



Ranah Research : Journal of Multidisciplinary Research and Development

+62 821-7074-3613

ranahresearch@gmail.com

<https://jurnal.ranahresearch.com/>



Implementasi Strategi Manajemen Bahan Baku untuk Mengurangi Food Waste di Grand Mercure Jakarta Kemayoran

Jihan Luthfi¹, Milliyantri Elvandari²

¹ Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia,
jihanluthfi1@gmail.com

² Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia,
milly.elvandari@fkes.uniska.ac.id

Corresponding Author: jihanluthfi1@gmail.com

Abstract: *The internship program at Grand Mercure Jakarta Kemayoran focuses on food processing to achieve a reduction in food waste by up to 30%. Through a literature review and analysis of various related documents, key factors causing food waste were identified, such as poor planning, food wastage in the kitchen, excessive portion sizes, and inadequate inventory control. This research highlights the importance of meticulous planning in food procurement, efficient inventory management, proper kitchen hygiene practices, and awareness of realistic portion sizes. Additionally, strategies for reusing food scraps and reprocessing unused food items are also emphasized as crucial aspects in reducing food waste. The analysis results indicate that implementing efficient practices in the management of animal-based food products can lead to positive outcomes, such as reduced food wastage, increased operational efficiency, and cost savings. There is a need for greater awareness and proactive measures in the management of food, in terms of planning, usage, and reprocessing of food scraps. Thus, interns gain education and contribute to efforts to reduce the negative environmental impact of food waste, while also enhancing the efficiency and sustainability of the food sector within the hospitality industry.*

Keyword: *Food Waste, Food Ingredients, Hospitality Industry.*

Abstrak: Kegiatan magang di Grand Mercure Jakarta Kemayoran berfokus pada pengolahan bahan makanan untuk mencapai pengurangan food waste hingga 30 %. Melalui tinjauan literatur dan analisis berbagai naskah terkait, diidentifikasi faktor-faktor utama yang menyebabkan pemborosan makanan, seperti perencanaan yang buruk, pemborosan makanan di dapur, ukuran porsi yang berlebihan, dan pengendalian inventaris yang tidak memadai. Penelitian ini menyoroti pentingnya perencanaan yang matang dalam pembelian bahan makanan, pengelolaan inventaris yang efisien, praktik kebersihan yang benar di dapur, dan kesadaran akan ukuran porsi yang realistis. Selain itu, strategi penggunaan kembali sisa-sisa makanan dan pengolahan kembali bahan makanan yang tidak terpakai juga menjadi fokus

penting dalam mengurangi pemborosan makanan. Hasil analisis menunjukkan bahwa penerapan praktik-praktik efisien dalam pengelolaan bahan makanan hewani dapat menghasilkan dampak positif, seperti pengurangan pemborosan makanan, peningkatan efisiensi operasional, dan penghematan biaya. Diperlukan kesadaran dan tindakan yang lebih proaktif dalam pengelolaan bahan makanan, baik dari segi perencanaan, penggunaan, maupun pengolahan kembali sisa-sisa makanan. Dengan demikian, peserta magang mendapatkan edukasi dan memberikan kontribusi dalam upaya mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan akibat pemborosan makanan serta meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan sektor pangan dalam industri perhotelan.

Kata Kunci: Food Waste, Bahan Makan, Perhotelan.

PENDAHULUAN

Para pelaku usaha saling bersaing semakin ketat di masa globalisasi kontemporer. Baik industri pariwisata maupun kuliner, mengalami perkembangan yang signifikan akibat globalisasi (Nurchahyo, Fitriyani, dan Hudda, 2017). Bisnis pariwisata adalah salah satu sektor industri terbesar dan dengan pertumbuhan tercepat secara global. Menurut Susepti, Hamid, dan Kusumawati (2017), industri ini memberikan dampak yang sangat baik dan berkontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi, pengentasan kemiskinan, lapangan kerja, dan segudang dampak positif lainnya di bidang sosial, politik, dan budaya. Ibu kota Indonesia, Jakarta, berfungsi sebagai pusat perekonomian negara dan lokasi kegiatan komersial utama.

