

ANALISIS IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT (STUDI KASUS DI HOTEL NOVOTEL JAKARTA CIKINI)

Muhamad Alfiansyah Mi'raj^{1*)}, Shinta Doriza¹, Hamiyati¹

¹Universitas Negeri Jakarta, Jl. Rawamangun, Kec. Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur
13220, Indonesia

E-mail: alfioriqins@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui fenomena *food waste* serta bagaimana penerapan *food waste management* yang diberlakukan oleh hotel Novotel Jakarta Cikini, Jakarta Pusat dalam usaha mengurangi sampah sisa makanan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Responden dalam penelitian ini berjumlah 5 orang yang merupakan karyawan hotel Novotel Jakarta Cikini dari berbagai departemen yang berperan langsung dalam implementasi *food waste management*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2023. Teknik pengumpulan data yang dilakukan menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *food waste management* yang diberlakukan oleh hotel Novotel Jakarta Cikini cukup baik sehingga terjadi penurunan jumlah sampah sisa makanan sekitar 63% dari 123 kg/hari menjadi sekitar 77,5 kg/hari. *Food waste management* yang diberlakukan di hotel Novotel Jakarta Cikini sudah sesuai dengan beberapa teori pendukung seperti menyesuaikan ukuran alat makan, melakukan pengolahan pada sisa bahan makanan, mendonasikan makanan yang sudah diolah kembali serta membuat kompos organik dari sampah sisa makanan. Selain itu, terdapat beberapa hambatan yang dialami para karyawan dalam mengedukasi tamu serta masalah *internal* yang dialami sehingga berdampak pada penerapan *food waste management*. Diketahui pula penyebab terjadinya *food waste* mulai dari makanan sisa tamu hingga sisa-sisa bahan makanan yang akan diolah serta cara-cara yang dilakukan hotel Novotel Jakarta Cikini untuk mengurangi penumpukan sampah sisa makanan.

Kata Kunci: *Food waste, food waste management, hotel*

ANALYSIS OF FOOD WASTE MANAGEMENT IMPLEMENTATION (A CASE STUDY AT NOVOTEL HOTEL JAKARTA CIKINI)

Abstract

This research aims to investigate the phenomenon of food waste and the implementation of food waste management at hotel Novotel Jakarta Cikini, Central Jakarta, as part of their efforts to reduce leftover food waste. The study employs a qualitative descriptive approach. The respondents in this research consist of 5 individuals who are employees of hotel Novotel Jakarta Cikini from various departments directly involved in the food waste management implementation. The research was conducted in June 2023. Data collection techniques included interviews, observations, and documentation. The research findings indicate that the food waste management implemented by hotel Novotel Jakarta Cikini is quite effective, resulting in a reduction of approximately 63% in the amount of food waste, from 123 kg/day to around 77.5 kg/day. The food waste management practices at hotel Novotel Jakarta Cikini align with several supporting theories, such as adjusting the size of food portions, processing leftover food materials, donating reprocessed food, and creating organic compost from food waste. Additionally, the study identifies some challenges faced by the hotel employees in educating guests and dealing with internal issues, which have impacted the implementation of food waste management. Furthermore, the research identifies the causes of food waste, ranging from leftover guest meals to unused food ingredients scheduled for processing, as well as the methods employed by hotel Novotel Jakarta Cikini to reduce the accumulation of food waste.

Keyword: Food waste, food waste management, hotel

PENDAHULUAN

State of Food and Agriculture (2019) berpendapat, *food waste* merupakan sebuah kondisi dimana makanan yang diolah maupun dikonsumsi oleh produsen dan konsumen yang sebenarnya masih layak untuk dimakan atau diolah kembali memiliki sisa-sisa yang dibuang begitu saja. Pada penelitian sebelumnya, sisa makanan yang termasuk dalam kategori *food waste* merupakan makanan layak pangan yang dibuang sebelum ataupun sesudah tanggal batas konsumsi (Siaputra *et al.*, 2019). Oleh karena itu, *food waste* dapat diartikan sebagai sisa-sisa bahan makanan yang mengalami proses pembuangan baik saat masih bisa digunakan maupun sudah tidak dapat digunakan lagi. Berdasarkan data dalam website resmi Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional per tahun 2022, Indonesia terhitung memiliki timbulan sampah sebanyak 15.953.367,15 ton/tahun dengan 43,8% adalah sampah sisa makanan serta sebanyak 44,3% berasal dari perkantoran. Industri perhotelan tak luput dari *food waste* karena beberapa hotel memiliki fasilitas restoran. Dalam restoran hotel, kerap kali tamu tidak menghabiskan makanannya karena berbagai alasan.

Beberapa alasan tamu hotel tidak menghabiskan makanannya yaitu rasa makanan yang kurang cocok, terlalu banyak mengambil porsi, proses pemasakan kurang sempurna, sedang dalam situasi terburu-buru dan kondisi makanan yang memang terbilang buruk (Ramadhita *et al.*, 2021). Alasan lainnya kenapa *food waste* bisa terjadi yaitu faktor penyebab terjadinya penumpukan sampah sisa makanan dan pemborosan hotel disebabkan oleh beberapa hal lain seperti perencanaan menu yang buruk, pemesanan berlebih dari pihak inventaris hotel, serta porsi yang terlalu besar (Okumus, 2020). Adapun sebuah tahapan dalam mengelola sampah dengan cara menerapkan *circular economy* atau *circular waste management*. *Circular economy* merupakan suatu sistem yang bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya dengan melakukan pengurangan, penggunaan kembali dan mendaur ulang. (Darmastuti *et al.*, 2021). Cara-cara lain yang dapat diterapkan yaitu melakukan pengurangan, donasi makanan, dijadikan pakan ternak, dijadikan sumber energi lain dan dijadikan kompos (Dewilda *et al.*, 2022). Melihat banyaknya sampah sisa makanan yang dihasilkan, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui penyebab, proses penerapan, hambatan serta hasil yang diperoleh hotel Novotel Jakarta Cikini dalam upaya penerapan *food waste management*. Hotel Novotel Jakarta Cikini ini sendiri merupakan hotel berbintang 4 yang sudah berdiri sejak 2019 dan merupakan salah satu Accor Group Hotel.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan dengan cara wawancara singkat dengan Food & Beverage Manager Novotel Jakarta Cikini, Bapak RA menyatakan bahwa sebelum menerapkan *food waste management*, jumlah keseluruhan sampah sisa makanan yang dihasilkan mencapai 120kg/hari. Sedangkan, setelah penerapan *food waste management*, beliau berpendapat bahwa sampah sisa makanan yang dihasilkan berkurang menjadi 20-40kg/hari. Akan tetapi jumlah tersebut adalah timbulan sampah yang terkumpul selama pandemi covid-19 yang berdampak pada penurunan produksi dan konsumsi sehingga sampah yang dihasilkan pun ikut berkurang. Berdasarkan pernyataan tersebut perlu diteliti lebih lanjut terkait sampah yang dihasilkan pada saat ini dikarenakan masa pandemi covid-19 sudah berakhir dan banyak tamu mulai kembali beraktivitas di hotel. Dari hasil wawancara singkat tersebut, diketahui bahwa penerapan *food waste management* yang dilakukan oleh hotel Novotel Jakarta Cikini berhasil menekan timbulan sisa sampah makanan. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lebih dalam bagaimana pengelolaan sampah sisa makanan yang tepat serta timbulan sampah terakhir yang dihasilkan sehingga peneliti dapat mengetahui bahwa *food waste management* tersebut dapat diterapkan oleh hotel lainya maupun masyarakat yang nantinya dapat dijadikan sebagai ide baru untuk berwirausaha.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan melakukan wawancara semi-terstruktur, observasi dan dokumentasi sebagai prosedur pengumpulan data. Penelitian ini dilakukan di hotel Novotel Jakarta Cikini di wilayah Cikini, Jakarta Pusat dengan responden sebanyak 5 orang karyawan yang bekerja di hotel Jakarta Cikini. Responden tersebut merupakan *food and beverages manager, executive chef, junior sous chef, engineering* dan *chief steward* yang masing-masing memiliki perannya masing-masing dalam mengolah sampah sisa makanan di hotel Novotel Jakarta Cikini. Peneliti memilih hotel Novotel Jakarta Cikini sebagai tempat penelitian dengan cara *purposive sampling*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Food Waste (Sampah Sisa Makanan)

Sampah merupakan sisa-sisa bahan atau barang yang sudah dibuang, tidak bermanfaat, tidak bernilai dan berpotensi menyebabkan pencemaran lingkungan (Apriyani *et al.*, 2023). Sampah sisa makanan atau *food waste* termasuk kedalam jenis sampah organik yang berisikan olahan binatang, buah dan sayur. Terdapat beberapa pengertian tentang *food waste* berdasarkan penelitian terdahulu yakni:

- a. *Food waste* merupakan makanan yang sengaja dibuang atau memang dalam keadaan rusak pada saat dikonsumsi (Okumus *et al.*, 2020).
- b. *Food waste* berarti makanan yang disajikan untuk konsumen tetapi sengaja tidak dikonsumsi dengan beberapa alasan (Bhajan *et al.*, 2022).
- c. *Food waste* merupakan sampah sisa makanan yang merupakan sisa bahan-bahan makanan mulai dari proses penyimpanan, persiapan, penyajian dan konsumsi (Leverenz *et al.*, 2021).

Food waste sering kali ditemui di tempat-tempat yang terdapat kegiatan produksi dan konsumsi makanan didalamnya. Terdapat beberapa hal yang menyebabkan terjadinya *food waste* yaitu rasa makanan yang kurang cocok, terlalu banyak mengambil porsi, proses pemasakan kurang sempurna, sedang dalam situasi terburu-buru dan kondisi makanan yang memang terbilang buruk (Ramadhita *et al.*, 2021).

Alasan lainnya terjadi penumpukan *food waste* ialah pada saat proses penyimpanan dan persiapan, bahan makanan yang kurang segar, kadaluarsa, maupun yang telah dimakan oleh serangga tidak akan digunakan dan akan langsung dibuang. Sedangkan, saat proses penyajian dan konsumsi tentu saja makanan yang disisakan tamu di atas piring yang akan menjadi sampah.

B. Food Waste Management (Pengelolaan Sampah Sisa Makanan)

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 27 tahun 2020, pemerintah menetapkan tentang peraturan pengelolaan sampah spesifik. Ada beberapa tempat yang dapat digunakan sebagai sarana untuk membuang dan mengelola sampah yaitu Tempat Penampungan Sementara, Tempat Pengolahan Sampah dengan Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*), Tempat Pengolahan Sampah Terpadu, Bank Sampah, Tempat Penampungan Sementara Sampah Spesifik Bahan Berbahaya & Beracun dan Tempat Pemrosesan Akhir.

Selain itu juga, dalam mengolah sampah sisa makanan, terdapat sebuah istilah *food hierarchy* atau hierarki pemulihan makanan. Terdapat beberapa cara pengolahan sampah berdasarkan konsep *food hierarchy* menurut Dewilda *et al.*, (2022) yaitu: pengurangan jumlah pemakaian atau reduksi, mendonasikan makanan sisa, menjadikan makanan sisa sebagai pakan hewan, memanfaatkan sisa makanan sebagai sumber energi lain dan dijakdikan kompos.

Cara yang paling umum dilakukan adalah dengan menerapkan *circular economy* atau yang biasa dikenal dengan 3R (*reduce, reuse and recycle*). Tujuan utama Tujuan utama dari pengolahan sampah ialah meminimalisir penumpukan sampah. Pengolahan sampah juga sering dijadikan agenda penting diberbagai tempat usaha dan industri.

C. *Food Waste* di Industri Perhotelan

Berdasarkan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM.94/HK.103/MPPT-87, hotel merupakan bangunan berjenis akomodasi yang menyediakan jasa pelayan menginap dan lainnya bagi masyarakat umum. Hotel tak luput dari penumpukan sampah makanan karena setiap hotel pasti memiliki jasa makanan di dalamnya. Jasa makanan tersebut dapat berupa restoran atau hanya layanan makan di dalam kamar.

Hal-hal yang menyebabkan *food waste* terjadi di hotel ialah pemborosan dan penumpukan sisa makanan di yang hotel biasa berasal dari beberapa tahapan yakni pada saat tahap perancangan & pembelian, penyimpanan, pemindahan, pengolahan, penyajian dan konsumsi (Okumus, 2020). Akan tetapi, sampah makanan yang dihasilkan hotel sangat cocok untuk dijadikan pupuk

Penerapan *food waste management* di hotel Novotel Jakarta Cikini terbilang cukup baik dan berjalan lancar dengan beberapa hambatan. Hal ini diketahui melalui sesi wawancara dengan para responden yang berperan langsung dalam pengolahan sampah sisa makanan di hotel Novotel Jakarta Cikini. Hasil penelitian mengungkapkan beberapa aspek yang menjadi fokus penelitian, yakni penyebab terjadinya *food waste*, proses penerapan *food waste management* serta hambatan dan dampak dari penerapan *food waste management* itu sendiri.

