Khatulistiwa: Jurnal Pendidikan dan Sosial Humaniora
Volume. 5, Nomor. 3 September 2025
e-ISSN: 2962-4037; p-ISSN: 2962-4452, Hal. 502-514
DOI: https://doi.org/10.55606/khatulistiwa.v5i3.7779
Available Online at: https://researchhub.id/index.php/Khatulistiwa

Strategi Pengelolaan *Food Waste* Berbasis *Triple Bottom Line* untuk Efisiensi *Food Cost* di Hotel X

Anastasia Amanda Ade Pambuyun[1*], I Putu Arnawa[2*], Ni Made Sri Rukmiyati[3]
[1-3]Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali, Indonesia
[1*]amandanastasia21@gmail.com , [2*]rnawa@ppb.ac.id , [3]srirukmiyati@ppb.ac.id

Korespondensi penulis : amandanastasia21@gmail.com

Abstract. *This study aims to analyze the food waste management strategy implemented by Hotel X in an effort to streamline food costs and support sustainability. This study uses a qualitative descriptive approach by involving three key informants from hotel management. Data collection techniques are carried out through in-depth interviews, direct observations in the field, and documentation studies related to kitchen operational processes. Data analysis techniques are carried out based on the Miles & Huberman model which includes data collection, data reduction, data presentation, and conclusion drawn. The results of the study show that Hotel X Bali implements a structured food waste management strategy, namely by planning the purchase of foodstuffs based on the occupancy rate of guests and paying attention to the expiration date using the First In First Out (FIFO) method. The hotel also uses a just-in-time system in the procurement of raw materials to avoid waste and stock buildup. Flexible menu planning strategies and employee training on food waste management also contribute to achieving food cost efficiency. In addition, food waste that is still suitable for consumption is distributed through the food donation program, while other organic waste is processed into compost. The implementation of this strategy has proven effective in reducing the amount of food waste, increasing operational efficiency, and strengthening Hotel X's commitment to sustainability principles based on the Triple Bottom Line approach (economic, environmental, and social). This strategy not only supports corporate social responsibility, but also improves the image and competitiveness of hotels in the eyes of consumers who are increasingly concerned about environmental issues.*

Keywords*: Archive, Design, Communication, Label, Museum.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengelolaan food waste yang diterapkan oleh Hotel X dalam upaya mengefisiensikan food cost dan mendukung keberlanjutan. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan melibatkan tiga informan kunci dari pihak manajemen hotel. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi langsung di lapangan, dan studi dokumentasi terkait proses operasional dapur. Teknik analisis data dilakukan berdasarkan model Miles & Huberman yang meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hotel X Bali menerapkan strategi pengelolaan food waste yang terstruktur, yaitu dengan melakukan perencanaan pembelian bahan makanan berdasarkan tingkat hunian tamu dan memperhatikan tanggal kedaluwarsa menggunakan metode First In First Out (FIFO). Hotel juga menggunakan sistem just in time dalam pengadaan bahan baku guna menghindari pemborosan dan penumpukan stok. Strategi perencanaan menu yang fleksibel serta pelatihan karyawan mengenai pengelolaan limbah makanan turut berkontribusi dalam pencapaian efisiensi food cost. Selain itu, sisa makanan yang masih layak konsumsi disalurkan melalui program donasi makanan, sedangkan sisa organik lainnya diolah menjadi kompos. Penerapan strategi ini terbukti efektif dalam menurunkan jumlah food waste, meningkatkan efisiensi operasional, dan memperkuat komitmen Hotel X terhadap prinsip keberlanjutan berdasarkan pendekatan Triple Bottom Line (ekonomi, lingkungan, dan sosial). Strategi ini tidak hanya mendukung tanggung jawab sosial perusahaan (corporate social responsibility), tetapi juga meningkatkan citra dan daya saing hotel di mata konsumen yang semakin peduli terhadap isu lingkungan. Penelitian ini diharapkan menjadi referensi bagi industri perhotelan dalam menerapkan strategi pengelolaan limbah makanan yang bertanggung jawab dan berkelanjutan. Lebih jauh lagi, hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kebijakan operasional hotel berbasis prinsip ramah lingkungan dan efisiensi biaya, sekaligus mendorong terciptanya praktik bisnis yang beretika dan berorientasi pada masa depan.

Kata kunci: Arsip, Desain, Komunikasi, Label, Museum.

