Jurnal Ekonomi BisnisManajemenAkuntansi (JEBISMA)
Vol. 2 No. 2 Desember 2024 E-ISSN: 3030-9743

PENGEMBANGAN SUSTAINABLE TOURISM PADA EVENT CONFERENCE BERDASARKAN FOOD WASTE DI HOTEL X SANUR

Firman Sinaga, Firlie Lanovia Amir, I Gusti Made Riko Hendrajana,
Ni Kadek Sintya Loka Devi
Institut Pariwisata dan Business International
Email : firmansinaga@ipb-intl.ac.id, firlie@ipb-intl.ac.id, riko.hendrajana@ipb-int.ac.id,
kadekdevi760@gmail.com

ABSTRAK

Sustainable tourism sangat penting pada saat ini khususnya mencegah lingkungan agar lebih baik khususnya dalam mengelola food waste seperti pada kegiatan dalam sebuah event disampaikan oleh Akın Aksu1 *et al* (2016) yaitu para peserta sangat mendukung adanya *eco-friendly green meetings atau sustainable event* di dunia yang menghasilkan hemat makanan. Sedangkan di eropa lebih *sustainable* dikarenakan negara eropa telah memiliki strategi untuk *zero waste* seperti melakukan donasi makanan sisa, membuat *bio methanisation process, compost donated to local farmers*, EMAS Steering Committee (2018). Sungguh menyedihkan bahwa Indonesai memiliki urutan 77 dari 127 negara tentang *hunger problem,* Ni Gusti Ayu Dyah Satyawati et al. (2024) The Global Hunger Index. Penelitian dilakukan di Prime Plaza Hotel Sanur pada dua lokasi yaitu Hotel X Sanur dari bulan July sampai November 2024 dengan metode pengumpulan data menggunakan metode survey dengan menyebarkan kuesioner, terhadap chef dan food and beverage manager dan beberapa karyawan di steward dan waiter. Hasil penelitian agar sisa makanan layak makan diberikan kepada manusia sedangkan yang tidak layak makan dijadikan kompos serta makanan tetap di timbang.

Kata kunci: *Sustainable Tourism*, *Event Conference, Food Waste*

PENDAHULUAN

Industri pariwisata dapat menigkatkan perekonomian dan karir di masyrakat karena industri pariwisata adalah industri yang menjanjikan untuk membuka lapangan kerja dan memberikan pendapatan nasional yaitu penyumbang devisa negara urutan kedua setelah minyak sawit, Antariksa (2017). Tahun demi tahun devisa negara dari sektor pariwisata terus meningkat, tahun 2015 menyumbang sebesar USD 12.225 juta sedangkan tahun 2016 sektor pariwisata menyumbang sebesar USD 13,5 juta, Setyawan (2018). Pernyataan ini didukung oleh Yahya (2017) selaku Menteri Pariwisata Republik Indonesia yaitu jumlah penerimaan devisa wisata mancanegara melebihi target yang ditetapkan sebesar Rp. 202,13 triliun atau pencapaian devisa sebesar 111.06% dari target yang ditetapkan Rp. 182 triliun. Maka diakui bahwa industri MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition*) sebagai salah satu penyokong pertumbuhan industri pariwisata Indonesia karena kegiatan acara konferensi menghasilkan devisa negara dalam jumlah yang besar seperti yang disampaikan oleh Deputi Bidang Pengembangan dan Pemasaran Pariwisata Nusantara, Astuti (2017) menyatakan bahwa “Rata-rata tinggal wisman MICE di Indonesia 5 malam dengan pengeluaran lebih dari US$ 200 dolar per orang per-hari. Angka pengeluarannya tujuh kali lipat dari wisatawan biasa.

Karakteristik segmen MICE yang sangat spesifik, dengan peluang *revenue* yang tinggi, dampak yang minimal, jangkauan promosi yang luas dan kemampuan *multiplier effect*nya sangat besar adalah fakta-fakta yang sangat menjanjikan Abdullah (2009:4).

Daerah Sanur merupakan tempat yang layak untuk melakukan acara konferensi baik secara nasional maupun internasional bahkan Bali urutan nomor 1 dibanding dengan Jakarta (ICCA:2019) namun masih di bawah negara lain di kawasan ASEAN, (ICCA:2019) yaitu Indonesia di bawah Singapura, Thailand, dan Malaysia dengan urutan 36 Indonesia dengan jumlah 122 pertemuan, sementara Thailand urutan 21 dengan jumlah 193 pertemuan, Singapura urutan 31 dengan jumlah 145 pertemuan dan Malaysia urutan 33 dengan jumlah 134 pertemuan.