Penyebab terjadinya *food waste* diketahui berasal dari beberapa lokasi, waktu serta beberapa pelaku. Lokasi yang kerap kali menghasilkan *food waste* ialah mulai di lokasi penerimaan, lokasi penyimpanan, lokasi pengolahan hingga lokasi tamu menyantap hidangan. Waktu-waktu terjadinya *food waste* ini ialah setiap waktu makan berlangsung yakni pada waktu *breakfast, lunch* dan *dinner*.

Alasan *food waste* kerap kali terjadi ialah mulai dari bahan makanan yang datang beberapa kali mengalami kerusakan selama proses pengantaran. Kemudian, bahan makanan yang disimpan terkadang tidak digunakan dalam waktu lama sehingga menyebabkan bahan makanan tersebut habis masa gunanya. Setelah itu, bahan makanan yang telah diolah sering kali menyisahkan sampah seperti bagian kulit pada buah dan sayuran hingga bagian tulang pada daging hewani. Setelah makanan sudah diolah, penyebab *food waste* lainnya ialah sisa makanan di atas piring tamu yang tidak habis maupun sisa makana yang ada di *buffet*.

Usaha hotel Novotel Jakarta Cikini dalam mengantisipasi terjadinya penumpukan *food waste* adalah dengan melakukan beberapa upaya seperti:

1. Menerapkan *circular economy* atau *circular waste* yakni mengurangi, menggunakan kembali dan mendaur ulang.
2. Mendonasikan makanan yang telah dimasak atau diolah kembali menjadi makanan yang layak konsumsi.
3. Menyesuaikan ukuran peralatan makan.
4. Mengolah kembali sisa-sisa bahan makanan yang terbuang seperti kulit buah yang nantinya akan menjadi menu baru yang dapat dikonsumsi.
5. Menyimpan dan menggunakan kembali makanan yang masih layak konsumsi dan tahan lama seperti roti dan kue.
6. Membuat kompos organik dari sisa-sisa bahan makanan yang sudah tidak dapat di konsumsi lagi.
7. Membuat poster himbauan untuk tamu agar tidak menyisahkan makanannya
8. Memberikan sisa sayuran kepada hewan ternak.

Hambatan yang terjadi selama proses penerapan *food waste management* di hotel Novotel Jakarta Cikini ini tidaklah banyak. Menurut hasil wawancara dengan para responden, 2 dari 5 responden mengalami hambatan saat proses penerapan *food waste management* berlangsung. Hambatan yang dialami ialah beberapa tamu yang masih kurang peduli tentang

fenomena *food waste* dan pemberlakuan *food waste management* yang kurang tepat waktu. Selain itu, ada beberapa jenis sampah sisa makanan yang sama sekali tidak dapat diolah kembali.

Dampak dari penerapan *food waste management* ini secara garis besar ialah penghematan biaya produksi dan juga pengurangan jumlah timbunan sampah sisa makanan. Tidak diberitahukan detail mengenai dana yang dapat dihemat, akan tetapi data tentang jumlah pengurangan sampah sisa makanan dari yang semula sebanyak 123 kg/hari menjadi 77,5 kg/hari merupakan angka yang cukup besar jika di presentase kan maka *food waste* yang berkurang sebanyak 63%.

