

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pada bab sebelumnya, penulis dapat menarik beberapa kesimpulan yang berkaitan dengan judul penelitian ini dari sudut pandang secara umum, pemanfaatan makanan sisa serta pemanfaatan bahan baku sisa oleh karyawan hotel di H-Boutique Hotel Yogyakarta.

1. Kesimpulan pemanfaatan bahan dan makanan sisa secara umum

H-Boutique Hotel Yogyakarta telah melakukan upaya secara optimal di dalam mengurangi sampah di hotel berupa pemanfaatan sisa bahan dan sisa makanan untuk diolah dan dikreasikan menjadi menu lain yang memiliki kesamaan. Upaya ini dilakukan secara maksimal dengan cara memanfaatkan kreativitas karyawan dan dilakukan berdasarkan mekanisme dan standar kriteria yang ditetapkan oleh hotel. Selain dari itu diketahui juga bahwa upaya ini mampu menekan *cost* sehingga H-Boutique Hotel Yogyakarta dapat memperoleh keuntungan yang lebih besar juga membantu menjaga kondisi lingkungan sekitar dari sampah makanan.

2. Kesimpulan upaya pemanfaatan makanan sisa

Sisa makanan dari *buffet* merupakan penghasil sampah terbanyak di *kitchen* H-Boutique Hotel Yogyakarta sehingga hotel melakukan upaya secara maksimal dengan memanfaatkan kreativitas *Chef* dan karyawan yang bertugas untuk mengolah sisa makanan tersebut untuk pembuatan hidangan lainnya. Namun pada proses pengolahan makanan sisa ini, karyawan harus

berusaha secara maksimal dalam mengolah menu dikarenakan pada proses *re-cooking* ini karyawan harus menghindari terjadinya perubahan tekstur dan rasa secara signifikan agar dapat menyuguhkan hidangan yang bernilai jual dan berkualitas kepada tamu.

3. Kesimpulan upaya pemanfaatan bahan sisa

Upaya yang dilakukan terhadap pemanfaatan bahan sisa tidak jauh berbeda dengan mekanisme yang dilakukan dalam mengolah sisa makanan. Dikarenakan bahan yang dalam bentuk mentah cenderung lebih mudah membusuk, karyawan H-Boutique Hotel Yogyakarta tetap akan berupaya memanfaatkannya walau dalam jumlah yang sedikit sekalipun dan bahan sisa tersebut juga dianggap untuk menggantikan penggunaan bahan baru.

Bahan yang tidak dapat langsung dimanfaatkan untuk pembuatan hidangan selanjutnya akan disimpan berdasarkan standar penyimpanan yang aman bagi makanan.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan oleh penulis di dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Perlu adanya peningkatan kreativitas dan kemampuan karyawan di dalam mengolah sisa makanan sehingga tekstur dan rasa makanan tersebut tidak rusak walau melalui tahap *re-cooking*.
2. Memperhatikan kondisi penyimpanan bahan mentah sehingga dapat tahan lama dan tidak menjadi sampah
3. Perlu adanya perhatian terhadap sampah makanan yang tidak berhasil diolah kembali dengan cara menjadikannya sebagai kompos ataupun bergabung

kedalam program *marketplace for MSME* yang memberikan kesempatan bagi hotel untuk menjual *overstock*-nya dalam periode waktu terdekat dengan harga yang lebih murah.

Dengan adanya saran ini diharapkan upaya yang diterapkan dapat lebih maksimal dan peneliti selanjutnya dapat mengembangkan upaya di dalam menghadapi permasalahan ini.

Daftar Pustaka

Buku :

