



FAKTA-FAKTA SISA MAKANAN (*FOOD WASTE*) DI HOTEL BINTANG 3 DAN BINTANG 4 DI MAKASSAR

Darmayasa^{1*)}, Ni Wayan Pastini², Putu Ari Nugraha³⁾, Ernawati AB⁴⁾

¹Politeknik Pariwisata Makassar, Indonesia

² Politeknik Pariwisata Bali, Indonesia

³Politeknik Pariwisata Lombok, Indonesia

⁴Politeknik Pariwisata Makassar, Indonesia

^{1*)}man.darmayasa@gmail.com, ²pastinistp26@gmail.com, ³ari@ppl.ac.id,

⁴ernawatiab@poltekparmakassar.ac.id

Received: Oktober, 2024

Accepted: Oktober, 2024

Published: Desember, 2024

Abstract

Food waste is one of the most pressing environmental and economic issues in the hospitality sector, particularly in 3-star and 4-star hotels. This study aims to explore the factors contributing to food waste and the strategies used to address it in 3-star and 4-star hotels in Makassar. The research employed a qualitative descriptive approach, collecting data through direct observation, in-depth interviews with hotel management, restaurant staff, and guests. The findings revealed that the main causes of food waste include guests' habit of taking excessive portions, a lack of awareness of environmental impacts, and insufficiently strict hotel policies on waste management. Some hotels have implemented efforts to reduce food waste, such as guest education, posting written reminders, and managing leftover food. However, these strategies still face several challenges, including guest resistance and management concerns about hotel image. This study suggests the need for more systematic and collaborative policies between guests, staff, and management to achieve more effective and sustainable food waste reduction.

Keywords: *food waste, hospitality, food waste management, sustainable tourism*

Abstrak

Food waste atau sisa makanan merupakan salah satu masalah lingkungan dan ekonomi yang mendesak di sektor perhotelan, terutama di hotel bintang 3 dan 4. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi faktor-faktor penyebab food waste dan upaya penanganannya di hotel-hotel bintang 3 dan 4 di Makassar. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif, dengan data yang dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara mendalam dengan manajemen hotel, staf restoran, serta tamu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyebab utama food waste

meliputi kebiasaan tamu yang mengambil makanan berlebihan, kurangnya kesadaran terhadap dampak lingkungan, serta kebijakan hotel yang kurang tegas dalam menangani *food waste*. Beberapa hotel telah menerapkan upaya pengurangan *food waste*, seperti edukasi tamu, pemasangan himbauan tertulis, dan pengelolaan sisa makanan. Meskipun demikian, implementasi strategi-strategi ini masih menghadapi berbagai kendala, termasuk resistensi dari tamu dan kekhawatiran manajemen terhadap citra hotel. Studi ini menyarankan perlunya kebijakan yang lebih sistematis dan kolaboratif antara tamu, staf hotel, dan manajemen untuk mencapai pengurangan *food waste* yang lebih efektif dan berkelanjutan.

Kata Kunci: *food waste*, perhotelan, pengelolaan sisa makanan, pariwisata berkelanjutan

1. PENDAHULUAN

Food waste, atau sisa makanan, merupakan salah satu isu global yang mendesak. Menurut Program Lingkungan PBB (UNEP) dalam *Food waste Index Report* (2021), sekitar 931 juta ton makanan berakhir sebagai limbah setiap tahunnya, dengan 60% berasal dari sektor rumah tangga, 26% dari layanan makanan, dan 13% dari sektor ritel. Masalah ini sangat relevan bagi industri perhotelan. Hotel sering kali menghasilkan limbah makanan dalam jumlah besar, terutama melalui sistem prasmanan (*buffet*). *Food waste* dalam konteks ini tidak hanya berdampak pada lingkungan, tetapi juga meningkatkan biaya operasional hotel, mencerminkan manajemen sumber daya yang tidak efisien (Filimonau & De Coteau, 2019).

Penelitian oleh Gustavsson et al. (2011) memperkirakan bahwa sepertiga dari semua makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia terbuang di sepanjang rantai pasok, termasuk di sektor perhotelan. Di negara berkembang seperti Indonesia, pengelolaan sisa makanan masih menjadi tantangan besar. Sektor pariwisata yang berkembang pesat di kota-kota seperti Makassar mendorong pertumbuhan jumlah hotel, khususnya hotel bintang 3 dan 4, yang sering kali menerapkan sistem prasmanan yang memungkinkan tamu untuk mengambil makanan sebanyak mungkin tanpa batasan. Kebiasaan ini memicu perilaku konsumtif yang berlebihan, dan pada akhirnya menyebabkan meningkatnya volume limbah makanan (Pirani & Arafat, 2016).

Menurut Papargyropoulou et al. (2014), penyebab utama *food waste* di sektor perhotelan dapat dibagi menjadi beberapa kategori, termasuk perilaku tamu, sistem penyajian makanan, dan kebijakan manajemen. Tamu hotel sering kali mengambil makanan dalam jumlah yang berlebihan karena faktor psikologis seperti "mentalitas prasmanan," bahwa mereka merasa terdorong untuk memanfaatkan kesempatan makan sepuasnya (Heikkilä et al., 2016). Selain itu, tamu mungkin ingin mencoba berbagai jenis makanan, yang akhirnya menyebabkan makanan terbuang.

Selain dampak lingkungan, *food waste* juga mempengaruhi ketahanan pangan. FAO (2020) mencatat bahwa limbah makanan berkontribusi terhadap hilangnya sumber daya alam, air, dan energi yang digunakan dalam produksi dan distribusi makanan. Di sektor perhotelan, dampak ini diperburuk oleh praktik yang tidak efisien dalam menyajikan dan mengelola sisa makanan. Hotel-hotel di wilayah pariwisata seperti Makassar berkontribusi signifikan terhadap *food waste*. Para tamu sering kali merasa berhak untuk mengambil makanan dalam jumlah besar karena mereka telah membayar untuk itu (Schneider, 2013). Studi oleh Filimonau, Matute, dan Krivcova (2020) menunjukkan bahwa kurangnya kesadaran tamu tentang dampak lingkungan dari *food waste* memperparah masalah ini, terutama di negara-negara dengan regulasi yang kurang ketat terkait pengelolaan limbah.

Di Indonesia, penelitian terkait *food waste* di sektor perhotelan mulai mendapatkan perhatian lebih, terutama karena semakin pentingnya pariwisata yang berkelanjutan. Namun, sebagian besar hotel belum mengadopsi sistem pengelolaan limbah yang efektif. Penelitian oleh Wulandari et al. (2021) menunjukkan bahwa hotel-hotel di Bali dan Makassar mulai menerapkan langkah-langkah untuk mengurangi *food waste*, seperti mendonasikan makanan yang masih layak konsumsi dan meningkatkan edukasi kepada tamu tentang pentingnya mengurangi limbah makanan. Meskipun demikian, tantangan utama tetap ada, termasuk resistensi dari tamu dan kurangnya kebijakan yang konsisten dari manajemen hotel.

Penelitian tentang *food waste* di sektor perhotelan di negara berkembang seperti Indonesia masih relatif terbatas. Menurut Pirani dan Arafat (2016), negara-negara berkembang menghadapi tantangan unik dalam mengelola *food waste*, termasuk infrastruktur yang tidak memadai untuk pengolahan limbah dan regulasi yang kurang ketat. Di sisi lain, penelitian oleh Wulandari et al. (2021) di Indonesia menunjukkan bahwa meskipun ada peningkatan kesadaran tentang pentingnya pengelolaan limbah makanan di kalangan hotel-hotel di wilayah pariwisata seperti Bali dan Makassar, implementasi kebijakan yang efektif masih terbatas. Mereka juga menekankan pentingnya peran pemerintah dalam mengembangkan regulasi yang mendorong sektor perhotelan untuk mengurangi *food waste*.

Secara global, pendekatan baru sedang diadopsi untuk mengurangi *food waste*, termasuk penggunaan teknologi untuk melacak dan mengukur limbah makanan, serta penerapan sistem *menu engineering* untuk mengatur porsi makanan yang disajikan (Betz et al., 2015). Di beberapa hotel di Eropa, teknologi seperti *food waste tracking systems* telah menunjukkan hasil yang signifikan dalam mengurangi jumlah sisa makanan hingga 30% (Filimonau & De Coteau, 2019). Pendekatan ini bisa menjadi acuan bagi hotel-hotel di Makassar untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan limbah makanan dan mencapai keberlanjutan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi faktor-faktor yang menyebabkan *food waste* di hotel bintang 3 dan 4 di Makassar, serta untuk mengidentifikasi upaya-upaya yang telah dilakukan oleh manajemen hotel dalam menangani limbah makanan. Dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih dalam tentang pengelolaan *food waste* yang efektif dan berkelanjutan di sektor perhotelan.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor penyebab *food waste* di hotel bintang 3 dan 4 di Makassar, serta menelaah upaya manajemen hotel dalam mengurangi limbah makanan. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi fenomena secara mendalam dan mendapatkan pemahaman yang lebih kaya tentang perilaku dan persepsi tamu, serta strategi yang diterapkan oleh pihak hotel (Creswell, 2013). Metode ini juga sesuai untuk penelitian yang bertujuan menggali isu-isu sosial dan lingkungan yang kompleks, seperti *food waste* di sektor perhotelan.

Penelitian ini dilakukan di lima hotel bintang 3 dan 4 yang tersebar di kota Makassar, yang merupakan salah satu destinasi wisata utama di Indonesia. Pemilihan hotel-hotel ini didasarkan pada tingginya tingkat kunjungan wisatawan dan potensi besar terjadinya *food waste* di hotel-hotel dengan skala menengah yang sering menggunakan sistem prasmanan. Sampel yang dipilih terdiri dari hotel-hotel yang memiliki layanan prasmanan sebagai bagian dari fasilitas makan mereka, baik untuk tamu yang menginap maupun pengunjung yang menggunakan fasilitas restoran hotel.

Subjek penelitian melibatkan 15 responden, yang terdiri dari lima manajer hotel, lima kepala dapur, dan lima tamu hotel. Responden dipilih menggunakan teknik purposive sampling. Peneliti secara sengaja memilih individu yang dianggap memiliki pengetahuan atau pengalaman yang relevan dengan topik penelitian. Purposive sampling sering digunakan dalam penelitian kualitatif untuk memastikan bahwa subjek penelitian dapat memberikan informasi yang kaya dan mendalam (Patton, 2015).

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama: observasi langsung, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi langsung dilakukan di area prasmanan hotel selama periode tiga bulan, mulai bulan Juni – Agustus 2024. Peneliti mencatat perilaku tamu dalam mengambil makanan, jumlah sisa makanan yang dihasilkan, serta intervensi manajemen hotel dalam mengurangi *food waste*. Wawancara mendalam dilakukan dengan manajer hotel, kepala dapur, dan tamu hotel. Dokumentasi mencakup analisis terhadap kebijakan tertulis yang dimiliki oleh hotel terkait pengelolaan limbah makanan, termasuk pedoman bagi staf dapur dan kampanye edukasi bagi tamu. Data dokumentasi ini digunakan untuk memperkuat temuan dari wawancara dan observasi.

Data yang diperoleh dianalisis dengan langkah berikut menggunakan metode analisis tematik (Braun & Clarke, 2006). Analisis tematik adalah teknik yang umum digunakan dalam penelitian kualitatif untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan melaporkan pola atau tema dalam data. Proses analisis dimulai dengan transkripsi wawancara dan catatan observasi, yang kemudian dibaca berulang kali untuk mengenali tema-tema yang muncul.

Untuk meningkatkan validitas dan reliabilitas data, peneliti juga menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi dilakukan dengan membandingkan hasil dari berbagai sumber data (observasi, wawancara, dan dokumentasi) untuk memastikan konsistensi temuan (Denzin, 2012). Selain itu, peneliti juga melakukan member checking, yaitu mengonfirmasi hasil wawancara dengan responden untuk memastikan akurasi data.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Penelitian ini mengungkapkan beberapa faktor utama yang menyebabkan terjadinya *food waste* di hotel bintang 3 dan 4 di Makassar. Perilaku konsumtif tamu merupakan salah satu faktor dominan yang memicu sisa makanan dalam jumlah besar. Berdasarkan hasil wawancara, tamu merasa bahwa karena mereka sudah membayar untuk prasmanan, mereka bebas mengambil makanan sebanyak mungkin. Temuan ini diperkuat oleh penelitian Schneider (2013), yang menunjukkan bahwa persepsi tamu terhadap “nilai yang diperoleh” dari sistem prasmanan sering kali mendorong mereka untuk mengambil lebih dari yang mereka butuhkan.

Berikut adalah data *food waste* berdasarkan jenis makanan yang diperoleh selama penelitian.

Tabel 1. Distribusi *Food waste* Berdasarkan Jenis Makanan di Hotel Bintang 3 dan 4 di Makassar

Jenis Makanan	Hotel 1 (%)	Hotel 2 (%)	Hotel 3 (%)	Hotel 4 (%)	Hotel 5 (%)	Rata-rata (%)
Makanan Pokok (Nasi & Mie)	38	40	42	35	39	38.8
Lauk-Pauk	34	35	33	30	36	33.6
Makanan Penutup	28	25	25	35	25	27.6
Total <i>Food waste</i> (%)	100	100	100	100	100	

Sumber: Hasil Olah Data Penelitian, 2024

Tabel ini menunjukkan bahwa makanan pokok (seperti nasi dan mie) adalah kategori yang paling banyak terbuang, dengan rata-rata sebesar 38,8% dari total *food waste* yang dihasilkan di hotel-hotel yang diteliti. Lauk-pauk dan makanan penutup juga memberikan kontribusi signifikan terhadap limbah makanan, meskipun dalam persentase yang lebih rendah.

Kondisi makanan yang disisakan tamu memiliki beberapa kategori antara lain:

1. Masih utuh
2. Sudah termakan sebahagian kecil
3. Sudah termakan sebahagian besar
4. Tinggal bagian yang tidak bisa dimakan

Di antara keempat kondisi *food waste* tersebut, yang mendominasi adalah pada kondisi nomor 3, yakni makanan yang sudah sebahagian besar dimakan. Kedua adalah makanan yang termakan hanya sebahagian kecil atau mendekati utuh. Kondisi ini kemungkinan disebabkan oleh apa yang disebut oleh informan penelitian ini sebagai "lapar mata". Kita ketahui, istilah ini sudah sangat dikenal di kalangan masyarakat untuk menggambarkan seseorang yang mengambil makanan bukan dengan dorongan rasa laparnya, melainkan hanya berdasarkan penglihatannya saja.



Gambar 1: Sisa Makanan Utuh dan Sebahagian Dimakan
Sumber: dokumentasi peneliti, 2024

Kemudian kondisi makanan yang masih utuh juga lumayan banyak. Makanan jenis ini biasanya adalah jenis kue-kuean. Tamunya mengambil makanan tersebut, lalu karena sudah kenyang, maka kue atau roti tersebut ditinggalkan begitu saja. Kondisi seperti ini ditemukan di semua hotel yang dijadikan sampel. Selama masa observasi, ada saja tamu yang bertindak seperti itu dalam bersantap. Dilihat makanan yang tersaji lumayan banyak, maka semua jenis makanan diambilnya. Pada akhirnya, tidak bisa menghabiskan semua yang diambilnya, lalu makanan itu menjadi sisa yang masih utuh.



Gambar 2: Makanan Utuh yang Terbuang

Sumber: dokumentasi peneliti, 2024

Ada satu lagi kondisi makanan yang menjadi *food waste* adalah sisa-sisa yang memang sudah semestinya menjadi sisa. Jenisnya yaitu bagian makanan yang memang tidak bisa dimakan. Jenis seperti ini misalnya tulang, kulit, atau bagian yang keras dari makanan tersebut.

Manajemen hotel sangat menyadari berbagai hal yang dihadapinya saat menghadirkan makanan bagi tamunya tersebut. Berbagai upaya telah dilakukan oleh manajemen hotel bintang 3 dan 4 di Makassar. Upaya yang terjaring adalah sebagaimana tertera pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Upaya Pengurangan *Food waste* di Hotel Bintang 3 dan 4 di Makassar

Upaya Pengurangan <i>Food waste</i>	Hotel 1	Hotel 2	Hotel 3	Hotel 4	Hotel 5	Keterangan
Pemasangan Himbauan Tertulis	Ya	Ya	Ya	Tidak	Ya	Poster yang dipasang di area prasmanan.
Edukasi Lisan kepada Tamu	Ya	Ya	Tidak	Tidak	Ya	Melalui staf saat tamu tiba di area makan.
Pengurangan Porsi Makanan	Tidak	Tidak	Ya	Tidak	Tidak	Mengurangi porsi prasmanan untuk meminimalkan limbah.
Pengelolaan Sisa Makanan (Daur Ulang)	Ya	Tidak	Tidak	Ya	Tidak	Mendaur ulang makanan layak konsumsi atau dijadikan kompos.
Pemanfaatan Teknologi Pelacakan	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Belum ada teknologi pelacakan <i>food waste</i> .

Sumber: Hasil Olah Data Penelitian, 2024

Tabel ini memberikan gambaran tentang berbagai upaya pengurangan *food waste* yang telah diterapkan oleh manajemen hotel. Dari tabel ini, dapat dilihat bahwa sebagian besar hotel telah mencoba memasang himbauan tertulis atau memberikan edukasi lisan kepada tamu. Namun, masih ada beberapa hotel yang belum mengadopsi strategi yang lebih proaktif, seperti pengurangan porsi makanan atau penggunaan teknologi pelacakan *food waste*.

3.2 Pembahasan

Sejalan dengan hasil penelitian ini, penelitian oleh Heikkilä et al. (2016) juga mendukung temuan ini, dengan menyatakan bahwa psikologi konsumsi berlebihan dalam sistem prasmanan sering kali terkait dengan persepsi bahwa lebih banyak makanan yang diambil berarti lebih tinggi nilai yang diperoleh. Dalam konteks budaya lokal di Makassar, keinginan untuk mencoba berbagai jenis makanan yang disajikan dalam prasmanan juga memperburuk masalah ini. Hal ini juga menunjukkan bahwa upaya pengurangan *food waste* harus mempertimbangkan aspek budaya dan psikologi konsumsi lokal, yang dapat bervariasi dari satu wilayah ke wilayah lain (Filimonau & De Coteau, 2019).

Selain itu, kurangnya kesadaran lingkungan di kalangan tamu hotel turut menjadi penyebab tingginya *food waste*. Meskipun beberapa hotel telah memasang himbauan tertulis atau memberikan informasi lisan kepada tamu mengenai dampak negatif dari *food waste*, sebagian besar tamu menyatakan bahwa mereka tidak memperhatikan himbauan tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa bentuk edukasi yang lebih interaktif dan menarik diperlukan untuk meningkatkan kesadaran tamu. Studi oleh Pirani dan Arafat (2016) menunjukkan bahwa edukasi yang berkelanjutan, terutama yang melibatkan partisipasi aktif tamu, lebih efektif dalam mengubah perilaku dibandingkan hanya memasang poster atau himbauan tertulis.

Jika dibandingkan dengan daerah lain di Indonesia, Lombok misalnya, ada kemiripan perilaku tamu pada hotel di sana. Lombok, sebuah destinasi wisata yang semakin populer di Indonesia, telah mengalami lonjakan kunjungan dari wisatawan domestik dan internasional dalam beberapa tahun terakhir. Peningkatan ini memperkenalkan beragam preferensi kuliner dan perilaku makan di kalangan tamu hotel. Banyak tamu yang ingin merasakan masakan lokal, yang sering kali membuat porsi hidangan yang disajikan menjadi lebih besar. Pengamatan dan masukan dari manajemen hotel setempat menunjukkan bahwa tamu, terutama yang berasal dari perkotaan dengan kebiasaan makan yang berbeda, sering mengambil porsi yang lebih besar dari yang diperlukan karena gaya layanan prasmanan yang ditawarkan di banyak hotel.

Di Lombok, pengaruh budaya memiliki peran penting dalam membentuk perilaku tamu terkait konsumsi makanan. Budaya lokal menekankan pada keramahan dan kemurahan hati, yang dapat membuat tamu merasa terdorong untuk mengambil porsi lebih besar, sebagai cara untuk menghormati tuan rumah. Fenomena ini sejalan dengan temuan dari Rubio et al. (2022), yang menunjukkan bahwa norma budaya mengenai kelimpahan dan keramahan dapat menyebabkan penyajian makanan yang berlebihan dalam acara sosial. Banyak tamu yang menganggap hidangan yang melimpah sebagai tanda lingkungan yang ramah, yang tanpa disadari dapat berkontribusi pada pemborosan makanan.

Temuan lain dari penelitian ini mengungkapkan bahwa meskipun beberapa hotel telah menerapkan kebijakan untuk mengurangi *food waste*, seperti mengurangi porsi makanan dalam prasmanan atau mendaur ulang sisa makanan, kebijakan tersebut belum berhasil secara optimal. Salah satu alasan utamanya adalah resistensi dari tamu terhadap perubahan sistem prasmanan. Beberapa tamu mengaku merasa tidak nyaman dengan kebijakan yang membatasi jumlah makanan yang mereka bisa ambil, bahkan jika kebijakan tersebut bertujuan untuk mengurangi pemborosan. Resistensi ini disoroti oleh Pirani dan Arafat (2016), yang menyebutkan bahwa perubahan sistem pelayanan makanan sering kali menimbulkan ketidakpuasan di kalangan tamu, terutama di negara-negara yang sistem prasmanannya sangat populer.

Selain resistensi tamu, kekhawatiran manajemen hotel terhadap citra hotel juga menjadi faktor penghambat dalam implementasi kebijakan pengurangan *food waste*. Manajemen khawatir bahwa penerapan kebijakan seperti pembatasan porsi makanan atau pemberian himbauan yang terlalu tegas dapat berdampak negatif terhadap pengalaman tamu dan, pada akhirnya, mempengaruhi reputasi hotel. Hal ini sejalan

dengan temuan Filimonau & De Coteau (2019), yang menyatakan bahwa di sektor perhotelan, manajemen sering kali menghadapi dilema antara mengurangi limbah makanan dan mempertahankan tingkat kepuasan tamu.

Selain edukasi dan perubahan perilaku tamu, penggunaan teknologi untuk mengelola *food waste* menawarkan potensi solusi yang menjanjikan. Penelitian oleh Betz et al. (2015) dan Filimonau & De Coteau (2019) menunjukkan bahwa implementasi sistem pelacakan *food waste* (*food waste tracking systems*) dapat membantu hotel dalam memantau dan mengukur volume limbah makanan secara real-time. Teknologi ini memungkinkan manajemen hotel untuk menganalisis pola konsumsi tamu, menentukan jenis makanan yang paling sering terbuang, dan menyesuaikan pembelian serta penyajian makanan sesuai dengan data yang diperoleh. Dengan demikian, hotel dapat secara proaktif mengurangi volume *food waste* yang dihasilkan tanpa mengurangi kualitas layanan kepada tamu.

Teknologi lain yang juga dapat diterapkan adalah pengolahan sisa makanan menggunakan metode daur ulang atau kompos. Beberapa hotel di negara maju telah mulai menggunakan komposter otomatis yang dapat mengubah sisa makanan menjadi kompos dalam waktu singkat. Studi oleh Papargyropoulou et al. (2014) menyarankan bahwa penggunaan teknologi daur ulang limbah makanan tidak hanya mengurangi *food waste* secara signifikan tetapi juga dapat menambah nilai ekonomi bagi hotel. Hotel dapat menggunakan kompos tersebut untuk keperluan internal, seperti pemeliharaan taman, atau mendonasikannya kepada komunitas lokal.

Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa ada kebutuhan akan kebijakan yang lebih tegas dari pemerintah untuk mendorong sektor perhotelan mengadopsi praktik pengelolaan *food waste* yang lebih baik. Wulandari et al. (2021) menyebutkan bahwa meskipun beberapa hotel di Bali dan Makassar telah mulai menerapkan inisiatif pengurangan *food waste*, belum ada regulasi yang mengatur secara spesifik tentang pengelolaan sisa makanan di sektor perhotelan. Pemerintah dapat berperan dalam mengembangkan kebijakan insentif bagi hotel yang berhasil mengurangi *food waste*, misalnya melalui pengurangan pajak atau pemberian penghargaan atas upaya keberlanjutan.

Selain itu, pemerintah juga dapat mendukung pengurangan *food waste* melalui edukasi publik yang lebih luas. Kampanye nasional yang melibatkan masyarakat umum dapat membantu meningkatkan kesadaran tentang pentingnya mengurangi limbah makanan tidak hanya di hotel, tetapi juga di rumah tangga dan sektor ritel. UNEP (2021) menyatakan bahwa kolaborasi antara pemerintah, industri, dan masyarakat sangat penting untuk mencapai keberlanjutan dalam pengelolaan limbah makanan.

4. KESIMPULAN

Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa *food waste* di hotel bintang 3 dan 4 di Makassar didorong oleh faktor-faktor seperti perilaku konsumtif tamu, sistem prasmanan yang mendorong pengambilan makanan berlebihan, serta kurangnya kesadaran lingkungan di kalangan tamu dan manajemen hotel. Meskipun beberapa hotel telah mencoba menerapkan kebijakan pengurangan *food waste*, resistensi dari tamu dan kekhawatiran terhadap citra hotel menjadi hambatan utama.

Untuk mengurangi *food waste* secara efektif, diperlukan pendekatan yang lebih inovatif, termasuk penerapan teknologi pelacakan limbah makanan, edukasi yang lebih intensif, serta kebijakan pemerintah yang mendorong praktik-praktik pengelolaan limbah yang lebih berkelanjutan. Berisi pernyataan-pernyataan untuk menjawab permasalahan yang diuraikan pada bagian pendahuluan serta saran-saran untuk penelitian lanjutan jika diperlukan sesuai dengan hasil penelitian

Untuk mengatasi masalah *food waste* secara lebih efektif, beberapa rekomendasi dapat diajukan berdasarkan hasil penelitian ini:

1. Penerapan Sistem *A la Carte*: Mengganti sistem prasmanan dengan sistem pemesanan *a la carte* atau menyajikan porsi yang lebih kecil kepada tamu dapat mengurangi jumlah makanan yang diambil dan disisakan oleh tamu (Pirani & Arafat, 2016). Hotel dapat menawarkan menu dengan porsi yang fleksibel sehingga tamu dapat memesan makanan dalam jumlah yang mereka inginkan.
2. Peningkatan Edukasi dan Kampanye Kesadaran: Edukasi yang lebih intensif dan berkelanjutan harus diterapkan untuk meningkatkan kesadaran tamu terhadap dampak lingkungan dari *food waste*. Hotel dapat memanfaatkan berbagai media, seperti papan informasi digital, video, atau aplikasi seluler untuk menyampaikan pesan tentang pengelolaan limbah makanan (Schneider, 2013).
3. Implementasi Teknologi Pengukuran Limbah Makanan: Mengadopsi teknologi *food waste tracking* dapat membantu hotel untuk mengidentifikasi jenis makanan yang paling sering terbuang dan mengoptimalkan menu yang disajikan. Hal ini juga dapat memberikan data yang lebih akurat untuk manajemen dalam membuat keputusan terkait pembelian dan penyajian makanan (Filimonau & De Coteau, 2019).

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Secara khusus peneliti menyampaikan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada pimpinan Politeknik Pariwisata Makassar, yang membiayai penelitian ini. Demikian pula kepada manajemen hotel di Makassar yang telah memberikan dukungan selama pengumpulan data berlangsung. Semoga semua dukungan tersebut memperoleh balasan dari Yang Maha Kuasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Betz, A., Buchli, J., Göbel, C., & Müller, C. (2015). *Food waste* in the Swiss food service industry – Magnitude and potential for reduction. *Waste Management*, 35, 218-226.
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Denzin, N. K. (2012). Triangulation: A case for methodological integration. *Journal of Mixed Methods Research*, 6(2), 80-88.
- FAO. (2020). *Food waste Index Report 2020*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Filimonau, V., Matute, J., & Krivcova, M. (2020). The prospects of waste management in the hospitality sector post COVID-19. *Sustainability*, 12(19), 7793.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R., & Meybeck, A. (2011). *Global food losses and food waste: Extent, causes, and prevention*. FAO.
- Heikkilä, L., Reinikainen, A., Katajajuuri, J. M., Silvennoinen, K., & Hartikainen, H. (2016). Elements affecting *food waste* in the food service sector. *Waste Management*, 56, 446-452.
- Heikkilä, L., Reinikainen, A., Katajajuuri, J. M., Silvennoinen, K., & Hartikainen, H. (2016). Elements affecting *food waste* in the food service sector. *Waste Management*, 56, 446-452.

- Lestari, M., Rahmawati, F., & Santoso, R. (2019). Mengurangi pemborosan makanan di hotel bintang lima melalui sistem pengelolaan makanan berbasis teknologi. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 9(2), 67-75.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N., & Ujang, Z. (2014). The *food waste* hierarchy as a framework for the management of food surplus and *food waste*. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106-115.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods: Integrating Theory and Practice* (4th ed.). SAGE Publications.
- Pirani, S. I., & Arafat, H. A. (2016). Reduction of *food waste* generation in the hospitality industry. *Journal of Cleaner Production*, 132, 129-145.
- Schneider, F. (2013). Review of *food waste* prevention on an international level. *Proceedings of the Institution of Civil Engineers - Waste and Resource Management*, 166(4), 187-203.
- Schneider, F. (2013). Review of *food waste* prevention on an international level. *Proceedings of the Institution of Civil Engineers - Waste and Resource Management*, 166(4), 187-203.
- UNEP. (2021). *Food waste Index Report 2021*. United Nations Environment Programme.
- Woolley, E., & Williams, H. (2019). *Food waste* in the hospitality industry: A case study of interventions in hotels. *Sustainable Hospitality Journal*, 7(4), 33-47.
- Wulandari, D., Supriatna, A., & Puspitasari, M. (2021). Pengelolaan Limbah Makanan di Hotel Berbintang di Bali dan Makassar: Tinjauan Terhadap Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Pengelolaan Sumber Daya Alam*, 6(3), 120-134.