Setiap proses pasti mengalami sebuah trial & error atau kegagalan dan memperbaiki proses dari kegagalan tersebut. Dalam proses penerapan *food waste management* di hotel Novotel Jakarta Cikini terdapat beberapa hambatan yang dialami oleh beberapa responden. Berikut ialah beberapa hambatan atau kegagalan dan cara mengatasi hambatan tersebut menurut para responden: Menurut Pak RA, hambatan yang kerap kali terjadi adalah "Iya, banyak yang cuek. Banyak yang cuek, banyak yang peduli susah udah emang perlu sebuah effort yang cukup tinggi" (RA-LHW1-W1). Hambatan yang dialami Pak RA adalah tamu-tamu yang cuek akan penumpukan *food waste*. Cara yang dilakukan oleh Pak RA untuk mengatasi masalah tersebut ialah "Ya kita masih terus menghimbau sih, memantau konsumsi beliau yang ada di meja makan atau saat pengiriman makanan ke tempat beliau berada dan kalau misalnya berada di area buffet itu ada tim yang membantu mengarahkan atau mengambilkan seperti itu" (RA-LHW1-W1). Hambatan yang dialami oleh Mba ZW ialah "Biasanya hambatan yang terjadi itu disaat misalkan eee kita udah terkumpul nih eee makanannya terus eee komposnya apa segala macam itu pengolahan waktunya eee kita ga tepat atau apa itu juga ngaruh nanti untuk eee penyimpanan makannya" (ZW-LHW3-W3). Kasus hambatan yang dialami Mba ZW adalah proses yang terkadang tidak tepat waktu 35 yang menyebabkan masalah di waktu mendatang. Oleh kerana itu, cara Mba ZW mengatasi masalah tersebut dengan cara "Biasanya kita juga eee untuk mengatasinya kita harus sesuaikan dengan schedule" (ZW-LHW3-W3). Setelah menanyakan terkait detail dari penerapan implementasi *food waste management* di hotel Novotel Jakarta Cikini serta hambatan yang dialami serta cara menyelesaikannya, peneliti juga perlu mengetahui apa saja dampak sebelum dan sesudah penerapan *food waste management* tersebut. Menurut pendapat Chef FX, dampak yang dirasakan setelah penerapan *food waste management* adalah sebagai berikut "Itu yang kita rasakan jadi kita mengalami penurunan, Jadi kalau kita didata itu kita menurun menjadi -20% dan itu lumayan bagus" (FX-LHW2-W2). Chef FX berpendapat bahwa dengan adanya penerapan *food waste* ini, jumlah sampah sisa makanan dapat berkurang hingga 20% dan terbilang cukup bagus dan dapat dikembangkan lagi.

Dari jawaban para responden dapat dilihat bahwa penerapan *food waste management* yang tepat dapat mengurangi penumpukan sampah sisa makanan. Selain itu, terjadi pengehematan anggaran dana untuk bahan-bahan makanan yang akan dibeli untuk keperluan produksi selanjutnya. Maka dari itu, *food waste management* yang dijalankan oleh hotel Novotel Jakarta Cikini terbilang berhasil. Walaupun sampah sisa makanan sempat berada di jumlah 20-40kg/hari, tapi hal tersebut juga terjadi akibat kurangnya aktivitas di hotel akibat covid-19. Akan tetapi, saat ini ketika aktivitas di hotel telah kembali ramai angka jumlah sampah sisa makanan juga tidak melewati angka 120kg/hari yaitu 60-99kg/hari, dengan demikian hotel Novotel Jakarta Cikini masih terbilang berhasil dalam mengurangi jumlah timbunan sampah sisa makanan

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang penerapan *food waste management* yang dilakukan dengan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi yang dilakukan pada hotel Novotel Jakarta Cikini di wilayah Cikini ini dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Fenomena terjadinya *food waste* tidak dapat dihindari selama di wilayah tersebut terdapat proses produksi dan konsumsi makanan.

2. *Food waste* dapat disebabkan oleh faktor *internal* serta *external* yakni mulai dari tamu sampai ke karyawan saat mengolah makanan.
3. *Food waste management* sangat diperlukan untuk setidaknya mengurangi jumlah sampah sisa makanan yang dihasilkan suatu tempat.
4. Berbagai macam cara dapat dilakukan untuk melakukan *food waste management* sesuai dengan kapasitas dan ketersediaan fasilitas suatu lokasi

Terdapat beberapa permasalahan yang belum terselesaikan selama proses penelitian berlangsung. Sehingga peneliti memberikan beberapa saran terkait penerapan *food waste management* bagi hotel Novotel Jakarta Cikini di masa yang akan datang, yakni:

1. Menggunakan media *maggot* atau larva lalat hitam untuk mengurai sampah sisa makanan yang memang sulit untuk diolah kembali.
2. Peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian serupa dengan metode yang berbeda di hotel-hotel lain agar data yang diperoleh terkait *food waste management* lebih banyak dan bervariasi.
3. Membuat sebuah kebun dalam ruangan untuk memperoleh bahan makan organik dan lebih menghemat pengeluaran.
4. Peneliti harap pihak hotel Novotel Jakarta Cikini mempelajari lebih banyak cara dalam mengolah sampah sisa makanan agar nantinya dapat menjadi contoh yang baik bagi instansi-instansi lainnya.
5. Memperbanyak media pembuatan kompos dan memperbanyak karyawan yang berperan dalam mengolah sampah sisa makanan.

Melihat hasil wawancara selama penelitian berlangsung, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk penerapan *food waste management* hotel Novotel Jakarta Cikini untuk dimasa yang akan datang:

1. Melihat dari hambatan yang dialami yaitu beberapa jenis makanan yang tetap terbuang sia-sia, peneliti menyarankan untuk membudidayakan *maggot* atau larva lalat hitam yang berfungsi untuk menguraikan sampah sisa makanan. Selain itu, *maggot* tersebut dapat dimanfaatkan juga untuk dijual kembali sebagai pakan ternak yang dapat berguna untuk pemasukan serta menjadi ciri khas baru bagi hotel.
2. Peneliti menyarankan kepada hotel Novotel Jakarta Cikini untuk melakukan pelatihan kepada setiap departemen untuk membantu dalam pengolahan sampah agar dapat menambah jumlah orang yang dapat berperan dalam *food waste management* sehingga pengolahan sampah sisa makanan dapat berjalan lebih terorganisir dan tepat waktu.
3. Saran untuk penelitian selanjutnya ialah semoga pembahasan tentang *food waste management* dapat diteliti lebih dalam dan juga perlu dilakukan penelitian kuantitatif untuk mengukur dan membandingkan sebelum dan sesudah penerapan *food waste management*.
4. Saran yang diberikan oleh Pak RA yakni pembuatan urban garden atau indoor plantation yang berfungsi untuk membudidayakan tanaman sayuran atau buahbuahan yang mudah untuk dikembangkan agar lebih menghemat pengeluaran serta bahan makanan yang didapat dari hasil berkebun ini lebih segar dan organik.
5. Saran yang diberikan oleh Chef FX ialah jika hotel Novotel Jakarta Cikini dapat mengolah sampah sisa kulit telur, maka itu akan lebih baik.
6. Saran yang diberikan oleh Mba ZW ialah hotel Novotel Jakarta Cikini perlu meningkatkan konsistensi dan lebih terartur dari segi waktu dan standart operasional dalam menjalankan *food waste management*.
7. Saran yang diberikan oleh Pak BA ialah memperbanyak media komposter agar kompos yang dapat dibuat lebih banyak dan dapat menyimpan stok kompos untuk masa yang akan datang.
8. Saran yang diberikan oleh Pak HR ialah *food waste management* harus diterapkan di hotel-hotel lain agar dapat mengurangi penumpukan sampah sisa makanan di Indonesia

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, R. K., Rustanti, N., Rahayu, D. P., & Hamid, N. D. U. (2023). SOSIALISASI PENGENALAN DAN PEMILAHAN JENIS SAMPAH ORGANIK DAN ANORGANIK DI PANTI ASUHAN ANAK SHALEH. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 43–60.
- Bhajan, C., Neetoo, H., Hardowar, S., Boodia, N., Driver, M. F., Chooneea, M., Ramasawmy, B., Goburdhun, D., & Ruggoo, A. (2022). Food waste generated by the Mauritian hotel industry. *Tourism Critiques: Practice and Theory*. <https://doi.org/10.1108/trc-04-2022-0010>
- Darmastuti, S., Cahyani, I. P., Afrimadona, A., & Ali, S. (2021). Pendekatan Circular Economy Dalam Pengelolaan Sampah Plastik di Karang Taruna Desa Baros, Kecamatan Baros, Kabupaten Serang. *Indonesian Journal of Society Engagement*, 1(2), 1–18. <https://doi.org/10.33753/ijse.v1i2.13>
- Dewilda, Y., Riansyah, A., & Fauzi, M. (2022). Kajian Pengelolaan Sampah Makanan Hotel di Kota Padang Berdasarkan Food Recovery Hierachy. *Serambi Engineering*, VII(4).
- Leverenz, D., Hafner, G., Moussawel, S., Kranert, M., Goossens, Y., & Schmidt, T. (2021). Reducing food waste in hotel kitchens based on self-reported data. *Industrial Marketing Management*, 93, 617–627. <https://doi.org/10.1016/j.indmarman.2020.08.008>
- Okumus, B. (2020). How do hotels manage food waste? evidence from hotels in Orlando, Florida. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 29(3), 291–309. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1618775>
- Okumus, B., Taheri, B., Giritlioglu, I., & Gannon, M. J. (2020). Tackling food waste in all-inclusive resort hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 88. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102543>
- Ramadhita, A. N., Ekayani, M., & Suharti, S. (2021). Apakah Konsumen Resto Hotel Mengetahui Isu Food Waste? *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 14(1), 88–100. <https://doi.org/10.24156/jikk.2021.14.1.88>
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). ANALISA IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT DI RESTORAN 'X' SURABAYA. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.9744/jmp.5.1.1-8>