Para peserta sangat mendukung adanya *eco-friendly green meetings atau sustainable event* di dunia yang menghasilkan hemat makanan, Akın Aksu1 *et al* (2016). Sedangkan di eropa lebih *sustainable* dikarenakan negara eropa telah memiliki strategi untuk *zero waste* seperti melakukan donasi makanan sisa, membuat *bio methanisation process, compost donated to local farmers*, EMAS Steering Committee (2018). *Food waste* memang tidak dapat di elakkan ketika memberikan makanan kepada para peserta *conference* seperti disampaikan oleh Pearson, P & McBride, M. (2017) bahwa *the over produced food that cannot be prevented*. Peryatanan ini didukung oleh *Australian Government* (2024) yaitu *30% food that is wasted after being prepare and offer to the consumer, 28% plate wasted food after reaching the consumer mean after taken or served but no eaten, 17 % spoilage food wasted than 25% preparation food wasted.*

LANDASAN TEORI

Statement of Theodosia C. Nathalia et al (2023) said that tourism industry has an influence on the amount of food waste as happened in Denmark where the hospitality industry contributes more than 50% of food waste (Curry, 2012), in Italy, restaurants contribute 21% of total food waste (Coldiretti, 2017). Berdasarkan data hasil penelitian dari EIU (Economist Intelligence Unit), bahwa jumlah fenomena food waste dari tahun ke tahun cenderung semakin meningkat. Indonesia termasuk peringkat kedua penghasil food waste terbesar di dunia setelah Arab Saudi, dengan estimasi sebesar 300 kg food waste per kapita setiap tahun (Kementan RI, 2019) dalam Theodosia C. Nathalia et al. 2023.

Perhelatan atau *event* atau meeting *industry* yang direncanakan dapat dibedakan berdasarkan kegiatan yang dicari, yaitu *leisure event* dan *business event*. 1) *Leisure event* adalah kegiatan yang dicari pengunjung untuk minat pribadi dan hiburan, yang memiliki daya tarik hedonis, dan biasanya tersedia untuk umum contohnya adalah *Cultural, Celebrations, Political/State, Art/Entertainment, Sport Competitions, Recreational,* 2) *Business event* meliputi kegiatan yang dicari atas dasar keuntungan nilai atau kebutuhan administrative, contohnya adalah *Business And Trade (Meeting & Conventions, Consumer & Trade Shows, Fairs , Markets), Educational & Scientific (Conferences, Seminar, Clinic)*, Getz D (2007).

Melaksanakan *event* tentu memerlukan tempat yang sesuai dengan fasilitas yang di miliki baik secara lokal, nasional maupun international. Tempat acara di sebut juga *venue,* adapun jenis *venue* menurut Allen, J *et al* (2008) jenis dari pada *venue* adalah *historical houses, galleries, museums, theatres, universities, and libraries, hotel, resorts, convention and exhibition centers, sports and fitness centers, sports stadiums, performing art centers, heritage sites, theme parks, shopping centers and markets"*

Venue adalah sebuah tempat yang sangat penting, bagaimana agar pelanggan melaksanakan kegiatan acara di tempat kita dengan pertimbangan yakni mengenai *image*, tempat yang mewah, populer, mempunyai daya tarik, Silvers J. R 2008. Banyak negara lain yang telah melaksanakan *event* dengan menggunakan *sustainable event* agar dapat mengurangi dampak negatif lingkungan seperti Olimpiade di Australia, 2000, Pertemuan Tingkat Tinggi Dunia dalam

Perkembangan yang Berkelanjutan 2000, Piala Dunia FIFA 2006 di Jerman, Kongres Dunia oleh ICLEI 006 Afrika Selatan, ICLEI di Melbourne 2007, Kongres Konservasi Dunia IUCN di Spanyol 2008, Konferensi FAO dalam Keamanan Makanan Dunia di Roma 2008, Acara Perkumpulan Ozon Internasional di Daha/Nairobi, 2008, Achim Steiner, *et al* (2009).

Ketika mengadakan acara conference tentu diperlukan makanan dan minuman di sajikan kepada para peserta dengan tentunya makanan yang disajikan tidak dapat di hindari dalam hal sisa makanan/*food waste*. Dikatakan sustainable event dalam acara *conference* maka dapat kita lakukan dua katagori yaitu *1) donation, safe leftover food is channelled to feed those in need, 2) Diversion, inedible or unsafe food and organic scraps are disposed of using environmentally preferable options that recover energy or nutrients.*

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian adalah deskriptif, yaitu metode penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan dan menjellaskan suatu fenomena atau keadaan secara apa adanya, dimana penelitian ini fokus pada "apa " dan "bagaimana" suatu kejadian terjadi, tanpa mencari hubungan sebab akibat (Arikunto, 2013; Sugiyono, 2020)

Metode pengumpulan data menggunakan metode survey dengan menyebarkan kuesioner, terhadap chef dan food and beverage manager dan beberapa karyawan di steward dan waiter.

Tempat penelitian adalah Prime Plaza Hotel Sanur pada dua lokasi yaitu Hotel X Sanur dari bulan July sampai November 2024.

Analisis data menggunakan statistik desskriptif, dengan penyajian hasil penelitian berupa tabel.

PEMBAHASAN

Makanan sisa ketika disajikan kepada tamu dalam bentuk buffet sangat memiliki resiko yang tidak dapat di elakkan maka perlu penanganan agar restaurant atau restaurant di dalam hotel dapat di minimalkan sisa maknan buffet. Pernyataan ini juga disampaikan oleh Ahmed Rady et al (2021) dari penelitian sebelumnya yaitu *there are food wasted reducing practices are applied in hotel restaurants, such as revising menus regularly after analyzing menus items that usually have most leftovers; identifying which buffet items are regularly wasted*.

Indonesia penyumbang sampah makanan yang paling banyak no dua di dunia seperti disampaikan oleh Ni Gusti Ayu Dyah Satyawati et al. (2024) *yaitu Indonesia was regarded to be the world's second-largest food loss and waste-producing country. Food waste contributes the most significant amount in Indonesia compared to other types of waste.* Sungguh menyedihkan bahwa Indonesai memiliki urutan 77 dari 127 negara tentang *hunger problem,* Ni Gusti Ayu Dyah Satyawati et al. (2024) The Global Hunger Index.

1. Donasi, sisa makanan yang aman disalurkan untuk memberikan makan kepada mereka yang membutuhkan.

Table 1. Aksi Sisa Makanan Untuk Donasi

Aksi	Aksi Hotel X
Langkah 1. Pilih Pimpinan Donasi Tunjuk 1-2 anggota staf (kemungkinan dari Satuan Tugas/HRD, atau dari Departemen Makanan & Minuman atau Kuliner) untuk memimpin upaya donasi makanan, termasuk:	

- Membangun dan memelihara hubungan dan saluran komunikasi dengan mitra donasi pangan. - Mengkomunikasikan maksud program kepada brand atau manajemen perusahaan. - Memfasilitasi staf dalam mengadopsi logistik program. - Secara aktif memantau penanganan dan penjemputan donasi makanan. - Mengumpulkan dan mengkomunikasikan laporan sumbangan makanan dan mengukur keberhasilan program.	Belum dilaksanakan
Langkah 2. IDENTIFIKASI MITRA DONASI MAKANAN Sebagian kota besar memiliki beberapa organisasi penyelamat dan pemulihan/ tempat donasi pangan, dapat bekerja sama dengan anda untuk menjadwalkan penjemputan, menyusun perjanjian yang memiliki tugas dan tanggungjawab masing-masing, serta memiliki data apa yang akan disumbangkan dan apa yang butuhkan oleh mitra. Saat mencari mitra donasi, pastikan mereka dapat memenuhi harapan berikut: - Tetapkan jadwal penjemputan rutin yang sesuai dengan jadwal pembuatan makanan. - Menyediakan kontak di properti untuk masalah mendesak - Terimalah makanan yang diproduksioleh perusahaan anda berlebihan - Menyediakan praktik penanganan keamanan pangan secara rinci.	Belum dilaksanakan
Langkah 3. PENANGANAN DONASI MAKANAN Setiap pasangan akan memiliki persyaratannya sendiri mengenai cara mereka memilih untuk menerima makanan dan jenis makanan yang dapat mereka terima. Namun, untuk semua donasi, anda harus mengikuti standar keamanan pangan setempat dan standar tambahan apa pun yang diwajibkan oleh mitra donasi anda harus penuhi dengan benar setelah acara, menyimpan, dan memberi label pada makanan. Ketika anda sudah menjalin satu atau beberapa kemitraan, proses ini akan menjadi kebiasaan.	Belum dilaksanakan
Langkah 4. INFORMASIKAN DAN LATIHAN SEMUA STAF Staf perlu dilatih mengenai prosedur operasional spesifik organisasi donasi. Hal ini dapat dicapai melalui berbagai latihan langsung dengan staf terkait. Meskipun hal ini dapat menambah persyaratan pada fungsi anggota staf, sebagian besar koki sangat senang melihat makanan mereka digunakan untuk memberi makan masyarakat lokal dan dengan senang hati menerima tugas tersebut.	Belum dilaksanakan
Langkah 5. KUMPULKAN DATA Lacak jenis dan jumlah donasi dengan membuat catatan atau berkolaborasi dengan mitra donasi, dan memberikan laporan. Hal ini memungkinkan properti anda melihat tren, memahami penyebab kelebihan produksi, dan melakukan perubahan lebih lanjut untuk mencegah kelebihan produksi pada jamuan makan di masa mendatang. Selain pengukuran volume atau berat, pertimbangkan untuk melacak indikator keberhasilan program berikut: - Penghematan biaya per bulan/kuartal/tahun dari berkurangnya pengangkutan sampa - Persentase makanan yang disumbangkan vs makanan yang diperoleh Program donasi harus memenuhi empat persyaratan utama: 1. Makanan harus disumbangkan dengan keyakinan jujur bahwa makanan tersebut aman untuk dimakan 2. Makanan harus memenuhi semua persyaratan pelabelan keamanan pangan sesuai peraturan pemerintah 3. Organisasi penerima harus mendistribusikan makanan sumbangan kepada individu yang membutuhkan tanpa	Belum dilaksanakan

mengambil keuntungan. 4. Penerima akhir tidak boleh membayar apapun yang bernilai uang sebagai imbalan atas makanan yang disumbangkan. Oleh karena itu, segala bahan es, minuman, atau bahan mentah, dimasak, diproses, atau disiapkan yang dapat dimakan yang digunakan atau dimaksudkan untuk digunakan seluruhnya atau sebagian untuk konsumsi manusia dapat disumbangkan jika memenuhi standar : - Persentase makanan yang disumbangkan vs. makanan yang dibuang - Rata-rata berat makanan yang disumbangkan per pengambilan - Jumlah donasi mingguan/bulanan - Jumlah staf yang dilatih mengenai praktik terbaik pemulihan pangan	
Langkah 6. BENTUK ALIANSI DONASI DENGAN HOTEL LOKAL (OPSIONAL) Membentuk aliansi dengan hotel lokal lainnya dapat membantu mengatasi hambatan umum dalam donasi makanan. Properti Anda mungkin tidak selalu memiliki banyak makanan yang tersedia untuk disumbangkan atau mitra pemulihan pangan lokal mungkin lebih memilih pengambilan dalam jumlah yang lebih besar. Dalam kasus seperti ini, menyelaraskan dengan program donasi hotel lokal lainnya dapat membantu semua orang mencapai tujuan berdonasi mereka. PENGURANGAN DAN INSENTIF PAJAK Penting untuk dicatat bahwa hotel hanya dapat mengklaim pengurangan pajak untuk makanan yang belum dijual untuk mendapatkan keuntungan, atau dianggap sebagai milik klien sesuai bahasa kontrak perjamuan, oleh karena itu, makanan yang telah disiapkan sebagai bagian dari BEO atau mungkin dibeli untuk suatu acara, tetapi jika tidak dimakan dapat disumbangkan, tetapi mungkin tidak memenuhi syarat untuk diklaim sebagai pengurang pajak.	Belum dilaksanakan

Dapat dilihat pada table 1 bahwa langkah 1) pemilihan pimpinan donasi belum dilakukan lagkah 2) identifikasi mitra donasi makanan juga belum dilakukan langkah 3) penanganan donasi makanan juga belum ada, langkah 4) tentu informasi dan latihan semua karyawan dalam penanganan prosedur donasi belum juga dilaksanakan, langkah 5 belum memiliki data donasi, langkah terakhir yaitu yang ke enam adalah bentuk aliansi donasi dengan hotel lokal belum dilakukan juga. Dalam hal ini sangat penting untuk berdonasi dari sisa makanan. Makanan layak makan disiapkan untuk manusia dan diberikan untuk manusia. Donasi sisa makanan sudah banyak dilakukan seperti disampaikan oleh Leo Sakaguchi et al (2018) that during the consultation about food donations, the surveyed restaurant managers mentioned concerns about food donations due to potential liability. Peryataan ini juga sangat didukung oleh Emily Wu and Chih-Ching Teng (2023) said also that reusing leftover food to prepare employee meals or to donate to charity groups. Didalam peraturan untuk berdonasi juga telah diatur, didukung banyak negara seperti Indonesia juga telah mengadopsi dari eropa seperti disampaikan oleh Ni Gusti Ayu Dyah Satyawati et al. (2024) yaitu *may use Europe's remarkable achievements as lessons learned in initiating a comprehensive legal framework for food waste in the future, and the act of donating food has been legally regulated since 1996 by the US Congress in the Bill Emerson Good Samaritan Act, which protects restaurants from liability after food has been donated.*

Pelatihan donasi kepada karyawan juga penting, bahkan pemerintah pemerintah memiliki kewajiban untuk memberikan pelatihan dalam penanganan food wasted seperti di sampaikan oleh Viachaslau Filimonaua et al. 2019 bahwa menyatakan bahwa *governmental support in more effective management of restaurant food waste. The government should train restaurateurs on how to quantify and characterise major food waste streams.* This statement support by Ahmed

Rady et al. 2021 that awareness campaigns for staff about food wasted and the related opportunities to reduce.

2. Aksi sisa makanan untuk yang lain (Diversion)

Tabel 2. Aksi Sisa Makanan Untuk Yang lain

Aksi	Aksi Hotel
Langkah 1. MEMAHAMI PERATURAN DAERAH Satgas dan/atau staf pengurus akan bertanggung jawab untuk menilai peraturan daerah atau pedoman pembuangan sisa makanan dengan memeriksa situs web pemerintah daerah atau menghubungi dinas pengelolaan sampah setempat. Pengalihan untuk konsumsi hewan meskipun donasi untuk memberi makan masyarakat yang rawan pangan menjadi prioritas, ada juga manfaat yang signifikan untuk mengalihkan makanan menjadi pakan ternak dibandingkan strategi pengalihan lainnya. Berbeda dengan pengomposan atau pemrosesan di lokasi, memberi makan hewan menghemat (1) sumber daya yang dibuang, (2) emisi metana yang dihasilkan dari pembuangan TPA, dan (3) sumber daya yang diperlukan untuk menghasilkan lebih banyak makan ternak. Program makan ternak seringkali dapat melengkapi program donasi tradisional, karena beberapa makanan yang tidak dapat dimakan manusia masih layak untuk dikonsumsi hewan.	sisa makanan dari tamu. Pemerintah belum ada monitoring tentang. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 2020 Tentang Pengelolaan Sampah Spesifik : - Ketentuan umum yaitu bahan berbahaya dan beracun yang selanjutnya disingkat B3 adalah zat, energi dan/atau komponen lain yang karena sifat, konsentrasi dan/atau jumlahnya, baik secara langsung maupun tidak langsung, dapat mencemarkan dan/atau merusak lingkungan hidup, danlatau membahayakan lingkungan hidup, kesehatan, serta kelangsungan hidup manusia dan mahluk hidup lain. Tempat Pengolahan Sampah dengan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) yang selanjutnya disingkat TPS 3R adalah tempat dilaksanakannya kegiatan pengumpulan, pemilahan, penggunaan ulang dan pendauran ulang skala kawasan Sudah melakukan kegitan 3R Sudah melaukan kegiatan sisa makanan di berikan kepada binatang
Langkah 2. JELAJAHI OPSI DAN IMPLEMENTASIKAN SOLUSI Setelah anda memahami peraturan setempat, komunikasikan dengan pengangkut sampah yang ada untuk menentukan solusi alternatif selain tempat pembuangan sampah atau melampaui peraturan apa pun. Pengangkut yang ada mungkin menawarkan layanan ini atau memiliki wawasan mengenai pilihan lokal lainnya untuk pengomposan di luar lokasi. Jelajahi opsi pengelolaan di lokasi jika peluang untuk mengangkut limbah makanan ke pengolah khusus terbatas. Ada beberapa teknologi yang tersedia, beberapa di antaranya menawarkan peningkatan pengumpulan data dan efisiensi lingkungan, seperti: • Pengomposan di lokasi, yang dapat digunakan untuk pertamanan di lokasi atau didistribusikan kembali atau dijual kepada staf, tamu, atau komunitas untuk digunakan dalam berkebun. • Pencernaan, dengan atau tanpa enzim, yang	Dehydrators karena belum memiliki alat teknologi. Sudah melakukan Bio Enzyme sejak tahun 2023 sampai sekarang yang difungsikan menyiram tanaman, drainage dan greaze trap dan juga diberikan kepada karywan untuk diabwa pulang.

mengolah sisa makanan menjadi air, abu-abu dan mengalir ke instalasi pengolahan air limbah setempat. Dengan teknologi ini, prioritaskan pilihan yang menggunakan enzim untuk meminimalkan pemuatan nutrisi di instalasi pengolahan air limbah setempat (ingat untuk memeriksa peraturan setempat) dan hanya menggunakan peralatan yang dilengkapi teknologi pengukuran. • Dehidrator dapat mengurangi volume sampah makanan hingga 70%, sehingga meminimalkan biaya pengangkutan sampah.	
Langkah 3. LATIHAN STAF Latih semua staf terkait untuk memilah dan melacak sisa makanan sebagaimana mestinya. Latih staf pengelola, termasuk staf yang menginap dan staf sementara, mengosong dan mengganti tempat sampah secara akurat. Ini mungkin memerlukan penguatan selama beberapa minggu sebelum kebiasaan berhasil diterapkan.	Sudah dilakukan *train staff*
Langkah 4. KUMPULKAN DATA Seperti halnya donasi, pengumpulan data melalui laporan dari pengangkut atau perangkat lunak manajemen di lokasi sangat penting untuk menilai kemajuan dalam mencapai tujuan, memahami area masalah yang berkelanjutan, dan menetapkan tujuan baru. Data ini dapat berkontribusi pada pemahaman holistik tentang operasi Anda dan area yang perlu ditingkatkan secara berkelanjutan.	Belum memiliki data sisa makanan

Dari table 2 diatas maka dapat dijelaskan bahwa langkah 1) memahami peraturan daerah, hotel telah memahami, karywan *steward* sangat bertanggung jawab sisa makanan dari tamu. Hotel telah memenuhi peraturan pemerintah republik indonesia nomor 27 tahun 2020 tentang pengelolaan sampah spesifik a) ketentuan umum yaitu bahan berbahaya dan beracun yang selanjutnya disingkat B3 adalah zat, energi dan/atau komponen lain yang karena sifat, konsentrasi dan/atau jumlahnya, baik secara langsung maupun tidak langsung, dapat mencemarkan dan/atau merusak lingkungan hidup, atau membahayakan lingkungan hidup, kesehatan, serta kelangsungan hidup manusia dan mahluk hidup lain, b) tempat pengolahan sampah dengan prinsip 3r (reduce, reuse, recycle) yang selanjutnya disingkat TPS 3R adalah tempat dilaksanakannya kegiatan pengumpulan, pemilahan, penggunaan ulang dan pendauran ulang skala kawasan. Hal ini telah dilakukan oleh pihak hotel dengan baik.

Pengalihan untuk konsumsi hewan meskipun donasi untuk memberi makan masyarakat yang rawan pangan menjadi prioritas, ada juga manfaat yang signifikan untuk mengalihkan makanan menjadi pakan ternak dibandingkan strategi pengalihan lainnya. Hotel memberikan sisa makanan untuk ternak, tiap hari diambil oleh mitra yang di hunjuk untuk mengambil. Dan langkah 2) adalah jelajahi opsi dan implementasikan Solusi. Setelah anda memahami peraturan setempat, komunikasikan dengan pengangkut sampah yang ada untuk menentukan solusi alternatif selain tempat pembuangan sampah atau melampaui peraturan apa pun. Pengangkut yang ada mungkin menawarkan layanan ini atau memiliki wawasan mengenai pilihan lokal lainnya untuk pengomposan di luar lokasi. Jelajahi opsi pengelolaan di lokasi jika peluang untuk mengangkut limbah makanan ke pengolah khusus terbatas. Ada beberapa teknologi yang tersedia, beberapa di antaranya menawarkan peningkatan pengumpulan data dan efisiensi

lingkungan seperti di sampaikan poleh Pearson P. & McBride, M. (2017) yaitu solusinya juga dalam penanganan sisa makanan adalah bisa menggunakan kembali dengan menggunakan alat teknologi membuat kompos, *digester, dehydrators.* Jika menggunakan dehidrator dapat mengurangi volume sampah makanan hingga 70%, sehingga meminimalkan biaya pengangkutan sampah. Hotel Tidak membuat *composting,* Digesters, Dehydrators karena belum memiliki alat teknologi. Namun sudah melakukan Bio Enzyme sejak tahun 2023 sampai sekarang yang difungsikan menyiram tanaman, drainage dan greaze trap. Di lanjutkan dengan langkah 3) latihan staf, hal ini telah dilakukan oleh pihak hotel dengan baik bagaimana memisahkan sisa makanan dari buffet untuk diberikan kepada binatang, dikumpulkan satu tempat. Dibersihkan setelah jadwal pengambilan, dan terakhir adalah langkah 4) adalah mengumpulkan data, dengan adanya data ini maka kita akan mengetahui tiap hari atau tiap satu bulan brapa kilo kita miliki sampah. Hotel belum melakukan pendataan sisa makanan buffet, hal ini ini juga terjadi di Indonesia secara keseluruhan seperti disampakan oleh Bambang Hermanu. 2022 bahwa *unfortunately there are no report showing specific figures from how large the tourism industry contributes directly to the amount of food waste in Indonesia.*

KESIMPULAN DAN SARAN

Agar sisa makanan yang layak makan di donasikan kepada manusia, makanan yang sudah tidak dapat dimakan maka dapat dijadikan kompos, makanan tetap di timbang dan di evaluasi. Pertahankan kegiatan aktif pengelolaan limbah buah untuk Bio Enzyme

DAFTAR PUSTAKA

Australian Goverment. 2024. Catering Food Waste Action Plan Summary. endfoodwaste.com.au. Catering_Food_Waste_Action_Plan_DIGITAL.pdf

Ahmed Rady et al. 2021. Food Waste in Hotel Restaurants: Causes, Reducing Practices and Barriers. Minia Journal of Tourism and Hospitality Research Vol. (12), No. (1). DOI: 10.21608/mjthr.2021.106361.1018. https://www.researchgate.net/publication/356989278

Arikunto, S. 2013.Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipta

Bambang Hermanu. 2022. Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management. Jurnal Agrifoodtech, Vol. 1, No. 1. Hal 35-48 EISSN: 2963-7414, pISSN: 2963-7422 1

Emily Wu and Chih-Ching Teng. 2023. Reducing Food Waste in Buffet Restaurants: A Corporate Management Approach Chi-Mei. Management Approach. Foods, 12, 162. https://doi.org/10.3390/ foods12010162. Licensee MDPI, Basel, Switzerland

Leo Sakaguchi et al. 2018. Tackling the issue of food waste in restaurants: Options for measurement method, reduction and behavioral change. Journal of Cleaner Production 180430e436. Elsevier Ltd. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.12.136

Ni Gusti Ayu Dyah Satyawati et al. 2024. Regulating Food Waste Management In Indonesia: Dowe Need An Omnibus Law (Again)?. Indonesia Law Review. 4: 52 - 71 ISSN: 2088-8430 | e-ISSN: 2356-2129. https://doi.org/10.15742/ilrev.v13n3.1

Nimeshika Aloysius et al. 2023. Why people are bad at leftover food management? A systematic literature review and a framework to analyze household leftover food waste generation behavior. https://www.elsevier.com/locate/appet

Pearson P. & McBride, M. 2017. Fighting Food Waste in Hotels. WWF. World Wildlife Fund. American Hotel & Lodging Association. The Rockefeller Foundation. https://www.worldwildlife.org/publications/hotel-kitchenfighting-food-waste-in-hotels

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 2020 Tentang Pengelolaan Sampah Spesifik.

Sugiyono, 2020. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta

Theodosia C. Nathalia et al. 2023. Food Waste Management On Restaurants In Jakarta. RGSA-Revista de Gestão Social e Ambiental ISSN: 1981-982X. DOI: https://doi.org/10.24857/rgsa.v18n5-049

Viachaslau Filimonaua et al. 2019. Restaurant food waste and the determinants of its effective management in Bulgaria: An exploratory case study of restaurants in Plovdiv. Elsevier, Tourism Management Perspectives. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2019.100577