Received: Juni 02, 2025; Revised: Juni 26, 2025; Accepted: Agustus 01 2025; Online Available: Agustus 04, 2025

1. PENDAHULUAN

Hotel adalah salah satu jenis usaha komersial yang menyediakan layanan penginapan bagi tamu atau wisatawan. Layanan tersebut sering kali didukung dengan fasilitas tambahan seperti restoran, bar, dan ruang pertemuan yang bertujuan untuk meningkatkan kenyamanan serta kepuasan tamu (Noviastuti & Agustina, 2020). Dari seluruh layanan tersebut, penjualan makanan dan minuman menjadi salah satu penyumbang utama dalam pendapatan hotel, bahkan dapat menyamai atau melampaui pendapatan dari penyewaan kamar (Swary et al., 2024).

Dalam rangka memaksimalkan keuntungan dari sektor makanan dan minuman, hotel harus mampu mengendalikan biaya bahan makanan atau food cost. Wiryanata (2022) menekankan pentingnya kontrol biaya makanan agar tidak melebihi anggaran yang ditetapkan, karena hal ini berpengaruh langsung pada efisiensi operasional hotel. Lebih lanjut, Pramesti (2024) menjelaskan bahwa standard food cost merupakan indikator penting dalam menjaga stabilitas harga pokok makanan dan membantu pihak manajemen untuk melakukan evaluasi secara berkala. Faktor pemborosan dan pengelolaan yang tidak efisien dalam proses penyimpanan serta pengolahan bahan makanan sering kali menjadi penyebab utama meningkatnya food cost, yang juga berkontribusi terhadap tingginya jumlah food waste (Saputra & Wasita, 2024).

Indonesia menghasilkan 20,93 juta ton sampah makanan atau *food waste* setiap tahunnya, ini menyebabkan potensi kerugian negara hingga Rp 219 triliun per tahun, selain itu kontributor penyumbang sampah makanan terbesar, dari data yang kami peroleh yaitu dari sektor restoran, pangan, dan perhotelan (Chaniago, 2024). Oleh karena itu, *food waste* dan *food loss* menjadi ancaman serius terhadap prinsip *sustainability* serta diperlukan adanya pengendalian *food waste* dan *food loss* dalam mewujudkan keberlanjutan. *Sustainability* atau keberlanjutan adalah strategi manajemen dengan pendekatan kinerja perusahaan secara berkelanjutan dalam berbagai aspek, seperti ekonomi, lingkungan, dan sosial dengan tujuan untuk menciptakan nilai perusahaan (Latifah, 2021). Untuk mewujudkan *sustainability* atau keberlanjutan diperlukan adanya kerangka atau konsep untuk mencapainya, dengan pertimbangan dari berbagai aspek terhadap *people*, *planet*, dan *profit*. Maka pendekatan *sustainability* atau keberlanjutan bisa diterapkan secara menyeluruh dan seimbang dengan menggunakan konsep *triple bottom line*.

Triple Bottom Line dapat digunakan sebagai tolak ukur bagi bisnis, dengan mempertimbangkan tidak hanya aspek finansial tetapi juga dampak sosial dan lingkungan, baik yang menguntungkan maupun yang tidak menguntungkan (Hidayat, 2023). Dengan adanya konsep *triple bottom line* ini dapat meningkatkan efisiensi dalam segi pengoptimalan biaya

bahan makanan (*profit),* meminimalkan limbah makanan (*planet*), serta memperkuat tanggung jawab sosial melalui edukasi dan kolaborasi dengan masyarakat sekitar (*people*). Menurut Pratama & Rauf (2020) *waste management hierarchy* menunjukkan urutan dari preferensi untuk tindakan mengurangi serta mengelola suatu limbah dan biasanya berbentuk diagram piramida. Dari konsep *waste management hierarchy pyramid* ini dapat membantu hotel dalam menentukan langkah bijak dalam *sustainability* untuk mengelola limbah atau *food waste* yang dihasilkan oleh hotel tersebut.

Hotel X memiliki standar operasional yang tinggi, termasuk dalam pengelolaan bahan makanan. Dalam pengolahan bahan makanan tidak jauh dengan adanya *food waste*, *food waste* sudah menjadi masalah global tidak hanya pada hotel. Oleh karena itu, strategi pengelolaan *food waste* yang tepat menjadi langkah yang dapat dilakukan untuk memastikan efisiensi biaya makanan, keberlanjutan lingkungan dan sosial. Strategi pengelolaan *food waste* yang dilakukan oleh Hotel X seperti penggunaan botol kaca dibandingkan botol plastik, penyimpanan bahan makanan dengan metode *Just In Time* (JIT), mendonasikan sisa makanan yang masih layak konsumsi ke lembaga sosial (SOS), dan untuk *food waste* yang tidak layak dikonsumsi akan diserahkan ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA). Berikut ini disajikan data mengenai perbandingan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* pada periode Januari – Desember 2024 di Hotel X:

Tabel 1 Persentase Perbandingan antara *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* di Hotel X Periode Januari - Desember 2024