- Abd. Rachman Arief. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Afrizal. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif: Sebuah Upaya Mendukung Penggunaan Penelitian Kualitatif Dalam Berbagai Disiplin Ilmu*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Ali, M. & Asrori, M. (2006). *Psikologi Remaja, Perkembangan Peserta Didik*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Adriansyah. (2015). *Kepemimpinan Visioner Kepala Daerah*. Jakarta: Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama.
- Ariani, A. (2017). *Ilmu Gizi Dilengkapi dengan Standar Penilaian Status Gizi Dan Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Basrowi dan Suwandi. (2008). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Elizabeth B.Hurlock. (1978). *Perkembangan Anak*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Elviana Rossa. (2016). *Kreasi Bisnis Kuliner dan Simulasinya*. Cetakan Pertama. Flash Books. Yogyakarta : Diva Press.
- Gulo, W. (2002). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT. Grasindo
- Hadi, Atmoko Prasetyo dan Heni Widyaningsih. (2018). *Manajemen dan Bisnis Perhotelan*. Yogyakarta: Explore.
- Heldin Manurung dan Trizno Tarmoezi. (2002). *Management Front Office Hotel*. Jakarta: Interaksara.
- Kinton R & Cesarani (1999). *The Theory of Catering*. Sydney : Hodder & Stoughton Educational.
- Kotler, Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kotler, Philip. (2002). *Manajemen Pemasaran : Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan Kontrol*. Jakarta: PT. Prehallindo.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar – Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta : Graha Ilmu.
- Munandar, Utami. (2002). *Kreativitas dan keberbakatan Strategi Mewujudkan Potensi Kreatif & Bakat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rachmawati, Yeni & Euis Kurniati. (2005). *Strategi Pengembangan Kreativitas Pada Anak Usia Taman Kanak-kanak*. Jakarta. Depdikbud
- Riduwan. (2012). *Metode & Teknik Menyusun Proposal Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Rosalin, G & Soetant0, T. (2006). *Analysis of the Consumers' Preferences In Determining A Suitable Menu: A Case Study of River Side Oriental Cuisine Restaurant*. jurnal Manajemen Perhotelan, Vol.2 No. 2.
- Rufaidah & Kodri. (2020). *Buku Referensi: Strategi Inovasi dan Kreativitas Berwirausaha Era Revolusi 4.0*. Bandung : Alfabeta.
- Solso, Robert et al. (2008). *Psikologi Kognitif Edisi Delapan*. Jakarta: Erlangga.
- Sucipto, C. (2013). *Keamanan Pangan : Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosen Publishing.
- Sugiyono. (2008). *Statistika untuk penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- . (2012). *Metode Penelitian*. Mataram: Yayasan Cerdas Press.

- Suyanto dan Asep Jihad. (2017). *Menjadi Guru Profesional*. Jakarta: Esensi.
- Widiartika, Intiyati A, Bakri B. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kemenkes RI.
- Wiwi Rusmini, et al. (2016). *Kompetensi Profesional: Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia dan Kontinental*. Direktorat Jenderal Guru Tenaga Kependidikan. Jakarta: Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata.

Jurnal :

- Agusandi, Agus Supriadi, Shanti Dwita Lestari. (2013). *Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi Terhadap Kualitas Nutrisi dan Penerimaan Sensoris Mi Basah*. Jurnal Fitech volume 2. Tersedia dalam <https://media.neliti.com/media/publications/61188-ID-none.pdf>
- Carmeli, A., Reiter, P.R., & Ziv, E. (2010). *Inclusive leadership and employee involvement in creative tasks in the workplace: The mediating role of psychological safety*. *Creativity Research Journal*. Tersedia <https://digitalcommons.unomaha.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1025&context=psychfacpub>
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MenKes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta. Tersedia <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/keputusan-menteri-kesehatan-nomor-1098-menkes-sk-vii-2003-tentang-persyaratan-hygiene-sanitasi-rumah-makan-dan-restoran.pdf>
- Elvira Mustikawati Putri Hermanto, Khoirun Nisak Alfiyatun Nengseh. (2020). *Pemanfaatan Limbah Udang (Kepala Udang dan Kulit Udang) Sebagai Bubuk Kaldu Pengganti MSG Di Desa Medalem Sidoarjo*. Jurnal Abadimas Adibuana Volume 3, No.2. Tersedia <https://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/abadimas/article/view/2165/1913>
- Hidayat, S.I., Ard hany, Y.H., & Nurhadi, E. (2020). *Kajian Food Waste untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Jurnal Agriekonomika. Tersedia <https://journal.trunojoyo.ac.id/agriekonomika/article/view/8787/5194>
- Ozdemir, B., & Caliskan, O. (2014). *A review of literature on restaurant menus: Specifying the managerial issues*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. Tersedia <https://cyberleninka.org/article/n/503225>
- Rezaei, M., & Liu, B. (2017). *Food Loss and Waste in the Food Supply Chain*. Nutfruit. July 2017: 26-27. Tersedia <https://www.fao.org/3/bt300e/bt300e.pdf>
- Sarlianto, Sidiq. (2018). *Kreasi Bahan Sisa Makanan di Hotel Fave Pekanbaru*. JOM Fisip Universitas Riau Vol.5:Edisi II. Tersedia <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/view/20648>
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). *Analisa Implementasi Food Waste Management di Restoran 'X' Surabaya*. Jurnal Manajemen Perhotelan. 5 (1):1-8. DOI: 10.9744/jmp.5.1.1-8.
- Simaremar, Lamtiar. (2019). *Upaya Pemanfaatan Sisa Bahan Baku Makanan Dalam Pengendalian Pengeluaran Di Western Kitchen Hotel Aryaduta Medan*. Tersedia

