

BAB 5 KESIMPULAN DAN IMPLEMENTASI

5.1 Kesimpulan

1. Keadaan Hanan Katering menghadapi tantangan dalam pengelolaan limbah makanan. Saat ini, mereka membagikan makanan berlebih kepada karyawan dan mengolah sayuran tanpa proses khusus. Pemisahan limbah organik dan anorganik belum optimal, dan limbah cair ditangani melalui septi tank tanpa prosedur khusus. Mereka berencana membangun bak limbah untuk memudahkan pengangkutan di masa depan. Pengelolaan limbah mereka sederhana, tanpa daur ulang makanan. Program edukasi dilakukan seminggu sekali, namun pemisahan limbah perlu ditingkatkan. Limbah organik merupakan presentase tertinggi dari total sampah, diikuti oleh limbah anorganik dan kertas.
2. Penerapan hierarki *Food Waste* apabila dilakukan Hanan Katering akan cukup efektif dengan aspek *Prevention, re-use, dan recycle*. Mereka mengolah sisa bahan makanan untuk digunakan kembali dan mendonasikan ke yayasan. Meskipun menggunakan jasa luar untuk pemilahan limbah, hasilnya positif dengan *Waste Recovery Factor*: organik 9%, plastik 53%, dan kertas 25%. Meskipun belum ada rencana konkret untuk pengolahan limbah di masa depan, Hanan Katering terus meningkatkan kesadaran dan tindakan pencegahan limbah.
3. Implementasi manajemen food waste yang efektif dapat memberikan dampak positif yang signifikan terhadap daya tarik wisata dan lingkungan. Mengurangi food waste tidak hanya mengurangi dampak lingkungan negatif seperti emisi gas rumah kaca dan pencemaran air, tetapi juga menciptakan citra destinasi yang lebih berkelanjutan bagi wisatawan. Dengan mengadopsi praktik pengelolaan *food waste* yang bertanggung jawab, destinasi dapat menarik pengunjung yang peduli lingkungan, meningkatkan reputasi sebagai tujuan

wisata yang berkelanjutan, dan memperkuat hubungan dengan masyarakat lokal melalui program-program sosial seperti donasi makanan berlebih.

5.2 Implementasi

- a Rencanakan menu dengan cermat berdasarkan jumlah tamu yang diundang dan preferensi makanan. Hindari memasak terlalu banyak makanan yang kemungkinan besar tidak akan habis. Sediakan porsi makanan yang sesuai dengan jumlah tamu yang diharapkan hadir. Mengurangi porsi yang berlebihan akan membantu mengurangi pemborosan makanan. Hindari penggunaan bahan makanan yang cenderung cepat membusuk atau rusak jika tidak digunakan dalam jangka waktu singkat.
- b Bentuk kemitraan dengan organisasi amal setempat untuk mendonasikan makanan yang tersisa kepada mereka yang membutuhkan. Gunakan kembali sisa-sisa makanan untuk menciptakan hidangan atau menu baru.
- c Buat sistem pengumpulan sisa-sisa makanan organik untuk dijadikan kompos dan pakan maggot. Kompos ini dapat digunakan kembali untuk meningkatkan kesuburan tanah atau disumbangkan kepada masyarakat setempat yang membutuhkan. Sedangkan untuk pakan maggot bisa mengurai sampah organik dan nanti akan diberikan ke peternak untuk pakan ikan dan ayam.