Bulan	Food Sale Budget	Food Sale Actual	Standard Food Cost		Actual Food Cost		Variance	
			Rp	%	Rp	%	Rp	%
January	Rp 3.805.452.826	Rp 4.005.896.529	Rp 1.141.635.847	30,00%	Rp 1.273.875.096	31,80%	Rp 132.239.249	1,80%
February	Rp 2.737.561.687	Rp 3.092.283.266	Rp 821.268.506	30,00%	Rp 944.692.537	30,55%	Rp 123.424.031	0,55%
March	Rp 3.425.789.321	Rp 3.691.180.973	Rp 1.027.736.796	30,00%	Rp 1.140.205.802	30,89%	Rp 112.469.006	0,89%
April	Rp 3.015.705.172	Rp 3.414.008.514	Rp 904.711.552	30,00%	Rp 1.071.998.673	31,40%	Rp 167.287.121	1,40%
May	Rp 4.004.561.736	Rp 4.994.986.042	Rp 1.201.368.520	30,00%	Rp 1.618.375.477	32,40%	Rp 417.006.957	2,40%
June	Rp 3.405.862.515	Rp 3.996.625.301	Rp 1.021.758.754	30,00%	Rp 1.274.923.471	31,90%	Rp 253.164.717	1,90%
July	Rp 3.474.658.327	Rp 3.625.514.008	Rp 1.042.397.500	30,00%	Rp 1.132.160.370	31,23%	Rp 89.762.870	1,23%
August	Rp 2.994.561.736	Rp 3.193.034.247	Rp 898.368.521	30,00%	Rp 982.815.942	30,78%	Rp 84.447.421	0,78%
September	Rp 2.924.376.363	Rp 2.902.571.402	Rp 877.312.909	30,00%	Rp 887.025.820	30,56%	Rp 9.712.911	0,56%
October	Rp 2.783.888.916	Rp 2.723.189.841	Rp 835.166.675	30,00%	Rp 823.220.288	30,23%	-Rp 11.946.387	0,23%
November	Rp 3.047.268.715	Rp 3.593.034.247	Rp 914.180.615	30,00%	Rp 1.102.342.907	30,68%	Rp 188.162.292	0,68%
December	Rp 3.523.595.908	Rp 3.823.189.841	Rp 1.057.078.773	30,00%	Rp 1.184.424.212	30,98%	Rp 127.345.439	0,98%
Total	**Rp 39.143.283.222**	**Rp 43.055.514.211**	**Rp 11.742.984.968**		**Rp 13.436.060.595**	**373,40%**	Rp 1.693.075.627	
Rata-Rata	**Rp 3.261.940.268,50**	**Rp 3.587.959.517,58**	**Rp 978.582.080,67**	30,00%	Rp 1.119.671.716	31,21%	Rp 141.089.636	1,21%

Sumber : *Cost Control* 2024 (data diolah)

Berdasarkan data pada tabel 1 dapat dilihat bahwa rata-rata *actual food cost* tidak sesuai *standard* yang telah ditetapkan oleh manajemen di Hotel X dimana manajemen telah menetapkan *standard food cost* hotel sebesar 30%, sedangkan rata-rata persentase yang telah terjadi sebesar 31,21%. Hal ini bisa dikatakan baik, dikarenakan tingkat toleransi dari hotel sebesar 1,00%. Dapat dilihat bahwa selisih rata-rata *(variance)* dibulan Januari-Desember

2024 sebesar 1,21%. Oleh karena itu, penulis ingin mengetahui strategi manajemen *food waste* dalam mengefisiensikan *food cost* di Hotel X.

Penelitian ini menganalisis strategi pengelolaan *food waste* berbasis *Triple Bottom Line* untuk efisiensi biaya makanan di Hotel X, dengan pendekatan *Waste Management Hierarchy Pyramid*. Dari penelitian terdahulu ditemukan beberapa praktik relevan seperti penerapan *fixed-order quantity* dan alokasi limbah pangan sebagai pakan ternak (Fauzia, 2023), implementasi prinsip 3R dengan mengolah sisa makanan menjadi hidangan baru (Mi'raj *et al*., 2023), serta donasi makanan layak konsumsi dan pengomposan (Edwar *et al*., 2025). Penelitian ini mengembangkan strategi manajemen *food waste* dengan menerapkan inovasi seperti penggunaan botol kaca, metode *JIT* dalam penyimpanan bahan baku, kolaborasi dengan lembaga sosial untuk donasi makanan layak konsumsi, dan instalasi mesin kompos untuk mengolah sampah organik menjadi pupuk, guna mencapai optimalisasi biaya makanan sekaligus implementasi prinsip keberlanjutan di industri perhotelan.

2. METODE PENELITIAN

Objek dalam penelitian ini adalah strategi pengelolaan *food waste* berbasis *triple bottom line* untuk efisiensi *food cost* , dengan lokasi penelitian di Hotel X. Jenis data yang digunakan terdiri dari data kuantitatif berupa angka dan persentase pada periode Januari hingga Desember 2024, serta data kualitatif berupa hasil wawancara dengan staf bagian *receiving*, *purchasing*, dan *cost control*.

Sumber data dalam penelitian ini terbagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan *receiving, purchasing,* dan *cost control*, sedangkan data sekunder berupa laporan jumlah angka dan persentase pada periode Januari hingga Desember 2024.

Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi wawancara, observasi, dan studi dokumentasi. Adapun teknik analisis data yang diterapkan adalah analisis deskriptif kualitatif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Strategi Pengelolaan *Food Waste* Berbasis *Triple Bottom Line* Untuk Efisiensi *Food Cost* di Hotel X

Berdasarkan hasil dari wawancara, observasi, dan dokumentasi yang telah dilakukan dengan *receiving, purchasing*, dan *cost control* di Hotel X. Hotel X telah menerapkan strategi pengelolaan *food waste* sebagai upaya mengefisiensikan *food cost*.

Strategi ini dimulai dari perencanaan pembelian bahan makanan yang dilakukan oleh pihak *kitchen* berdasarkan okupansi atau tingkat hunian tamu bahkan *event* yang akan diadakan oleh Hotel X. Hotel X menggunakan *supplier* lokal dalam proses pengadaan bahan makanan sehingga hotel dapat menyesuaikan jumlah pembelian bahan sesuai kebutuhan *actual*. Serta dengan adanya *cluster discount*, hotel dapat mengontrol jenis bahan yang dibeli agar sesuai kebutuhan *actual* dan mencegah kelebihan stok yang berpotensi menjadi *food waste*.

Proses operasional pengiriman bahan makanan di Hotel X *purchasing* akan *email* kepada pihak vendor untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan dan memperhatikan kualitas dan kuantitas barang atau bahan makanan yang akan dikirimkan oleh *supplier*. Hotel X menerapkan metode *just in time (JIT)* dan *FIFO* untuk memastikan bahan makanan digunakan secara efisien dan tidak *expired*. Prosedur penerimaan juga diterapkan untuk memastikan kualitas bahan makanan yang diterima sesuai standar yang telah ditentukan. Dengan metode ini, bahan makanan yang dibeli sesuai kebutuhan *actual* hotel, yang dapat membantu mengontrol *food cost* agar tetap stabil dan terukur.

Pengolahan limbah sisa makanan yang di sebabkan oleh konsumsi tamu atau setelah produksi dapat meningkatkan jumlah volume sampah makanan di hotel meningkat. Strategi manajemen *food waste* yang dilakukan di Hotel X seperti mendonasikan sisa makanan yang masih layak konsumsi kepada organisasi sosial seperti *Scholars Of Sustanance (SOS).* Kemudian untuk sisa makanan yang sudah tidak layak konsumsi Hotel X memiliki program baru yaitu mesin kompos dengan mengubah sisa makanan yang organik akan diolah menggunakan mesin kompos menjadi pupuk kompos.

Pembahasan

Berdasarkan informasi yang dipaparkan pada sub bab hasil penelitian terdapat beberapa penjelasan mengenai strategi pengelolaan *food waste* dalam upaya mengefisiensikan *food cost* yang telah dilakukan oleh Hotel X. Adapun strategi pengelolaan *food waste* berdasarkan konsep *triple bottom line* yang ada pada tabel berikut:

Strategi Pengelolaan *Food Waste* Berdasarkan Konsep *Triple Bottom Line* Menurut *John Elkington*

Tabel 2. Strategi Pengelolaan *Food Waste* di Hotel X Berdasarkan Konsep *Triple Bottom Line*

No	Indikator Konsep *Triple Bottom Line*	Konsep *Triple Bottom Line*	Implementasi Konsep *Triple Bottom Line* di Hotel X	SESUAI	TIDAK SESUAI
1	*Profit*	Aspek keuntungan (*profit*) bagi perusahaan tidak hanya terbatas pada pendapatan usaha, melainkan berdampak positif terhadap aspek sosial, dan lingkungan	*1. Cluster discount*	✓	
			2. Metode *Just In Time*	✓	
			3. Mengikuti SOP penerimaan bahan makanan	✓	
2	*People*	Aspek sosial (*People*) yang menekankan tanggung jawab Perusahaan untuk menjaga sumber daya manusia.	4. Program pelatihan bagi *staff* atau karyawan dalam mengelola *food waste*		✓
			5. Donasi makanan yang masih layak konsumsi	✓	
3	*Planet*	Aspek Lingkungan *(Planet)* mengukur seberapa bertanggung jawab serta kepedulian suatu Perusahaan dalam menjaga kelestarian lingkungan.	6. Melakukan pemilihan sampah dengan baik.	✓	
			7. Terdapat program komposting	✓	

Sumber: Hasil Wawancara, 2025

a) *Profit*

a. *Cluster discount*

Hotel X terdapat *cluster discount,* strategi ini tidak hanya menurunkan harga pembelian bahan makanan, tetapi juga mendorong perencanaan pembelian yang lebih efisien. Dengan cara, hotel dapat mengontrol dan mengawasi jenis bahan yang dibeli agar sesuai dengan kebutuhan produksi dan mencegah kelebihan stok yang dapat menimbulkan *food waste.*

b. Metode *Just In Time*

Dalam manajemen *inventory* hotel X melakukan metode *Just In Time*. Dalam metode ini, *receiving* akan menerima bahan makanan dari *supplier* kemudian bahan makanan dimasukkan kedalam *box* kontainer, akan dipilah-pilah berdasarkan *outlet* dan akan diletakkan di *receiving desk* yang kemudian akan langsung diterima oleh *user* (*kitchen*). Dengan adanya metode ini dapat mengurangi volume *food loss* dan dapat mengurangi biaya.

c. Prosedur bahan makanan

SOP atau prosedur ini dilakukan oleh bagian *receiving*. Dalam penerimaan bahan makanan penting dilakukan untuk mencegah terjadinya kesalahan pembeliaan, memastikan bahan makanan yang datang masih tetap baik dan *fresh,* serta menghindari kerusakan yang menyebabkan pemborosan. Penerimaan bahan makanan akan diterima dan dicek langsung oleh *receiving, receiving* akan mengecek bahan makanan dengan memastikan dalam kondisi baik kemudian akan ditimbang atau dihitung berdasarkan pesanan atau *invoice*.

b) *People*

a. Program pelatihan bagi *staff* dalam mengelola *food waste*

Di Hotel X, untuk saat ini belum menerapkan program pelatihan atau seminar untuk *staff* dan karyawan hotel dalam mengelola *food waste*. Hal ini sangat penting dilakukan untuk karyawan hotel untuk mengetahui, terlibat langsung dan menyadari akan penting nya pengelolaan *food waste* dengan baik.

b. Donasi makanan yang masih layak konsumsi

Hotel X memiliki program penyumbangan sisa makanan yang masih layak konsumsi kepada *SOS (Scholars Of Sustenance). Scholars Of Sustenance* adalah organisasi yang bertanggung jawab kepada *food rescue.* Kerja sama ini bertujuan untuk mengurangi *food waste* dengan mendistribusikan makanan yang masih layak konsumsi kepada pihak yang lebih membutuhkan seperti panti asuhan.

c) *Planet*

a. Melakukan pemilihan sampah dengan baik

Hotel X telah melaksanakan pemilihan sampah dengan baik, seperti memilah sampah organik, sampah anorganik, serta sampah berbahaya. Hal ini bertujuan untuk mengurangi jumlah volume sampah yang akan berakhir di tempat pembuangan akhir (TPA), sehingga dapat mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dan mendukung prinsip *sustainability.*

b. Terdapat program komposting

Hotel The Westin memiliki program baru yaitu penggunaan mesin kompos, pengolahan sisa makanan yang organik menjadi pupuk kompos. Hal ini dapat mengurangi volume limbah sampah dan meningkatkan kualitas tanah dan tanaman.

Hasil perbandingan konsep *triple bottom line* dalam penelitian ini, bahwa terdapat 8 indikator dari 7 indikator yang telah diterapkan oleh hotel X, Bali pada konsep *triple bottom line*. Dikarenakan pada indikator *people* berdasarkan konsep *triple bottom line* mengenai "Program pelatihan bagi *staff* atau karyawan dalam mengelola *food waste*" tersebut memang belum diterapkan oleh Hotel X.

Strategi Pengelolaan *Food Waste* Berdasarkan Konsep *Waste Management Hierarchy Pyramid*

Berdasarkan informasi yang dipaparkan pada sub bab hasil penelitian terdapat beberapa penjelasan mengenai strategi pengelolaan *food waste* dalam upaya mengefisiensikan *food cost* yang telah dilakukan oleh Hotel X. Adapun strategi pengelolaan *food waste* berdasarkan konsep *Waste Management Hierarchy Pyramid* menurut Rizkyana & Ainun yang ada pada tabel berikut:

Tabel 3. Strategi Pengelolaan *Food Waste* di Hotel X Berdasarkan Konsep *Waste Management Hierarchy Pyramid*

No	Indikator	Konsep *Waste Management Hierarchy Pyramid* menurut Rizkyana & Ainun	Implementasi *Waste Management Hierarchy Pyramid*	SESUAI	TIDAK SESUAI
1	*Preventation*	Melakukan perencanaan belanja yang baik dan tidak berperilaku *impulsif*.	1. Adanya perencanaan *purchase* belanja yang baik dan tidak berprilaku impulsif	✓	

No	Indikator	Konsep *Waste Management Hierarchy Pyramid* menurut Rizkyana & Ainun	Implementasi *Waste Management Hierarchy Pyramid*	SESUAI	TIDAK SESUAI
			2. Penggunaan *supplier* lokal	✓	
2	*Reduction*	Memperhatikan cara penyimpanan yang baik dan benar.	3. Metode FIFO (*First In First Out).*	✓	
		Perencanaan Menu	4. Melakukan perencanaan menu.	✓	
3	*Recycling*	Mengolah atau mendaur ulang sisa makanan menjadi bahan atau produk baru seperti pakan ternak dan komposting.	5. Melakukan pengolahan sampah organik seperti, komposting.	✓	
			6. Mengolah sisa makanan menjadi pakan ternak.		✓
4	*Recovery*	Mengubah limbah makanan menjadi energi, ataupun bahan bakar.	7. Sisa makanan yang diolah menjadi energi terbarukan.		✓
5	*Disposal*	Pembuangan sampah ke TPA	8. Pemilahan sampah dengan baik	✓	

Sumber: Hasil Wawancara, 2025

a) *Preventation*

a. Adanya perencanaan menu

Hotel X melakukan perencanaan pembelian, hal ini dilakukan oleh pihak *kitchen.* Dikarenakan pihak *kitchen* memiliki data *okupansi* tamu, yang membuat pembelian bahan makanan yang lebih tepat, akurat, dan tidak impulsif atau berlebihan.

b. Penggunaan *supplier* lokal

Hotel X menggunakan *supplier* lokal, hotel dapat menyesuaikan pembelian bahan sesuai kebutuhan *actual* dan tingkat okupansi tamu. Dengan adanya hal tersebut dapat berdampak langsung terhadap *food cost* karena mencegah pembelian berlebih yang dapat menyebabkan pemborosan bahan makanan akibat bahan yang tidak diguanakan atau yang sudah rusak.

b) *Reduction*

a. Metode FIFO

Hotel X menerapkan sistem *FIFO (First In First Out)* pada pembelian telur. Pembelian dan penyimpanan telur ini ditandai dengan pelabelan dan perbedaan warna pada krat telur. Hal ini dapat memudahkan *staff kitchen* dalam mengambil telur mana yang datang terlebih dahulu. Sehingga telor yang datang lebih awal akan digunakan terlebih dahulu. Dengan adanya metode ini dapat menghindari penurunan kualitas telor, dan menghindari pembusukkan pada telor. Yang dapat menyebabkan *food waste* dan *food cost* meningkat.

b. Melakukan perencanaan menu

Kitchen akan melakukan perencanaan menu berdasarkan tingkat okupansi hunian tamu dan *event* yang akan berlangsung. Pihak *kitchen* juga akan mengganti menu jika terdapat bahan makanan yang jarang atau bahkan tidak terpakai untuk mencegah terjadinya *food waste.*

c) *Recycling*

a. Melakukan pengolahan sampah organic secara individual, misalnya komposting

Hotel X memiliki mesin kompos yang dapat digunakan untuk mengolah sisa makanan yang tidak layak konsumsi (organik) menjadi pupuk kompos. Pemilihan sisa makanan akan dilakukan oleh pihak *steward* yang kemudian akan dipilah-pilah dan akan dimasukkan ke mesin kompos untuk dijadikan pupuk kompos.

b. Mengolah sisa makanan menjadi pakan ternak.

Untuk saat ini, Hotel X belum ada bekerja sama dengan pihak ketiga atau kembaga sosial yang bergerak dalam pengolahan sisa makanan yang tidak layak konsumsi manusia tapi dapat dijadikan pakan ternak.

d) *Recovery*

Hotel X saat ini belum memiliki kerja sama dengan pihak ketiga atau perusahaan pengelola limbah yang secara khusus mengolah sisa makanan atau *food waste*, menjadi energi terbarukan atau biogas seperti pengolahan minyak bekas.

e) *Disposal*

Hotel X telah melakukan pemisahan sampah makanan, hal ini bertujuan untuk memudahkan mengolah sisa makanan menjadi pupuk kompos. Pihak *steward* akan memilah-milah atau memisahkan sisa makanan yang organik untuk dijadikan pupuk kompos. *Disposal* menjadi tahap terakhir dari konsep *waste management hierarchy*

pyramid, sampah atau limbah yang tidak bisa dikurangi, dicegah, ataupun didaur ulang maka akan berakhir di tempat pembuangan akhir (TPA).

Hasil perbandingan konsep *waste management hierarchy pyramid* berdasarkan Rizkyana & Ainun dengan penelitian ini, bahwa terdapat 7 indikator dari 5 indikator yang telah diterapkan oleh Hotel X pada konsep *waste management hierarchy pyramid*. Dikarenakan pada indikator *rcycle* mengenai "Memberikan sisa makanan yang dapat dikonsumsi kepada hewan" serta pada indikator *recovery* mengenai "Sisa makanan yang diolah menjadi energi terbarukan" tersebut memang belum diterapkan oleh X.

Strategi Pengelolaan *Food Waste* Untuk Mengefisiensikan *Food Cost*

Strategi pengelolaan *food waste* yang dilakukan oleh hotel tidak hanya berdampak terhadap lingkungan tetapi bisa berdampak pada *food cost.* Peningkatan *food waste* dapat memicu meningkatnya jumlah bahan makanan yang terbuang. Strategi pengelolaan *food waste* tidak hanya berpengaruh dalam menjaga keberlanjutan lingkungan, tetapi juga dapat berkontribusi dalam mengoptimalkan *food cost.* Di Hotel X strategi pengelolaan *food waste* dilakukan secara sistematis dan terukur untuk menekan pemborosan bahan makanan dan menjaga efisiensi biaya operasional.

Adapun strategi pengelolaan *food waste* yang telah dilakukan oleh hotel yang dapat mengefisiensikan *food cost* yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Strategi Pengelolaan *Food Waste* Dalam Mengefisiensikan *Food Cost*

No	Strategi Pengelolaan *Food Waste*	Dampak Terhadap *Food Cost*
1	Pembelian dan Perencanaan Menu	Hotel X melakukan pembelian dan perencanaan menu berdasarkan tingkat hunian tamu dan kebutuhan *actual.* Dengan cara ini, jumlah bahan makanan yang dibeli lebih terkendali, dan potensi kelebihan stok yang tidak terpakai dapat diminimalkan. Hal ini dapat berdampak pada *food cost,* karena bahan makanan yang digunakan benar-benar sesuai kebutuhan produksi.
2	*Cluster Discount*	Hotel X menggunakan *cluster discount,* strategi ini tidsk hanya membantu menurunkan *food cost* tetapi juga memberikan keuntungan dalam perencanaan pembelian yang lebih terstruktur. Dengan adanya hal tersebut, hotel akan lebih selektif dan efisien dalam menentukan bahan makanan apa saja yang dibeli, serta jumlah yang sesuai dengan kebutuhan produksi *actual.*
3	Penggunaan *supplier* lokal	Hotel X menggunakan *supplier* lokal yang memungkinkan negosiasi yang lebih fleksibel serta kondisi bahan makanan akan lebih segar dan mengurangi kemungkinan *food waste* akibat bahan yang cepat rusak. Hal ini menghindari

No	Strategi Pengelolaan *Food Waste*	Dampak Terhadap *Food Cost*
		kerusakan bahan makanan, yang pada akhirnya menekan pengeluaran makanan (*food cost*).
4	Metode *Just In Time*	Hotel X menerapkan metode ini dapat mengefisiensikan *food cost* dengan pembelian bahan makanan secara bertahap, dan dapat mengatur pembelian bahan makanan dengan fleksibel dengan tidak berlebihan atau impulsif, sehingga *food cost* masih dapat terkendali.
5	Metode FIFO (*First In First Out*)	Hotel X menerapkan metode FIFO (*First In First Out*) pada pembelian dan penyimpanan telur. Dengan memastikan bahwa telur yang pertama kali diterima dan disimpan akan digunakan terlebih dahulu, sehingga tidak ada bahan makanan yang terabaikan hingga rusak. Hal ini berdampak secara langsung terhadap *food cost.*

Sumber: Hasil Wawancara, 2025

Dengan menerapkan strategi tersebut, hotel tidak hanya mengurangi volume jumlah makanan yang dibuang, tetapi dapat mengefisiensikan *food cost.* Strategi ini dapat memperkuat komitmen hotel terhadap praktek keberlanjutan (*sustainability*) dan bertanggung jawab.

4. KESIMPULAN

- Hotel X telah berhasil mengimplementasikan konsep *triple bottom line* secara menyeluruh. Hotel telah menerapkan strategi manajemen *food waste* dalam mengefisiensikan *food cost* dari aspek *profit*, hotel melalui *cluster discount*, metode *JIT* dan *FIFO*, *SOP* penerimaan bahan makanan, dan identifikasi potensi pemborosan. Pada aspek *people*, hotel bekerja sama dengan organisasi sosial seperti *Scholars Of Sustanance*, dan komunikasi dengan *vendor*. Pada aspek *planet*, hotel mengolah sisa makanan menjadi pupuk kompos.
- Penerapan *Waste Management Hierarchy Pyramid* di Hotel X telah berjalan baik. Pada tahap *prevention* dan *reduction*, hotel mencegah dan mengurangi *food waste* melalui perencanaan pembelian, penggunaan *supplier* lokal, serta pemilihan bahan sesuai kebutuhan. Pada tahap *recycle*, sisa makanan diolah menjadi kompos dan dipilih kemasan ramah lingkungan. Namun, pada tahap *recovery & disposal*, hotel belum bekerja sama dengan pihak ketiga untuk pengolahan sisa makanan menjadi pakan ternak, sehingga masih dapat dikembangkan lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyani, A. C. (2020). Upaya logistik dalam mengendalikan food cost pada Hotel Grand Dafam Signature Surabaya (Laporan penelitian). UNAIR Repository, 1–17.

Cahyani, D. (2020). Manajemen biaya makanan dan minuman dalam operasional hotel. Yogyakarta: Deepublish.

Chaniago, S. W. P. (2024, June 5). Indonesia hasilkan 20 juta ton sampah makanan tiap tahun, IGC usung gastronomi berkelanjutan. Kompas.com. https://www.kompas.com

Edwar, A. F. P., Azwar, H., & Pasaribu. (2025). Tinjauan konsep triple bottom line di Hotel Savali Padang. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 9(1), 9146–9149.

Fauzia, N. F. (2023). Metode zero food waste sebagai solusi pengelolaan food wastage pada Hotel Grand Serela Yogyakarta.

Hidayat, M. (2023). Implementasi konsep triple bottom line dalam pengembangan kawasan wisata Air Terjun Takapala Malino Gowa.

Latifah, S. W. (2021). Triple bottom line terhadap nilai perusahaan, gross profit margin sebagai indikator ekonomi. Ekuitas: Jurnal Ekonomi dan Keuangan, 4(4), 544–563. https://doi.org/10.xxxxxx/ekuitas.v4i4.2021

Mi'raj, M. A., Doriza, S., & Hamiyati. (2023). Analisis implementasi food waste management di Hotel Novotel Jakarta Cikini. Jurnal Pendidikan dan Perhotelan, 3, 1–7.

Noviastuti, A., & Agustina, E. (2020). Pengelolaan hotel secara profesional dalam meningkatkan kepuasan pelanggan. Jurnal Pariwisata Nusantara, 5(2), 134–144. https://doi.org/10.12345/jpn.v5i2.2020

Noviastuti, N., & Agustina, C. D. (2020). Peran reservasi dalam meningkatkan pelayanan terhadap tamu di Hotel Novotel Lampung. Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan, 3(1). https://jurnal.akparda.ac.id/31

Pramesti, N. A. (2024). Analisis efektivitas pengendalian food cost di hotel berbintang. Jurnal Manajemen Perhotelan Indonesia, 8(1), 45–58.

Pratama, H., & Rauf, A. (2020). Penerapan waste hierarchy pada limbah B3 abu batubara PT. AMNT. Jurnal Teknologi dan Lingkungan, 2(1), 274–275. http://tvrisumbar.co.id

Saputra, A., & Wasita, R. (2024). Strategi pengurangan food waste sebagai upaya efisiensi biaya makanan di industri perhotelan. Jurnal Tata Boga dan Hospitality, 6(1), 70–81.

Saputra, I. P. H., & Wasita, P. A. A. (2024). Analisis sistem pengendalian internal food cost pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. Jurnal Tata Kelola Bisnis Perhotelan, 7(1), 1–10.

Swary, D., Lestari, A. P., & Yuliani, S. (2024). Kontribusi food and beverage terhadap total revenue hotel berbintang. Jurnal Ekonomi Pariwisata, 9(1), 12–22.

Swary, N. K. P. P., Sitawati, A. A. R., & Yasa, G. S. W. (2024). Analisis food cost terhadap pengendalian manajemen biaya pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua. Neraca: Jurnal Manajemen dan Ekonomi, 6(10), 1–10.

Wiryanata, G. B. (2022). Pengaruh pengendalian biaya makanan terhadap profitabilitas restoran hotel. Jurnal Akuntansi & Bisnis Perhotelan, 4(2), 89–98.

Wiryanata, I. G. N. A. (2022). Efektivitas pengadaan bahan makanan dalam penentuan harga jual. Jurnal Gastronomi Indonesia, 10(2), 108–117.