

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil temuan dan pembahasan yang didapatkan dari bab sebelumnya, simpulannya adalah sebagai berikut :

1. Timbulan *food waste* paling banyak terdapat di dapur atas yang merupakan pusat pengolahan menu dengan total dari jumlah sampah organik basah dan kering, serta sampah anorganik di *section cook* dan *checker* sebanyak 9,028 kg. Hasil dari kuantifikasi ini dapat dijadikan sebagai landasan bagi Restoran “X” untuk mengembangkan program pengelolaan dan upaya pencegahan timbulan *food waste* yang lebih terarah dan berkelanjutan dengan memprioritaskan dapur yang memproduksi timbulan *food waste* terbanyak agar menghasilkan dampak pengurangan yang signifikan.
2. Terdapat empat jenis *food waste* yang ada pada Restoran “X” yaitu *Pre-consumer waste/Unavoidable food waste* yang bersumber dari bagian dari bahan baku yang sudah tidak bisa dipakai seperti batang cabai, bagian tengah daun jeruk, dan kulit pada bawang merah. *Post-consumer waste* yang bersumber dari sisa makanan konsumen yang tidak habis dengan berbagai penyebab. *Packaging waste and operation supplies* yang bersumber dari kemasan bahan baku yang rata-rata kemasannya terbuat dari plastik. *Avoidable waste* yang bersumber dari kelalaian karyawan saat proses pengolahan makanan.
3. Restoran “X” sudah menerapkan empat konsep ekonomi sirkular yang bisa diimplementasikan ke dalam sektor makanan yaitu *rethink*, *reduce*, *reuse*, dan *recycle*. Penerapan konsep *rethink* yang dilakukan oleh Restoran “X” salah satunya diimplementasikan dengan merancang menu sebaik mungkin untuk menciptakan efisiensi operasional dan penghematan biaya, juga berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan karena dapat mengurangi pemborosan bahan baku. Konsep *rethink* juga diimplementasikan oleh Restoran “X” melalui pemilihan bahan baku dan *supplier* yang tepat. Restoran “X” mengimplementasikan konsep *reduce* melalui sistem penyimpanan bahan baku dengan mengutamakan

pemisahan bahan baku ke dalam beberapa *freezer* dan *chiller* yang berbeda dengan tujuan utama menghindari kontaminasi silang yang berpotensi menyebabkan kerusakan pada bahan baku dan akhirnya mengakibatkan pemborosan makanan, penyimpanan juga dilakukan dengan metode FIFO. Pemanfaatan produk *defect* untuk jumat berkah dan *stall* bakso jika ada *event* yang merupakan implementasi 2 konsep sekaligus yaitu *reduce* dan *reuse* karena tujuannya mengurangi timbulan *food waste*. Implementasi dari konsep *recycle* dilakukan oleh Restoran “X” dengan mengolah sampah organik menjadi pupuk kompos tetapi pelaksanaannya belum mencapai tingkat optimalitas yang diharapkan karena keterbatasan infrastruktur yaitu hanya tersedia satu mesin pengolah daur ulang untuk menangani seluruh limbah organik yang dihasilkan.

4. Berdasarkan hasil analisis MICMAC, terdapat 4 strategi mitigasi pengelolaan *food waste* yang harus diprioritaskan oleh Restoran “X” yaitu menerapkan sistem penyimpanan dengan metode FIFO, pencatatan audit berkala, menyediakan bahan baku unggul di dapur, dan melaksanakan pelatihan karyawan, selain itu terdapat variabel FIFO yang merupakan variabel dengan pengaruh yang tinggi dan tingkat keterikatan yang rendah terhadap variabel lain. Sehingga dapat disimpulkan strategi utama yang menjadi pemicu utama keberhasilan penerapan strategi mitigasi dan pengelolaan *food waste* di Restoran “X” adalah variabel FIFO karena jika FIFO dapat diterapkan dengan maksimal, timbulan *food waste* akibat bahan baku yang rusak sebelum diolah akan berkurang, adapun keterkaitan antara FIFO dan pelatihan karyawan yang kuat dalam strategi mitigasi pengelolaan *food waste*.

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan di atas, adapun beberapa saran yang dapat diberikan kepada Restoran “X”

1. Perbaiki penyimpanan bahan baku di *chiller* agar menjadi lebih rapi sehingga memudahkan untuk mengeluarkan bahan baku dengan tanggal produksi yang lebih lama.
2. Tetapkan SOP suhu standar untuk *chiller* atau *freezer* penyimpanan bahan baku dan berikan tanggung jawab kepada staff untuk mengawasi suhu *chiller* atau *freezer* tetap stabil.
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan dapat memperluas cakupan objek kajian dengan meneliti fenomena *food waste* pada segmen industri horeka lainnya seperti hotel ataupun katering agar hasilnya dapat dibandingkan dengan *food waste* pada restoran. Selain itu, konsep *triple helix* yang melibatkan akademisi, pemerintah, dan industri sebaiknya tidak hanya dijadikan sebagai sumber informasi melalui wawancara saja. Penelitian mendatang disarankan mengobservasi secara mendalam bagaimana kolaborasi antar ketiga elemen *triple helix* dalam implementasi manajemen *food waste* di sektor horeka.