Jakarta adalah rumah bagi banyak tujuan wisata yang sering dikunjungi pengunjung domestik dan asing untuk kesenangan dan pariwisata. Diantaranya adalah situs wisata sejarah dan budaya, serta sederet atraksi wisata dengan beragam wahana hiburan. 2,5 juta pengunjung asing tiba langsung di DKI Jakarta pada tahun 2019, menurut data yang dikumpulkan oleh Dinas Pariwisata dan Kebudayaan DKI Jakarta. Dua puluh juta wisatawan domestik telah berkunjung untuk sementara waktu. Jumlah masyarakat yang melakukan perjalanan ke berbagai destinasi wisata di suatu daerah semakin meningkat, hal ini menyebabkan perkembangan daerah tersebut terjadi dengan cepat.

Hotel adalah bisnis dengan model bisnis berorientasi layanan yang mengintegrasikan produk dan layanan. Penyedia jasa akomodasi dan hotel biasanya menawarkan berbagai macam produk, seperti konsep desain arsitektur hotel, eksterior dan interior bangunan, kamar dan restoran hotel, suasana kamar hotel, ruang makan di dalam hotel, dan seluruh fasilitas yang ada di dalamnya. Sedangkan jenis pelayanan yang ditawarkan kepada klien antara lain adalah sikap ramah saat memberikan pelayanan dan kemampuan petugas hotel dalam melayani tamu yang datang (Smaradhana dan Lutfie, 2017).

Salah satu hotel bintang lima yang mengalami peningkatan pengunjung di tahun 2024 adalah Grand Mercure Jakarta Kemayoran. Setiap wisatawan memiliki sudut pandang berbeda terhadap makanan karena selain memenuhi kebutuhan pokok, makanan juga menawarkan pengalaman yang khas. Karena dapat memberikan kontribusi untuk merasakan warisan budaya dan karakter suatu daerah tertentu, menemukan kelezatan gastronomi suatu tempat bahkan mungkin menjadi alasan utama bagi sebagian wisatawan untuk berwisata. Berwisata dapat menjadi cara yang menyenangkan untuk mendukung bisnis pariwisata, meskipun tidak dilatarbelakangi oleh kebutuhan akan makanan (Berbel-Pineda et al., 2019). Kuliner di Grand Mercure Jakarta Kemayoran terkenal dengan beragam menu yang meliputi masakan Western, Chinese, dan Indonesia. Hotel ini juga menawarkan pilihan buah-buahan segar, pastry, dan bakery yang diproduksi langsung di tempat, memberikan lebih banyak variasi menu bagi para wisatawan.

Sayangnya, sampah makanan juga merupakan masalah utama dalam bisnis pariwisata, dan masalah ini akan bertambah buruk seiring dengan berkembangnya sektor perhotelan. Jika pelanggan atau staf di bidang jasa makanan tidak menggunakan bahan makanan maka menjadi limbah (Santeramo dan Lamonaca, 2021). Sampah makanan tidak hanya mencakup makanan yang terbuang tetapi juga konsumsi berlebihan, yang didefinisikan sebagai konsumsi lebih dari 2.000 kkal per hari (Sundin et al., 2021). Konsumsi berlebihan ini tidak dapat dipertahankan karena pada akhirnya dapat mengakibatkan obesitas dan masalah kesehatan lainnya, yang akan meningkatkan beban penyakit tidak menular di negara ini (Hall dan Scott, 2018). Sampah makanan tidak hanya mencakup sisa makanan padat tetapi juga barang cair seperti susu dan jus. Sampah makanan juga mencakup sampah dapur seperti kulit telur, kulit buah dan sayur, serta sisa lemak hewani.

Sampah makanan terbagi dalam tiga kategori, yakni sampah yang bisa dihindari, sampah yang hanya bisa dihindari sebagian, dan sampah yang tidak bisa dihindari (Cuglin et al., 2017). Produksi berlebih yang disebabkan oleh perencanaan yang buruk, pemborosan makanan, ukuran porsi yang berlebihan, kesalahan di dapur, dan pengendalian inventaris yang tidak memadai sehingga menyebabkan makanan menjadi busuk adalah contoh-contoh pemborosan makanan yang dapat dicegah (WRAP, 2020). Limbah makanan yang tidak dapat dicegah antara lain bagian makanan yang dapat dimakan, seperti kulit telur. Sebelum dikirim ke fasilitas pengolahan limbah, sebagian besar bahan ini dapat dipisahkan atau dibuat kompos karena tidak beracun. Sisa makanan seperti bangkai yang dapat dijadikan kaldu merupakan contoh sisa makanan yang sebagian dapat dicegah (Voča, 2014).

International Hotel Environmental Initiative memperkirakan bahwa, ketika mempertimbangkan dampak lingkungan dari sektor hotel, setiap tamu rata-rata menghasilkan antara 0,8 dan 1,2 kg sampah per hari. Jumlah ini biasanya berlipat ganda pada hari pembayaran gaji (Abdulredha dkk., 2018). Lebih dari sepertiganya terdiri dari sampah padat, sebagian besar kemasan, namun sejumlah besar juga terdiri dari sampah makanan—kira-kira 75% di antaranya masih dapat dimakan.

Menurut Pirani dan Arafat (2016b), sektor perjalanan dan pariwisata perlu mengambil inisiatif untuk memerangi limbah makanan dengan mencari tahu penyebab dan variabel yang berkontribusi. Khususnya di Jakarta, industri pariwisata perlu tumbuh dengan cepat untuk mengatasi permasalahan yang ditimbulkan oleh pandemi COVID-19, perubahan iklim (Sultan, 2021), dan ketegangan geopolitik yang berdampak besar pada perekonomian negara. Pelaku sektor makanan dan minuman harus menerapkan metode yang lebih ramah lingkungan, dengan penekanan pada layanan makanan yang mempertimbangkan kekhasan masakan daerah dan adat istiadat budaya makan. Sampah makanan merupakan permasalahan yang belum mendapat perhatian ilmiah, meskipun sering dibahas di media lokal (Filimonau dan De Coteau, 2018). Oleh karena itu, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana limbah makanan dihasilkan dan bagaimana industri makanan dan minuman di Grand Mercure Jakarta Kemayoran, salah satu hotel bintang lima di kota ini, mengelolanya untuk mencapai pengurangan food waste hingga 30%.

METODE

Program pelatihan ini terdiri dari beberapa tahap yang dirancang untuk memaksimalkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam pengelolaan bahan baku di industri perhotelan. Tahap pertama adalah seleksi peserta yang berasal dari program Magang dan Studi Independen Bersertifikat, Kampus Merdeka. Setelah seleksi, pelatihan dimulai dengan memperkenalkan model ceramah yang disesuaikan dengan kebutuhan peserta, seperti pemahaman bahan makanan, teknik pemotongan dan persiapan bahan, kreativitas, dan standar kebersihan khusus yang diterapkan di Grand Mercure Jakarta Kemayoran.

Praktik langsung menjadi inti dari pelatihan ini. Peserta akan terlibat dalam praktik terbimbing selama sekitar satu minggu, di mana peserta akan dibimbing oleh sejumlah mentor berpengalaman di bidangnya, mulai dari *Executive Chef*, *Executive Sous Chef*, dan *Sous Chef* untuk bagian *ala Carte*, sedangkan *Chef De Cuisine* dan *Chef De Party* untuk bagian menu makanan *Western*, *Chinese*, dan Indonesia. Evaluasi terus-menerus dilakukan selama pelatihan untuk memantau kemajuan peserta dan mencapai tingkat keterampilan yang diharapkan.

Salah satu fokus utama dari program ini adalah penerapan metode yang efektif untuk mengurangi *food waste* hingga 30%. Metode ini meliputi penggunaan teknologi yang tepat untuk mengontrol inventaris bahan baku, penggunaan praktik-praktik yang mengurangi limbah selama proses persiapan dan memasak, serta penekanan pada sikap dan budaya yang menghargai keberlanjutan dan efisiensi dalam penggunaan bahan. Melalui pendekatan ini, diharapkan peserta dapat menginternalisasi praktik-praktik berkelanjutan ini dan menerapkannya di dapur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan (*Mise en Place*).

Dalam pengolahan makanan, persiapan, atau "Mise en Place", mengacu pada pekerjaan yang perlu dilakukan sebelumnya. Karena akan berdampak pada keberhasilan dan kemampuan hasil pengolahan akhir, maka persiapan ini menjadi sangat penting. Persiapan ini biasanya meliputi menyiapkan alat, mengukur, menyiapkan perbekalan, membersihkan, menyangi, dan memotong. Ungkapan "mise en place" (dari bahasa Perancis) mengacu pada pengaturan segala sesuatu yang diperlukan sebelum memulai suatu tugas. Agar pekerjaan dapat diselesaikan secara efektif, inilah tahap awal yang berusaha menunjang kegiatan-kegiatan besar secara terorganisir, rapi, lancar, tepat waktu, efisien, dan menyenangkan.

1. Peralatan.

Dalam persiapan, terdapat peralatan dapur kecil dan berbagai peralatan listrik yang digunakan sebagai alat persiapan dalam pengolahan makanan. Daging, ikan, dan tulang dicincang menggunakan alat listrik seperti bowl chopper. Pisau pada mesin pengiris daging (meat slicer) dapat dimodifikasi untuk memotong daging menjadi irisan dengan ketebalan berbeda. Sementara peeler digunakan untuk mengupas buah dan sayuran, adapula pengupas kentang otomatis yang juga dapat membersihkan kentang yang sudah dikupas.

Selain itu, chopping knife berfungsi baik untuk mengiris daging, sayuran, dan bumbu, sedangkan palette knife digunakan untuk mengangkat, mencampur, dan membersihkan kombinasi makanan. Bread knife digunakan untuk mengiris roti, sandwich, dan memasak daging.

Alat memasak berukuran kecil tersedia dalam berbagai bahan, termasuk aluminium, kain, cooper, earthenware, dan plastik. Alat-alat ini digunakan dalam berbagai tugas, termasuk menyiapkan makanan, menyaring, dan mengukur bahan. Beberapa di antaranya termasuk chopping board, spatula, rolling pin, dan peralatan dari plastik atau melamin yang memiliki fungsi yang sama dengan versi dari bahan lainnya.

2. Pengukuran.

Pengukuran adalah langkah penting dalam pengolahan makanan karena berperan dalam menjaga konsistensi dan mengontrol biaya. Bahan pangan dibagi menjadi empat kelompok besar, yakni bahan makanan hewan, nabati, aditif makanan, dan bumbu atau rempah.

Teknik penanganan bahan makanan mencakup kebersihan saat penyimpanan dan pengolahan. Selain itu, pencucian bahan makanan harus dilakukan dengan baik, khususnya

sayuran hijau yang harus dicuci beberapa kali. Penyiangan juga penting untuk meminimalkan pemborosan, contohnya menghitung berat bersih kentang setelah disiangi.

3. Pengupasan dan pemotongan.

Pengupasan dan pemotongan sayuran harus dilakukan tipis dan seragam, sementara pada mesin potong sebaiknya mendapatkan potongan sekecil mungkin. Selain itu, sayuran yang mudah berubah warna dapat dihindari dengan pemberian asam atau larutan antioksidan, namun perlu diingat bahwa perlakuan ini dapat mengurangi kandungan vitamin dan mineral.

Bahan Makanan.

1. Bahan makanan nabati.

a. Proses pengolahan bahan makanan nabati.

Bahan makanan nabati adalah salah satu komponen penting dalam pengolahan makanan yang berasal dari tumbuhan. Daging hewani kaya akan protein, lemak, vitamin, mineral, garam, dan karbohidrat, memberikan berbagai nutrisi penting bagi tubuh. Kelompok utama dalam bahan makanan nabati adalah sayuran (vegetables), yang mencakup semua jenis tanaman yang dapat diolah menjadi makanan. Sebagian besar sayuran dapat dikonsumsi dalam keadaan mentah, seperti dalam salad atau sebagai camilan, sementara sebagian lagi memerlukan proses memasak sebelum dikonsumsi.

Sifat karakteristik sayuran sangat beragam tergantung pada jenisnya. Ada yang memiliki tekstur renyah dan segar seperti mentimun dan selada, sementara yang lain memiliki tekstur yang lebih padat dan kenyal seperti wortel atau brokoli. Selain itu, warna dan rasa juga menjadi ciri khas yang membedakan antara satu jenis sayuran dengan yang lainnya. Misalnya, wortel yang khas dengan warna oranye dan rasa manis, atau bayam dengan warna hijau pekat dan rasa sedikit pahit.

Menyiapkan atau menyiangi sayuran sebelum digunakan merupakan langkah penting dalam proses memasak. Langkah awal biasanya mencakup membersihkan sayuran dari kotoran dan debu dengan mencucinya secara hati-hati. Kemudian, beberapa sayuran memerlukan pengupasan kulit seperti wortel atau kentang, sementara yang lain hanya perlu dicuci dan dipotong-potong seperti tomat atau timun. Pemotongan sayuran harus dilakukan dengan teknik yang tepat untuk memastikan hasil akhir yang baik. Misalnya, memotong sayuran dengan ukuran yang seragam agar matangnya merata saat dimasak atau memilih potongan yang sesuai dengan resep yang akan dibuat.

b. Cara mencapai pengurangan food waste pada sayuran.

Untuk mengurangi pemborosan makanan pada sayuran, perlu dilakukan beberapa langkah strategis. Pertama, perencanaan yang matang dalam membeli sayuran sangat penting. Diperlukan estimasi yang akurat tentang jumlah sayuran yang diperlukan untuk periode tertentu, mengingat sayuran cenderung cepat membusuk jika tidak segera dikonsumsi. Pembelian dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan dapat mengurangi limbah makanan yang dihasilkan.

Selain itu, ukuran porsi yang tepat juga harus diperhatikan. Porsi yang berlebihan cenderung memicu pemborosan makanan, termasuk sayuran. Dalam penyajian makanan, perlu dipertimbangkan untuk memberikan porsi yang sesuai dengan kebutuhan konsumen atau tamu yang disajikan, sehingga tidak ada sisa sayuran yang tidak terpakai.

Kesalahan di dapur juga dapat menjadi penyebab pemborosan sayuran. Jika sayuran tidak disimpan dengan benar setelah dibeli, dapat menyebabkan cepatnya proses pembusukan. Oleh karena itu, untuk setiap sayuran yang disimpan harus

disesuaikan tempat penyimpanannya, mempertimbangkan faktor suhu, kelembaban, dan kebersihan.

Melakukan pengendalian inventaris yang memadai dapat mengurangi pemborosan sayuran. Dengan memiliki sistem pengelolaan inventaris yang baik, seperti pencatatan keluar masuknya sayuran secara teratur dan penggunaan metode rotasi stok, dapat membantu menghindari pemborosan karena sayuran yang kadaluarsa atau rusak.

2. Bahan makanan hewani.

a. Proses pengolahan bahan makanan hewani.

Bahan makanan hewani memiliki karakteristik yang memerlukan penanganan khusus mulai dari pembelian hingga pengolahan. Bahan makanan ini termasuk dalam kategori yang cepat rusak dan mengandung protein tinggi yang penting bagi kesehatan manusia, namun juga disukai oleh bakteri. Dalam kelompok ini, terdapat empat jenis bahan makanan utama, yaitu unggas, ikan, daging, dan telur.

Unggas seperti ayam, kalkun, bebek, dan burung-burung tertentu termasuk dalam kelompok ini. Ikan mencakup berbagai spesies dengan jumlah yang sangat besar, termasuk jenis kerang, udang, kepiting, cumi-cumi, dan rumput laut. Sementara daging asap meliputi daging dari anak sapi, sapi, domba, dan babi, yang menjadi sumber protein penting bagi sebagian besar orang.

Kualitas dari bahan makanan hewani ini sangat dipengaruhi oleh faktor sebelum dan sesudah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan mencakup genetik, jenis kelamin, umur, pakan, dan faktor tambahan seperti hormon dan antibiotik. Sedangkan faktor setelah pemotongan meliputi metode pelayuan, pH karkas dan daging hewani, metode pemasakan, dan penyimpanan.

Ciri-ciri dari daging hewani yang baik antara lain memiliki warna segar tanpa kehitaman atau warna yang pucat, tekstur yang kenyal, tidak lekat di tangan, dan tidak berlendir. Daging hewani yang sudah tidak baik biasanya memiliki warna ungu atau hitam, serta memiliki aroma yang busuk atau asam. Oleh karena itu, penanganan yang hati-hati dan pemilihan bahan makanan yang baik sangat penting untuk menghasilkan masakan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.

b. Cara mencapai pengurangan food waste pada daging hewani.

Pemborosan makanan dari sumber daging hewani dapat dihindari dengan beberapa langkah yang efektif. Pertama, perencanaan yang matang dalam pembelian daging hewani akan membantu mengurangi limbah makanan. Belilah daging hewani hanya sesuai dengan kebutuhan aktual dan menggunakan daging beku yang dapat disimpan lebih lama. Selain itu, mempertimbangkan ukuran porsi yang lebih realistis saat memasak juga akan membantu mengurangi produksi berlebihan. Mengukur dan memperkirakan jumlah daging yang dibutuhkan untuk setiap hidangan dapat menghindarkan pemborosan.

Selanjutnya, penting untuk mempraktikkan pengendalian inventaris yang efisien di dapur. Pastikan daging yang disimpan dalam lemari es diberi label dengan tanggal pembelian dan gunakan metode rotasi FIFO (First In, First Out) untuk memastikan daging yang lebih lama disimpan digunakan lebih dulu. Hal ini dapat mencegah daging menjadi basi karena terlalu lama disimpan.

Kemudian, kesalahan di dapur seperti pengolahan yang tidak tepat atau penyimpanan yang buruk dapat menyebabkan pemborosan makanan. Memastikan staff dan peserta magang di dapur terlatih dengan baik dalam menangani daging hewani, termasuk teknik penyimpanan yang benar dan pemahaman tentang masa kedaluwarsa. Menerapkan praktik kebersihan yang baik juga penting untuk mencegah kontaminasi dan kerusakan daging.

Selain itu, penggunaan kembali sisa-sisa daging untuk membuat hidangan baru atau makanan lainnya juga dilakukan dan dapat membantu mengurangi limbah makanan. Contoh sisa potongan daging dapat digunakan untuk membuat sup dan kari. Dengan mengadopsi pendekatan yang holistik dalam manajemen daging hewani, pemborosan makanan dapat dikurangi secara signifikan.

KESIMPULAN

Kegiatan magang di Grand Mercure Jakarta Kemayoran yang berfokus pada pengolahan bahan makanan untuk mencapai pengurangan food waste hingga 30 %, telah tercapai berdasarkan hasil evaluasi dari *Executive Chef*, *Executive Sous Chef*, dan *Sous Chef* untuk bagian *ala Carte*, sedangkan *Chef De Cuisine* dan *Chef De Party* untuk bagian menu makanan *Western*, *Chinese*, dan *Indonesia*. Selain itu, kegiatan ini dirasakan sangat bermanfaat bagi para peserta magang karena membangun kesadaran akan ukuran porsi yang realistis, mengedukasi tentang penggunaan kembali sisa-sisa makanan, dan pengelolaan inventaris yang efisien juga merupakan langkah-langkah penting dalam mengurangi pemborosan makanan. Hal ini tidak hanya membantu mengurangi limbah makanan tetapi juga berkontribusi pada efisiensi penggunaan sumber daya dan keberlanjutan lingkungan.

Dengan menerapkan praktik-praktik ini, diharapkan dapat tercipta pola konsumsi yang lebih berkelanjutan dan ramah lingkungan serta mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan akibat pemborosan makanan. Dalam konteks pengelolaan bahan makanan, langkah-langkah ini juga dapat membantu menghemat biaya, meningkatkan efisiensi operasional, dan meningkatkan kualitas produk makanan yang dihasilkan.

REFERENSI

- Abdulredha, M., Al Khaddar, R., Jordan, D., Kot, P., Abdulridha, A. and Hashim, K. (2018),. Estimating solid waste generation by hospitality industry during major festivals: a quantification model based on multiple regression. *Waste Management*, 77, 388-400.
- Berbel-Pineda, J.M., Palacios-Florenciao, B., Ramírez-Hurtado, J.M. and Santos-Roldanc, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100171.
- Cuglin, A.M., Petljak, K. and Naletina, D. (2017). Exploratory research of food waste generation and food waste prevention in the hospitality industry – the case of Zagreb restaurants. *Business Logistics in Modern Management*, 17, 537-554.
- Filimonau, V. and De Coteau, D. (2018), Food waste management in hospitality operations: a critical review. *Tourism Management*, 71, 234-245.
- Gultom, J., Ariani, N., & Sri Aryanti, N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan DiKitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 3(1), 158-176.
- Hall, K.D. and Scott, K. (2018), Maintenance of lost weight and long-term management of obesity. *Medical Clinics of North America*, 102(1), 183-197
- Tangian, D. (2019). *Modul Pengolahan Bahan Dasar Makanan*. Modul, 1-77.
- Bhajan, C., Neetoo, H., Hardowar, S., Boodia, N., Driver, M. F., Chooneea, M., ... & Ruggoo, A. (2022). Food waste generated by the Mauritian hotel industry. *Tourism Critiques: Practice and Theory*, 3(2), 120-137.
- Nur, M., & Fadili, D. A. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Kepuasan Pelanggan Travellers Hotel Jakarta. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 5(1), 38-50.
- Nurcahyo, R., Fitriyani, A., & Hudda, I. N. (2017). The Influence of Facility and Service Quality towards Customer Satisfaction on Customer Loyalty in Borobudur Hotel in Jakarta. *Binus Business Review*, 8(1), 23-29

- Silvennoinen, K., Katajajuuri, J.-M., Hartikainen, H., Heikkilä, L. and Reinikainen, A. (2014). Food waste volume and composition in Finnish households. *British Food Journal*, 116(6), 1058-1068.
- Susepti, A., Hamid, D., & Kusumawati, A. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Tamu Hotel (Studi tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 50(5).
- Smaradhana, N. S., & Lutfie, H. (2017). Pengaruh Kualitas Layanan Dan Fasilitas Fisik Terhadap Kepuasan Pelanggan Di The 1o1 Hotel Bandung Dago. *E-Proceeding Of Applied Science*, 3(2), 473.
- Santeramo, F. and Lamonaca, E. (2021). Food loss – food waste – food security: a new research agenda. *Sustainability*, 13(9), 1-7.
- Sundin, N., Rosell, M., Eriksson, M., Jensen, C. and Bianchi, M. (2021). The climate impact of excess food intake – an avoidable environmental burden. *Resources, Conservation and Recycling*, 174, 105777.
- Pirani, S. and Arafat, H. (2016b). Interplay of food security, agriculture and tourism within GCC countries. *Global Food Security*, 9, 1-9.
- Sultan, R. (2021). Economic impacts of climate change on agriculture: insights from the small island economy of Mauritius. in Moncada, S., Briguglio, L., Bambrick, H., Kelman, I., Iorns, C. and Nurse, L. (Eds). *Small Island Developing States, the World of Small States*, Springer, Cham, 9. doi: 10.1007/978-3-030-82774-8_7.
- Voca, N. (2014). *Sprjecavanje nastanka otpada od hrane prilikom obavljanja turističko-ugostiteljske djelatnosti*. Agencija za okolis, Zagreb.
- WRAP (2012), *Household food and drink waste in the United Kingdom 2012 final report*. available at <https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-12/Household-Food-and-Drink-Waste-in-the-UnitedKingdom-2012.pdf> (accessed 11 June 2024).