly (BSF). *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3).
- Huang, I. Y., Manning, L., James, K. L., Grigoriadis, V., Millington, A., Wood, V., Ward, S. ; I. Y., & Ward, S. (2021). *Journal of Cleaner Production*, 285, Article 125484.
- Hukum, F., Atma, U., & Yogyakarta, J. (2019). *PENERAPAN PRINSIP 3R (REDUCE, REUSE, RECYCLE) DALAM PENGELOLAAN SAMPAH DI RESTORAN CEPAT SAJI KFC YOGYAKARTA DALAM ERA GO-FOOD (STUDI KASUS RESTORAN CEPAT SAJI KFC SUDIRMAN) REGINA AMARIS AYUNINGTYAS*.
- Kajian food loss and food waste bappenas. (2021). *FOOD LOSS DI INDONESIA WASTE AND PEMBANGUNAN RENDAH KARBON*.
- LinovHR. (2021, December 4). *Horeca: Sejarah, Pengertian, Macam, dan Contoh di Indonesia*. <Https://Www.Linovhr.Com/Horeca-Adalah/>.
- Lipinski, B., Hanson, C., Waite, R., Searchinger, T., & Lomax, J. (2013). *Reducing food loss and waste*.
- Martin-Rios, C., Hofmann, A., & Mackenzie, N. (2020). Sustainability-Oriented Innovations in Food Waste Management Technology. *Sustainability*, 13(1), 210. <https://doi.org/10.3390/su13010210>
- Mochammad Ichwan, F., & Cahyana, A. S. (2022). Desember 2022 Seminar Nasional & Call Paper Fakultas Sains dan Teknologi (SENASAINS 5 th. In *Procedia of Engineering and Life Science* (Vol. 3).
- Moleong, L. J. (2007). *Metodologi penelitian kualitatif edisi revisi*.
- Mulyana, I. J., Gunawan, I., & Tamara, V. (2019a). Studi eksploratif manajemen sampah makanan pada jaringan toko produk pangan di Indonesia. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 95–106.
- Mulyana, I. J., Gunawan, I., & Tamara, V. (2019b). Studi Eksploratif Manajemen Sampah Makanan pada Jaringan Toko Produk Pangan di Indonesia An

- Exploratory Study of Food Waste Management in Indonesian Grocery Store Chain. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8, 95–106. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.02.3>
- O'Connor, C. (2021). *FOOD WASTE INDEX REPORT 2021*.
- Octavia, V., & Suryadana, M. L. (2015). Pengantar Pemasaran Pariwisata. *Bandung: Alfabeta*.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., K. Steinberger, J., Wright, N., & Ujang, Z. bin. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106–115. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>
- Quested, T. E., Parry, A. D., Eastéal, S., & Swannell, R. (2011). *Food and drink waste from households in the UK*. Wiley Online Library.
- Quested, Tom., & Johnson, Hannah. (2009). *Household food and drink waste in the UK : final report*. Wastes & Resources Action Programme (WRAP).
- Richardson, J. I., & Fluker, M. (2004). *Understanding and managing tourism*. Pearson Education Australia.
- Safura, F., Meidiana, C., & Hariyani, S. (2020). Reduksi volume sampah melalui pengolahan sampah di tps kabupaten pasuruan sebelum masuk ke tpa kenep. *Planning for Urban Region and Environment Journal (PURE)*, 9(1), 223–232.
- Sakai, S. ichi, Yoshida, H., Hirai, Y., Asari, M., Takigami, H., Takahashi, S., Tomoda, K., Peeler, M. V., Wejchert, J., Schmid-Unterseh, T., Douvan, A. R., Hathaway, R., Hylander, L. D., Fischer, C., Oh, G. J., Jinhui, L., & Chi, N. K. (2011). International comparative study of 3R and waste management policy developments. In *Journal of Material Cycles and Waste Management* (Vol. 13, Issue 2, pp. 86–102). <https://doi.org/10.1007/s10163-011-0009-x>
- Siaputra, H., Christiani, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1–8.
- Silvennoinen, K., Heikkilä, L., Katajajuuri, J.-M., & Reinikainen, A. (2015). Food waste volume and origin: Case studies in the Finnish food service sector. *Waste Management*, 46, 140–145.
- Spillane, J. P., Parise, L. M., & Sherer, J. Z. (2011). Organizational routines as coupling mechanisms: Policy, school administration, and the technical core. *American Educational Research Journal*, 48(3), 586–619.
- Sugiyono, D. (2010). *Memahami penelitian kualitatif*.

- Sugiyono, S. (2004). Pengaruh pembinaan kepala sekolah, motivasi kerja, dan pengalaman diklat terhadap kinerja guru dalam pembelajaran bahasa Madura di SDN Kecamatan Bangkalan Kabupaten Bangkalan Madura. *Jurnal Penelitian Dan Evaluasi Pendidikan*, 6(1).
- Suryani, A. S. (2014). Peran bank sampah dalam efektivitas pengelolaan sampah (studi kasus bank sampah Malang). *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 5(1), 71–84.
- Tim SIPSN. (2022). *CAPAIAN KINERJA PENGELOLAAN SAMPAH*. Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional. <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/#>
- Wahab, S. (1975). Wahab on tourism management: An introduction to the scientific study of tourism management, aimed at those who recognise the rewards of a well managed tourism industry, and who perceive the penalties of mismanagement. (*No Title*).
- Wang, L., Filimonau, V., & Li, Y. (2021). Exploring the patterns of food waste generation by tourists in a popular destination. *Journal of Cleaner Production*, 279, 123890.
- Wang, L., Xue, L., Li, Y., Liu, X., Cheng, S., & Liu, G. (2018). Horeca food waste and its ecological footprint in Lhasa, Tibet, China. *Resources, Conservation and Recycling*, 136, 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2018.04.001>
- Wardiyanta. (2006). *Metode penelitian pariwisata* (Wardiyanta, Ed.; 1st ed.). CV Andi Offset.
- Wijaya, H. (2018). *Analisis data kualitatif model Spradley (etnografi)*.
- Willy Legrand, P. S. dan J. S. C. (2016). *Sustainability in the Hospitality Industry* (Routledge, Ed.; 3rd Edition). Routledge.
- Wulansari, D., Ekayani, M., & Karlinasari, L. (2019). Kajian timbulan sampah makanan warung makan. *Ecotrophic*, 13(2), 125–134.
- Yani, J. A., Mangkunegara, A. A. A. P., & Aditama, R. (1995). Sugiyono. 2017, Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta. *Procrastination And Task Avoidance: Theory, Research and Treatment*. New York: Plenum Press, Yudistira P, Chandra, Diktat Ku.
- Yin, R. K. (2008). *Studi kasus: Desain & metode*.