

SKRIPSI

**ANALISIS KREATIVITAS KARYAWAN HOTEL DALAM MELAKUKAN
PENGOLAHAN MENU UNTUK MENGURANGI SAMPAH MAKANAN
(*FOOD WASTE*) DI H-BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA**



OLEH

ANNISA MEILIANA SARI

318101271

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI

**ANALISIS KREATIVITAS KARYAWAN HOTEL DALAM MELAKUKAN
PENGOLAHAN MENU UNTUK MENGURANGI SAMPAH MAKANAN
(*FOOD WASTE*) DI H-BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA**



Diajukan untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Terapan
Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

OLEH

ANNISA MEILIANA SARI

318101271

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS KREATIVITAS KARYAWAN HOTEL DALAM MELAKUKAN
PENGOLAHAN MENU UNTUK MENGURANGI SAMPAH MAKANAN
(*FOOD WASTE*) DI H-BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA



OLEH

ANNISA MELIANA SARI

318101271

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M

NIDN : 0523026601

Pembimbing II

Fian Damasino, SIP., M.Sc

NIDN : 0525098901

Mengetahui

Ketua Prodi Perhotelan

Hermawan Praservanto S.ST, M.M

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS KREATIVITAS KARYAWAN HOTEL DALAM MELAKUKAN
PENGOLAHAN MENU UNTUK MENGURANGI SAMPAH MAKANAN
(*FOOD WASTE*) DI H-BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Oleh

ANNISA MEILLANA SARI

NIM 318101271

Telah dipertahankan di depan tim penguji dan dinyatakan : **LULUS**

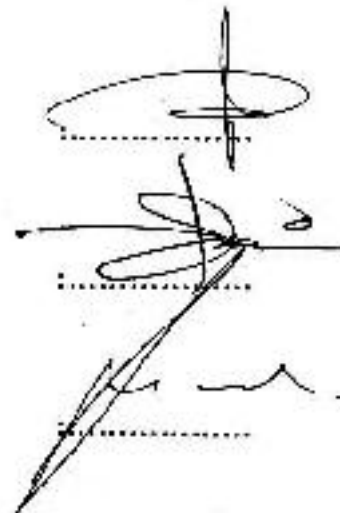
Pada tanggal: **27 Agustus 2022**

TIM PENGUJI

Penguji Utama : **Hamdan Awwari, S.Pd, M.Pd, B.I**

Penguji I : **Drs. Budi Hermawan, MLM**

Penguji II : **Fian Damasdino, SIP., M.Sc**



Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Annisa Meiliana Sari

NTM : 318101271

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Judul : Analisis Kreativitas Karyawan Hotel Dalam Melakukan Pengolahan Menu Untuk Mengurangi Sampah Makanan (*Food Waste*) di H-Boutique Hotel Yogyakarta

Dengan ini saya menyatakan bahwa di dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah digunakan untuk memperoleh gelar kesaranaan di suatu Perguruan Tinggi serta tidak terdapat karya ataupun pendapat yang ditulis dan diterbitkan oleh penulis lain terkecuali yang tertera di dalam naskah penulisan ini dan disebutkan di dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 9 Agustus 2022

Yang menandatangani



Annisa Meiliana Sari

NIM. 318101271

HALAMAN MOTTO

*“Education is the most powerful weapon which you can use to
change the world” – Nelson Mandela*

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segenap rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan dan kemudahan di dalam menyelesaikan skripsi ini maka penulis mempersembahkan hasil karya tulis ini kepada :

1. Orang tua tercinta, Bapak Andi Yandri dan Ibunda Ely Susanti yang senantiasa memberikan dukungan baik secara moril dan materil, semangat, motivasi dan doa yang tulus setiap harinya yang menghantarkan penulis pada titik ini serta menjadi tempat curahan hati penulis selama proses penulisan skripsi hingga selesai.
2. Adik-adik tersayang, Dwi Putri Andisa, Sasmitha, Muhammad Andi Naufal, Zahara yang senantiasa memberikan dukungan dan motivasi serta menjadi salah satu semangat terbesar bagi penulis untuk segera menyelesaikan skripsi hingga meraih gelar sarjana.
3. Calon suamiku tercinta, Briptu Khusairi Ulya Rama S.Sos yang senantiasa menemani dan mendengarkan keluh kesah penulis, memberikan dukungan yang begitu besar dan positif serta membantu menenangkan dan memberikan kenyamanan disaat penulis menghadapi situasi yang diluar kendali selama penulisan skripsi.
4. Teman-teman tersayang, Nurul Mela Anisa, Biyan Aprilia, Ririn Afriani, Intan Afza, Yohanna Nirmala, Daniel Anatoli dan Theofanus yang senantiasa menemani dan mendukung dari awal masa perkuliahan pada 2018 lalu hingga sekarang penulis berhasil menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Semua pihak yang berkontribusi di dalam penulisan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kelancaran di dalam menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “Analisis Kreativitas Karyawan Hotel Dalam Mengolah Menu Untuk Mengurangi Sampah Makanan (*Food Waste*) di H-Boutique Hotel Yogyakarta.”

Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) pada program studi D4 Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Hal yang menjadi fokus masalah di dalam skripsi ini adalah bagaimana manajemen dapat melakukan upaya pengolahan menu untuk mengurangi angka produksi sampah makanan di H-Boutique Hotel Yogyakarta. Dari penelitian yang dilakukan oleh penulis diketahui bahwa terdapat upaya-upaya yang dapat diimplementasikan oleh hotel untuk mengatasi persoalan ini.

Penulisan ini tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan dukungan secara penuh sehingga skripsi ini mampu diselesaikan dengan maksimal. Penulis mengucapkan rasa terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada :

1. Drs. Bapak Budi Hermawan, MM selaku dosen pembimbing I yang senantiasa memberikan bimbingan dan arahan di dalam penulisan skripsi ini dengan penuh kebijaksanaan dan rasa sabar.
2. Bapak Fian Damasdino, SIP,.M.Sc selaku dosen pembimbing II yang senantiasa memberikan bimbingan dan arahan di dalam penulisan skripsi ini dengan penuh kebijaksanaan dan rasa sabar.

3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST,MM selaku Ketua Jurusan Perhotelan yang telah membantu melengkap segala dokumen yang dibutuhkan saat mengajukan sidang skripsi.
4. Bapak Hamdan Anwari, S.Pd, M.Pd. B.I selaku dosen penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi saya secara keseluruhan.
5. Ibu Riptian Ekapoorma selaku HRD H-Boutique Hotel Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada saya untuk melakukan penelitian di hotel tersebut.
6. Bapak Pepi selaku *F&B Captain* di H-Boutique Hotel Yogyakarta yang telah membantu saya dalam mendapatkan informasi terkait dengan penelitian yang saya lakukan.
7. Bapak Kurniawan Dwi selaku *Sous Chef* di H-Boutique Hotel Yogyakarta yang telah membantu saya dalam mendapatkan informasi terkait dengan penelitian yang saya lakukan.
8. Bapak Supriyadi selaku *Cook* di H-Boutique Hotel Yogyakarta yang telah membantu saya dalam mendapatkan informasi terkait dengan penelitian yang saya lakukan.
9. Seluruh pihak yang membantu di dalam kelancaran penulisan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis berharap semoga bantuan yang Bapak, Ibu, serta saudara/i berikan dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.

Akhir kata penulis berharap agar penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa peneliti berharap kritik dan saran yang membangun guna untuk membangun penelitian selanjutnya. Kritik dan saran dapat disampaikan melalui email penulis annisameis2305@gmail.com.

Yogyakarta, 27 Agustus 2022

Annisa Meiliana Sari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Pustaka	5
1. Departemen <i>Food and Beverage</i>	5
2. Pengertian Kreativitas Karyawan.....	11
3. Menu.....	13
4. Pengertian Sampah Makanan.....	25
5. Standar Kualitas Sisa Makanan Layak Konsumsi.. ..	27
B. Penelitian Terdahulu.....	29
C. Kerangka Pemikiran	32
BAB III METODE PENELITIAN	34
A. Metodologi Penelitian	34
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	35
C. Teknik Cuplikan.....	35

D. Sumber Data.....	35
E. Metode Pengumpulan Data.....	36
F. Keabsahan Data.....	39
G. Metode Analisis Data	40
H. Alur Penelitian	42
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	45
A. Profil H-Boutique Hotel Yogyakarta	45
1. Kajian Umum H-Boutique Hotel Yogyakarta	45
2. Fasilitas H-Boutique Hotel Yogyakarta	45
B. Pembahasan.....	54
1. Pengolahan Sisa Makanan	55
2. Pengolahan Sisa Bahan Baku.....	75
3. Hygine dan Sanitasi Makanan	87
BAB V PENUTUP	89
A. Kesimpulan	89
B. Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN.....	94