- <https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/22529/162204013.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM. 37/PW.304/MPPT-86. 2011:6. Tersedia
https://jdih.kemenparekraf.go.id/asset/data_puu/regulation_subject_1567753049_km94hk103mppt_87.pdf
- Supriadi. (2005). *Kreativitas Guru dan Siswa melalui Pembelajaran Etnomatematika Sunda. Seminar Pendidikan Dasar PGSD UPI Kampus Serang*. Jurnal Pengabdian Masyarakat PGSD. Tersedia
<https://ejournal.upi.edu/index.php/jpmserang>
- Wahyuni, Nanik, Ulfi Kartika, Eko Supriyatno. (2020). *Pelatihan Pemanfaatan Sampah Dapur Menjadi Aneka Menu Makanan Yang Layak Konsumsi, Lezat dan Sehat Bagi Anggota PKK RW 02 Kelurahan Dinoyo Kecamatan Lowokwaru Kota Malang* dalam *Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat Vol. IV No.1*. Tersedia
<http://peduli.wisnuwardhana.ac.id/index.php/peduli/index>
- Xue, L., Liu, G., Parfitt, J., Liu, ., Van Herpen, E., Stenmarck, A., O'Connor, C., Ostergren, K., & Cheng, S. 2017. *Missing Food, Missing Data? A Critical Review of Global Food Losses and Food Waste Data*. *Environmental Science and Technology*, 51, 6618-6633. DOI: 10.1021/acc.est.7b00401.

Website :

- Depkes RI. (2007). *Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 900/MENKES/VII/2007. Konsep Asuhan Kebidanan*. Jakarta. Tersedia
<file:///C:/Users/HP/Downloads/KEPMENKES%20320%20TAHUN%202020%20TENTANG%20STANDAR%20PROFESI%20BIDAN.pdf>
- Economist intelligent unit* (EIU). (2016). *Global food security index*. Tersedia
<file:///C:/Users/HP/Downloads/EIU%20Global%20Food%20Security%20Index%20-%202016%20Findings%20&%20Methodology.pdf>
- Economist Intelligence Unit* (EIU). (2017). *Fixing food: towards a more sustainable food system. The Barilla Center for Food and Nutrition Center Foundation*.
- FAO. (2011). *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rome. Tersedia www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf
- . (2013). *Food wastage footprint. Impacts on natural resources. Summary Report*. Rome. Tersedia www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf
- . (2015) *Post-2015 and SDGs: Nourishing people, Nurturing the planet*. Rome. Tersedia www.fao.org/3/a-az775e.pdf
- . (2015). *Food Wastage Footprint & Climate Change*. Rome. Tersedia www.fao.org/3/a-bb144e.pdf
- Keputusan Menteri Parpostel no Km 94/HK103/MPPT 1987. Tersedia
<http://eprints.ums.ac.id/36136/4/BAB%20I.pdf>

LAMPIRAN 1

Surat Balasan Penelitian



SURAT KETERANGAN

No. 004 / H3H HR / SKET / VII / 2022

Yang bertanda tangan di bawah ini Manajemen H-Boutique Hotel Jogja menyatakan bahwa :

Nama : Annisa Meliana Sari
 NIM : 318101271
 Jurusan : D IV Pengelolaan Perhotelan
 Instansi : Sekolah Tinggi Pariwisata AMPITA Yogyakarta

Yang tersebut diatas telah benar-benar melakukan penelitian skripsi mulai 11 Juli 2022 sampai dengan 12 Juli 2022 di H-Boutique Hotel dengan judul "**Analisis Kreativitas Karyawan Hotel Dalam Melakukan Pengolahan Menu Untuk Mengurangi Sampah Makanan (Food Waste) Di H – Boutique Hotel Yogyakarta**".

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 15 Juli 2022

Management H-Boutique Hotel Jogja



Rintan Ekapornia
 H R D

Jl. Prof. Yohannes No. 1 Sragen, Yogyakarta - Indonesia
 Telp. 0271 6642 8142 Fax 0271 622 9291
 e-mail: h.boutique@hotel.com www.h-boutique.com

LAMPIRAN 2

Pedoman Wawancara *Food and Beverage Captain*

Daftar Pertanyaan Wawancara

Daftar pertanyaan ini berfungsi untuk menjawab hal yang menjadi fokus masalah pada penelitian yang berjudul “**Analisis Kreativitas Karyawan Hotel Dalam Melakukan Pengolahan Menu Untuk Mengurangi Sampah Makanan (*Food Waste*) di H-Boutique Hotel Yogyakarta**” yaitu mengenai cara manajemen mendorong kreativitas karyawan dalam melakukan perancangan menu sehingga dapat mengurangi sampah makanan di hotel tersebut. Untuk mengetahui berbagai kebijakan yang ditetapkan oleh manajemen yang berkaitan dengan judul maka peneliti memilih *Food and Beverage Captain* sebagai salah satu narasumber di dalam penelitian ini.

Berikut merupakan lampiran pertanyaan-pertanyaan yang diajukan kepada *Food and Beverage Captain*, di antaranya sebagai berikut:

1. Apakah manajemen sudah melakukan upaya dalam mengatasi masalah sampah sisa makanan melalui pengolahan menu dari bahan sisa maupun sisa makanan ?
2. Siapa saja yang berwenang dan ikut serta di dalam menentukan ide-ide pengolahan dari bahan sisa produksi dan sisa makanan (*left-over*)?
3. Apa yang menjadi poin penting agar upaya mengurangi sampah makanan melalui pemanfaatan bahan sisa dan makanan sisa di hotel?
4. Bagaimana cara manajemen mengidentifikasi berbagai jenis sisa makanan yang dapat diolah kembali menjadi menu baru?

5. Bagaimana mekanisme yang ditetapkan oleh manajemen hotel di dalam melakukan proses pengolahan menu dari bahan makanan yang tersisa pada saat produksi?
6. Standar apa saja yang ditentukan oleh hotel di dalam memilih bahan sisa produksi untuk diolah menjadi menu baru ? Apa saja contohnya pada sayuran, daging, ayam hingga ikan?
7. Bagaimana kebijakan yang ditetapkan oleh manajemen di dalam merancang menu-menu alternatif yang merupakan hasil olahan dari bahan sisa dan makanan sisa?
8. Apakah terdapat standar yang ditetapkan hotel di dalam proses penyimpanan sisa makanan sebelum diolah kembali menjadi menu baru?
9. Menu-menu dari olahan bahan sisa ataupun makanan sisa hasil produksi tersebut apakah dijual ke outlet tertentu atau didistribusikan secara acak seperti contohnya untuk keperluan *coffee break* ?
10. Apakah dengan adanya upaya dalam mengolah sisa makanan tersebut, manajemen juga dapat mengurangi *food cost*? Kira-kira berapa persen *saving cost* yang terjadi?

LAMPIRAN 3

Pedoman Wawancara *Sous Chef*

Daftar Pertanyaan Wawancara

Daftar pertanyaan ini berfungsi untuk menjawab hal yang menjadi fokus masalah pada penelitian yang berjudul “**Analisis Kreativitas Karyawan Hotel Dalam Melakukan Pengolahan Menu Untuk Mengurangi Sampah Makanan (*Food Waste*) di H-Boutique Hotel Yogyakarta**” yaitu mengenai cara manajemen mendorong kreativitas karyawan dalam melakukan perancangan menu sehingga dapat mengurangi sampah makanan di hotel tersebut. Untuk mengetahui mekanisme-mekanisme serta ketentuan di dalam melakukan pengolahan menu maka peneliti memilih *Sous Chef* sebagai salah satu narasumber di dalam penelitian ini.

Berikut merupakan lampiran berbagai pertanyaan yang diajukan kepada *Sous Chef*, di antaranya adalah sebagai berikut :

1. Apakah sebelumnya anda pernah merancang menu menggunakan bahan makanan yang tersisa pada saat proses produksi?
2. Bagaimana cara anda mengklasifikasi sisa makanan yang layak untuk diolah menjadi menu baru?
3. Apa saja contoh bahan makanan yang tersisa pada proses produksi yang dapat diolah kembali menjadi sebuah menu baru yang dapat dijual kepada tamu?
4. Apa saja contoh menu yang merupakan hasil olahan dari bahan-bahan yang tersisa dari proses produksi?

5. Apakah terdapat menu-menu alternatif yang merupakan hasil olahan dari sisa makanan hasil produksi (*left-over*)?
6. Apa saja contoh menu-menu yang merupakan hasil olahan dari *left-over* yang pernah anda rancang sebelumnya?
7. Apakah sisa makanan (*left-over*) dari *breakfast* selalu diolah menjadi menu baru atau dimanfaatkan untuk *meal periode* selanjutnya dalam bentuk menu yang sama ?
8. Apakah pengolahan bahan dan makanan sisa ini bergantung pada jumlah yang tersisa? Seperti contohnya hanya akan diolah jika bahan yang tersisa itu dalam jumlah yang banyak.
9. Bagaimana mekanisme yang dilakukan dalam mengolah menu?
10. Apa saja standar kualitas sisa makanan yang masih layak untuk diolah kembali ?
11. Jika sisa makanan tersebut masih layak untuk diolah menjadi sebuah menu baru namun tidak langsung dilakukan proses pengolahan, bagaimana ketentuan yang ditetapkan dalam menyimpan makanan tersebut untuk menjaga kualitasnya?
12. Apakah upaya-upaya yang anda lakukan tersebut dapat benar-benar mengurangi angka sampah makanan baik sampah pada proses produksi hingga sampah hasil produksi? Kira-kira berapa persentasenya?
13. Menu-menu hasil olahan dari makanan sisa tersebut biasanya didistribusikan untuk keperluan apa saja?

LAMPIRAN 4

Pedoman Wawancara *cook*

Daftar Pertanyaan Wawancara

Daftar pertanyaan ini berfungsi untuk menjawab hal yang menjadi fokus masalah pada penelitian yang berjudul “**Analisis Kreativitas Karyawan Hotel Dalam Melakukan Pengolahan Menu Untuk Mengurangi Sampah Makanan (*Food Waste*) di H-Boutique Hotel Yogyakarta**” Untuk mengetahui proses serta pengendalian di dalam melakukan pengolahan menu maka peneliti memilih *Cook* sebagai narasumber di dalam penelitian ini.

Berikut merupakan lampiran berbagai pertanyaan yang diajukan kepada *Cook* di antaranya adalah sebagai berikut :

1. Apakah terdapat pedoman bagi anda di dalam melakukan pengolahan menu dari bahan sisa produksi ataupun sisa makanan hasil produksi (*left-over*)?
2. Apakah menu yang anda olah selalu berdasarkan standar resep yang telah dirancang oleh *sous Chef*?
3. Bagaimana upaya yang anda lakukan dalam mensortir makanan yang masih layak untuk diolah kembali menjadi menu baru?
4. Bagaimana cara anda mengetahui bahwa sisa makanan tersebut masih layak untuk diolah kembali menjadi menu baru berdasarkan bau, warna, rasa dan teksturnya?
5. Bagaimana cara anda menyimpan sisa makanan (*left-over*) untuk diolah kembali menjadi menu baru?
6. Apa saja contoh sisa makanan yang biasanya dapat diolah kembali menjadi menu baru dan berikan contohnya?

LAMPIRAN 5

Transkrip Wawancara *Food and Beverage Captain*

Nama Informan : Pepianto
 Umur : 35 Tahun
 Tanggal Wawancara : 11 Juli 2022
 Status Informan : *Food and Beverage Captain*
 Tempat Wawancara : Amboja Krama Resto, H-Boutique Hotel Yogyakarta

Pertanyaan : Apakah manajemen sudah melakukan upaya dalam mengatasi masalah sampah sisa makanan melalui pengolahan menu dari bahan maupun makanan sisa?

Jawaban : Pihak hotel tentunya melakukan berbagai upaya di dalam mengatasi masalah sampah makanan yang berasal dari sisa produksi makanan di restoran, salah satu di antaranya dengan melakukan pengolahan menu dari bahan-bahan yang tersisa pada saat proses pembuatan dan juga dari sisa makanan pada *buffet, breakfast, lunch* maupun *dinner*. Sisa bahan dan makanan tersebut diolah kembali menjadi hidangan yang memiliki kesamaan bahan. Walau menggunakan sisa makanan, pengolahan ini pun tentunya dilakukan dengan hati-hati mengikuti standar kelayakan pangan serta diolah dengan para *Chef* dan *cook* yang sudah ahli dibidangnya

Pertanyaan : Siapa saja yang berwenang dan ikut serta di dalam menentukan ide-ide pengolahan dari bahan sisa produksi dan sisa makanan (*left-over*)?

Jawaban : Yang berwenang untuk menentukan ide-ide pengolahan tentunya adalah *sous Chef* lalu akan dimintai persetujuan kepada *Food and Beverage Captain* lalu *General Manager* untuk kemudian dibuatkan menjadi standar resep.

Pertanyaan : Apa yang menjadi poin penting agar upaya mengurangi sampah makanan melalui pemanfaatan bahan sisa dan makanan sisa di hotel?

Jawaban : Untuk dapat sukses dalam upaya ini, *Chef* dituntut memiliki kreativitas yang tinggi di dalam melakukan pengolahan makanan dengan memanfaatkan bahan sisa maupun makanan sisa. Selain dari itu *Chef* juga harus memiliki kemampuan dalam mengatur menu di *buffet* sehingga dapat meminimalisir terjadinya kemelonjakan produksi yang mengakibatkan tingginya produksi sampah selain dari itu kemampuan *Chef* dalam menentukan makanan yang akan disajikan sehingga tidak terjadi pengulangan pada *condiment*-nya.

Pertanyaan : Bagaimana cara manajemen mengidentifikasi berbagai jenis sisa makanan yang layak diolah kembali menjadi menu baru?

Jawaban : Untuk mengidentifikasi makanan yang layak untuk diolah kembali tentunya manajemen akan berpedoman pada standar kelayakan makanan pada umumnya, mengecek kualitas makanan dan melakukan pengklasifikasian terhadap jenis-jenis makanan yang berbeda. Karena di dalam prakteknya makanan sisa itu ada yang mentah dan sudah jadi atau sudah dimasak.

Pertanyaan : Bagaimana mekanisme yang ditetapkan oleh manajemen hotel di dalam melakukan proses pengolahan menu dari bahan makanan yang tersisa pada saat produksi?

Jawaban : Di di dalam proses pengolahan menu, manajemen H-Boutique Hotel Yogyakarta menetapkan kebijakan berupa mekanisme atau proses pengolahan sehingga makanan tersebut dapat layak dikonsumsi dan memiliki nilai jual. Secara garis besar, mekanisme tersebut dimulai dari tahap pengumpulan, tahap seleksi, tahap *recooking*, tahap penyajian hingga tahap pendistribusian.

Pertanyaan : Standar apa saja yang ditentukan oleh hotel di dalam memilih bahan sisa produksi untuk diolah menjadi menu baru ? Apa saja contohnya pada sayuran, daging, ayam hingga ikan?

Jawaban : Standar kualitas makanan yang dimiliki hotel tentunya tetap mengacu pada standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh kementerian kesehatan, seperti pada umumnya pada sayuran dan buah-buahan adalah yang masih segar, warnanya cerah. Sementara untuk daging baik daging sapi, ayam, ikan maupun *seafood* juga secara visual dapat diperhatikan warnanya cerah, tidak terdapat lendir maupun bercak seperti jamur, jika dipegang masih terasa kenyal.

Pertanyaan : Bagaimana kebijakan yang ditetapkan oleh manajemen di dalam merancang menu-menu alternatif yang merupakan hasil olahan dari bahan sisa dan makanan sisa?

Jawaban : Hotel tidak menyediakan menu alternatif dikarenakan memang setiap makanan yang diolah baik dari bahan yang masih baru maupun makanan sisa, kita tetap lakukan berdasarkan standar resep yang ada karena hal ini tentu berpengaruh terhadap kualitas makanan maupun *cost*-nya.

Pertanyaan : Apakah terdapat standar yang ditetapkan hotel di dalam proses penyimpanan sisa makanan sebelum diolah kembali menjadi menu baru?

Jawaban : Standar penyimpanan dilakukan berdasarkan SOP yang ada seperti menerapkan sistem *first in first out* sehingga perputaran barang yang digunakan dapat terkontrol, hotel juga menerapkan standar *food labelling* agar karyawan tau kapan masa kadaluwarsa dari makanan tersebut namun di samping itu kita juga melakukan

pengecekan secara berkala, jika ada makanan yang memang sudah rusak sebelum masa kadaluwarsanya tentu akan dibuang agar tidak mengontaminasi makanan yang lain. Kita juga melakukan pengecekan temperatur tempat penyimpanan dan memisahkan antara makanan yang masih mentah dan yang sudah masak agar tidak terkontaminasi dengan bakteri yang ada pada makanan yang masih mentah, lalu ditutup dengan menggunakan *plastic wrap*.

Pertanyaan : Menu-menu hasil dari olahan bahan sisa ataupun makanan sisa hasil produksi tersebut apakah dijual ke outlet tertentu atau didistribusikan secara acak seperti contohnya untuk keperluan *coffee break* ?

Jawaban : Dikarenakan makanan yang dijual itu sudah kita jamin kualitasnya sehingga hal ini tidak menjadi persoalan, pihak hotel dapat mendistribusikan makanan tersebut untuk keperluan *event* apapun.

Pertanyaan : Apakah dengan adanya upaya dalam mengolah sisa makanan tersebut, manajemen juga dapat mengurangi *food cost*? Kira-kira berapa persen *saving cost* yang terjadi?

Jawaban : Tentu saja upaya ini sedikit banyaknya berpengaruh terhadap *food cost* namun tergantung pada banyaknya sisa makanan yang dimanfaatkan, jadi *saving cost*-nya tidak menentu.

LAMPIRAN 6

Transkrip Wawancara *Sous Chef*

Nama Informan : Kurniawan Dwi Nur Prasetyo

Umur : 32 Tahun
Tanggal Wawancara : 11 Juli 2022
Status Informan : *Sous Chef*
Tempat Wawancara : Amboja Krama Resto, H-Boutique Hotel Yogyakarta

Pertanyaan : Apakah sebelumnya anda pernah merancang menu menggunakan bahan makanan yang tersisa pada saat proses produksi?

Jawaban : Merancang khusus untuk bahan sisa mungkin tidak namun lebih ke memanfaatkan bahan sisa tersebut untuk kemudian diolah menjadi menu lainnya. Dikarenakan bahan sisa tersebut jumlahnya juga tidak selalu banyak dan belum tentu memenuhi permintaan tamu sehingga lebih digunakan untuk melengkapi bahan untuk pembuatan menu yang lain.

Pertanyaan : Bagaimana cara anda mengklasifikasi sisa makanan yang layak untuk diolah menjadi menu baru?

Jawaban : Untuk mengklasifikasikan sisa makanan yang sudah dalam bentuk jadi biasanya dilihat dari kesamaannya pada menu lain, lalu mengecek kualitas mutunya apakah masih layak untuk dikonsumsi oleh tamu, jika layak maka dapat diolah untuk *meal period* selanjutnya atau disimpan dulu untuk nanti diolah menjadi menu lain, baik untuk *a'la carte* ataupun *coffee break*.

Pertanyaan : Apakah mengklasifikasi bahan sisa sama halnya dengan tahap mengklasifikasikan makanan yang sudah masak?

Jawaban : Pada bahan sisa yang cenderung masih berupa mentahan maka tahap klasifikasi ini salah satu tahapan yang penting, dikarenakan jika bahan satu dan

lainnya tercampur maka dikhawatirkan akan saling terkontaminasi. Sehingga sama halnya dengan yang dilakukan terhadap makan yang sudah masak.

Pertanyaan : Apa saja contoh bahan makanan yang tersisa pada proses produksi yang dapat diolah kembali menjadi sebuah menu baru yang dapat dijual kepada tamu?

Jawaban : Bahan-bahan sisa yang dikumpulkan ini biasanya merupakan hasil trimming atau bagian-bagian yang terbuang pada saat *prepare* bahan, ada juga bagian-bagian yang tidak dimanfaatkan seperti isi tomat, tulang, kepala udang, atau bisa juga seperti tauge yang biasanya kita *prepare* untuk soto di *stool breakfast*. Itu biasanya kita kumpulkan lagi karena bisa dikreasikan untuk hidangan lainnya.

Pertanyaan : Apa saja contoh menu yang merupakan hasil olahan dari bahan-bahan yang tersisa dari proses produksi?

Jawaban : Untuk sisa seperti *slice fruit* itu contohnya nanas biasanya kita *caramelize* dan dijadikan selai, wortel dan kol bias kita manfaatkan untuk coleslaw atau topping pada makanan *western*, bisa juga digunakan untuk *condiment* pada soto betawi. Ada sisa roti tawar dan *soft roll* biasanya kita manfaatkan untuk pembuatan *bread butter pudding*, seperti tauge yang digunakan sebagai *condiment* soto pada *breakfast* dapat digunakan kembali untuk isian *spring roll* maupun *condiment* pada menu kwetiau goreng *seafood*.

Pertanyaan : Apakah terdapat menu-menu alternatif yang merupakan hasil olahan dari sisa makanan hasil produksi (*left-over*)?

Jawaban : Hotel kami tidak memiliki menu-menu alternative dikarenakan pada setiap proses pengolahan menu, manajemen memiliki kebijakan bahwa karyawan harus tetap melakukan pengolahan tersebut berdasarkan standar resep yang ada, di mana bahan maupun makanan sisa tersebut hanya akan digunakan kembali sebagai pelengkap dari menu yang memiliki kesamaan pada bahannya sehingga pihak hotel tidak perlu lagi menggunakan bahan baru dan tentunya hal ini dapat membantu menekan *cost* serta produksi sampah di restoran hotel. Selain itu berpatokan pada standar resep juga membantu menjaga kualitas makanan dari segi keamanan pangan serta menjaga konsistensi rasa makanan.

Pertanyaan : Apa saja contoh menu-menu yang merupakan hasil olahan dari *left-over* yang pernah anda rancang sebelumnya?

Jawaban : Dikarenakan pengolahan dari makanan sisa itu lebih *tricky* jadi kami hanya menggunakan makanan sisa yang kering atau yang tidak tercampur dengan terlalu banyak bumbu seperti ayam goreng, itu bisa dimanfaatkan ulang untuk isian soto betawi atau nasi goreng ayam, bisa juga digunakan menjadi *topping* bubur ayam, atau Soun Lombok Ijo bisa digunakan lagi untuk isian jajanan pasar tahu isi, *roasted potato* dijadikan pergedel kentang, atau tahu goreng dijadikan menu *angsiu thofu*.

Pertanyaan : Apakah bahan baku yang tersisa dan sisa makanan (*left-over*) dari *breakfast* selalu diolah menjadi menu baru atau dimanfaatkan untuk *meal periode* selanjutnya dalam bentuk menu yang sama?

Jawaban : Untuk *meal period* selanjutnya bisa saja disajikan menu yang sama atau sisa makanan dari *breakfast* namun dengan ketentuan apabila tamu saat *lunch* adalah

tamu yang berbeda dan makanan yang digunakan juga dimasak dalam jarak waktu yang tidak begitu jauh. Seperti yang kita ketahui bahwa *breakfast* itu biasanya berakhir pukul 10.30-11.00 jadi makanan yang digunakan lagi untuk *lunch* minimal dimasak pukul 9 hingga 10 dikarenakan *lunch* biasanya dimulai pukul 12 siang. Begitu pula dengan bahan baku yang tersisa pada proses produksi, akan kita simpan jika tidak dibutuhkan untuk pembuatan *meal period* selanjutnya.

Pertanyaan : Bagaimana mekanisme yang dilakukan dalam mengolah menu?

Jawaban : Mengenai mekanisme yang dilakukan tentu mengikuti standar mutu yang ditetapkan oleh hotel, dimulai dari tahap pengumpulan bahan sisa maupun makanan sisa, dilanjutkan dengan proses pensortiran, lalu mengklasifikasikan makanan berdasarkan spesifikasinya, melakukan penyimpanan apabila bahan makanan tidak langsung diolah kembali, masuk pada tahap pengolahan hingga penyajian dan distribusi.

Pertanyaan : Apakah yang dilakukan karyawan pada tahapan-tahapan tersebut :

Jawaban : Di dalam proses pensortiran biasanya karyawan akan melakukan pengecekan secara detail dan menyeluruh berdasarkan jenis-jenis makanan dan standar kualitasnya. Biasanya akan dilakukan pengecekan dari aroma , rasa, warna, tekstur atau adakah jamur pada makanan sisa tersebut. Hal ini tentu harus diperhatikan agar dapat menghindari resiko terjadinya keracunan pada tamu yang mengkonsumsi makanan tersebut

Pertanyaan : Apa saja standar kualitas dari sisa makanan yang masih layak untuk diolah kembali ?

Jawaban : Untuk menjaga hygiene dan sanitasi makanan yang diolah dari makanan sisa, pihak hotel tentu akan memastikan kualitas bahan yang digunakan terlebih dahulu guna menghindari terjadinya hal yang tidak diinginkan terhadap tamu. Di dalam mengidentifikasi makanan sisa tersebut, *Chef* maupun *cook* yang bertugas tentu sudah memahami kriteria seperti apa yang ditetapkan oleh manajemen H-Boutique Hotel Yogyakarta seperti yang paling mudah untuk diidentifikasi yaitu tekstur, aroma, rasa serta warna. Selain dari itu dapat dilihat juga apakah makanan sisa tersebut terdapat jamur dan lendir. Standar kualitas ini tentu berbeda baik pada sayur dan buah-buahan, daging, serta makanan berkarbohidrat. Selain dari itu standar ini tentunya berbeda baik pada makanan yang masih mentah dan makanan yang sudah berbentuk hidangan atau yang sudah masak

Pertanyaan : Jika sisa makanan tersebut masih layak untuk diolah menjadi sebuah menu baru namun tidak langsung dilakukan proses pengolahan, bagaimana ketentuan yang ditetapkan dalam menyimpan makanan tersebut untuk menjaga kualitasnya?

Jawaban : Mengenai penyimpanan kita tetap mengacu pada SOP yaitu seperti teknik *labelling* yaitu memberi tanda kadaluarsa terhadap makanan, lalu menyusun makanan berdasarkan waktu penyimpanan atau istilahnya *first in first out*, memisahkan antara makanan yang mentah dan yang sudah masak untuk menghindari terjadinya kontaminasi bakteri, tidak membiarkan makanan diruangan terbuka dalam waktu yang lama, lalu melakukan pengecekan secara berkala dan apabila terjadi pembusukan dalam masa penyimpanan.

Pertanyaan : