


**METODE ZERO FOOD WASTE SEBAGAI SOLUSI
PENGELOLAAN FOOD WASTAGE PADA HOTEL GRAND
SERELA YOGYAKARTA**

*Zero Food Waste Method as a Food Wastage Management Solution at
Grand Serela Yogyakarta*

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar
Sarjana Ekonomi dari Program Studi Ekonomi Islam




Anom Garbo, ME

Oleh:

NAHDA FADILA FAUZIA

19423185

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM, JURUSAN STUDI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA**

2023

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nahda Fadila Fauzia
NIM : 19423185
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi : Metode Pengelolaan food Wastage
Sebagai Solusi Zero Food Waste Pada
Hotel Syariah (Studi pada Hotel Grand
Serela)

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi ini merupakan karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau jiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 16 Agustus 2023



Nahda Fadila Fauzia

NOTA DINAS

Yogyakarta, 26 Zulqa'dah 1444 H

15 Juni 2023

Hal : Skripsi
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia
Di Yogyakarta

Assalamualaikum wr. Wb

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor 930/Dek/60/DAATI/FIAI/VI/2023 pada tanggal 15 Juni 2023 atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara:

Nama : Nahda Fadila Fauzia
NIM : 19423185
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi : Metode Pengelolaan Food Wastage Sebagai Solusi Zero Food Waste Pada Hotel Syariah.

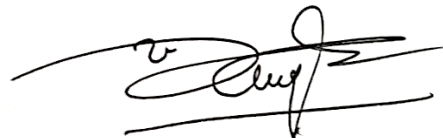
Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketepatan bahwa Skripsi saudara tersebut diatas memenuhi syarat untuk diajukan sidang Munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Demikian, kami ucapkan terima kasih.

Wassalamualaikum wr.wb

Yogyakarta, 22 Agustus 2023

Dosen Pembimbing



Anom Garbo, SEI., M.E.

REKOMENDASI PEMBIMBING

yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen pembimbing skripsi :

Nama Mahasiswa : Nahda Fadila Fauzia

NIM : 19423185

Judul Skripsi : Metode Zero Food Waste sebagai Solusi Pengelolaan Food Wastage pada Hotel Grand Serela Yogyakarta

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti sidang munaqasah skripsi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta, 22 Agustus 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Anom Garbo', with a stylized flourish extending to the right.

Anom Garbo, SEI., M.E.



PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Munaqasah Program Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 3 Oktober 2023
Judul Tugas Akhir : Metode Zero Food Waste sebagai Solusi Pengelolaan Food Wastage pada Hotel Grand Serela Yogyakarta
Disusun oleh : NAHDA FADILA FAUZIA
Nomor Mahasiswa : 19423185

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Ekonomi Islam pada Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI:

Ketua : Muhammad Adi Wicaksono, SE, M.E.I (.....)
Penguji I : Rakhmawati, S.Stat, MA (.....)
Penguji II : Soya Sobaya, SEI, MM (.....)
Pembimbing : Anom Garbo, SEI, ME (.....)

Yogyakarta, 9 Oktober 2023



.....
Dr. Drs. Asmuni, MA

LEMBAR PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirabbil alamin, Puji Syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah menciptakan alam semesta dan seisinya dengan segala nikmat yaitu nikmat iman, islam, dan sehat yang tak pernah berhenti sampai saat ini. Sholawat serta salam tak lupa tercurah limpahkan kepada nabi sekaligus panutan Nabi Muhammad SAW yang kehadirannya adalah petunjuk dan memberikan banyak Rahmat kepada umatnya. Berjuta syukur saya limpahkan sehingga saya bisa dan berkesempatan menyelesaikan dan Menyusun skripsi ini. Skripsi ini adalah bentuk perjuangan, air mata, syukur, nikmat, yang dengan segala hormat, cinta, dan bangga saya pesembahkan kepada:

kedua orang tua saya dan keluarga yang tidak pernah lelah memberikan semangat dan dukungan, dan doa yang tak henti hentinya terlantunkan disetiap Langkah saya. Yang semoga mereka senantiasa diberkahi dan diringi Rahmat di setiap langkahnya oleh Allah S.W.T

Dosen pembimbing saya, bapak Anom Garbo, SEI., M.E. yang senantiasa berkontribusi akan arahan, saran, waktu dan energi serta curahan kesabaran dalam setiap proses bimbingan yang saya hadapi. Saya juga berterima kasih kepada para dosen yang telah berkontribusi besar dalam mendidik saya sepanjang perjalanan pendidikan saya atas segala ilmu yang bermanfaat untuk saya, semoga Allah SWT membalas segala jasa mereka dengan memberikan kesehatan, rezeki, nikmat, dan rahmat dalam setiap langkah mereka.

Terima kasih kepada diri saya yang telah berjuang sejauh ini, atas usaha terbaik untuk orang – orang yang saya sayangi dan menyayangi saya. Terima kasih juga untuk seluruh teman-teman dan sahabat-sahabat saya yang tidak bisa disebutkan satu per satu, karena selalu ada memberi dukungan dalam bentuk mental, maupun fisik yang sangat amat berarti besar untuk kelangsungan skripsi saya ini. Semoga segala apa yang kita cita-citakan selama ini dikabulkan dan diberikan segala hasil yang terbaik. Dan kita dipertemukan lagi dengan takdir yang terbaik pula.

MOTTO

طَّ بَعْدِهِ مَنِ يَنْصُرُكُمْ الَّذِي ذَا فَمَنْ يَخْذُلْكُمْ وَإِنْ لَكُمْ غَالِبٌ فَلَا اللَّهُ يَنْصُرُكُمْ أَنْ

Jika Allah menolong kamu, maka tidak ada yang dapat mengalahkanmu, tetapi jika Allah membiarkan kamu (tidak memberi pertolongan), maka siapa yang dapat menolongmu setelah itu?
(QS. Ali Imran : 160)

ABSTRAK

Food waste sendiri telah lama dikenal sebagai isu global yang minim penanganan dengan dampak yang serius. Dimana akibat dari sampah makanan itu sendiri adalah ketimpangan dan ketidakseimbangan tingkat produksi dan konsumsi. Menurut Economist Intelligence Unit (EIU), Indonesia merupakan negara penghasil sampah makanan terbesar kedua di dunia setelah Arab Saudi. Diperkirakan Indonesia menghasilkan sekitar 300 kg sampah makanan per orang. Yogyakarta dikenal sebagai kota tujuan wisata nomor 2 setelah Bali. Hal ini dibuktikan dengan jumlah wisatawan yang meningkat setiap bulannya. Hotel juga menjadi salah satu sektor penyumbang sampah makanan di Indonesia. Berdasarkan Food Waste Reduction Alliance (FWRA), sektor terbesar penyumbang sampah makanan adalah sektor residensial dimana sampah tersebut berasal dari rumah tangga atau rumah tangga sebesar 47%, dari restoran sebesar 37%. Sedangkan hotel, sekolah dan rumah sakit termasuk dalam sektor institusional yang menyumbang sampah sebesar 11%. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis metode pengelolaan sampah sisa makanan di hotel Grand Serela. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Hasil dari penelitian ini menemukan bahwa memang penerapan prosedur yang ada di Grand Serela seperti penerapan metode automatic order system pada proses pembelian bahan makanan, penerapan metode FIFO (*First In First Out*) dan *Fixed-order Quantity*, serta penjatahan lauk pauk kepada konsumen hotel dapat menjadi salah satu solusi untuk mengurangi pemborosan bahan makanan di Grand Serela Hotel, namun isu pemborosan bahan makanan tidak menjadi fokus utama bagi hotel Grand Serela. Hal ini dibuktikan dengan tidak adanya metode pengelolaan *food waste* dan manajemen persediaan bahan baku pada hotel Grand Serela,

Kata kunci: *food wastage*, *zero food waste*, metode pengelolaan; hotel syariah

ABSTRACT

Food waste has long been recognized as a global issue with serious impacts. The result of food waste itself is inequality and imbalance in production and consumption levels. According to the Economist Intelligence Unit (EIU), Indonesia is the second largest food waste producer in the world after Saudi Arabia. It is estimated that Indonesia produces around 300 kg of food waste per person. Yogyakarta is known as the number 2 tourist destination city after Bali. This is evidenced by the number of tourists who increase every month. Hotels are also one of the contributing sectors to food waste in Indonesia. Based on the Food Waste Reduction Alliance (FWRA), the largest sector contributing to food waste is the residential sector where the waste comes from households or households by 47%, from restaurants by 37%. While hotels, schools and hospitals are included in the institutional sector which contributes 11% of waste. This research aims to analyze food waste management methods at Grand Serela hotel. This research is a field research with a descriptive qualitative approach. The results of this study found that indeed the application of existing procedures at Grand Serela such as the application of the automatic order system method in the food purchasing process, the application of the FIFO (First In First Out) and Fixed-order Quantity methods, as well as the rationing of side dishes to hotel consumers can be one solution to reduce food waste at Grand Serela Hotel, but the issue of food waste is not the main focus for Grand Serela hotel. This is evidenced by the absence of food waste management methods and raw material inventory management

Keywords: *food wastage, zero food waste, management method; sharia hotel*

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Th. 1987

Nomor: 0543b/U/1987

Pendahuluan

Penelitian transliterasi Arab-Latin merupakan salah satu program penelitian Puslitbang Lektur Agama, Badan Litbang Agama, yang pelaksanaannya dimulai tahun anggaran 1983/ 1984. Untuk mencapai hasil rumusan yang lebih baik, hasil penelitian itu dibahas dalam pertemuan terbatas guna menampung pandangan dan pikiran para ahli agar dapat dijadikan bahan telaah yang berharga bagi forum seminar yang sifatnya lebih luas dan nasional.

Transliterasi Arab-Latin memang dihajatkan oleh bangsa Indonesia karena huruf Arab di- pergunakan untuk menuliskan kitab agama Islam berikut penjelasannya (Al-Qur'an dan Hadis), sementara bangsa Indonesia mempergunakan huruf latin untuk menuliskan bahasanya. Karena ketiadaan pedoman yang baku, yang dapat dipergunakan oleh umat Islam di Indonesia yang meru-pakan mayoritas bangsa Indonesia, transliterasi Arab-Latin yang terpakai dalam masyarakat banyak ragamnya. Dalam menuju kearah pembakuan itulah Puslitbang Lektur Agama melalui penelitian dan seminar berusaha menyusun pedoman yang diharapkan dapat berlaku secara nasional.

Dalam seminar yang diadakan tahun anggaran 1985/1986 telah dibahas beberapa makalah yang disajikan oleh para ahli, yang kesemuanya memberikan sumbangan yang besar bagi usaha ke arah itu. Seminar itu juga membentuk tim yang bertugas merumuskan hasil seminar dan selan-jutnnya hasil tersebut dibahas lagi dalam seminar yang lebih luas, Seminar Nasional Pembakuan Transliterasi Arab-Latin Tahun 1985/1986. Tim

tersebut terdiri dari 1) H.Sawabi Ihsan MA, 2) Ali Audah, 3) Prof. Gazali Dunia, 4) Prof. Dr. H.B. Jassin, dan 5) Drs. Sudarno M.Ed.

Dalam pidato pengarahannya tanggal 10 Maret 1986 pada semi nar tersebut, Kepala Litbang Agama menjelaskan bahwa pertemuan itu mempunyai arti penting dan strategis karena:

1. Pertemuan ilmiah ini menyangkut perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya ilmu pengetahuan ke-Islaman, sesuai dengan gerak majunya pembangunan yang semakin cepat.
2. Pertemuan ini merupakan tanggapan langsung terhadap kebijaksanaan Menteri Agama Kabinet Pembangunan IV, tentang perlunya peningkatan pemahaman, penghayatan, dan pengamalan agama bagi setiap umat beragama, secara ilmiah dan rasional.

Pedoman transliterasi Arab-Latin yang baku telah lama didambakan karena amat membantu dalam pemahaman terhadap ajaran dan perkembangan Islam di Indonesia. Umat Islam di Indonesia tidak semuanya mengenal dan menguasai huruf Arab. Oleh karena itu, pertemuan ilmiah yang diadakan kali ini pada dasarnya juga merupakan upaya untuk pembinaan dan peningkatan kehidupan beragama, khususnya umat Islam di Indonesia.

Badan Litbang Agama, dalam hal ini Puslitbang Lektur Agama, dan instansi lain yang ada hubungannya dengan kelecturan, amat memerlukan pedoman yang baku tentang transliterasi Arab-Latin yang dapat dijadikan acuan dalam penelitian dan pengalih-hurufan, dari Arab ke Latin dan sebaliknya.

Dari hasil penelitian dan penyajian pendapat para ahli diketahui bahwa selama ini masyarakat masih mempergunakan transliterasi yang berbeda-beda. Usaha penyeragamannya sudah pernah dicoba, baik oleh instansi maupun perorangan, namun hasilnya belum ada yang bersifat menyeluruh, dipakai oleh seluruh umat Islam Indonesia. Oleh karena itu, dalam usaha mencapai keseragaman, seminar menyepakati adanya

Pedoman Transliterasi Arab-Latin baku yang dikuatkan dengan suatu Surat Keputusan Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan untuk digunakan secara nasional.

Pengertian Transliterasi

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

Prinsip Pembakuan

Pembakuan pedoman transliterasi Arab-Latin ini disusun dengan prinsip sebagai berikut:

1. Sejalan dengan Ejaan Yang Disempurnakan.
2. Huruf Arab yang belum ada padanannya dalam huruf Latin dicarikan padanan dengan cara memberi tambahan tanda diakritik, dengan dasar “satu fonem satu lambang”.
3. Pedoman transliterasi ini diperuntukkan bagi masyarakat umum.

Rumusan Pedoman Transliterasi Arab-Latin

Hal-hal yang dirumuskan secara kongkrit dalam pedoman transliterasi Arab-Latin ini meliputi:

1. Konsonan
2. Vokal (tunggal dan rangkap)
3. Maddah
4. Ta’marbutah
5. Syaddah

6. Kata sandang (di depan huruf syamsiah dan qamariah)
7. Hamzah
8. Penulisan kata
9. Huruf kapital
10. Tajwid

1. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dengan huruf dan tanda sekaligus.

Di bawah ini daftar huruf Arab itu dan transliterasinya dengan huruf Latin:

Tabel 1 Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Sa	Ṣ	es (dengan titik diatas)
ج	Jim	j	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik dibawah)

خ	Kha	kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Zal	Ẓ	Zet (dengan titik diatas)
ر	Ra	r	Er
ز	Zai	z	Zet
س	Sin	s	Es
ش	Syin	sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik dibawah)
ض	Ḍad	ḍ	De (dengan titik dibawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik dibawah)
ظ	Ẓa	ẓ	Zet (dengan titik dibawah)
ع	`ain	`	koma terbalik
غ	Gain	g	Ge
ف	Fa	f	Ef
ق	Qaf	q	Ki

ك	Kaf	k	Ka
ل	Lam	l	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Waw	W	We
هـ	Ha	h	Ha
ء	Hamzah	‘	Apostrof
ي	Ya	y	Ye

2. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

a. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 2 Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
َ	Faṭḥah	a	A

◌َ	Kasrah	i	I
◌ُ	Dammah	u	U

b. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu

Tabel 3 Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
◌َ...ي	Fathah dan ya	ai	a dan u
◌ُ...و	Fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- عَلَا fa`ala

3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Tabel 4 Transliterasi Maddah

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama

...أ...ى	Fathah dan alif atau ya	ā	a dan garis di atas
...ى	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di atas
...و	Dammah dan wau	ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيلَ qīla
- يَقُولُ yaqūlu

4. Ta' marbutah

Transliterasi untuk ta marbutah ada dua:

- a. Ta marbutah hidup

Ta marbu"ah yang hidup atau mendapat harakat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah 't'.

- b. Ta marbutah mati

Ta marbutah yang mati atau mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah 'h'.

- c. Kalau pada kata yang terakhir dengan ta marbu"ah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah maka ta marbutah itu ditransliterasikan dengan ha (h).

Contoh:

- رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ raudah al-atfāl/raudahtul atfāl

- ٱلْمَدِينَةُ ٱلْمُنَوَّرَةُ al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatul
munawwarah
- ٱطَّلَحَ talhah

5. Syaddah (tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, dalam transliterasi ini tanda syaddah tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu

Contoh:

- نَزَّلَ nazzala
- ٱلْبِرُّ al-birr

6. Kata sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

- a. Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf /l/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

- b. Kata sandang diikuti oleh huruf qamari

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariah ditransliterasikan sesuai aturan yang digariskan didepan dan sesuai dengan bunyinya. Baik diikuti huruf syamsiah maupun huruf qamariah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanda sempang.

Contoh:

- الرَّجُلُ ar-rajulu
- الْقَلَمُ al-qalamu
- الشَّمْسُ asy-syamsu
- الْجَلَالُ al-jalālu

7. Hamzah

Dinyatakan di depan bahwa hamzah ditransliterasikan dengan apostrof. Namun, itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak ditengah dan di akhir kata. Bila hamzah itu terletak di awal kata, is dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

- تَأْخُذُ ta'khuẓu
- شَيْءٌ syai'un
- النَّوْءُ an-nau'u
- إِنْ inna

8. Penulisan kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun harf ditulis terpisah. Hanya kata- kata ter-tentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan maka transliterasi ini, penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- وَ إِنَّ اللَّهَ فَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِينَ Wa innallāha lahuwa khair arrāziqīn/Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn
- بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَ مُرْسَاهَا Bismillāhi majrehā wa mursāhā

9. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: Huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ Alhamdu lillāhi rabbi al`ālamīn/Alhamdulillāhi rabbil `ālamīn
- اَلرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau har-kat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan. Contoh:

- اَللّٰهُ غَفُوْرٌ رَّحِیْمٌ Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلّٰهِ اَلْاُمُوْرُ جَمِیْعًا Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

10. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatulloh Wabarokatuh

Alhamdulillah rabbi ‘alamin, segala puji dan Syukur tak henti-hentinya penulis panjatkan kepada Allah SWT yang dengan Rahmat, Ridha, karunia, dan kasih sayangnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar. Shalawat serta salam tercurah limpahkan kepada nabi besar junjungan kita sebagai umatnya, Nabi Muhammad SAW yang telah mengantarkan kita semua kepada jalan yang terang benderang.

Dalam kesempatan ini, dengan bangga dan penuh Syukur penulis sampaikan kata pengantar untuk skripsi dengan judul Metode Pengelolaan Food Wastage sebagai Solusi Zero Food Waste pada Hotel Syariah (Studi pad Hotel Grand Serela). Penyusunan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat kelulusan memperoleh gelar sarja Ekonomi Islam di Universitas Islam Indonesia.

Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk menjelaskan, mengintrepretasikan, serta menggali lebih dalam lagi terkait topik, hasil dari penelitian dan kajian yang dilakukan selama periode tertentu. Harapan penulis bahwa semoga dengan adanya karya ini dapat berkontribusi dan bermanfaat lebih bagi perkembangan ilmu di bidang ekonomi islam terkait konsep *sustainability*

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa penuh perjuangan namun, dengan bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, terimakasih sebesar-besarnya ingin penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Rektor Universitas Islam Indonesia beserta seluruh jajarannya yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menuntut ilmu di Universitas Islam Indonesia.

2. Bapak Dr.Drs. Asmuni, M.A selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia beserta seluruh jajarannya yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menuntut ilmu di Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Rheyza Virgiawan, L.c., M.E selaku Ketua Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Bapak Anom Garbo, SEI., M.E. yang telah memberikan bimbingan, arahan, panduan, dan masukan yang berharga dalam penulisan skripsi ini. Terima kasih atas kesabaran, kebijaksanaan, dan dedikasinya dalam membimbing penulis.
5. Dosen-dosen di Ekonomi Islam, yang telah memberikan pengetahuan, wawasan, dan inspirasi melalui perkuliahan dan diskusi ilmiah selama masa studi di perguruan tinggi ini.
6. Kedua orang tua ayah Syukri, bunda Sesmi, dan Syifa Nabila selaku adik yang penulis sayangi dan hormati yang tak pernah lelah menyayangi dan mendukung demi menggapai cita-cita penulis.
7. Hotel Grand Serela, ibu Apriska Putri selaku manajer yang memberikan izin untuk wawancara penelitian penulis, bapak Shidik Maulana selaku *Head Chef* dan informan wawancara peneliti yang telah meluangkan waktu dan memberikan data serta informasi yang berharga untuk penelitian ini. Tanpa partisipasi mereka, skripsi ini tidak dapat terselesaikan.
8. Teman – teman As – Syifa yang selalu memberikan dukungan serta semangat dalam proses perjalanan di dunia perkuliahan.
9. Teman-teman Keep Halal, yaitu Cici, Anis, Nabila, Carissa, Nadifa, dan Ratri, dan Aurielle yang selalu memberikan dukungan, bantuan, semangat, dan motivasi dalam perjalanan selama di akademik ini.
10. Teman – teman SMA *a Gift from God* yang telah memberi dukungan serta *support* baik mental dan verbal, dan fisik yang tak henti-hentinya diberikan serta mendoakan kesuksesan penulis

11. *NCT Dream* terutama Lee Donghyuck selaku penyemangat dan motivasi bagi penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.
12. Terakhir, Nahda Fadila yaitu diri penulis sendiri yang tidak pernah memutuskan untuk menyerah dan terus berusaha sesulit apapun proses yang dilalui sehingga sampai kepada tahap ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak luput dari kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari para pembaca sangat penulis harapkan guna meningkatkan kualitas penelitian di masa mendatang.

Akhir kata, harapan penulis skripsi ini dapat memberikan manfaat serta dapat menjadi sumber referensi bagi banyak pihak yang berkepentingan. Semoga karya ini dapat memberikan inspirasi, gagasan, dan kontribusi positif dalam pengembangan ilmu pengetahuan di masa yang akan datang.

Sekali lagi, penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada semua pihak yang telah berperan serta dalam penyelesaian skripsi ini. Semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa memberkati kita semua.

Wassalamualaikum Warohmatulloh Wabarakatuh

Yogyakarta, 22 Agustus 2023

Penyusun



Nahda Fadila Fauzia

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	II
NOTA DINAS	III
REKOMENDASI PEMBIMBING.....	IV
LEMBAR PENGESAHAN.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
LEMBAR PERSEMBAHAN	VI
MOTTO	VII
ABSTRAK.....	VIII
ABSTRACT	IX
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN.....	X
KATA PENGANTAR.....	XXII
DAFTAR ISI	1
BAB I.....	3
PENDAHULUAN	3
A. LATAR BELAKANG	3
B. RUMUSAN MASALAH	6
C. TUJUAN PENELITIAN.....	6
5. MANFAAT PENELITIAN	7
BAB II	8
TELAAH PUSTAKA LANDASAN TEORI.....	8
A. TELAAH PUSTAKA	8
B. LANDASAN TEORI.....	13
BAB III.....	20

METODE PENELITIAN	20
A. METODE PENELITIAN	20
1. DESAIN PENELITIAN	20
2. LOKASI PENELITIAN	21
3. WAKTU PENELITIAN.....	21
2. SUBJEK DAN OBJEK PENELITIAN	21
3. POPULASI DAN SAMPEL	21
4. SUMBER DATA	21
8. DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL	23
9. INSTRUMEN PENELITIAN	25
10. TEKNIK ANALISIS DATA	26
11. UJI KEABSAHAN DATA	28
B. SISTEMATIKA PENULISAN.....	29
C. JADWAL PENELITIAN.....	31
BAB IV.....	32
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
A. GAMBARAN UMUM HOTEL GRAND SERELA	32
B. ANALISIS PENELITIAN	40
C. PEMBAHASAN	48
BAB V	56
PENUTUPAN	56
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN	66
LAMPIRAN 1	66
RIWAYAT HIDUP.....	80

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia menjadi negara penghasil sampah makanan kedua terbanyak di dunia setelah Arab Saudi. *Economist Intelligence Unit* (EIU). EIU menyatakan bahwa Indonesia menghasilkan sampah makanan dengan kisaran sekitar 300 kg tiap individunya. Setelah mengkaji ulang penelitian dari EIU Bappenas menemukan bahwasannya pada 2000-2019, *food lost* dan *food waste* meningkat dari 115kg per individu menjadi 184 kg per individu dalam satu tahun (Sutianto, 2021). Limbah sampah di Indonesia telah mencapai 23- 48 juta ton per tahun atau telah mencapai 44% dari segala bentuk limbah sampah (bappenas, 2021) Jumlah tersebut diperkirakan akan terus meningkat seiring dengan bertambahnya populasi manusia di dunia yang diperkirakan oleh *Food and Agriculture Organization of The United Nations* (FAO) juga akan mengalami peningkatan mencapai hampir 10 miliar pada tahun 2050 (Ariani, Taringan, & Suryana, 2022).

Food Wastage atau pemborosan makanan terbagi menjadi dua jenis *food Waste* dan *food Loss*. *Food loss* adalah limbah makanan yang berasal dari bahan mentah atau bahan baku yang belum diolah. Sedangkan *food waste* adalah limbah makanan yang berasal dari makanan siap makan atau yang sudah jadi tetapi terbuang dikarenakan faktor dari perilaku konsumen. Mengutip *Food and Agriculture Organization of The United Nations* (FAO), bahwa pengertian *food loss* adalah makanan yang kualitasnya menurun atau mungkin hilang sebelum diberikan ke konsumen atau akibat perilaku produsen atau diluar retail, sedangkan *food waste* adalah penurunan kuantitas atau kualitas makanan atau bahkan hilang disebabkan oleh perilaku retail atau konsumen (FAO, 2019). Jadi secara kesimpulan *food loss* adalah limbah makanan yang disebabkan oleh kelalaian dari perilaku produsen dalam pemilihan, pembelian, dan pengolahan bahan makanan yang masih dalam tahap

mentah, sedangkan *food waste* adalah limbah makanan yang di sebabkan oleh perilaku atau tingkah laku konsumen dalam mengkonsumsi suatu produk.

Food waste sendiri sudah dikenal lama menjadi isu global yang minim penanganan dengan dampak yang cukup serius. Dimana akibat dari masalah tersebut adalah timbulnya ketimpangan atau ketidakseimbangan dari tingkat produksi dan konsumsi. Tercatat pada tahun 2006-2011 hampir berkisar 1,3 milyar ton sampah dari makanan yang terbuang tiap tahun nya, namun dari total populasi dunia sekitar 13% yang kekurangan bahan makanan dan makanan untuk memenuhi standar pola hidup sehat (ISWA, 2013). Hal ini bersinggungan dengan penemuan di tahun 2011 seperempat juta orang tewas setengahnya, sebelum pengumuman resmi kondisi kelaparan. Ditemukan lagi bahwa lebih dari 200.000 warga Somalia meninggal dan menderita kekurangan pangan pada bulan Maret 2023. Menurut analisis oleh aliansi badan-badan PBB dan kelompok bantuan diperkirakan jumlahnya akan meningkat pada bulan April sebesar 700.000 jika krisis ini tidak segera diatasi (Yanuar, 2022). Banyaknya negara yang masih menganggap sepele *food wastage* dimana menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO) Oleh karena itu pentingnya kesadaran dan penanganan yang tepat sebagai solusi untuk mengurangi sampah dari sisa bahan dan makanan tersebut.

Dikenal sebagai kota pariwisata, Yogyakarta menjadi kota tujuan wisata nomor 2 setelah Bali (Lillah & Pratomo, 2020) Hal ini dibuktikan dengan jumlah wisatawan yang meningkat 0,72 % pada bulan November yaitu mencapai 1.947 dibandingkan bulan Oktober yang berjumlah 1.933 wisatawan. Dengan adanya peningkatan jumlah tersebut hotel adalah salah satu sektor industri pariwisata yang berpengaruh presentase nya baik hotel berbintang maupun tidak. Tercatat tingkat Penghunian Kamar (TPK) pada hotel berbintang di bulan November 2022 meningkat 64,95 % dan hotel non bintang meningkat menjadi 22,92% dibandingkan pada bulan Oktober 2022. Dimana dengan adanya peningkatan pada Sektor industri pariwisata terutama hotel (Badan Pusat Statistika , 2023)

Hotel adalah salah satu sektor penyumbang sampah makanan di Indonesia. Berdasarkan *Food Waste Reduction Alliance* (FWRA) sektor terbesar penyumbang limbah makanan adalah sektor residential atau perumahan dimana limbahnya berasal dari *household* atau rumah tangga sebesar 47%. Lalu setelahnya ada limbah makanan dari restoran sebesar 37%. Sedangkan hotel, sekolah dan rumah sakit masuk kedalam sektor instutional dimana limbahnya menyumbang sebesar 11% (Siaputra, Christiani, & Amanda, 2019)

Wakil ketua yayasan Generasi Baru Dapur Indonesia (GBDI) Fahrur Rosidi menggambarkan, subsektor jasa boga sering kali menyisakan 5-15 persen kelebihan pangan siap santap. Kemudian, katering acara menyisakan 10-15 persen makanan yang sudah disiapkan, tetapi tidak habis dikonsumsi. Adapun katering industri menyisakan 5 persen pangan siap santap (Mediana, 2022). Hal ini terjadi karena sisa buffet hotel ataupun restoran harus dibuang dan tidak boleh dibagikan ke orang lain, di berikan ke karyawan atau di daur ulang. Tidak hanya itu, agar makanan di buffet terjaga kondisi dan kesegarannya pihak hotel biasanya menggantinya setiap dua jam sekali. Tetapi sisa makanan di hotel juga dibagi kepada beberapa kategori. Ada beberapa makanan yang masih di segel atau belum di sentuh bisa dimasak ulang dengan tetap menerapkan standar perhotelan internasional. Hal ini dipaparkan oleh Banquet Chef of Sutasoma Hotel & The Tribra Darmawangsa, Edwin (Edwin, 2022). Pengolahan makanan berkelanjutan atau dikenal dengan *sustainable food waste system* bisa menjadi salah satu sarana mengatasi dan mengalokasikan masalah limbah dari makanan tersebut. Hal inilah yang membuat harus diadakannya perbaikan dari sistem operasional hotel dalam segi pengelolaan sampah makanan yang tersisa.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk sejauh mana kesadaran dan pemahaman yang dimiliki oleh hotel sebagai salah satu penyumbang sampah makanan di Indonesia terkait dengan isu food waste. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui bahwa hotel tidak hanya memahami isu *food wastage*, tetapi juga berkomitmen untuk mengurangi jumlahnya. Oleh karena itu, penelitian ini menggali upaya atau metode seperti apa yang diterapkan oleh hotel untuk mencegah, mengurangi,

atau mengelola sampah makanan dalam upaya mengurangi jumlah sampah makanan yang dihasilkan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih luas dan dalam tentang sejauh mana kesadaran dan tindakan hotel dalam mengatasi isu *food waste* di Indonesia. Selain itu, hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran, dan pandangan yang bermanfaat bagi hotel-hotel lainnya yang mungkin ingin mengembangkan dan menerapkan kembali metode-metode dalam pengelolaan sampah makanan mereka, yang pada akhirnya dapat membantu mengurangi tingkat *food waste* secara keseluruhan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana metode pengelolaan *food wastage* pada hotel Grand Serela Yogyakarta?
2. Bagaimana tingkat *food wastage* pada hotel Grand Serela?
3. Bagaimana kesadaran hotel Grand Serela Yogyakarta terkait *zero food waste*?
4. Apa kebijakan dan prosedur yang diterapkan oleh Grand Serela untuk upaya pengelolaan *food wastage*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis metode pengelolaan sampah hasil makanan pada hotel syariah di Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui tingkat *food wastage* pada hotel
3. Untuk mengetahui kesadaran hotel terkait Gerakan *zero food waste*
4. Untuk mengetahui prosedur dan kebijakan apa yang di terapkan oleh hotel syariah dalam upaya pengelolaan *food wastage*

5. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Sebagai referensi teori secara relevan untuk literatur mendatang dan dapat memperkuat ataupun menjadi penggugur teori tersebut setelah hasil dari penelitian didapatkan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

manfaat dari penelitian ini adalah menambah dan memberikan pengalaman berharga kepada peneliti serta menggali pemahaman yang lebih mendalam terkait topik yang sedang diteliti.

b. Bagi Hotel

Penelitian ini dilakukan untuk membantu memperbaiki manajemen bahan baku, dan manajemen dapur yang terkait sehingga mengefektifkan jumlah dari hasil makanan secara maksimal dan menekan biaya pengeluaran dari berlebihnya pembelian bahan pangan. Penelitian bisa menjadi referensi acuan untuk hotel dalam memperbaiki, membuat atau merancang metode pengelolaan sampah pada makanan yang akan diarahkan kepada topik sustainable terutama yang berkaitan dengan isu *food wastage*.

BAB II

TELAAH PUSTAKA LANDASAN TEORI

A. Telaah Pustaka

Pembahasan pertama terkait analisa untuk mengetahui jumlah food waste serta faktor sumber terbesarnya food waste dari analisis tahap operasional restoran ditulis oleh tiga penulis yaitu Hanjaya Siaputra, Nadya Christianti, dan Grace Amanda (2019) dengan judul “**Analisa Implementasi Food Waste Management di Restoran ‘X’ Surabaya**” Tujuan penelitian dari ketiganya adalah sebagai informasi atau kejelasan tentang kepastian asal dari *food waste* itu sendiri. Dengan menggunakan teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dokumentasi serta triangulasi metode dan sumber. Hasil penelitian membuktikan bahwa food waste Restoran “X” melampaui batas normal (41%), yaitu sebesar 48,77%. (Hanjaya Siaputra, 2019). Dimana beberapa faktor penyebab *food waste* yang ditemukan pada restoran “x” yaitu adalah penyebab perilaku produsen yang dibuktikan dengan sering adanya ketidaksesuaian data dengan jumlah bahan yang ada dikarenakan ketidakjujuran karyawan, dan *food waste* banyak berasal dari proses *trimming* atau penghilangan bahan yang tidak diinginkan sehingga hasilnya menyebabkan *food loss*. Lalu penyebab yang dihasilkan oleh perilaku produsen lainnya adalah restoran tidak menerapkan pencatatan terhadap jumlah bahan dan total produk yang terbuang, lalu tidak adanya sistem manajemen limbah dari restoran “x” sendiri. Lalu dampak terbesar pada *food wastage* pada restoran “x” dihasilkan dari *operating control cyclenya* yaitu: tahap *receiving*, *storing* dan *production*.

Dalam penelitian Heni Rachmawati dan Syefrida Yulina yang berjudul “**Rancang Bangun Aplikasi Food Waste Management pada Usaha Food and Beverages**” mengatakan bahwa seharusnya pengelolaan sampah makanan lebih menjadi perhatian lagi bagi perusahaan bisnis F&B (*Food and Beverages*) dimana dinyatakan bahwa tercatat lebih dari 10% penggunaan energi di dunia berasal dari F&B produk. Dan jika tidak benarnya pengelolaan sampah, maka akan besar terjadinya kerugian bisnis. Maka pada penelitian ini penulis menawarkan cara untuk

meminimalisir sampah makanan dengan memakai pendekatan yang terdiri dari beberapa langkah solusi dengan peng- aplikasian *food waste management*. Aplikasi Langkah dan solusi ini bertujuan untuk mengurangi kerugian yang ditimbulkan oleh sampah makanan. Hal yang pertama harus dilakukan adalah bahan baku yang dikelola harus menggunakan Teknik antrian (FIFO). Lalu Langkah selanjutnya adalah adanya audit sampah makanan dengan cara pendokumentasian atas pengelompokan sampah. Yang setelah adanya penerapan sistem ini. Tergambar dengan jelas penyebab banyaknya *food wastage* itu apakah dipengaruhi oleh perilaku konsumen atau produsen, Lalu tahap terakhir adalah menu yang direkomendasikan adalah menu yang menghasilkan sedikit atau berpotensi kecil menghasilkan sampah makanan (Heni Rachmawati, 2023)

Dari penelitian Desi Wulansari, Meti Ekayani, dan Lina Karlinasari yang berjudul **“Kajian Timbulan Sampah Makanan Warung Makan berisi tentang tingginya peningkatan jumlah mahasiswa dan penduduk di daerah IPB”** menumbuhkan pesatnya usaha pemenuh kebutuhan mahasiswa. Salah satunya rumah makan. Warung makan di ketahui sebagai salah satu penghasil sampah makanan terbanyak di daerah IPB. Oleh karena itu, adanya penelitian ini untuk menghitung jumlah banyaknya sampah makanan untuk dapat mengetahui Upaya pengurangan sampah yang harus dilakukan. Dari data yang didapatkan peneliti, bahwasannya sayur dan nasi, sayur dan lauk-pauk adalah tiga komponen penyebab banyaknya sampah makanan. Dengan komponen terbesar adalah nasi dengan presentase 70%. Oleh karena itu Upaya yang harus dilakukan adalah kampanye terkait apa itu food waste, dan menerapkan metode prasmanan untuk nasi agar konsumen dapat menakar sendiri (Desi Wulansari, 2019)

Menurut penelitian Sugeng Nugroho Hadi dan Salihah Khairawati dalam penelitiannya yang berjudul **“Analisis Implementasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada Industri Kuliner Dalam Prespektif Etika Bisnis Islam”** untuk melangsungkan kegiatan operasional dan produksi pada sebuah Perusahaan persediaan bahan baku adalah sumber utama. Memiliki model manajemen persediaan adalah suatu keharusan yang dimiliki tiap perusahaan. dikarenakan dengan adanya model manajemen persediaan yang tepat khususnya pada industry kuliner, maka akan diperoleh hal-hal yang tepat untuk dicadangkan. Dimana industri ini sangat membutuhkan manajemen persediaan untuk pencadangan bahan baku olahan dimana

dari tiap tiap bahan itu berbeda ke- khasan serta daya tahan penyimpanannya. Dimana penelitian ini meneliti metode implementasi persediaan bahan baku pada waroeng “SS” Indonesia. Dimana *just in time* yaitu model penyimpanan satu hari yang digunakan untuk penyimpanan sementara bahan baku yang sifatnya kurang tahan lama seperti daging sayur sayuran dan buah buahan, dan *First in First Out* (FIFO) dimana metode ini digunakan untuk menyimpan bahan baku seperti bumbu-bumbu dan bahan-bahan pelengkap dimana bahan tersebut tahan dalam jangka lama yang dapat disimpan selama kurang lebih satu minggu hingga satu bulan. Metode-metode tersebut adalah metode yang digunakan Waroeng SS dalam penerapan manajemen persediaan barangnya (Sugeng Nugroho Hadi, 2020)

Berdasarkan penelitian Mewa Ariani, Herlina Tarigan, dan Achmad Suryana (2022) dengan judul **“Tinjauan Kritis Terhadap Pemborosan Pangan: Besaran, Penyebab, Dampak, dan Strategi Kebijakan”** membahas tentang bagaimana pemborsan pangan, yang dinilai jauh meningkat selama dua dekade terakhir disebabkan oleh pada konsumsi rumah tangga yang penyebab utamanya adalah perilaku konsumen dari rumah tangga dimulai dari cara perencanaan, pembelian, pengolahan, dan cara konsumsi Dimana pemborosan pangan ini menyebabkan turunnya ketahanan pangan. Pemborosan pangan berdampak bukan hanya pada perseorangan saja, tetapi juga pada masyarakat, berupa kerugian ekonomi, sosial, dan lingkungan. Dimana dampak ke lingkungan itulah yang disebabkan oleh *food wastage* dari pemborosan pangan tersebut. Karena diperkirakan Upaya mengubah perilaku konsumen terkait pangan memakan waktu yang jika diperkirakan relatif lama, maka beberapa upaya lain yang yang harus coba dilakukan adalah penerapan kesadaran mindset setiap individu yang dapat disalurkan melalui Pendidikan formal non formal yang dapat dimulai dari usia dini atau pemanfaatan macam-macam media komunikasi dengan cara sosialisai. Metode yang dipakai adalah kuantitatif dengan mengolah data-data yang ada. (Ariani, Taringan, & Suryana, 2022)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh *Food and Agriculture Organization* dalam bukunya yang berjudul **“The state of food and agriculture 2019”** memaparkan bahwa *food waste* adalah salah satu penyebab kehilangan dan pemborosan pangan. Yang dimana mengurangi ketahanan dan kehilangan pangan

tersebut adalah agenda untuk pembangunan berkelanjutan pada tahun 2030. Oleh karena itu dibutuhkan tindakan yang tepat untuk menguranginya. Yaitu dengan adanya laporan ini yang berisi tentang panduan-panduan untuk intervensi berdasarkan tujuan yang dicapai dengan cara pengurangan kehilangan dan limbah pangan, baik dalam peningkatan efisiensi ekonomi, ketahanan pangan dan nutrisi, atau kelestarian lingkungan. (FAO, 2019)

Berdasarkan jurnal penelitian yang dilakukan oleh Karin Schanes, Karin Dobernig, dan Burcu Gozet (2018) yang berjudul “*Food waste matters - A systematic review of household food waste practices and their policy implications*” dimana ada kekhawatiran terkait dampak dari *food waste* sendiri tidak hanya dari keamanan pangan tetapi juga dampak lingkungan, mulai dari penipisan sumber daya dan emisi gas rumah kaca yang dikaitkan dengan limbah makanan. Sementara untuk limbah makanan terjadi di semua rantai pasokan makanan. Pelaku utama penghasil makanan diidentifikasi adalah dari limbah rumah tangga atau *household*. Dalam jurnal ini memetakan daerah penghasil limbah yang masih sedikit tetapi berkemungkinan berkembang dengan cara meninjau secara sistematis studi empiris tentang praktik limbah makanan serta faktor penyulingan yang mendorong dan menghambat timbulnya limbah makanan di tingkat rumah tangga. (Karin Schanes. Karin Dobernig, 2018)

Lalu ada penelitian dari Shinta Citra Lestari, dan Alin Halimatussadiyah (2022) dengan judul “**Kebijakan Pengelolaan Sampah Nasional: Analisis Pendorong Food Waste di Tingkat Rumah Tangga**”. Dimana yang ditulis peneliti adalah tentang kontributor sampah terbesar adalah berasal dari *food waste* di Indonesia dengan penghasil utama di tingkat rumah tangga sebagai konsumen akhir dalam rantai pasok makanan. Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data dengan survei kuisioner kepada 257 responden rumah tangga di Kota Depok, studi literatur, dan wawancara dengan pemangku kepentingan, dan dianalisis menggunakan model regresi *Ordinary Least Square*. Peneliti menyatakan bahwa dalam temuan penelitiannya dominasi *food waste* rumah tangga dibagi menjadi dua yaitu: *unavoidable food waste* atau sampah dari makanan yang tidak mungkin untuk dikonsumsi seperti sampah kulit telur, tulang ikan, kulit bawang, kulit kunyit, dan sebagainya, dan sisanya adalah

avoidable food waste yaitu makanan yang sudah jadi, seperti sayur, lauk pauk, dan nasi yang tidak habis atau bersisa. (Shinta Citra Lestari, 2022)

Lalu ada penelitian berjudul **“Food Waste Management Challenges and Strategies in The Hotel Industry in Jakarta”** yang ditulis oleh Andra Aditya dan Kurniawati yang membahas analisis pengelolaan sampah pada hotel yang fokusnya adalah pada pengurangan jumlah sampah makanan pada hotel. Temuan yang didapatkan peneliti adalah sudah efektifnya pengelolaan sampah pada hotel tetapi masih kurangnya kesadaran konsumen dalam pemborosan konsumsi. Dimana macam-macam tantangan yang dihadapi dalam mengelola sampah adalah perubahan harga penjualan diluar prediksi, minimnya kesadaran konsumen serta pemborosan makanan. Dari temuan ini didapatkan strategi yang efektif guna mengurangi food waste tersebut yaitu bekerjasama dengan manajemen persediaan bahan baku, diadakannya pelatihan untuk karyawan, adanya edukasi untuk pelanggan atau konsumen dan dilaksakannya kerjasama dengan *Food Bank*. Dampak pengelolaan sampah makanan sangat berpengaruh signifikan terhadap lingkungan, kesehatan, dan juga sosial. (Andra Aditya, 2023)

Menurut Airana Nafira Ramadhita, Meti Ekayani, dan Sri Suharti dalam penelitiannya yang berjudul **“Apakah Konsumen Resto hotel mengetahui Isu Food Waste?”** Terdapat faktor perbedaan penentuan porsi dan jenis makanan yang berbeda-beda pada tiap konsumen yang menyebabkan tingginya tingkat *food wastage* karena adanya sistem prasmanan pada hotel. Dimana dari penelitian dengan Teknik snowball sampling dengan melibatkan 33 mahasiswa dan pekerja dengan kriteria pernah mengunjungi restoran berkonsep prasmanan hanya Sebagian responden yang bahkan baru mengetahui tentang isu *food waste*. Dari hasil penelitian ditemukan bahwa penyebab food waste dari sisi konsumen ini adalah banyaknya porsi yang diambil tanpa adanya perkiraan dari konsumen yang setelah dikonsumsi adanya ketidakcocokan rasa dari makanan yang diambil (Airana Nafira Ramadhita, 2021)

Menurut Nadia Wulandari dan Shannaz Mutiara Deniar dari penelitiannya yang berjudul **“Upaya Negara Korea Selatan dalam Menangani Food Waste (Sampah Makanan)”**, temuan dari penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hambatan yang dilalui dan upaya apa saja yang telah atau sedang dilakukan korea selatan dalam hal

pengelolaan sampahnya. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan menggunakan studi literatur dan *Internet based Research*. Dimana temuan yang didapat dari penelitian ini adalah di korea pengurangan sampah yang telah mereka lakukan berjalan dengan baik, walaupun tetap saja masih ada beberapa hambatan dalam prosesnya. Penerapan pengurangan sampah di korea di implementasikan dengan pengadaan *volume-based waste free* di beberapa distrik dengan penerapan pembuatan tempat sampah pintar dengan basis Radio Frequency Identification (RFID) dimana pada tempat sampah khusus metode ini menggunakan kartu sehingga jumlah limbah sampah akan tercatat bersamaan dengan berapa jumlah yang harus dibayar. Lalu adanya sistem *pay as you throw*, jumlah biaya limbah serta tas untuk pembuangan limbah, dan *Korea Zero Waste Movement* berkontribusi dalam memberi dukungan pengelolaan limbah yang baik. Upaya Upaya tersebut memberikan hasil untuk Korea sendiri dimana produksi limbah makanan menjadi minim dan daur ulang sampah menjadi meningkat (Nadia Wulandari, 2023).

Berdasarkan dari pemaparan penelitian-penelitian diatas, penelitian ini mengacu kepada penelitian (Hanjaya Siaputra, 2019) dimana subjeknya sama - sama membahas faktor – faktor penyebab peran perilaku produsen dalam penyumbang food wastage dalam industri kuliner. Yang membedakan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya dilihat dari sampel penelitian nya, dimana pada penelitian terdahulu rata-rata menggunakan sampel restoran dan rumah makan, sedangkan pada penelitian ini, peneliti ingin melihat bagaimana pengelolaan sampah pada hotel syariah. Lalu ditinjau dari lokasi penelitian, dimana belum ada yang pernah meneliti tentang pengelolaan sampah makanan pada hotel di Yogyakarta. Dan pada variable nya yaitu: *zero food waste*, dimana variable ini adalah variasi baru pada penelitian ini.

B. Landasan Teori

1. Pengelolaan Sampah

- a. Sesuai yang tertera pada UU no 18 tahun 2008 pasal 1 bahwa pengelolaan sampah adalah kegiatan yang teratur, menyeluruh, dan berkelanjutan berisikan penanganan dan pencegahan sampah
- b. Untuk mengelola sampah kepastian hukum, tanggung jawab yang jelas, dan

kewenangan pemerintah, serta Masyarakat yang berperan dan dunia usaha dibutuhkan sehingga pengelolaan sampah dapat terlaksanakan dengan proporsional, efektif, dan efisien

c. Beberapa jenis sampah yang harus dikelola berdasarkan UU:

1. Sampah rumah tangga
2. Sampah sejenis rumah tangga: yang berasal dari Kawasan komersial, Kawasan industri, Kawasan khusus, fasilitas sosial, fasilitas umum dan/fasilitas lainnya (KemenkumhamRI, 2008)
3. Sampah spesifik: sampah yang perlu pengelolaan khusus karena sifat, konsentrasi, dan volumenya. Sampah spesifik ialah sampah yang mengandung B3, yaitu berbahan berbahaya dan beracun dimana dalam sampah ini terkandung zat atau bahan, energi atau komponen yang bisa merusak lingkungan hidup atau merusak dan membahayakan Kesehatan dan keberlangsungan hidup manusia baik secara langsung maupun tidak langsung. (KemenkumhamRI, 2008)

d. Jenis-jenis pengolahan sampah :

Di Indonesia pengelolaan sampah dibagi menjadi dua, yaitu pengelolaan sampah rumah tangga dan sampah sejenis rumah tangga, lalu yang kedua pengelolaan sampah spesifik. Dimana pengelolaan sampah spesifik adalah sampah yang dikelola atau sampah yang menjadi tanggung jawab pemerintah dikarenakan memiliki dampak lebih besar atau lebih kompleks . Sedangkan sampah rumah tangga dan sampah sejenis rumah tangga dikelola dengan cara mengurangi dan menangani sampah tersebut dengan daur ulang sampah, pengurangan sampah yaitu dengan membatasi timbulnya sampah, dan pemanfaatan kembali sampah. (KemenkumhamRI, 2008)

Beberapa kegiatan penanganan sampah yaitu:

1. Sampah dipilah berdasarkan jenis, jumlah, dan sifat
2. Sampah dikumpulkan ke tempat pengolahan residu
3. Lalu diangkut dari tempat pengolahan residu ke TPA
4. Pengolahan sampah yang merubah bentuk, karakteristik, komposisi dan

jumlah sampah

5. Proses terakhir adalah mengembalikan sampah atau residu hasil pengelolaan sebelumnya ke media lingkungan secara lebih aman

Dana untuk pengelolaan sampah adalah pendanaan wajib pemerintah yang berasal dari APBN dan APBD. Lalu masyarakat yang mendapatkan dampak negatif dari penanganan sampah tersebut wajib diberikan kompensasi berupa relokasi, pemulihan lingkungan biaya kesehatan, pengobatan dan kompensasi lainnya. (Siagian, 2022)

2. Hotel Syariah

- a. Hotel syariah menurut Fatwa Dewan Syariah Nasional MUI No. 108/DSN-MUI/X/2016 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah no 10 tentang usaha Hotel syariah mengartikan bahwa dapat disimpulkan hotel syariah adalah sebuah usaha yang menyediakan fasilitas akomodasi dalam suatu bangunan yang dilengkapi banyak kamar dengan jasa pelayanan makan dan minum atau bisa disebut dapur atau restoran serta fasilitas tambahan lainnya. Yang membedakannya dengan konvensional adalah penerapan pendekatan pada bisnis ini yang mengutamakan prinsip-prinsip syariah dan nilai-nilai keislaman dalam segala aspek operasionalnya. Dimana keuntungan yang diarahkan dengan tetap dengan memperhatikan dan menerapkan aspek-aspek dengan syariat keislaman disetiap kebijakannya. Dalam hal ini, hotel syariah memainkan peran penting dalam memenuhi kebutuhan pelanggan yang mencari akomodasi yang ramah syariah, sekaligus berkontribusi pada perkembangan ekonomi dan industri pariwisata. (Dewan Syariah Nasional-MUI, 2016)
- b. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif meluncurkan gerakan pariwisata makanan berkelanjutan dalam upaya mengatasi food loss dan food waste dengan bekerja sama dengan Surplus Indonesia dan sejumlah hotel. Implementasi program ini melibatkan penambahan makanan ekstra ke dalam aplikasi yang akan digunakan untuk menjualnya dengan harga lebih murah

(Itsnaini, 2022)

3. Pengelolaan Food Waste

- a. Menurut FAO 2015 *Food wastage* dibagi menjadi dua jenis, *food loss* dan *food waste*. Dimana *food loss* didefinisikan berkurangnya massa bahan pangan yang belum diolah sehingga tidak bisa terpakai yang nantinya akan menjadi sampah makanan. Sedangkan *food waste* adalah pemborosan bahan makanan yang telah jadi yang biasanya terjadi karena perilaku konsumen yang berlebihan sehingga makanan tadi bersisa dan sampahnya itu dikatakan *food waste* (Food And Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2015)
- b. Metode pengelolaan *Food Wastage*
 - a. Bagi produsen atau pemasok:
 1. Meningkatkan perencanaan produksi
 2. Menjaga keseimbangan antara produksi dan permintaan, yang berarti menggunakan lebih sedikit sumber daya alam untuk memproduksi makanan,
 3. Meningkatkan upaya penerapan metode yang lebih baik dalam proses pemanenan, menyimpan, memproses, dan mendistribusikan makanan harus dikembangkan dengan lebih baik. Jika ada kelebihan makanan, tindakan harus diambil untuk mendistribusikannya kembali atau mengirimkannya kepada mereka yang membutuhkan.
 4. Memiliki data statistik yang akurat untuk mengidentifikasi area-area yang sering terjadi pemborosan makanan.
 5. Menerapkan inovasi baru, seperti dengan mengembangkan platform e-commerce untuk memasarkan atau sistem pengolahan makanan yang dapat ditarik.
 6. Mengurangi peraturan dan standar tentang persyaratan estetika buah dan sayuran serta meningkatkan pengemasan makanan.
 7. Penggunaan peti sebagai pengganti plastic sekali pakai dalam pengangkutan bahan makanan karena telah teruji mengurangi *food loss* dari sayur dan buah-buahan hingga 87%.
 - b. Bagi Konsumen

1. Memanfaatkan sisa makanan dengan tidak membuang sisa makanan dan mengolahnya untuk membuat makanan baru keesokan harinya.
2. Memastikan penyimpanan makanan baik untuk mencegah makanan cepat basi.
3. Merencanakan menu makanan dengan porsi yang disesuaikan dengan kebutuhan, untuk mencegah pemborosan makanan dan mengurangi biaya produksi.
4. Menjadikan produk susu, buah-buahan, sayuran, dan kacang-kacangan sebagai makanan pokok.
5. Memeriksa kulkas atau dapur sebelum berbelanja dan membuat daftar apa saja yang akan dibeli.
6. Kenali perbedaan antara tanggal *best before* dan tanggal kadaluarsa. Dikarenakan apabila setelah tanggal *best before*, produk masih dapat dikonsumsi selama belum membusuk, berjamur, berbau tidak sedap, berubah rasa, atau melebihi tanggal kadaluarsa (jika tertera).
7. Buah-buahan yang bentuknya dianggap "jelek" masih dapat dibeli dan dikonsumsi untuk diolah menjadi makanan seperti salad.
8. Membekukan atau menaruh makanan yang tidak akan langsung dikonsumsi, termasuk susu. Pendinginan tidak selalu memungkinkan di beberapa lokasi, terutama di negara-negara berkembang. Makanan dapat dikeringkan atau disimpan dalam wadah penyimpanan yang tahan lembab (envisahfkm, 2022)
9. Terakhir, daripada membuang makanan yang sudah menjadi sampah atau tidak layak makan, lebih baik di alokasikan menjadi pakan ternak.

3. Zero Food Waste

a. Pengertian *Zero food waste*

Zero Food Waste berasal dari zero waste yaitu pengurangan limbah. Tetapi kalau *Zero Food Waste* sebagai bentuk pemfokusan pada pengurangan sampah makanan saja, dimana Gerakan ini adalah Gerakan untuk mengupayakan minimnya sampah makanan dengan cara mengkonsumsi dan memanfaatkan makananan se efisien mungkin sehingga tidak ada makananan maupun bahan makanan yang bersisa (Zakawali, 2022)

b. Penerapan *Zero Food Waste*

1. *Food Recovery Hierarchy* adalah salah satu langkah penerapan *zero food waste* dimana *United States' Environmental Protection Agency* (EPA) melakukan pencegahan tersebut dengan cara menyusun piramida yang berisi tingkatan atau prioritas dalam mengelola sampah. Dimana dalam piramida ini terdapat 5 tingkatan atau tahapan yang harus atau diusahakan di lakukan sebelum ke tahap terakhir.

- a. Tingkatan pertama adalah *source reduction* yaitu pencegahan terciptanya sampah dari sumbernya. Tingkatan ini adalah tingkatan terbaik dimana didalamnya berisi tentang penghitungan jumlah sampah perharinya yang menyebabkan tumbuhnya rasa sadar akan banyaknya jumlah sampah yang telah kita hasilkan dan mewujudkan kesadaran untuk terus menguranginya. Lalu mengatur konsumsi dengan cara memanfaatkan bahan makanan sebaik mungkin. Bisa dengan cara memanfaatkan kembali sisa nasi untk di kreasikan menjadi menu baru, atau memanfaatkan sisa bumbu dapur untuk dijadikan makanan pelengkap lainnya.
- b. Lalu *donate excess food* yaitu mendonasikan makanan yang sudah diolah dan dianggap berlebih kepada yang membutuhkan.
- c. *Feed animals* atau dijadikan untuk pakan hewan. Dimana hal ini juga berpengaruh kepada pengurangan biaya dikarenakan dibandingkan untuk disalurkan kepada TPA diberikan untuk pakan hewan lebih meminimalisir ongkos kirim.

- d. *Composting* atau melakukan pengolahan sampah organik dengan cara mencampurkan semua sampah yang tersisa baik sisa makanan maupun bahan makanan yang membusuk untuk dijadikan pupuk tanaman.
- e. Dan tahap terakhir atau tingkatan yang paling tidak dianjurkan adalah membuangnya ke TPA atau *landfill* (waste4change, 2020)



Gambar 1. Food Recover Hirearchy

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

1. Desain Penelitian

Metode penelitian yang dilakukan adalah kualitatif deskriptif. Dimana kualitatif disini adalah peran penting untuk mencari, memperoleh dan mengelolah data, sementara data disajikan dalam bentuk deskriptif dimana pendekatan ini berfokus kepada penjelasan dan deskripsi yang mendalam terkait fenomena yang diteliti. Data yang diambil tersebut dapat berupa wawancara, teks, narasi, atau dokumentasi yang memberikan wawasan yang lebih luas terkait dengan topik penelitian. Peneliti memilih hotel syariah sebagai objek dari penelitian ini lalu dilanjutkan dengan mengumpulkan seluruh instrumen yang diperlukan. Dimana hasil dari instrumen penelitian berupa; peneliti itu sendiri, observasi, wawancara, dan dokumentasi akan menghasilkan hasil analisis, sintesis, dan evaluasi yang nantinya peneliti akan menarik kesimpulan secara spesifik berdasarkan hitungan statistik dan fakta yang diperoleh dan disimpulkan secara umum atau general. Dalam penelitian ini peneliti menerapkan *purposive sampling* sebagai teknik pengumpulan sampel untuk menentukan informan. Ditentukannya informan berdasarkan dengan pertimbangan tertentu yaitu terdiri dari 2 orang: kepala koki dan manager hotel. Dimana manager hotel disini hanya mendampingi dan memindahkan hak jawab kepada kepala koki. Untuk mengumpulkan data salah satu metode yang digunakan adalah wawancara terstruktur atau formal sesuai dengan urutan yang sudah ditentukan penulis. Selain dari wawancara penulis juga menggunakan teknik observasi *passive partisipation* dimana pada teknik ini pengamatan dilakukan secara alami. Dimana pencatatan ini dilakukan tanpa sistem dan tanpa kesengajaan. Lalu peneliti juga dibantu dengan observasi mekanik menggunakan alat mekanik kamera. Dimana kamera digunakan untuk mendokumentasikan yang terjadi pada hotel Grand Serela. Untuk menguji keabsahan 2 macam metode triangulasi

yang digunakan peneliti, yaitu triangulasi kejujuran peneliti dan triangulasi sumber data. Pada triangulasi kejujuran peneliti, peneliti menggunakan observasi dan wawancara untuk menguji keabsahan data, sedangkan pada triangulasi sumber data, peneliti menguji keabsahan data dari wawancara informan dengan penelitian terdahulu. Setelah data diperoleh data data tersebut dianalisa dengan cara menyusun, mengorganisasikan, dan memilah data berdasarkan dengan kategori,

2. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di hotel Grand Serela Yogyakarta yang beralamatkan di Jalan Magelang KM.4 No. 145, Rogoyudan, Sinduadi, Kec. Mlati, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

3. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus tahun 2023 dari pukul 13.00-14.30

2. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek dari penelitian ini adalah kepala koki hotel Grand Serela. sedangkan objeknya adalah metode pengelolaan sampah makanan pada hotel Grand Serela.

3. Populasi dan Sampel

Populasi dari penelitian ini adalah hotel syariah berbintang di Yogyakarta dengan satu sampel informan atau narasumber yang berwenang pada Hotel Grand Serela

4. Sumber Data

a. Sumber Primer

Sumber primer dari data yang diambil adalah dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan penulis di hotel Grand Serela

c. Sumber Sekunder

Sumber data sekunder yang penulis pakai pada penelitian ini adalah berasal dari jurnal, artikel jurnal, situs web, dan publikasi pemerintah.

8. Teknik pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam menyusun skripsi ini adalah:

a. Observasi

Penelitian ini menggunakan observasi patipatif dengan jenis partisipasi pasif (*passive participation*) dimana peneliti datang ke lokasi penelitian dan hanya menjadi pengamat yang memerhatikan dan mencatat apa yang terjadi tanpa memberikan pengaruh yang signifikan pada situasi yang diamati dan tidak terlibat secara aktif dalam kegiatan yang diamati. Dapat disimpulkan bahwa pendekatan partisipatif pasif mengharuskan peneliti untuk mengamati interaksi sosial, dinamika, atau fenomena tertentu tanpa campur tangan yang berlebihan. (Nadya Try Yulistiawaty, 2021)

b. Wawancara

Teknik pengambilan data dari penelitian ini adalah pertama dimulai dengan wawancara dengan metode tanya jawab secara langsung dalam bentuk lisan pada dua orang ataupun lebih dimana peneliti berperan sebagai interviewer (pewawancara), dan responden sebagai narasumber atau yang diwawancarai. Hasil dari wawancara yang dilakukan akan berupa informasi yang tervalidasi dan akan di uraikan dan nantinya diolah kembali. Teknik ini memudahkan untuk terus memperluas penggalian informasi sesuai dengan keadaan terbaru untuk mendapat informasi yang valid tetapi tetap update dan berkualitas.

B. Dokumentasi

Dokumentasi adalah salah satu teknik pengambilan data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan bukti dalam bentuk data berupa foto kegiatan wawancara. Dalam Teknik ini media atau alat yang digunakan adalah berupa handphone sebagai alat untuk merekam momen- momen dan bukti selama proses terjadinya wawancara. Teknik mengumpulkan data melalui dokumentasi ini memiliki keunggulan yaitu adalah adanya bukti konkret yang memperoleh gambaran secara visual dari kegiatan pengambilan data berbentuk wawancara yang dilakukan.

9. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Variabel Operasional

Variabel	Definisi Variabel	Indikator	Sumber
Metode pengelolaan Food wastage	upaya untuk meminimalisir dan sebagai penanganan limbah sampah makanan yang terbuang. Hal tersebut berusaha ditangani mulai dari sebelum proses penghidangan makanan atau saat disiapkan hingga saat sampah makanan sudah menjadi limbah.	<ul style="list-style-type: none"> • Usaha atau cara mengurangi sampah makanan yang terbuang • Dengan cara diolah kembali menjadi suatu material atau suatu yang bermanfaat • Dengan manfaat dari pengelolaan itu adalah untuk mencegah meledaknya jumlah sampah makanan yang merusak dan berdampak buruk untuk berbagai aspek kehidupan. 	<ul style="list-style-type: none"> • (Siti Mahsana h Budi jati)
food wastage	Menjadi 2 jenis: Ketidakmaksimalan dalam pemanfaatan bahan makanan.	<ul style="list-style-type: none"> • food loss dan food waste. Dimana food 	<ul style="list-style-type: none"> • (Food And

	Naik bahan baku maupun bahan jadi.	loss adalah sisa dari bahan pangan yang masih mentah dan tidak dimaksimalkan kegunaannya lalu terbuang. Sedangkan food waste disebabkan oleh sisa dari bekas makanan jadi yang tidak termakan	Agri culture Organization of the United Nations (FAO), 2015)
Zero Food waste	Sebuah gerakan atau <i>campaign</i> berisi tentang penerapan gaya hidup dengan memiliki konsep daur ulang pada makanan guna mencegah terbuang sia sianya makanan tersebut	<ul style="list-style-type: none"> • Sebuah gerakan yang memelopori gaya hidup dengan berkonsepkan daur ulang • Yang penerapannya terhadap sisa makanan • Sebagai usaha pencegahan terbuang sia sia 	• (Zak awal i, 2022)

		nya makanan tersebut.	
Prosedur atau kebijakan pengelolaan sampah pada hotel	Proedur menurut Mulyadi berisi tahapan tahapan proses yang runtut dengan melibatkan banyak pihak yang dimana disini diterapkan oleh hotel syariah untuk mencapai tujuan atas kepedulian terhadap pengurangan food wastage.	<ul style="list-style-type: none"> • Langkah - langkah yang disusun atau di setujui dan ditetapkan oleh hotel syariah • Bertujuan untuk mengurangi tingkat food wastage • Dengan pencegahan seperti: pemberian pelatihan untuk staf mengenai food wastage dan dampaknya, kebijakan dalam penyimpanan makanan, 	<ul style="list-style-type: none"> • (Gis cha, 2023)

10. Instrumen Penelitian

Teknik pengumpulan data pada instrument penelitian dengan metode pendekatan kualitatif yaitu terdiri dari:

A. Wawancara

Berbekal informasi umum tentang apa dan bagaimana proses wawancara yang mencakup:

1. Waktu, tempat, dan nama responden/narasumber.
2. Lalu persiapan sarana prasarana pendukung untuk melakukan wawancara seperti alat perekam (Handphone, dll), alat tulis, lalu menanyakan kesediaan responden, dan penyerahan daftar pertanyaan untuk di tanyakan pada saat wawancara.
3. Perkenalan diri dari interviewer dengan menyertakan informasi terkait tujuan dan maksud dari wawancara tersebut seperti gambaran umum pertanyaan dan memberi ruang untuk responden bertanya terkait hal yang menyangkut wawancara.
4. Tidak langsung *to the point* atau diawali dengan pertanyaan pembuka seperti pertanyaan- pertanyaan ringan.
5. Lalu dilanjutkan dengan pertanyaan inti yang mengacu kepada permasalahan pada rumusan masalah
6. Lalu upaya selanjutnya untuk menggali lebih dalam tentang informasi dari hotel bisa di selipkan pertanyaan- pertanyaan seperti: “boleh dijelaskan secara lebih rinci?” atau “mohon diceritakan lebih lagi terkait”.
7. Dan di akhir wawancara diakhiri dengan ucapan terimakasih kepada responden. Lalu sebagai feedback kepada pihak responden hasil dari wawancara diberikan kepada responden dalam bentuk ringkasan.

11. Teknik Analisis data

Menurut Creswell analisis data adalah proses dimana peneliti harus mendapatkan data yang dapat di analisis, di representasikan, dipahami dan disajikan agar peneliti dapat memahami dan memaknai data secara menyeluruh baik berupa gambar, tabel maupun teks (Adhi Kusumastuti, 2019).

Berikut Langkah Langkah analisis data yang akan penulis lakukan:

1. Reduksi data

Selama meneliti terus menerus data yang akan didapatkan oleh penulis akan semakin banyak, kompleks, dan rumit. Dimana reduksi data: merangkum, memilih inti pokok, fokus hanya terhadap hal-hal penting saja, dan mencari tema dan pola pada yang diteliti akan mempermudah dan memberikan gambaran yang lebih jelas kepada peneliti untuk melanjutkan pencarian dan pengumpulan data selanjutnya. Peralatan elektronik seperti komputer mini atau kode-kode tertentu pada aspek-aspek tertentu akan membantu reduksi data.

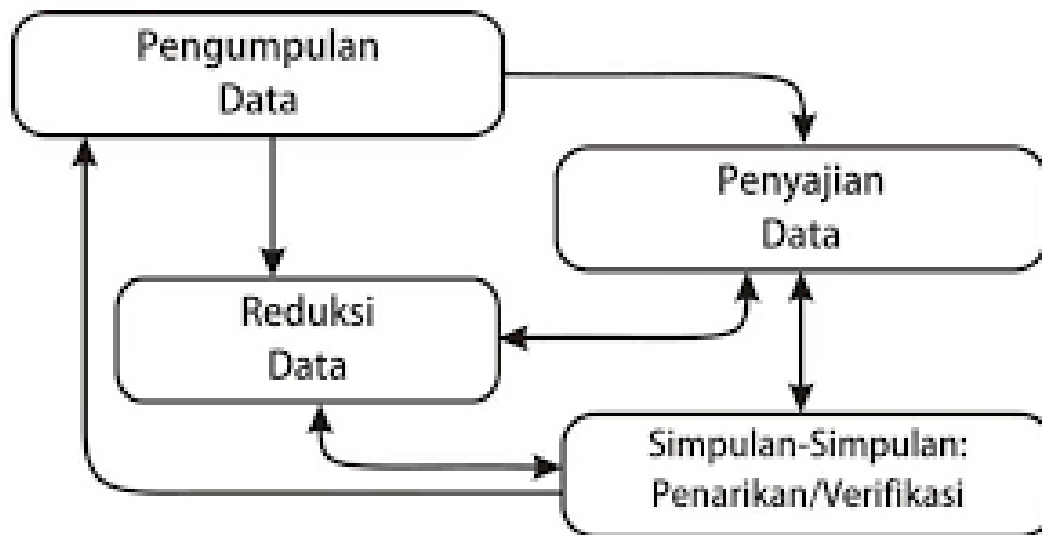
Dalam reduksi data peneliti akan lebih memfokuskan pengumpulan dan pencarian data kepada kepala koki hotel. Yang berfokus terhadap segala pengelolaan sampah makanan yang dihasilkan oleh hotel tersebut. Baik penyebab munculnya sampah, system dan kebijakan hotel terkait sampah makanan, serta keputusan akhir tentang sampah setelah diolah akan jadikan untuk apa.

2. Penyajian Data

Setelah mereduksi data. Dalam kualitatif, penyajian data bisa dilakukan dengan cara menguraikan dengan uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart*, dan sejenisnya. Untuk penyajian data kali ini, peneliti akan menggunakan teks yang bersifat naratif.

3. Penarikan kesimpulan dan verifikasi

Langkah ketiga dalam analisis penelitian kualitatif menurut Miles dan Huberman adalah penarikan kesimpulan. Dimana kesimpulan ini bisa berubah-ubah tergantung tambahan kuat bukti-bukti mendukung yang didapatkan oleh penulis pada penelitian selanjutnya. Akan tetapi jika data data yang didapat pada tahap awal telah valid dan kuat akan bukti buktinya, maka kesimpulan telah menjadi kredibel.



Sumber: <https://dqlab.id/data-analisis-pahami-teknik-pengumpulan-data>

12. Uji Keabsahan Data

Dalam uji keabsahan data peneliti dapat melakukan cara triangulasi metode ini dilakukan dalam rangka mempermudah peneliti menguji terhadap data:

1. Triangulasi kejujuran peneliti: Uji ini dilakukan untuk mewujudkan kejujuran peneliti dalam mengumpulkan data. Ketika wawancara yang dilakukan secara langsung. Untuk mengantisipasi kesalahan yang merusak nilai jujur dari peneliti, maka perlu triangulasi terhadap peneliti dengan cara peneliti mengikutsertakan peneliti lain saat proses berlangsungnya proses wawancara secara langsung.
2. Triangulasi dengan sumber data: Uji ini menggunakan cara menggabungkan data dengan informasi yang telah ada. Sehingga triangulasi ini dilakukan untuk menambah pengetahuan baru berupa kesamaan dan alasan terjadinya perbedaan.

B. Sistematika Penulisan

Sistematika Penulisan

Berisi acuan untuk penulisan secara sistematis urutan penyelesaian dalam sebuah penelitian agar penelitian yang dihasilkan tersusun secara urut dan rapi.

Bab I Pendahuluan

Berisi pemaparan penulis tentang langkah awal dalam melakukan penelitian yang berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat, tinjauan pustaka, serta sistematika dari proposal penelitian. Latar belakang berisi alasan mengapa topik yang dipilih tersebut dianggap penting untuk diteliti dan dikaji lebih dalam, lalu menggambarkan situasi atau kondisi tentang isu terkini berupa permasalahan sosial, ekonomi yang relevan dengan topik yang dipilih. Tahap selanjutnya adalah rumusan masalah dimana berisi identifikasi dan rincian - rincian pertanyaan tentang penelitian yang diangkat dari topik penelitian yang dipilih penulis. Rumusan masalah ini adalah fokus utama untuk penulis dalam membantu merancang metode penelitian yang akan dipakai penulis untuk penelitian. Lalu selanjutnya adalah tujuan dan manfaat penelitian dimana tujuan ini berupa alasan mengapa penelitian dilakukan. Dimana adanya pengembangan solusi untuk masalah yang akan diteliti oleh peneliti. Lalu manfaat adalah penjelasan mengapa penelitian yang dilakukan dianggap memiliki nilai dan dampak penting untuk beberapa aspek, berupa manfaat praktis, kontribusi akademis, atau sosial yang di hasilkan dari melakukan penelitian. Tahap selanjutnya adalah tinjauan Pustaka dimana berisi analisis dari literatur lama yang mencakup teori-teori relevan yang berkaitan dengan topik atau masalah yang diambil peneliti juga dapat membantu pemahaman penulis tentang literatur yang ada. Dan terakhir adalah sistematika penulisan yang berisi tentang bagaimana proposal akan disusun dan bahasan atau isi di setiap bagian atau bab yang disusun peneliti.

Bab II Landasan Teori

Deskripsi tentang teori apa yang menjadi landasan sebagai bahan penelitian. Dimana didalamnya terdapat telaah pustaka dan penelitian terdahulu berisikan tentang penjelasan faktor apa saja yang menjadi penyebab masalah ini diteliti. Dan juga berisi tentang teori apa yang di landaskan, metode penelitian, jenis data yaitu primer atau sekunder, dan juga Teknik dari analisis dan pengumpulan datanya.

Bab III Metode Penelitian

Mencakup tatacara pelaksanaan penelitian yang diangkat dari masalah penelitian yang diambil secara empiris, logis, dan sistematis. Untuk kualitatif, merisikan cakupan: desain penelitian (metode apa yang digunakan, pendekatannya, jenis penelitian serta alasan memilih desain tersebut), lokasi penelitian(jika menggunakan field research dan data primer), lalu waktu pelaksanaan dan subjek serta objek penelitian, populasi serta sampel, sumber data, definisi operasional, Teknik pengumpulan data, instrument penelitian yang digunakan, serta Teknik analisis data.

Bab IV Hasil dan Pembahasan

Berisikan tentang hasil atau gambaran berbentuk temuan atau data berisi informasi tentang hasil yang didapatkan oleh peneliti yang membahas permasalahan yang diangkat peneliti dari rumusan masalah yang harus disajikan secara sistematis dengan tabel, grafik, atau gambar jika memang diperlukan yang bertujuan agar pembaca paham isi dari data yang didapatkan. Hasil dari penemuan dan data tersebut harus dijabarkan secara naratif agar pembaca dapat memahami implikasi dari data yang dapatkan. Pada bagian pembahasan, berisikan hasil penelitian secara lebih mendalam. Dimana pada bagian ini hasil dan implikasinya harus dijelaskan dan dipaparkan secara rinci. Lalu hasil yang didapat harus dibandingkan dengan penelitian terdahulu atau teori- teori yang relevan dengan penelitian terdahulu. Hal ini dilakukan untuk menunjukkan apakah penelitian menghasilkan kontribusi baru, mendukung atau menggugurkan penelitian atau teori yang sebelumnya.

Bab V Kesimpulan dan Saran

Mencakup poin poin penting berupa ringkasan dari hasil penelitian, analisis, pembahasan dari penelitian sehingga disatukan kedalam suatu kesatuan yang lebih mudah dipahami. Peneliti juga mencantumkan saran pada bab ini dimana dapat menjadi acuan bagi peneliti selanjutnya dan pihak-pihak yang terkait.

C. Jadwal Penelitian

Jadwal penelitian yang disusun secara berurut adalah terkait penentuan judul secara online dan penentuan DPTA, penyusunan rangkaian kegiatan dan konsultasi, proses pembuatan proposal, Seminar proposal, pengumpulan data dan pengolahan data, tahapan proses bimbingan untuk penyelesaian penelitian, ujian sidang akhir, dan revisi setelah ujian sidang akhir.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Hotel Grand Serela

1. Profil Hotel Grand Serela Yogyakarta

Seiring dengan semakin meningkatnya minat dan investasi dari berbagai pihak dalam sektor perhotelan, maka mulai banyak bermunculan sejumlah besar Perusahaan Manajemen Hotel. perusahaan Manajemen Hotel bertugas mengelola, mengawasi, serta memberikan bantuan dalam menjalankan operasi pada hotel. Salah satu contoh yang perusahaan manajemen hotel yang berhasil berkembang dan mengalami pertumbuhan yang pesat adalah Kagum Hotels. Dimana Kagum Hotels adalah salah satu dari sekian banyaknya Perusahaan manajemen yang berhasil berkembang dengan menaungi banyak segmen dan tingkatan hotel.

Kagum hotels adalah Perusahaan manajemen hotel asal Bandung yang berdiri pada tahun 2015. Kagum bermula dari bisnis FO atau *Factory Outlet* yang didirikan oleh Henry Husada dan merangkak di tahun 1991 dengan mendirikan Korek Api Jeans. Pada tahun 2005, Bandung terpilih menjadi tuan rumah KTT Asia Afrika. Pada kesempatan itu, Henry melihat peluang dimana banyaknya kebutuhan akomodasi saat itu. Salah satunya adalah akomodasi penginapan. Sehingga peluang itu dimanfaatkan oleh Henry untuk membuka sebuah hotel kecil yang merupakan hotel pertamanya yang dinamakan Serela di jalan Riau, Bandung. Serela akhirnya mulai berkembang. Perkembangan serela ditandai dengan mulai menyebarnya hotel-hotel dibawah naungan Henry. Setelah itu, dibangunnya tol Cipularang adalah salah satu faktor lainnya membuat minat berwisata ke daerah Bandung semakin tinggi. Dimana hal ini menyebabkan penyebaran hotel dibawah naungan Henry pun semakin luas. Bukan hanya di wilayah Bandung tetapi mulai memasuki kota kota besar, yaitu: Jakarta, Yogyakarta, Semarang, Surabaya, Medan, dan Bali. Beberapa hotel yang sudah dikembangkan tadi disatukan menjadi satu grup yaitu: Kagum (Korek Api dan Guna Mandiri). Makna dari Kagum ini diambil dari akronim dari Korek Api sendiri.

Kagum hotels kurang lebih menaungi 55 hotel di Indonesia. Kagum hotel menaungi hotel- hotel dengan beberapa jenis segmen dan kelas. Beberapa pembagian kelas atau tingkatan dari Kagum dimulai dari kelas pertama, atau dinamakan kelas budget diberikan merek Zodiak. Lalu satu segmen di atasnya dinamakan kelas Bintang tiga. Dimana pada segmen ini masuk kedalam merek Serela. Lalu di tingkatan segmen selanjutnya khusus kelas Bintang 4, yang diberikan merek Golden Flower, Grand Serela, dan Gino Feruci. Kagum hotels juga memiliki kategori khusus dimana properti dari pihak ketiga yang juga ikut dikelola oleh Grand Serela atau disebut private collection yaitu, Oak Tree, Grand Tjokro, dan Amaroossa.

Gambar 1



Henry Husada
Vice President



Hendra Husada
President Director

Hotel-hotel dibawah Manajemen KAGUM GROUP

Kota	Nama Hotel
Bandung	1. Golden Flower (Jl. Asia Afrika No. 15 – 17 Bandung 40111) 2. Grand Serela Riau (Jl. RE Martadinata No. 56 Bandung)

	<p>3. Grand Serela Setiabudhi (Jl. Hegarmanah No. 9 – 15 Bandung 40141)</p> <p>4. Grand Serela Merdeka (Jl. Purnawarman No. 23 Bandung)</p> <p>5. Banana Inn (Jl. Setiabudhi No.191 Bandung 40153)</p> <p>6. Gino Feruci Kebonjati (Jl. Kebon Jati No. 71-75 Bandung)</p> <p>7. Gino Feruci Braga (Jl. Braga No. 67 Bandung)</p> <p>8. Amaroossa (Jl. Aceh No 71A Bandung 40115)</p> <p>9. Verona (Jl. Surya Sumantri No. 36 Bandung)</p> <p>10. Malaka (Jl. Halimun No. 36 Palasari Bandung 40263)</p> <p>11. Zodiak @Paskal – Bandung (Jl. Pasirkaliki No. 50 Bandung)</p> <p>12. Zodiak @Sutami – Bandung (Jl. Prof.Dr.Sutami No.133 Bandung)</p> <p>13. Zodiak @AsaAfrika – bandung (Jl. Asia–Afrika No. 34 Bandung)</p>
Bekasi	Amaroossa Bekasi (Jl. Ahmad yani no 88)
Bogor	Amaroossa Royal ((Jl. Otto Iskandardinata No.84 Bogor)

Bali	<p>1. Amaroossa Suite (Jl. Kebo Iwa No.2 Taman Mumbul, Bali)</p> <p>2. Gino Feruci Villa Lovina (Jl. Laviana Lovina - Buleleng, Bali, Indonesia)</p> <p>3. Serela Kuta (Jl. Raya Kuta No. 42 XX Bali)</p> <p>4. Sun Royal (Sunset Road No.6S, Kuta – Bali)</p>
Jakarta	<p>1. Oak Tree Urban – Mahakam (Jl. Sampit V No.3, Kebayoran Baru – Jakarta Selatan 12130)</p> <p>2. Serela Kartini (Jl. Kartini Raya 64 No.2, Jakarta Pusat 10750)</p>
Klaten	Grand Tjokro (Jl. Pemuda Selatan No.42 Klaten Jawa Tengah)
Pekanbaru	Grand Tjokro (Jl. Jendral Sudirman No. 51 Simpang tiga, Kota Pekan baru, Riau 28284)
Semarang	Oak Tree Semarang (Palm Hill Estate Kv. 8 Gajah Mungkur, Semarang 50232 – Central Java)
Surabaya	Zodiak Hotel (Jl. Kedungsari No. 29, Wonorejo, Kec. Tegalsari, Surabaya, Jawa Timur 60263
Yogyakarta	Zodiak Cokroaminoto Yogyakarta (Jl. HOS Cokroaminoto No.145 Yogyakarta)

	Grand Serela Yogyakarta (Jalan Magelang KM.4 No. 145, Rogoyudan, Sinduadi, Kec. Mlati, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55284)
--	--

Logo Hotel Grand Serela Yogyakarta

Gambar. 2



Sumber: <https://glints.com/id/companies/grand-serela-yogyakarta/c84d2442-35b9-43b9-9cca-307bc8e966f5>

Grand Serela Yogyakarta adalah anak ke-4 yang pertama kali dibuka di Yogyakarta dari Kagum Hotels. Dengan menyanggah Bintang 4 Grand Serela memiliki fasilitas yang sangat memadai. Berikut beberapa fasilitas yang dapat didapatkan pada Grand Serela:

2. Fasilitas Hotel Grand Serela

Grand Serela menyediakan bukan hanya fasilitas untuk *inside guest* tetapi juga fasilitas dari *outside guest*. Dimana beberapa fasilitas untuk *inside guest* seperti:

- a. Akomodasi Kamar

Total jumlah kamar pada Grand Serela adalah 78 kamar. Dengan dua tipe yaitu 54 Kamar *superior* dan 24 kamar *Deluxe*.

b. Fasilitas di dalam kamar

Seperior Room:

1. *Wide Screen TV*
2. *Air Conditioner*
3. *Alarm Clock Service*
4. *Coffe Maker*
5. *Hair Dryer*
6. *Laundry Service*
7. *Room Service*
8. *Save Box.*

Deluxe Room:

1. *Wide Screen TV*
2. *Air Conditioner*
3. *Coffe Maker*
4. *Hair Dryer*
5. *Laundry Service*
6. *Room Service*
7. *Save Box.*

c. *Adreena Restaurant*

Grand Serela juga memiliki fasilitas restoran dengan nama *Adreena Restaurant*. Dimana untuk sarapan diterapkan konsep *Buffet*.

d. *Lounge Area*

Selain untuk *inside guest* grand serela juga menyediakan fasilitas untuk *outside guest* seperti *Lounge area* atau area tunggu yang nyaman. Dimana *Lounge area* ini berkonsep modern dengan dilengkapi sofa nyaman untuk sekedar menunggu atau untuk *meeting* dengan *klien*.

e. *Ballroom* dan *Meeting Room*

Untuk kapasitas ruang pertemuan yang dimiliki Grand Serela memiliki kapasitas 20-800 orang.

- f. Masjid
- g. *Parking Area* yang sangat memadai dengan ukuran yang cukup besar.



Gambar 1. *Superior Room*



Gambar 2. *Deluxe Room*



Gambar 3. *Adreana Kitchen*

3. Visi dan Misi Hotel Grand Serela

Grand Serela mempunyai visi “Menjadi salah satu bintang yang bisa membuat kita bangga menjadi bagian dari Perhotelan Indonesia”

Dan misi:

1. Menciptakan layanan perhotelan di mana pengunjung diposisikan sebagai teman dan anggota keluarga, bukan hanya sebagai klien tetapi juga sebagai teman dan anggota keluarga, sesuai dengan sifat Islam yang penuh kasih sayang.
2. Menciptakan lingkungan kerja yang memungkinkan para karyawan untuk melanjutkan pengembangan profesional mereka dalam suasana yang hangat dan kekeluargaan yang Islami.
3. Menjalinkan hubungan bisnis yang saling menguntungkan dengan mitra bisnis kami yang dilandasi oleh semangat Islam.

B. Analisis Penelitian

Peneliti melakukan observasi partisipatif dengan jenis partisipasi pasif (passive participation). Dimana peneliti melakukan kunjungan ke Grand Serela dan berperan sebagai pengamat yang bertugas untuk mengamati dengan cermat apa yang sedang terjadi tanpa memberikan pengaruh yang signifikan pada situasi yang tengah diamati. Dalam hal ini, peneliti tidak aktif terlibat dalam kegiatan yang sedang berlangsung, dan tugas utamanya adalah mencatat segala aspek yang relevan dengan penelitian.. Dimana pada prosesnya peneliti mengamati secara sekilas melihat keadaan pada hotel dan restoran. Dimana sesuai yang peneliti dapatkan bahwa restoran hotel Grand Serela cukup ramai dan teratur.

1. Metode Pengelolaan Food Wastage pada Grand Serela

a. Pendapat Grand Serela tentang apa itu Food wastage

Food Wastage sendiri adalah isu atau masalah yang memang sudah diketahui oleh pihak Grand Serela. Menurut bapak Shidik Maulana selaku narasumber yang menjabat sebagai kepala koki dari hotel Grand Serela beliau berpendapat bahwa *Food Wastage* atau sampah makanan dibagi menjadi 2 kategori, yaitu *Food Loss* dan *Food Waste*. Dimana *Food Loss* menurut bapak Shidik Maulana adalah bahan baku yang belum sempat diolah dan masih tersimpan yang apabila sudah *expired* atau sudah mencapai batas maksimum bisa dikatakan kepada *Food Loss*. Sedangkan *Food Waste* sendiri adalah sampah makanan dari bahan baku yang sudah diolah atau suatu produk yang sudah dikonsumsi tapi sudah tidak memenuhi kriteria dapat dimakan atau bersisa.

b. Fokus Grand Serela dalam mengelola *food wastage*

Sejauh ini, menurut penuturan bapak Shidik masalah *food wastage* bukan menjadi fokus utama bagi Grand Serela. Walaupun mereka mempunyai sistem penyaluran sampah yang secara tidak langsung menjadi salah satu pencegahan *food wastage*, tapi mereka tidak ada fokus tersendiri untuk mengelola *food waste*.

c. Metode pengelolaan *food wastage* yang dimiliki Grand Serela

Dari macam- macam jenis metode pengelolaan sampah yang ada, sesuai penuturan dari hasil wawancara yang dilakukan, bapak Shidik menyatakan bahwa Grand Serela sendiri tidak memiliki metode khusus untuk pengelolaan hasil dari sampah makanan yang dihasilkan. Mereka hanya menerapkan metode pencegahan dan pengurangan *food wastage*.

2. Tingkat food wastage pada hotel syariah

- a. Perhitungan dan data terkait jumlah *food wastage* yang tercatat pada hotel setiap harinya

Untuk sampah sendiri, dari berbagai macam bentuk sampah yang dihasilkan hotel, termasuk sampah makanan, bapak Shidik menuturkan bahwa dari hotel sendiri tidak menerapkan perhitungan secara terperinci dalam bentuk data tetapi hanya memperkirakan. Segala bentuk sampah yang sudah tidak terpakai dan masuk kepada kategori layak buang sudah tidak termasuk kedalam data perhotelan.

- b. Perkiraan faktor penyebab tingginya tingkat *food waste* pada hotel

1. Terhadap *food loss*

Pada hotel Grand Serela diadakan metode yang dinamakan *safety stock* yaitu membeli atau memesan persediaan ekstra yang dilakukan oleh hotel dalam memasok bahan baku. Hal ini dilakukan sebagai upaya menghindari adanya *loss cost* yang menyebabkan kerugian dikarenakan kekurangan bahan persediaan. Dimana dalam menghitung persediaan ekstra ini juga harus rinci dan berhati-hati. Kesalahan dalam penghitungan *safety stock* yaitu berlebihannya pemesanan dan pembelian bahan makanan yang dilakukan oleh hotel Grand Serela menjadi salah satu faktor penyebab tingginya *food loss* pada hotel. Lalu penyebab lainnya adalah proses *trimming* atau memotong bagian yang dianggap tidak perlu. Dimana bagian ini biasanya dihilangkan dan dibuang dikarenakan untuk mempercantik tampilan makanan.

2. Terhadap *food waste*

Perilaku konsumen juga adalah salah satu faktor yang menyebabkan tingginya *food waste*. Apalagi konsep sarapan yang diterapkan oleh restoran Grand Serela adalah penyediaan *buffet*. Bapak Shidik mengaku bahwa antisipasi pencegahan *food waste* pada Grand Serela adalah dengan cara penjatahan lauk pada saat makan siang dan makan malam yang memang diakui sudah diterapkan oleh hotel Grand Serela. Tetapi perilaku

konsumen yang mengambil makanan tanpa perkiraan sehingga menyebabkan konsumsi diluar batas kemampuan menyebabkan banyaknya makanan tersisa. Dari nasi dan sayur memang masih menjadi hal diluar kuasa Grand Serela untuk ditangani.

c. Acuan jumlah persediaan pasokan bahan makanan pada Grand Serela

Untuk persediaan bahan makanan pada hotel Grand Serela dipasok setiap tiga hari sekali. Dimana untuk menentukan jumlah persediaan bahan baku seperti bumbu-bumbu dapur dan beras yang akan dipasok menerapkan metode *Fixed-order Quantity*. persediaan sudah diatur menggunakan. Dimana penerapan metode ini mengatur jumlah pemasokan bahan yang di pasok dengan rata rata kuantitas yang sama. Sedangkan untuk bahan pokok seperti lauk-pauk dan sayur yang dianggap lebih cepat tingkat kerusakannya, dipasok sesuai dengan jumlah tamu dan pesanan.

d. Jumlah bahan makanan yang pasok oleh hotel tiap harinya

Dari hasil wawancara dituturkan oleh bapak Shidik bahwa Hotel Grand Serela tidak menghitung secara rinci terkait jumlah pasokan bahan makanan yang mereka sediakan. Menurut bapak Shidik, jumlah bahan makanan yang dipasok untuk perharinya menggunakan perkiraan yaitu sekitar 5kg perharinya.

e. Jangka waktu hotel dalam memasok persediaan bahan makanan

Jangka waktu hotel dalam memasok bahan makanan sekitar setiap tiga hari sekali. Dikarenakan mempertimbangkan dan menjaga kualitas bahan baku.

f. Jumlah makanan yang terisa setiap harinya di hotel syariah

Dikarenakan tidak pasti, dan tidak memiliki manajemen atau bagian yang mendata tentang jumlah sampah makanan yang mereka hasilkan, Grand Serela juga memperkirakan berapa jumlah dari sisa bahan makanan pada hotel setiap harinya. Menurut bapak Shidik, diperkirakan hotel menyisakan kira kira sekitar 1kg perharinya.

g. Standar industri atau *benchmark* yang menjadi patokan bagi hotel Grand Serela

Hotel Grand Serela sendiri tidak mempunyai standar industri atau *benchmark* untuk menjadi patokannya. Dimana bapak Shidik mengaku bahwa dalam menerapkan kebijakan dan peraturan atau SOP hotel berasal dari pihak hotel

yang juga berwenang. Dalam perancangan peraturan atau kebijakan yang disusun, bapak Shidik menuturkan bahwa mereka memakai metode *by experience* atau dari pengalaman seiring pergantian *staff* dan karyawan hotel. Dimana dalam metode ini setiap *staff* atau karyawan baru yang sebelumnya pernah bekerja di industry yang sama, berhak menyalurkan ide tentang peraturan dan kebijakan yang pernah mereka terapkan dan akan dijadikan bahan pertimbangan oleh hotel tentang di terima atau tidaknya saran tersebut.

h. Pengaruh periode puncak pada tingkat terhadap tingkat *food wastage*

Periode puncak menurut bapak Shidik biasanya ditandai dengan datangnya hari libur. Atau dituasi dimana hotel mendapatkan lebih banyak pengunjung dari biasanya. Seperti adanya acara yang mempercayai bagian hotel untuk menyediakan catering. Pada hotel Grand Serela periode puncak memang pasti berpengaruh terhadap tingginya tingkat *food wastage* pada hotel, tetapi tidak seberapa, hanya sekitar 10%.

- h. Perbandingan tingkat *food wastage* dari periode ke periode pada Grand Serela
Untuk perbandingan tingkat *food waste* dari periode ke periode selama ini diakui berjalan secara stagnan atau stabil yaitu tetap di tingkat yang sama. Tidak ada kelonjakan, kenaikan ataupun penurunan yang signifikan.

4. Zero Food Waste

- a. Apakah Grand Serela mengenal apa itu gerakan *zero food waste*

Dimana menurut bapak Shidik bahwa hotel sebagai industri pelayanan jasa yang menjadi salah satu penyedia makanan dan minuman tentu saja harus mengenal apa itu *Gerakan zero food waste*. Menurut bapak Shidik, *zero food waste* adalah pengoptimalan atau pemanfaatan makanan secara maksimal baik makanan yang sudah jadi, maupun bahan makanan yang masih mentah untuk fokus mengurangi limbah makanan. Dimana harusnya rata rata hotel yang memiliki restaurant itu mengenal apa itu gerakan *food waste*.

- b. Gerakan yang menjadi upaya bagi hotel untuk penerapan *zero food waste*

Dari grand Serela sendiri Upaya yang dilakukan dalam penerapan *zero food waste* adalah dengan pengurangan sampah makanan dengan usaha melakukan

re-use bahan mentah dan bahan matang. Seperti contohnya bahan mentah: sayur sayur dan buah buah yang tersisa untuk hidangan pokok dijadikan kedalam bentuk salad buah dan salad sayur. Lalu untuk bahan matang, Jika masih dalam standar layak dimakan, maka akan dibagikan ke karyawan sebagai Langkah mengurangi makanan menjadi *food waste*.

5. Prosedur atau kebijakan pengelolaan sampah pada hotel syariah

- a. Prosedur tertulis tentang kebijakan pengelolaan sampah pada hotel Grand Serela

Dari Grand Serela sendiri bapak Shidik menyatakan bahwa Grand Serela tidak memiliki prosedur tertulis terkait kebijakan pengelolaan sampah pada hotel.

- b. Metode seperti apa yang di lakukan terkait pencegahan dan pengurangan *food wastage* pada Grand Serela

Metode yang selama ini diterapkan Grand serela adalah metode penvegahan atau pengurangan. Dimana metode ini adalaha metode awal dari penanganan *food wastage*. Maupun yang dianggap sebagai kegiatan untuk mengelola sampah apabila dijadikan sebagai tahap-tahap adalah:

1. *Food Loss*: Dapat disimpulkan bahwa Grand Serela pertama tama selalu menghitung jumlah tamu yang ada, lalu memperkirakan pemasokan dengan memakai metode *the automatic order system* dalam proses pembelian bahan makanannya. Dimana metode ini memperkirakan pembelanjaan bahan baku dengan tepat sehingga bahan baku yang dibeli tidak berlebihan. Lalu menerapkan *standard culinary product* bahwa mengatur jumlah dan usaha pengoptimalan fungsi produk dalam proses pengelolaan bahan baku dengan baik dan benar Lalu penerapan FIFO (*First In First Out*) yang mencegah kerusakan yang cepat terjadi karena bahan terlalu lama tidak terpakai dan terbuang, dan penerapan *Fixed-order Quantity*
2. *Food Waste*: Dalam pencegahannya, dapat disimpulkan bahwa hotel mencegahnya dengan tahapan: Dilakukan penjatahan utnuk makan siang dan malan dikarenakan Ketika sarapan hotel menggunakan sistem *Buffet*, lalu pengalokasian sisa makanan layak konsumsi kepada karyawan hotel,

kalau memang sudah diambang batas kelayakan konsumsi, *food waste* yang dihasilkan dikelola dengan cara menjalin kerjasama dengan warga sekitar yang mempunyai peternakan untuk diberikan kepada mereka sebagai symbiosis mutualisme untuk pakan hewan ternak mereka. Metode pencegahan dan pengurangan *food waste* yang diterapkan hotel Grand Serela

- c. Ke efektifan metode pencegahan dan pengurangan *food wastage* pada Grand Serela

Seperti yang dipaparkan pak Shidik bahwasannya metode ini dinilai efektif oleh Grand Serela dengan dapat diperkirakan bahwa tingkat *food wastage* pada hotel stagnan

- d. Hambatan yang dihadapi hotel dalam mengimplementasikan metode pengelolaan *food wastage*

Sejauh ini bapak Shidik menyatakan bahwa dalam mengimplementasikan metode ini, Grand Serela tidak memiliki hambatan yang berarti. Dikarenakan penerapan metode ini sudah diluncurkan dari awal dibentuknya restoran pada hotel.

- e. Apakah ada manajemen persediaan bahan baku?

Sesuai yang diutarakan bapak Shidik bahwasannya hotel tidak memiliki sistem manajemen bahan baku yang tertulis. Dimana untuk manajemen bahan baku atau mengatur bahan baku pada hotel Grand Serela diterapkan pada SOP yang ada pada hotel.

- f. Jenis makanan dan bahan makanan yang lebih sering terbuang pada Grand Serela

Untuk bahan makanan, yang sering tidak dapat dicegah terbuangnya oleh Grand Serela adalah bumbu dapur seperti bawang-bawangan, cabai, kunyit, jahe, dan sayur mayur. Dimana bahan-bahan tersebut adalah bahan makanan dengan waktu kerusakan lebih cepat dibanding bahan- bahan dapur instan lainnya. Sedangkan untuk bahan makanan jadi, bapak Shidik mengakui bahwa yang sulit dicegah ketahanannya adalah nasi atau karbo lainnya. Dimana memang porsi

nasi di Grand Serela ini selalu di porsiikan lebih banyak guna pencegahan kekurangan makanan pokok.

g. Kriteria makanan dari hotel yang harus dibuang

Grand Serela menetapkan kriteria waktu dan tampak. Dimana yang dimaksudkan dengan kriteria waktu adalah Grand Serela menetapkan waktu untuk me *re-load* makanan yaitu setiap 4 jam sekali. Ketika sudah lebih dari waktu yang telah ditentukan, maka makanan sudah harus diganti, walaupun belum tentu akan terbuang semuanya. Lalu untuk kriteria tampak, dimana sebagai koki bapak Shidik mengakui bahwa mereka dapat menilai dan memprediksi pada saat kapan makanan sudah harus dibuang dari tampak yang terlihat dan bau yang tercium. walaupun masih jauh dibawah waktu maksimal pembuangan sisa makanan, tetapi kalau sudah diperkirakan seperti terlihat tidak layak makan, tercium bau yang berubah, dan hal-hal yang berpotensi merubah kualitas makanan di hotel, makanan tersebut akan langsung dibuang.

h. Kebijakan Grand Serela terkait pengalokasian sisa makanan

Grand Serela mengatur kebijakan bahwa setiap karyawan memiliki hak untuk mendapatkan makan dari hotel sekali dalam sehari. Jadi, Ketika makanan pada hotel bersisa, maka karyawan diberikan hak untuk boleh menikmati makanan tersebut dengan peraturan makanan boleh dikonsumsi hanya selama masih di dalam area hotel. Sehingga tidak diperbolehkan untuk membawa pulang atau membungkus makanan. Bapak Shidik memaparkan alasan dari penerapan kebijakan tersebut adalah dikarenakan menghindari bertambahnya bakteri yang menyebabkan penyakit dari makanan yang dibawa pulang dikarenakan jangka waktu yang terlalu lama. Lalu alasan lainnya adalah untuk menghindari adanya ketergantungan karyawan terhadap harapan berlebihnya makanan pada hotel yang bersifat tidak menentu.

i. Batasan jumlah untuk tamu hotel dalam pengambilan catering atau hidangan makanan

Dikarenakan saat sarapan Grand Serela menerapkan system *buffet*, Grand Serela mengaku membatasi lauk-pauk pada saat makan siang dan malam saja. Tetapi untuk nasi, Grand Serela tidak menerapkan adanya pembatasan.

Pembatasan atau penjatahan ini dikarenakan salah satunya dikarenakan jika tidak diterapkannya system penjatahan, tamu akan mengambil lebih dari yang telah dipoerhitungkan sehingga menyebabkan hotel mengalami adanya *loss cost* atau kerugian dikarenakan kekurangan bahan makanan dan juga peningkatan sampah makanan.

- j. Acuan yang hotel pegang dalam mengambil keputusan penerapan metode pengurangan dan pengelolaan *zero food waste*

Sesuai dengan hasil wawancara, bapak Shidik mengakui bahwasannya acuan dari segala keputusan hotel adalah SOP yang tertera pada hotel. Sedangkan untuk kiblat dari SOP itu sendiri tidak berpatok kepada Undang Undang ataupun peraturan perhotelan resmi dengan standar internasional.

- k. Penyaluran akhir sampah makanan pada hotel Grand Serela

Sesuai penuturan bapak Shidik bahwasannya penyaluran akhir sampah yang sudah dalam *garbage* atau pembuangan akhir tidaklah dibiarkan menumpuk dan terbengkalai. Karena Grand Serela melakukan kesepakatan kerjasama penyaluran sampah sisa makanan kepada warga sekitar dengan menerapkan symbiosis mutualisme dimana sampah makanan hotel di ambil oleh warga sekitar yang mempunyai hewan ternak agar sampah makanan tersebut dapat di alokasikan kepada pakan hewan ternaknya.

C. Pembahasan

Aspek yang dibahas pada peneliti terkait metode pengelolaan *food wastage* sebagai solusi *zero food waste* pada hotel syariah dengan studi pada hotel Grand Serela Yogyakarta ini ditinjau dari penelitian terdahulu.

1. Metode Pengelolaan Food Waste

Dimana dari temuan yang didapat, Grand Serela mengerti, paham dan dapat menjelaskan dengan detail dan benar terkait isu *food waste*. Meski dinilai paham dan mengerti terkait isu tersebut, tetapi isu tersebut bukan menjadi fokus utama bagi Grand

Serela. Sehingga menurut penuturan bapak Shidik, mereka hanya menyalurkan sampah makanan yang mereka hasilkan. Tetapi tidak memiliki sistem pengelolaan tersendiri

Metode yang diterapkan Grand Serela tidak ada yang berkhusus kepada pengelolaan *food wastage* nya. Yang ada hanyalah metode pengurangan dan pencegahan. Dimana hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Heni Rachmawati, 2023) yang berjudul “Rancang Bangun Aplikasi Food Waste Management pada Usaha *Food and Beverages*” yaitu terkait pengelolaan sampah yang harusnya menjadi perhatian bagi Perusahaan yang terdapat bisnis F&B. Dimana pada penelitian ini dinyatakan bahwasannya tercatat lebih dari 10% penggunaan energi di seluruh dunia berasal dari bisbis F&B. Oleh karena itu metode pengelolaan sampah jelas dibutuhkan dikarenakan dampaknya adalah dapat menimbulkan kerugian bisnis.

2. Tingkat Food Waste pada Hotel

Pada hotel Grand Serela tidak ada pencatatan secara tertulis terkait jumlah sampah makanan yang diperoleh sehingga tidak adanya data tentang jumlah sampah yang dihasilkan oleh Grand Serela. Temuan ini berbeda dengan penelitian (Heni Rachmawati, 2023) yang menyarankan adanya audit sampah yaitu pendokumentasian atas pengelompokan sampah. lalu merekomendasikan menu yang menghasilkan sedikit atau berpotensi kecil menghasilkan sampah makanan. Dimana dengan diadakannya audit sampah, hotel dapat mengetahui dengan pasti berapa jumlah sampah yang dihasilkan setiap harinya. Yang nantinya hasil tersebut dapat dijadikan bahan evaluasi untuk diperkirakan dan dijadikan patokan sehingga kedepannya hotel dapat mencari cara untuk meminimalisir sampah makanan hotel dengan melihat jumlah terakhir sampah dari hasil pengauditan yang telah diterapkan.

Dari hasil wawancara, didapatkan data bahwa menurut pak Shidik, faktor pengaruh tingginya *food waste* memang dikarenakan oleh dua faktor, perilaku produsen dan perilaku konsumen yaitu, hotel sendiri. Hal ini dikarenakan jika dilihat dari perilaku produsen nya pak Shidik menyatakan bahwa terkadang adanya kesalahan atau ketidaktepatan hotel Grand Serela dalam memperkirakan pemasokan bahan baku sehingga hal ini dapat menjadi salah satu kriteria dari pemborosan pangan yang dapat

menyebabkan keturunan dari ketahanan bahan baku tersebut. Tetapi dibandingkan dengan kesalahan produsen atau hotel, dari penuturan pak Shidik perilaku konsumen dalam mengkonsumsi dan menakar jumlah makanan menjadi salah satu dampak yang berperan lebih besar dan lebih sulit untuk dicegah Sehingga hal itu menjadi salah satu akibat besarnya jumlah *food waste* yang dihasilkannya. Temuan ini sama dengan temuan penelitian oleh (Ariani, Taringan, & Suryana, 2022) dimana tertera bahwa ditemukan peningkatan pemborosan pangan yang terjadi selama dua dekade terakhir pada konsumsi rumah tangga penyebab utamanya adalah perilaku konsumen. Dimulai dari cara perencanaan, pembelian, pengolahan, dan cara konsumsi. Pemborosan pangan ini menyebabkan turunnya ketahanan pangan. Pemborosan pangan berdampak bukan hanya pada perseorangan saja, tetapi juga pada masyarakat, berupa kerugian ekonomi, sosial, dan lingkungan. yang menyebabkan tingginya *food wastage*. Sehingga dapat disimpulkan bahwa memang ketidak tepatan atau kurangnya kesadaran konsumen dalam mengkonsumsi makanan, dalam memperkirakan porsi makanan masih menjadi penyebab utama tingginya tingkat *food wastage* dalam banyak industri.

Contoh – contoh perilaku konsumen yang menyebabkan tingginya sampah makanan pada Grand serela adalah ketidaktepatan konsumen dalam memperkirakan batas mampu mereka dalam mengonsumsi makanan, sehingga berlebihan dalam mengambil porsi makanan. Temuan ini didukung dengan penelitian (Airana Nafira Ramadhita, 2021) dimana dalam penelitian ini disebutkan bahwa penyebab dari sisi konsumen ini adalah dikarenakan banyaknya porsi yang diambil konsumen tanpa adanya perkiraan dari konsumen yang setelah dikonsumsi adanya ketidakcocokan rasa dari makanan yang diambil sehingga menyebabkan tidak habisnya atau dibuangnya sisa makanan oleh konsumen.

Penyediaan jumlah bahan makanan pada Grand Serela mengacu kepada SOP yang dimiliki Grand Serela dimana terdapat *fix order quantity* atau jumlah tetap penyediaan kuantitas dalam penyediaan bahan makanan. Lalu juga mengacu kepada perhitungan jumlah pengunjung

Untuk pengeluaran bahan makanan dalam hitungan perharinya pak Shidik menuturkan perkiraan bahwa Grand Serela kurang lebih memasok 5kg bahan makanan

perharinya. Untuk pembelian pasokan Grand serela kira-kira memasok kurang lebih 3 hari sekali demi menjaga kualitas bahan baku.

Terkait jumlah sampah yang dihasilkan setiap harinya, Grand Serela tidak memiliki perhitungan berupa data angka yang valid terkait jumlah sampah makanan yang dihasilkan hotel, dikarenakan menurut Grand Serela ketika sampah sudah masuk kedalam *garbage* sudah bukan hal yang menjadi fokus utama bagi mereka lagi. Tetapi jika hanya memakai perkiraan, jumlah sampah yang dihasilkan Grand Serela tiap harinya adalah sekitar 1kg. Jadi tidak ada identifikasi secara transparan terkait faktor mana penyebab banyaknya *food wastage* berasal, apakah dari produsen atau konsumen. Dimana Grand Serela hanya memperkirakan jumlah yang dihasilkan oleh produsen dan yang dihasilkan oleh konsumen. Hasil temuan ini berbeda dengan penelitian (Heni Rachmawati, 2023) dimana pada penelitiannya mengakui bahwa proses audit sampah dengan cara mendokumentasikan secara tertulis atau pengambilan gambar terkait pengelompokan untuk membandingkan jumlah *food wastage* dari produsen dan konsumen adalah salah satu hal yang efektif dalam mengurangi dan mencegah *food waste*. Sehingga peneliti dapat mengetahui faktor terbesar penghasil *food wastage* itu apakah dari akibat perilaku konsumen atau produsen. Dan penanganan yang dapat diambil untuk mencegah dan mengelola *food wastage* itu sendiri bisa dilakukan dengan tepat.

Bapak Shidik sendiri mengakui bahwa Grand Serela tidak memiliki *benchmark industry* atau patokan pembandingan terkait tingginya tingkat *food wastage* yang ada pada hotel.

Dalam periode puncak, tambahan sampah makanan yang dihasilkan hotel Grand Serela tidak terlalu melonjak. Hal ini diakui oleh bapak Shidik bahwasannya hanya 10% tambahan presentase dari perbandingan sampah makanan yang dihasilkan oleh hotel tiap harinya. Dimana perbandingan periode puncak dengan non-puncak sebenarnya tidak terlalu signifikan dalam kenaikan atau penurunannya. Jadi bisa disimpulkan oleh bapak Shidik bahwasannya tingkat sampah yang dihasilkan hotel Grand Serela bersifat stagnan atau tidak ada kenaikan yang melonjak dari periode ke periode.

3. Zero Food Waste

Zero Waste adalah salah satu usaha untuk mengurangi limbah sampah. *Zero food waste* berfokus kepada usaha pengurangan pada sampah makanan. Dimana dalam penerapannya, hotel Grand Serela mengakui mengetahui dan mengenal *Zero Food Waste*. Dengan kesadarannya, Grand Serela juga melakukan beberapa pengurangan sampah yang dianggap adalah salah satu penerapan *Zero Food Waste* pada hotel mereka dengan cara pengoptimalan bahan makanan baik bahan makanan jadi maupun mentah untuk fokus mengurangi limbah makanan. Dan dari penuturan bapak Shidik bahwaannya sebagai perusahaan yang menjual *Food and Beverage product* rata rata hotel yang memiliki restaurant itu harus mengenal apa itu gerakan Zero food waste. Penemuan ini didukung dengan penelitian (Nadia Wulandari, 2023) *Zero waste* adalah fokus bagi korea Selatan dalam salah satu Upaya pengurangan sampah. Dimana dalam penelitian ini bahwa korea sudah mengerti, peduli serta menerapkan Gerakan *Zero food waste* hal ini dibuktikan dengan adanya gerakan *Korea Zero Waste Movement*. Atas penerapan *zero food waste* yang dilakukan oleh Korea, mereka berhasil mengurangi sampah- sampahnya dengan baik. Upaya tersebut memberikan hasil untuk Korea sendiri dimana produksi limbah makanan menjadi minim dan daur ulang sampah menjadi meningkat.

4. Prosedur atau Pengelolaan Sampah pada Hotel Syariah

Pada Grand serela tidak ada prosedur tertulis terkait pengelolaan hasil dari sampah makanan hotel yang menjadi salah satu penyebab adanya *food waste* dimana hal ini didukung oleh penelitian (Hanjaya Siaputra, 2019) dimana pada restoran “x” salah satu faktor penyebab *food waste* pada restoran dikarenakan tidak adanya sistem manajemen limbah. Jumlah *food wastage* pada restoran “x” mencapai kepada batas wajar dimana salah satu faktornya adalah tidak adanya system pengelolaan limbah makanan pada hotel.

Hotel menerapkan prosedur yang dianggap sudah dapat menjadi kebijakan dalam mengelola dan mengurangi *food wastage*. Dalam hal mengurangi *food wastage*, yaitu menerapkan penghitungan jumlah tamu yang ada, memperkirakan pemasokan dengan memakai metode *the automatic order system* dalam proses pembelian bahan

makanannya. Metode ini mengurangi pembelanjaan bahan baku yang berlebihan. Lalu menerapkan *standard culinary product* bahwa mengatur jumlah dan usaha pengoptimalan fungsi produk dalam proses pengolahan bahan baku dengan baik dan benar metode (*first In First Out*) FIFO dan penerapan *Fixed-order Quantity*. Tetapi Untuk *Food Waste* sendiri dianggap sulit dikarenakan faktor utamanya adalah perilaku konsumen. Dimana menurut penuturan bapak Shidik bahwa metode pengurangan dengan metode *the automatic order system*, FIFO, dan *Fixed-order Quantity* dirasa sudah dianggap efektif. Dari penuturan ini ada satu kesamaan dalam penetapan metode pengurangan *food wastage* pada penelitian (Heni Rachmawati, 2023) Dalam menawarkan beberapa tahapan yang dianggap efektif untuk mengelola *food wastage*, diantaranya adalah pengeluaran bahan dengan teknik antrian (FIFO) atau teknik antrian dalam pengelolaan bahan baku yang dianggap lebih tahan lama. Cara kerja metode ini adalah mengeluarkan dulu bahan makanan yang lebih lama lalu di susul dengan bahan makanan yang jangka waktunya lebih baru sampai ke yang paling baru. Manfaat dari penerapan metode ini adalah mencegah banyaknya kebusukan bahan makanan dengan tingkat ketahanan yang rendah. Sehingga jika ada bahan makanan yang sudah hampir mencapai masa tidak layak pakainya, harus langsung segera digunakan. Dalam penerapan metode ini, bapak Shidik menuturkan tidak adanya hambatan yang berarti. Dari hotel sebenarnya sudah menjalankan beberapa prosedur yang dinilai dapat dikategorikan kepada penanganan penyebab banyaknya hasil dari sampah makanan sendiri. Dimana fokus hotel tetap kepada pengurangan pada sampah makanannya yang dimana kemampuan hotel adalah dengan mengatur produksi dengan baik.

Grand Serela melakukan antisipasi banyaknya yang dihasilkan dari sampah kepada dua jenis sampah yaitu; *food waste* dan *food loss*. Dimana pada *food loss* hotel sebisa mungkin memproduksi dengan maksimal dan memperhitungkan optimisasi penggunaan di tiap bahan makanannya. Seperti yang disebutkan bahwasannya dalam sistem penerapannya Grand Serela selalu menghitung jumlah tamu yang ada, lalu memperkirakan pemasokan dengan memakai metode *the automatic order system* dalam proses pembelian bahan makanannya. Dimana metode ini memperkirakan pembelanjaan bahan baku dengan tepat sehingga bahan baku yang dibeli tidak berlebihan. Lalu untuk antisipasi *food waste* dalam pencegahannya dilakukan

penjatahan pada saat makan siang dan makan malam. Dikarenakan pada saat sarapan hotel memakai sistem *Buffet*. Terakhir, diadakannya pengalokasian sisa makanan layak konsumsi kepada karyawan hotel, kalau memang sudah diambang batas kelayakan konsumsi, *food waste* yang dihasilkan dikelola dengan cara menjalin kerjasama dengan warga sekitar yang mempunyai peternakan untuk diberikan kepada mereka sebagai simbiosis mutualisme untuk pakan hewan ternak mereka. Walaupun sistem pengurangan *food wastage* pada hotel Grand Serela dianggap sudah cukup baik dan efektif, tetapi dalam pengakuan bapak Shidik bahwasannya Grand Serela tidak memiliki sistem manajemen bahan baku yang terstruktur atau terpisah.

Hasil pernyataan dari bapak Shidik bahwa hotel tidak mengenal apa itu manajemen sistem bahan. Hal ini bertentangan dengan penelitian (Sugeng Nugroho Hadi, 2020) dimana dalam penelitian ini ditemukan bahwa pentingnya manajemen persediaan bahan baku untuk melangsungkan kegiatan operasional. Khususnya pada industri kuliner. Dikarenakan dengan adanya model manajemen persediaan yang tepat khususnya pada industri kuliner, maka akan diperoleh hal-hal yang tepat untuk dicadangkan. Dimana pada industri ini terdapat perbedaan dalam penyimpanan cadangan bahan baku olahan dikarenakan dari tiap tiap bahan kekhasan serta daya tahan penyimpanannya itu berbeda. Penelitian ini meneliti metode implementasi persediaan bahan baku pada waroeng “SS” Indonesia yang menerapkan *just in time* yaitu model penyimpanan satu hari yang digunakan untuk penyimpanan sementara bahan baku yang sifatnya kurang tahan lama seperti daging sayur sayuran dan buah buahan, dan *First in First Out* (FIFO) pada sistem manajemen persediaan bahan bakunya. Oleh karena itu manajemen persediaan bahan baku adalah faktor penting yang harus dimiliki oleh hotel. Agar segala kebijakan dan peraturannya lebih rinci, jelas dan lengkap.

Jenis bahan baku yang lebih sering terbuang pada Grand Serela adalah sayuran. Dikarenakan sayuran adalah bahan mentah yang kadar ketahanannya rendah. Lalu untuk bahan matang yang sudah disediakan kepada konsumen hotel nasi adalah salah satu bahan makanan yang sering terbuang. Temuan ini sesuai dengan penelitian (Desi Wulansari, 2019) dimana pada penelitiannya didapatkan bahwa nasi adalah salah satu bahan makanan yang sering terbuang karena perilaku konsumen yang menyisakannya.

Sehingga nasi menjadi salah satu besarnya sumber *food waste* pada warung makan tegal yang diteliti.

BAB V

PENUTUPAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan yang disajikan diatas, kesimpulan yang dapat ditarik bahwa Metode pengelolaan food wastage sebagai solusi zero food waste pada hotel syariah studi pada hotel Grand serela adalah:

1. Bagaimana metode pengelolaan *food wastage* pada hotel Grand Serela Yogyakarta?

Terkait *food wastage* sendiri, hotel selaku penyedia makanan mengerti dan memahami apa itu *food wastage*. tetapi untuk isu dan permasalahan tentang *food wastage* sendiri bukanlah hal besar atau isu yang menjadi fokus untuk hotel. Sehingga hotel sendiri tidak menerapkan metode khusus untuk mengelola sampah makanan yang mereka hasilkan. Grand Serela hanya menerapkan beberapa metode untuk pencegahan dan pengurangan sampah saja. Dikarenakan Grand Serela adalah penghasil sampah dari sisi produsen, sehingga mereka mengupayakan pengurangan dan pencegahan jumlah sampah makanan yang akan dihasilkan. Setiap sampah yang dikeluarkan dan dihasilkan hotel jumlahnya hanya berupa perkiraan saja.

2. Bagaimana tingkat food wastage pada hotel Grand Serela?

Pada hotel Grand Serela jumlah sampah makanan yang dihasilkan tidak ada perhitungan dan pencatatan rinci berupa angka yang akan menunjukan ke validan data sampah pada Grand Serela. Terdapat beberapa faktor penyebab tingginya tingkat *food wastage* pada Grand Serela. Baik dari produsen maupun konsumen. Perilaku produsen sendiri yaitu hal-hal yang terjadi disebabkan oleh proses memproduksi dan menyajikan makanan pada hotel oleh Grand Serela. Pada hotel, terdapat sistem *safety stock* dimana ini adalah sistem pencadangan makanan sebagai pencegahan terjadinya kekurangan stok. Tetapi, ketelitian dan ketepatan dalam memperkirakan jumlah bahan makanan untuk dicadangkan juga harus diperhatikan. Terbukti pada Grand Serela bahwa kesalahan karyawan hotel

dalam memperkirakan jumlah *safety stock* menjadi salah satu faktor yang memicu banyaknya sisa sampah makanan pada hotel. Faktor penyebab banyaknya sisa makanan pada hotel juga berasal dari perilaku atau kegiatan konsumen dalam mengkonsumsi makanan pada hotel. Terlebih hotel sendiri menyediakan sistem *buffet* pada saat jam sarapan. Hal itu menyebabkan konsumen bebas memilih dan menakar porsi mereka sendiri. Hal ini sering membuat konsumen tidak sadar dan tidak membatasi jumlah pengambilan makanan mereka. Sehingga seringkali melebihi batas kemampuan mereka. Sehingga pada akhirnya makanan tersebut akan tersisa. Baik dalam bentuk utuh ataupun belum tersentuh maupun dalam bentuk yang sudah dikonsumsi sebagian. Hal ini diakui hotel faktor tertinggi banyaknya jumlah sampah makanan pada hotel Grand Serela. Pada hotel Grand Serela sendiri persediaan bahan baku atau jumlah pasokan disesuaikan kepada *Fixed-order Quantity* nya. Dimana Grand Serela memang sudah memiliki jumlah tetap setiap memasok bahan makanan. Hotel memasok bahan makanan setiap 3 hari sekali. Dimana jika diperhitungkan setiap harinya dapat diperkirakan bahwa hotel memasok 5kilogram bahan makanan. Dari jumlah total persediaan pasokan makanan yang disebutkan, setiap harinya hotel membuang atau menyisakan hanya sekitar 1kilogram sampah makanan. Pada hotel, peristiwa periode puncak atau dimana pesanan makanan pada hotel sedang tinggi-tinggi nya yang disebabkan oleh banyaknya jumlah pengunjung dianggap tidak memberikan dampak tingginya tingkat *food wastage*. Dimana pada periode puncak hotel hanya menghasilkan kenaikan sekitar 10% pada tingkat total jumlah sampah makanan yang dihasilkan. Hotel juga mengakui bahwa jumlah ini ada di tingkat stabil atau stagnan dari periode ke periode.

3. Bagaimana kesadaran hotel Grand Serela Ygyakarta terkait zero food waste?

Zero food waste adalah gerakan pengoptimalan makanan agar bebas atau minim menjadi sampah. Hotel sadar dan tau akan gerakan *zero food waste* itu sendiri dimana *re-use* atau memakai ulang bahan makanan yang masih layak olah seperti sisa *trimming* sayur – sayuran dan buah-buahan untuk diolah kembali menjadi salad adalah salah satu usaha penerapan gerakan *zero food waste* yang diakui diterapkan oleh hotel Grand Serela.

4. Apa kebijakan dan prosedur yang diterapkan oleh Grand Serela untuk Upaya pengelolaan food wastage?

Grand Serela tidak menerapkan prosedur atau sistem untuk mengelola sisa makanan yang sudah menjadi sampah. Mereka hanya menerapkan pengurangan dan pencegahan agar bahan-bahan makanan mentah tidak menjadi *food loss* seperti penerapan *fixed-order quantity* dalam memesan bahan makanan untuk stok, FIFO (*First in First Out*) dalam menggunakan dan mengeluarkan bahan makanan yang akan dipakai. Penjatahan lauk pauk saat makan siang dan makan malam dikarenakan Ketika sarapan hotel menggunakan system *buffet*, Serta sebelumnya dipakai *automatic order system* yaitu sistem untuk memperkirakan pembelian bahan baku dengan kuantitas yang tepat sehingga tidak berlebihan dalam proses pemasokan. Dan pengalokasian sisa sampah makanan dengan menjalin Kerjasama dengan warga sekitar yang mempunya hewan ternak agar sampah dapat diambil dan diberikan untuk pakan hewan ternak mereka. Dalam menyediakan bahan baku dengan beberapa prosedur diatas, hotel tidak memiliki manajemen sistem bahan baku secara spesifik atau khusus. Untuk bahan makanan sendiri beberpa jenis makanan yang sering terbuang adalah sayuran dan nasi. Dimana pada dasarnya nasi tidak masuk kedalam penjatahan. Segala kebijakan dan peraturan yang disusun dan diatur dalam menerapkan metode dan prosedur tersebut adalah dari SOP hotel dimana penyusunannya memakai sstem *by experience* yaitu dapat terjadinya penambahan dan pengurangan peraturan dari setiap karyawan baru dari tempat kerja lama nya jika dianggap berdampak baik pada hotel.

B. Kelemahan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa kelemahan dikarenakan keterbatasan dari penulis. Berikut beberapa kelemahan yang terdapat pada penelitian ini:

1. Subjek penelitian.

Dari penelitian ini hanya dilakukan kepada satu hotel dikarenakan keterbatasan dalam mendapatkan subjek dengan kriteria yang diinginkan. Sehingga

perspektif dan informasi yang didapat terbatas dan akan menimbulkan hasil yang berbeda apabila dibandingkan dengan mendapatkan lebih dari satu subjek

2. Keterbatasan waktu penelitian dan pengumpulan data.

Keterbatasan waktu menyebabkan penelitian dan pencarian data hanya dapat dilakukan selama kurun waktu 6 bulan. Sementara di kurun waktu itu peneliti banyak memakan waktu pada saat menunggu izin dari hotel untuk melakukan penelitian dan menunggu jadwal yang ditentukan oleh hotel untuk dapat memulai penelitian.

3. Pemilihan informan

Hal ini disebabkan oleh kurang tepatnya informan atau sampel yang diwawancarai oleh peneliti. Dimana sampel dalam penelitian ini adalah koki yang menjadi informan. Dalam wawancara yang pada dasarnya kurang mengetahui informasi dan transparansi kebijakan serta SOP yang ada pada hotel khususnya dapur. Sehingga informasi dan data yang didapat terbatas.

4. Instrumen penelitian

Dalam instrumen penelitian peneliti sendiri adalah penyebab adanya kelemahan dalam penelitian. Dimana kurang mendalam dan spesifiknya pertanyaan dari rumusan masalah yang dibuat oleh peneliti membuat data dan informasi yang didapat kurang lengkap. Lalu observasi dimana pada tahapan ini peneliti kurang mengamati dan mencari celah untuk mendapatkan banyak data yang diperlukan. Sehingga informasi yang bisa didapatkan banyak diluar wawancara tidak dihasilkan serinci dan sebanyak yang diinginkan dan dibutuhkan.

C. Saran

Terhadap Hotel

1. Wawancara seharusnya diserahkan kepada pihak yang lebih paham dan berwenang terkait pengetahuan informasi SOP sehingga informasi yang dihasilkan valid, terpercaya, terdapat angka yang bersifat pasti dan bukan perkiraan.

2. Membangun kesadaran terkait pentingnya isu *food wastage* apalagi untuk *Food and Beverage industry* sehingga tercipta sistem atau pengelolaan yang terfokus kepada sampah makanan yang dihasilkan.
3. Mulai dibentuknya metode untuk mengelola *food wastage* dikarenakan itu dianggap sebagai bentuk kepedulian hotel terhadap isu *food wastage* dan upaya mengatasi *food wastage* di Indonesia.
4. Peningkatan terhadap penerapan Gerakan *zero food waste* yang dapat dilakukan dengan cara penerapan metode *food hierarchy* atau prioritas dalam mengelola hasil sampah. Mulai dari pencegahan, lalu pengurangan, hingga dititik pembuangan ke TPA.
5. Walaupun sistem pengurangan *food wastage* pada hotel Grand Serela dianggap sudah cukup baik dan efektif, tetapi dalam pengakuan bapak Shidik bahwasannya Grand Serela tidak memiliki sistem manajemen bahan baku yang terstruktur atau terpisah. Akan lebih baik hotel memiliki manajemen sistem bahan baku tersendiri dengan lebih terorganisir lagi.

Terhadap peneliti selanjutnya

Mengingat banyaknya kekurangan dan kelemahan dari hasil data yang didapat, beberapa saran yang dapat peneliti simpulkan untuk dilakukan pada penelitian selanjutnya yaitu dikarenakan masalah sampah makanan terbilang cukup sensitif dan tidak untuk disebarluaskan secara cuma-cuma dikarenakan data yang ada atau yang tercatat sebenarnya bertanggung jawab dalam menjaga nama baik hotel, jadi akan lebih mudah mendapatkan data yang akurat dan terpercaya serta memenuhi segala keperluan dalam penelitian dengan ikut terjun atau bersinggungan langsung dengan hotel. Bisa dengan menggunakan observasi partisipasi secara langsung.

Terhadap tamu atau pengunjung hotel:

Pentingnya kesadaran konsumen terkait isu *zero food waste* sehingga kesadaran tersebut dapat mejadi salah satu faktor pengubah perilaku konsumen dalam mengkonsumsi suatu produk. Oleh karena itu kesadaran pengunjung dalam

mengetahui jumlah porsi, dan jenis makanan apa saja yang akan dikonsumsi menjadi salah satu faktor yang dapat mengurangi bahkan mencegah *food wastage* itu sendiri. Oleh karena setiap kita adalah konsumen, maka akan lebih baik berfikir dan mempertimbangkan sebelum mengkonsumsi setiap makanan.

Terhadap pemerintah atau instansi yang terkait

Di nyatakan sebagai isu global, pemerintah ataupun kementerian- kementerian yang berwenang dan juga ikut bertanggung jawab terhadap pengurangan sampah makanan diharap lebih banyak menyebar pengetahuan dan informasi terkait dampak dan pentingnya mengurangi sampah makanan. Bisa dengan berita terkait jumlah *food wastage* yang berdampak kepada lingkungan dan kesehatan, pembentukan dan penerapan secara rutin gerakan- gerakan pencegahan, pengurangan atau bahkan pengelolaan *food wastage*, pemasangan *banner- banner* atau spanduk-spanduk sebagai pengingat untuk pencegahan, atau pengelolaan agar membangun kesadaran Masyarakat, serta pembentukan kebijakan kepada setiap industri penyumbang sampah makanan terkait pengelolaan yang terstruktur.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhi Kusumastuti, A. M. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif*. Retrieved from lib.unnes.ac.id:
<http://lib.unnes.ac.id/40372/1/Metode%20Penelitian%20Kualitatif.pdf>
- Airana Nafira Ramadhita, M. E. (2021). Apakah konsumen Resto Hotel mengetahui Isu Food Waste? *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 88-100.
- Andra Aditya, K. (2023). Food Waste Management Challenges and Strategies in the Hotel Industry in Jakarta . *Journal of Social Research*, 2983-2989.
- Ariani, M., Taringan, H., & Suryana, A. (2022). TINJAUAN KRITIS TERHADAP PEMBOROSAN PANGAN: BESARAN,. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 138.
- Badan Pusat Statistika . (2023, januari 2). *Perkembangan Pariwisata D.I. Yogyakarta, November 2022*. Retrieved from bps.go.id:
<https://yogyakarta.bps.go.id/pressrelease/2023/01/02/1286/perkembangan-pariwisata-d-i--yogyakarta--november-2022.html#:~:text=Jumlah%20kunjungan%20wisatawan%20mancanegara%20oke,1.933%20kunjungan%20menjadi%201.947%20kunjungan.>
- bappenas. (2021, Juni 9). *Pengelolaan Limbah Makanan yang Berkelanjutan berkontribusi Pada Pembangunan Rendah Karbon di Indonesia* . Retrieved from Indonesia Green Growth Program:
<http://greengrowth.bappenas.go.id/pengelolaan-limbah-makanan-yang-berkelanjutan-berkontribusi-pada-pembangunan-rendah-karbon-di-indonesia/>
- Desi Wulansari, M. E. (2019). Kajian Timbulan Sampah Makanan Warung Makan. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 125-134.
- Dewan Syariah Nasional-MUI. (2016). *PEDOMAN PENYELENGGARAAN PARIWISATA*. Retrieved from Direktori Putusan MA RI:
<https://putusan3.mahkamahagung.go.id/peraturan/detail/11eb3f704933f6c2b731313432383236.html>
- Edwin. (2022, Maret 30). Terkuak! Ini Nasib Sisa Makanan Buffet di Restoran Hotel yang Tidak Termakan. (M. R. Sulaiman, Interviewer)

- envisahfkm. (2022). *Food Loss & Food Waste: Ketika Makanan yang Terbuang Menjadi Masalah Bagi Lingkungan*. Depok: fkmui.
- FAO. (2019). *The State of Food and Agriculture 2019*. Retrieved from fao.org: <https://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf>
- Food And Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2015). *Global Initiative on Food Loss And Waste Reduction*. Retrieved from fao.org: <https://www.fao.org/3/i4068e/i4068e.pdf>
- Gischa, S. (2023, Agustus 02). *Pengertian Prosedur Menurut Ahli*. Retrieved from kompas.com: <https://www.kompas.com/skola/read/2023/08/02/140000769/pengertian-prosedur-menurut-ahli>
- Hanjaya Siaputra, N. C. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management DI Restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 1-8.
- Heni Rachmawati, S. Y. (2023). Rancang Bangun Aplikasi Food Waste Management pada Usaha Food and Beverage. *Jurnal Komputer Terapan*, 101-110. Retrieved from jurnal.pcr.ac.id.
- ISWA. (2013). *Food Waste As A Global Issue – From the Perspective of Municipal Solid Waste Management*. Retrieved from sw.indo.com: <https://sw-indo.com/sampah-makanan-sebagai-isu-global-perspektif-pengelolaan-sampah-kota/>
- Itsnaini, F. M. (2022). *Langkah Kemenparekraf Kurangi Angka Sampah Makanan di Hotel*. kompas.com.
- Karin Schanes. Karin Dobernig, B. G. (2018). Food waste matters - A systematic review of household food wastepactices and their policy implications. *Journal of Cleaner Production*, 1-991.
- KemenkumhamRI. (2008). *UU No. 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah*. Retrieved from kkp.go.id: <https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/djprl/P4K/Pencemaran%20Laut/Marine%20Debris/01.%20UU%20No.%2018%20Tahun%202008%20tentang%20Pengelolaan%20Sampah.pdf>

- Lillah, D. W., & Pratomo, D. S. (2020, Maret 31). *ANALISIS PENGARUH SEKTOR PARIWISATA TERHADAP PENGANGGURAN*. Retrieved from ub.ac.id: <https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/view/6422>
- Mediana. (2022, Juli 8). *Perhotelan Asal Sampah Makanan Terbesar*. Retrieved from kompas.id: <https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2022/07/07/pengurangan-sampah-makanan-melalui-manajemen-bahan-masakan-dan-residu-yang-integratif>
- Nadia Wulandari, S. M. (2023). Upaya Negara Korea Selatan dalam Menangani Food Waste . *Jurnal Green Growth dan Manajemen Lingkungan*, 112-124.
- Nadya Try Yulistiawaty, A. M.-F. (2021). *Kegiatan Pramuka di SDN 1 Hadiluwih Berbasis Patriotisme Untuk Menumbuhkan Rasa Nasionalisme*. Retrieved from repository.stkippacitan.ac.id: <https://repository.stkippacitan.ac.id/id/eprint/754/>
- Shinta Citra Lestari, A. H. (2022). Kebijakan Pengelolaan Sampah Nasional: Analisis Pendorong Food Waste di Tingkat Rumah Tangga. *Good Governance*, 1-50.
- Siagian, H. F. (2022, Maret 30). *Pengelolaan Sampah di Indonesia*. Retrieved from kemenkeu.go.id: <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpkn1-lahat/baca-artikel/14891/Pengelolaan-Sampah-di-Indonesia.html>
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). ANALISA IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT DI . *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 1.
- Siti Mahsanah Budijati, F. H. (n.d.). *Panduan penentuan faktor penghambat pengelolaan FW di restoran*. Retrieved from eprints.uad.ac.id: [https://eprints.uad.ac.id/22397/1/Panduan%20penentuan%20faktor%20penghambat%20pengelolaan%20FW%20di%20restoran%20\(1\).pdf](https://eprints.uad.ac.id/22397/1/Panduan%20penentuan%20faktor%20penghambat%20pengelolaan%20FW%20di%20restoran%20(1).pdf)
- Sugeng Nugroho Hadi, S. K. (2020). Analisis Implementasi Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Industri Kuliner dalam Perspektif Etika Bisnis Islam. *Jurnal Manajemen dan Bisnis* , 57-69.
- Sutianto, F. D. (2021, Oktober 12). *Tiap Orang di Indonesia Disebut Buang Sampah Makanan 300 Kg per Tahun, Benarkah?* Retrieved from kumparan bisnis: <https://kumparan.com/kumparanbisnis/tiap-orang-di-indonesia-disebut-buang-sampah-makanan-300-kg-per-tahun-benarkah-1whpNN88Xuj/full>

- waste4change. (2020). *Hierarki Pemulihan Makanan (Food Recovery)*.
waste4change.com.
- Yanuar, Y. (2022, Desember 13). *Somalia Terancam Bencana Kelaparan, 200 Ribu Warga Kekurangan Pangan*. Retrieved from dunia.tempo.co:
<https://dunia.tempo.co/read/1667880/somalia-terancam-bencana-kelaparan-200-ribu-warga-kekurangan-pangan>
- Zakawali, G. (2022, November 23). *Zero Food Waste, Aksi Nyata Wujudkan Kepedulian Lingkungan*. Retrieved from store.sirclo.com:
<https://store.sirclo.com/blog/zero-food-waste/#:~:text=Secara%20harfiah%2C%20zero%20food%20waste,pada%20aksi%20pengurangan%20sisa%20makanan.>

LAMPIRAN

Lampiran 1

TRANSKIP WAWANCARA

Interviewe : Shidik Maulana (sebagai kepala koki
Grand Serela)
Hari, tanggal : Selasa 15 Agustus 2023
Tempat : Hotel Grand Serela
Waktu : 13.00-14.30

No	Pertanyaan	Jawaban
	1. Metode pengelolaan Food wastage	
1.	Bagaimana pendapat personal dari (siapa yg diwawancara) tentang foodwaste sendiri?	Food waste terdiri dari 2, food loss dan food waste. Food waste biasanya dari bahan baku yang sudah diolah atau bahan makanan atau suatu produk yang telah dikonsumsi tapi sudah tidak layak dimakan atau bersisa. Sementara food loss sendiri adalah bahan baku yang belum dikelola dan masih tersimpan yang itu menjadi food loss apabila sudah menjadi batas maksimum atau makanan tersebut sudah dikatakan expired. Dimana di hotel Grand Serela sendiri kasusnya jika ada suatu event maka kita akan mengantisipasinya dahulu dengan memperhitungkan jumlah diawal .

		food waste sendiri banyak macamnya bisa dari konsumsi bisa dari produksi.
2.	Bagaimana persepsi (yang diwawancara) sendiri terkait tingkat food wastage di hotel syariah?	Untuk food waste sendiri karena kita tau ya bahwa kita tidak boleh membuang makanan atau mubadzir. Karena itu juga ada kaitannya dengan bisnis dan standar bisnis juga. Yang kita fokuskan jangan ada yang sampai terbang, untuk mengurangi tingkat food waste sendiri kita usahakan harus pandai pandai saja mengatur seberapa besar yang diperlukan untuk di keluarkan atau di produksi agar akhirnya bisa mengurangi tingkat dari food wastage di hotel grand serela ini.
3.	Apakah food wastage sendiri ini kerap menjadi masalah atau suatu isu yang memang menjadi salah satu fokus bagi hotel untuk ditangani?	Terus terang saja memang permasalahan food waste ini bukan isu atau masalah besar yang menjadi focus untuk ditangani. Tetapi tetap saja ada perhatian atau ada upaya dimana hotel juga mempertimbangkan terkait food waste sendiri terutama seperti saya dan tim dimana Upaya kami adalah supaya tidak ada food waste sendiri seperti berapa jumlah yang dikeluarkan itu sesuai dengan jumlah yang kami belanjakan. Dan juga kami bisa memperdayakan karyawan dimana yang masih layak dikonsumsi akan

		<p>kami bagikan kepada karyawan. Tetapi bukan fokus utama.</p> <p>Untuk mengurangi mungkin agak sulit karena bisa jadi dari konsumen yang berlebihan dalam mengambil dan mengkonsumsi makanan sendiri tapi tidak sesuai porsi dan ujungnya harus dibuang. Dari kitchen sendiri kita harus memperhitungkan jumlah tamu jangan sampai overload.</p>
4.	<p>Metode seperti apakah yang dipakai hotel dalam mengelola <i>food wastage</i>?</p>	<p>Kalau untuk pengelolaan hasil sampah makananya sendiri terus terang tidak ada. Tetapi manajemen persediaan kami menerapkan beberapa penanganan seperti menentukan jumlah persediaan dengan batas maksimum menyesuaikan dengan kebutuhan produksi yang berubah ubah. Sehingga setelah melihat Batasan-batasan itu manajemen persediaan mengetahui berapa batas maksimum dan minimum untuk penyediaan bahan produksi. Lalu sesuai dengan culinary product bahwa mengoptimalkan fungsi manajemen f&b produk dalam proses pengelolaan bahan baku dengan baik dan benar. Lalu penerapan FIFO (First In First Out) yang mencegah kerusakan yang cepat terjadi karena</p>

		bahan terlalu lama tidak terpakai dan terbuang.
Tingkat food wastage pada hotel syariah		
5.	Apakah ada perhitungan dan data terkait jumlah food wastage yang tercatat pada hotel setiap harinya?	Dari hotel sendiri tidak ada data terkait sampah, hanya saja yang belum bisa masuk kategori food waste atau kategori layak jika bahan mentah maka akan diolah lagi, tetapi jika bahan matang atau bahan jadi, maka akan diberikan kepada karyawan asal masih layak dan bisa masuk dalam kategori layak konsumsi. Jadi ini menghindari adanya terbuang makanan secara sia sia
6.	Apa saja faktor penyebab tingginya tingkat food waste pada hotel?	Ada banyak ya, faktor yang menghasilkan banyaknya sampah. Dari produsen atau kami sendiri, maupun dari konsumen atau para tamu hotel. Biasanya penyebab dari hotel adalah kami menerapkan sistem <i>safety stock</i> atau stok persediaan bahan baku. Dimana terkadang terjadi kesalahan dalam perhitungan cadangan bahan yang menyebabkan banyaknya sisa dari bahan makanan yang dapat menjadi penyebab banyaknya <i>food loss</i> yang dihasilkan. Maupun dari konsumen sendiri penyebabnya yaitu dikarenakan konsep sarapan pada Grand Serela berkonsep <i>buffet</i>

		sehingga terkadang tamu sendiri tidak dapat memperkirakan kemampuannya dalam mengkonsumsi makanan tersebut sehingga mereka mengambil secara berlebihan.
7.	Mematok kepada apa disediakannya bahan baku atau pasokan makanan?	Kami setiap harinya sudah memiliki yang dinamakan <i>Fixed-order Quantity</i> untuk bahan bumbu, dan beras. Jadi jumlah bahan yang pasok setiap hari rata-ratanya sama. Sedangkan untuk beberapa bahan seperti sayur dan lauk-pauk yang di rasa mudah busuk dan basi di pasok sesuai dengan pesanan dan jumlah tamu. Sedangkan untuk bahan pokok seperti lauk-pauk dan sayur yang dianggap lebih cepat tingkat kerusakannya, dipasok sesuai dengan jumlah tamu dan pesanan
8.	Berapa jumlah bahan makanan yang disediakan oleh hotel tiap harinya?	Tidak menentu. Tapi biasanya lebih dari 5 kilo perharinya. Kalau untuk event disesuaikan dengan jumlah tamu yang ada.
9.	Berapa jangka waktu hotel dalam memasok persediaan bahan makanan	Tiga hari sekali. Dikarenakan mempertimbangkan dan menjaga kualitas bahan baku.
10	Berapa jumlah makanan yang terisa setiap harinya pada Grand Serela?	Sehari biasanya perkiraan adalah kurang dari 1 kilo. Biasanya lebih banyak bersisa di nasi dan sayur.

11.	Apakah ada standar industri atau benchmark yang menjadi patokan bagi hotel sendiri?	Untuk hotel sendiri tidak ada benchmark atau standar industri. Dimana semua kebijakan itu diatur dan disepakati oleh pihak yang berwenang pada hotel sendiri. Atau by experience dimana didapatkan dari pegawai atau staff yang biasanya kerjanya berpindah dari hotel ke hotel lain. Dan Ketika bekerja di Grand serela akhirnya menjadi bahan pertimbangan untuk menentukan kebijakan dan peraturan yang akan diterapkan pada hotel grand serela ini sendiri. Kalau positif ya kita pertahankan.
11.	Apakah ada istilah periode puncak atau dimana itu adalah sebuah titik banyaknya acara yang menggunakan restaurant seperti pernikahan dan acara acara besar lainnya? lalu Kapan biasanya terjadi periode puncak (atau banyaknya acara yang diadakan pada hotel dengan memesan atau menggunakan restaurant) tersebut?	Biasanya ada dan ditandai dengan hari libur atau banyaknya pengunjung yang datang karena adanya suatu acara dan lainnya. dan bulan nya tidak menentu.
12.	Bagaimana perbandingan tingkat food wastage atau jumlah sampah makanan pada hotel pada saat	Tetapi tidak berpengaruh dengan tingkat <i>food waste</i> nya. Dikarenakan antisipasi hotel sendiri yang sudah

	periode puncak dibandingkan dengan non-puncak?	bisa menarik agar mencegah terjadinya atau naiknya food waste pada saat periode puncak.
13.	Berapa persentase makanan yang terbuang dari total produksi makanan harian di hotel Grand Serela?	Mungkin kecil sekitar 10 persen
14.	Bagaimana perbandingan tingkat food wastage dari periode ke periode? Apakah terjadi peningkatan atau justru menurun? Dan apa penyebab dari menurun atau meningkatnya jumlah dari food waste tersebut?	Untuk perbandingan tingkat food waste dari periode ke periode selama ini berjalan secara stagnan atau stabil tetap di tingkat itu. Tidak ada kelonjakan kenaikan ataupun penurunan yang signifikan.
Zero Food waste		
15.	Apakah hotel mengenal apa itu gerakan zero food waste?	Tentu saja mengenal. Dimana harusnya rata rata hotel yang memiliki restaurant itu mengenal apa itu gerakan food waste. Zero food Waste adalah pengoptimalan bahan makanan baik bahan makanan jadi maupun mentah untuk fokus mengurangi limbah makanan. Kalau tidak begitu ya sampah makin banyak. Selagi hotel bisa me reuse ya kita <i>reuse</i> .
16.	Jika iya, gerakan seperti apa yang menjadi upaya bagi hotel untuk penerapan zero food waste ini sendiri?	Yang pasti seperti banyak hotel lakukan ya me reuse apa yang bisa di reuse dan pemanfaatan bahan mentah yang masih layak secara standar untuk di olah Kembali. Contohny seperti

		missal ada sisa sayur dan buah yang masih layak dikonsumsi tetapi belum diolah, kita biasanya mengolah menjadi salad buah dan salad sayur.
17.	Prosedur atau kebijakan pengelolaan sampah pada hotel syariah	
18.	Bagaimana kebijakan dan prosedur yang telah ditetapkan oleh hotel Grand Serela terkait pengelolaan food wastage selama ini?	Untuk sampah yang benar-benar sudah menjadi sampah, Grand serela sendiri tidak memiliki prosedur pengelolaan untuk sampah yang dihasilkan. Karena disini fokus Grand serela adalah hanya mengurangi jumlah sampahnya saja. Dengan dibagi menjadi dua kategori yaitu <i>food loss</i> dan <i>food waste</i> nya pertama-tama sebelum memasok dan membeli bahan Grand serela memakai metode <i>the automatic order system</i> dimana dalam metode ini kami memperkirakan pembelanjaan bahan baku dengan tepat sehingga bahan baku yang dibeli tidak berlebihan. Lalu kami juga menerapkan <i>standard culinary product</i> untuk mengatur jumlah agar dapat mengoptimalkan, mengatur jumlah dan usaha untuk mengoptimalkan fungsi produk dalam proses pengolahan bahan baku dengan baik dan benar, lalu kami juga menerapkan FIFO (First In First Out)

		<p>untuk mencegah kerusakan yang cepat terjadi karena bahan terlalu lama tidak terpakai dan terbuang, dan penerapan Fixed-order Quantity untuk menetapkan jumlah kuantitas bahan baku yang akan dipasok. Lalu untuk pencegahan lain terhadap tamu atau pengunjung hotel kami melakukan penjatahan untuk makan siang dikarenakan kalau pagi kami menggunakan sistem <i>buffet</i>. Untuk makanan sisa diluar jam makan tamu dan masih dianggap layak konsumsi kami mengalokasikan makanan-makanan tersebut kepada karyawan, lalu untuk sisa makanan yang benar benar sudah tidak layak konsumsi kami melakukan Kerjasama terhadap warga sekitar yang mempunyai peternakan agar sisa sampah makanan tersebut dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak mereka. Sehingga sampah yang memang sudah tidak layak konsumsi tidak benar-benar kami biarkan mengotori dan berakibat merugikan lingkungan.</p>
19.	sejauh mana efektivitas metode ini?	Kami menilai metode ini sudah cukup efektif dikarenakan tingkat <i>food waste</i> yang ada pada hotel selalu stagnan.

20.	Apakah ada hambatan yang dihadapi hotel dalam mengimplementasikan metode pengurangan tersebut?	Sejauh ini saya belum merasa adanya hambatan yang berarti, dikarenakan kami menerapkan system dan kebijakan ini memang dari awal <i>kitchen</i> dibuka dan dipergunakan.
21.	Dalam hotel sendiri, apakah ada yang dinamakan manajemen persediaan bahan baku?	Dari kami sendiri tidak ada atau tidak memiliki manajemen bahan baku.
22.	Jenis makanan dan makanan apa saja yang lebih sering terbuang pada Grand Serela?	Untuk bahan makanan sendiri ada beberapa bahan makanan yang memang tidak dapat dicegah oleh Grand Serela. Contohnya seperti bumbu – bumbu dapur yaitu bawang-bawangan, cabai, kunyit, jahe, dan sayur mayur. Sedangkan untuk makana yang sudah jadi atau sudah terhidangkan yang lebih sering atau lebih banyak dibuang setiap harinya oleh hotel adalah nasi. Dimana prinsip hotel bahwa lebih baik kelebihan persediaan nasi daripada kekurangan persediaan.
23.	Apakah ada kriteria makanan dari hotel Grand Serela yang harus dibuang? Atau apakah seluruh makanan yang sudah diluar jam makan harus dibuang seluruhnya?	Kami menetapkan kriteria makanan yang harus dibuang dari dua aspek, tampak, bau, dan waktu yang telah kami tentukan. Dimana kami sebagai koki sudah mengetahui bagaimana bentuk dan bau makanan yang memang sudah harus di <i>re-load</i> atau diganti. Lalu untuk waktu kami

		menetapkan perkiraan waktu dimana kami mengganti makanan setiap 4 jam sekali.
24.	Apa alasan hotel Grand Serela memilih membuang makanan sisa dari food wastage dibandingkan dengan opsi lain, misal: memberikan kepada karyawan, masyarakat yang membutuhkan, atau menjual (makanan yang belum tersentuh) Kembali?	Dalam kebijakan kami, kami memberikan hak makan kepada setiap staff hotel 1 kali sehari. Dimana kami memilih mengalokasikan makanan yang masih layak dikonsumsi dari dapur yang tidak terjual untuk karyawan. Dengan syarat makanan tersebut harus di konsumsi saat masih berada di dalam area hotel. Alasan kami tidak mengizinkan karyawan membawa pulang makanan dari hotel adalah dikarenakan kami menghindari adanya ketergantungan karyawan kami untuk terus membawa pulang makanan. Padahal makanan dari dapur tidak selalu atau setiap hari bersisa. Dan yang kami takutkan makin lamanya jangka waktu pengonsumsi makanan dari waktu produksi menyebabkan adanya pertumbuhan bakteri dan penurunan kualitas makanan.
25.	Apakah ada Batasan untuk tamu hotel dalam pengambilan makanan?	Dikarenakan kami menerapkan system <i>buffet</i> untuk sarapan, dimana semua makanan dihidangkan prasmanan, jadi pembatasan atau penetapan porsi hanya kami lakukan

		pada makan siang dan malam dengan hanya membatasi lauk-pauk dikarenakan itu sebagai salah satu langkah pencegahan loss cost atau kerugian yang disebabkan oleh kekurangan bahan makanan dikarenakan jumlah porsi yang kurang.
26.	Apa acuan yang hotel Grand Serela pegang untuk mengambil keputusan tersebut?	Untuk segala keputusan, hotel berpegang kepada kebijakan dan peraturan dari SOP hotel sendiri. dan tidak berpatok atau berkiblat kepada undang-undang ataupun standar internasional perhotelan atau apapun.
27.	Kemana <i>food waste</i> atau sampah makanan yang dihasilkan dari hotel di buang atau disalurkan?	Sisa makanan yang memang sudah menjadi sampah atau sudah berada di tempat pembuangan kami alokasikan kepada warga sekitar yang memang mau mengambil untuk diberikan kepada hewan ternak mereka. Sehingga memang kami memikirkan perihal sampah yang memang akan mengganggu lingkungan dan tidak semata mata kami lepas dari tanggung jawab kami sebagai penghasil sampah.

DOKUMENTASI



RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir di Bekasi pada tanggal 2 Oktober 2000 sebagai anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Syukri Akhyar dan ibu Sesmi Melista. Saat ini penulis tinggal di Bekasi, Jawa Barat. Alamat E-mail: fadilahda@gmail.com. Pendidikan SMA ditempuh di SMAIT Assyifa Boarding School, Lulus pada tahun 2019, penulis diterima di program studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam. Selama mengikuti kuliah di Fakultas Ilmu Agama Islam UII penulis pernah menjadi panitia Ta'aruf Mahasiswa (TAMAH) dan Panitia perlombaan Temu Ilmiah Nasional (TEMILNAS).