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Kapasitas <i>meeting room</i> H-Boutique Hotel Yogyakarta.....	i
Tabel 4.2 Spesifikasi dan Kualitas Makanan Sisa.....	ii
Tabel 4.3 Standar Resep Kwetiau Goreng Seafood	iii
Tabel 4.4 Kreasi <i>Chef</i> Terhadap Makanan Sisa	iv
Tabel 4.5 Spesifikasi dan Kualitas Bahan Sisa	v
Tabel 4.6 Kreasi <i>Chef</i> Terhadap Bahan Sisa.....	vi

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Hot Kitchen Section</i>	
Gambar 2.2 <i>Cold Kitchen Section</i>	
Gambar 2.3 <i>Pastry & Bakery Section</i>	
Gambar 2.4 <i>Steward Section</i>	
Gambar 2.5 <i>Bar Section</i>	
Gambar 4.1 <i>Superior Room</i>	
Gambar 4.2 <i>Deluxe Room</i>	
Gambar 4.3 <i>Executive Room</i>	
Gambar 4.4 <i>Executive Balcony Room</i>	
Gambar 4.5 <i>Junior Suite Room</i>	
Gambar 4.6 <i>Round Table Meeting Room</i>	
Gambar 4.7 <i>Classroom</i>	
Gambar 4.8 <i>Amboja Krama Restaurant</i>	
Gambar 4.9 <i>Kopi Jepit</i>	
Gambar 4.10 <i>Sisa Tahu Goreng</i>	
Gambar 4.11 <i>Sisa Ayam Goreng</i>	
Gambar 4.12 <i>Tempat Penyimpanan Sisa Makanan</i>	
Gambar 4.13 <i>Pengolahan Sisa Chicken Boneless</i>	
Gambar 4.14 <i>Hidangan Lunch Angsio Thofu</i>	
Gambar 4.15 <i>Hidangan Lunch Soto Betawi</i>	
Gambar 4.16 <i>Isi Tomat Sisa Trimming</i>	

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 2 Pedoman Wawancara *F&B Captain*
- Lampiran 3 Pedoman Wawancara *Sous Chef*
- Lampiran 4 Pedoman Wawancara *Cook*
- Lampiran 5 Transkrip Wawancara *F&B Captain*
- Lampiran 6 Transkrip Wawancara *Sous Chef*
- Lampiran 7 Transkrip Wawancara *Cook*
- Lampiran 8 Dokumentasi Wawancara
- Lampiran 9 Dokumentasi Standar Resep
- Lampiran 10 Dokumentasi Bahan Sisa dan Makanan Sisa
- Lampiran 11 Dokumentasi Hasil Olahan *Chef*
- Lampiran 12 Dokumentasi Proses Pengolahan Menu
- Lampiran 13 Dokumentasi Tempat Penyimpanan
- Lampiran 14 Lembar Bimbingan Penelitian

ABSTRAK

Sampah makanan saat ini dianggap sebagai salah satu isu global dikarenakan memiliki dampak yang besar terhadap perubahan iklim hingga terjadinya penipisan ozon. *Food Agriculture Organization* mencatat bahwa setiap tahunnya terdapat sekitar sepertiga dari total makanan yang diproduksi untuk konsumen hilang atau terbuang dan berdasarkan data yang diperoleh dari *Food Waste Reduction Alliance*, hotel merupakan salah satu sektor penyumbang sampah makanan dengan presentasi hingga 11% diantara banyak sektor lainnya. Berdasarkan hal tersebut maka perlu adanya perhatian khusus dari para pengusaha yang berada di industri kuliner salah satunya yaitu perhotelan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui upaya manajemen H-Boutique Hotel Yogyakarta di dalam melakukan pemanfaatan bahan sisa dan makanan sisa guna menghindari tingginya angka sampah makanan di hotel. Penelitian ini dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif dan data yang diambil menggunakan teknik triangulasi sumber data melalui wawancara, dokumentasi serta observasi. Analisis yang dilakukan di dalam penelitian ini adalah dengan mengidentifikasi indikator-indikator terkait kelayakan sisa makanan agar dapat dikonsumsi oleh tamu seperti spesifikasi bahan, kualitas serta hygiene dan sanitasi makanan lalu hasil kreasi *chef* berupa olahan dari bahan baku sisa serta makanan sisa. Berdasarkan analisis terhadap indikator-indikator tersebut diketahui bahwa terdapat standar yang ditetapkan manajemen sehingga makanan yang diolah dari makanan sisa layak untuk dikonsumsi oleh tamu dan memiliki nilai jual yang tinggi. Dari penelitian yang dilakukan diketahui bahwa karyawan serta manajemen H-Boutique Hotel Yogyakarta telah berupaya seoptimal mungkin untuk mengurangi sampah makanan di dalam produksinya.

Kata kunci : Kreativitas, Pengolahan, Sampah Makanan

ABSTRACT

Food waste is currently considered as one of the global issues because it has a major impact on climate change to the occurrence of ozone depletion. The Food Agriculture Organization notes that annually about a third of the total food produced for consumers is lost or wasted and based on data obtained from the Food Waste Reduction Alliance, hotels are one of the sectors that contribute to food waste with a presentation of up to 11% among many other sectors. Based on this, it is necessary to have special attention from entrepreneurs in the culinary industry, one of which is hospitality industry. This research aims to determine the efforts of the management of H-Boutique Hotel Yogyakarta in utilizing leftovers and leftover food in order to avoid the high number of food waste in the hotel. This research was conducted using a qualitative descriptive method and the data were collected using a source triangulation technique through interviews, documentation and observation. The analysis carried out in this study is to identify indicators related to the feasibility of food waste so that it can be consumed by guests such as material specifications, quality and food hygiene and sanitation then the chef's creations are processed from leftover ingredients and leftover food. Based on the analysis of these indicators, it is known that there are standards set by management so that food processed from leftovers is suitable for consumption by guests and has a high selling value. From the research conducted, it is known that the employees and management of H-Boutique Hotel Yogyakarta have tried their best to reduce food waste in their production.

Keywords: Creativity, Processing, Food Waste

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang masalah

Pembuangan sisa makanan (*food waste*) saat ini merupakan masalah yang dihadapi oleh seluruh dunia. Diketahui bahwa setelah terjadinya proses metagenosis yang dilakukan oleh mikroorganisme atau yang dikenal dengan proses pembusukan, sampah yang menumpuk di TPA dapat melepaskan gas metana ke lingkungan. Metana merupakan gas rumah kaca utama di atmosfer bumi yang emisinya dapat memberikan efek jauh lebih berbahaya daripada emisi karbondioksida dalam jumlah yang sama dalam periode 100 tahun hingga diketahui dapat menyebabkan perubahan iklim akibat dari penipisan ozon. Dengan demikian, *food waste* harus mampu dikelola secara efektif sehingga dapat meminimalisir pemanasan global.

Menurut data statistik dunia yang dirilis oleh *Food Agriculture Organization* (FAO) mencatat bahwa setiap tahunnya terdapat sekitar sepertiga dari total makanan yang diproduksi untuk konsumen hilang atau terbuang (Xue et.al, 2017) dan berdasarkan data *The Economist Intelligence Unit* (EIU) pada tahun 2016 lalu, Indonesia menempati posisi kedua setelah Saudi Arabia sebagai negara pembuang sampah makanan terbanyak di dunia dengan angka mencapai 300 kg per kapita setiap tahunnya atau sekitar 1,3 miliar ton setiap tahunnya di seluruh dunia (Hidayat, Ardhany, & Nurhadi, 2020:172). Berdasarkan data yang diperoleh dari *Food Waste Reduction Alliance*, hotel merupakan salah satu

sektor penyumbang sampah makanan dengan presentasi hingga 11% di antara banyak sektor lainnya (Siaputra, Christianti, Amanda, 2019:1).

Menurut FAO (2015) terdapat dua macam klasifikasi *food waste* yaitu berdasarkan waktu dan tingkat kemungkinan. Berdasarkan waktu sendiri terbagi menjadi tiga tahapan yaitu *pre-consumer waste*, *post-consumer*, dan *packaging waste and operation supplies*. Sementara berdasarkan tingkat kemungkinannya terbagi dalam tiga kelompok yaitu *probably avoidable waste* dan *unavoidable food waste*.

Tahapan waktu *pre-consumer* yaitu tahapan pada saat terjadinya produksi, pada tahapan ini bahan makanan dibuang sebelum diolah menjadi menu untuk dikonsumsi dikarenakan kualitasnya yang dianggap tidak sesuai dengan standar kualitas. Pada tahapan *post-consumer* klasifikasi sampah berupa sisa makanan dari konsumen setelah mengonsumsi makanan, pada tahapan ini sisa makanan dapat berupa makanan sisa hasil produksi yang disediakan dan makanan sisa dari piring consumer yang tidak habis dimakan. Tahapan selanjutnya adalah *packaging waste and operation supplies* yaitu klasifikasi sampah sisa kemasan makanan yang digunakan selama proses memproduksi makanan.

Probably avoidable waste yaitu makanan yang dibuang atau tidak dibutuhkan di dalam proses pembuatannya seperti pinggiran roti. Kemungkinan kedua yaitu *avoidable waste* yang berarti sampah makanan yang muncul karena adanya kelalaian dalam proses produksi sehingga tidak dapat dikonsumsi. Kemungkinan yang terakhir adalah *unavoidable food waste* yaitu sampah makanan yang tidak dapat dikonsumsi dalam keadaan normal seperti tulang.

FAO menjelaskan bahwa fenomena *food waste* ini juga disebabkan oleh manajemen yang buruk dan adanya kelalaian di dalam proses pengolahan (FAO, 2013). Dalam hal menghadapi situasi ini manajemen hotel seharusnya mampu untuk mendorong dan memotivasi setiap karyawan di departemen *food and beverage department* untuk mengembangkan kreativitasnya dalam melakukan pengolahan menu dengan memanfaatkan sisa makanan yang ada tanpa mengurangi kualitas dari makanan yang dijual. Hal ini dapat dilakukan melalui upaya pada tahapan waktu seperti *post-consumer, probably avoidable waste* dan *unprobably avoidable waste*.

Pada tahapan waktu *post-consumer* salah satu contohnya yaitu melalui pemanfaatan sisa makanan yang disajikan berlimpah (*left-over*) saat *breakfast* yang disiapkan dalam bentuk *buffet* yang mana biasanya banyak sisa makanan yang dibuang dikarenakan pihak hotel menyiapkan lebih dari jumlah tamu yang ada untuk menjaga ketersediaan makanan. Selanjutnya salah satu contoh yang dapat dilakukan karyawan pada tahapan *probably avoidable waste* adalah mengolah pinggiran roti yang dibuang dalam pembuatan *triple decker* melalui proses yang berbeda seperti *bread butter pudding*. Upaya terakhir untuk meminimalisir terjadinya peningkatan sampah sisa makanan dari industri perhotelan pada tahap *unprobably avoidable waste* yaitu dengan mengolah sisa kepala udang menjadi menu baru seperti *prawn bisque*.

Berdasarkan penjelasan di atas diketahui bahwa kreativitas karyawan *Food and Beverage Department* dalam melakukan perancangan menu yang berkaitan satu sama lain dapat mengurangi angka sisa makanan yang kemudian menjadi limbah bagi hotel. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk melakukan

penelitian dengan judul “**Analisis Kreativitas Karyawan Hotel dalam Melakukan Pengolahan Menu untuk Mengurangi Sampah Makanan (*Food Waste*) di H-Boutique Hotel Yogyakarta**”.

B. Fokus Masalah

Fokus masalah yang akan diteliti adalah mengenai bagaimana cara manajemen dalam melakukan pengolahan menu sehingga dapat mengurangi sampah makanan di hotel melalui kreativitas karyawan tersebut.

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara manajemen dalam melakukan pengolahan menu sehingga dapat mengurangi sampah makanan berdasarkan waktu dan tingkat kemungkinan munculnya sampah tersebut melalui kreativitas karyawan.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penulisan skripsi ini adalah :

1. Secara teoritis penelitian ini dapat menjadi bahan acuan penelitian bagi peneliti berikutnya, khususnya mengenai ilmu dalam pengolahan menu dan sampah makanan di hotel.
2. Secara praktis penelitian ini dapat menjadi masukan serta bahan kajian atau dasar pedoman dalam meningkatkan sistem manajemen sebagai bahan penunjang untuk melakukan peningkatan kinerja dalam operasional hotel dalam hal pengolahan menu melalui pemanfaatan sampah makanan.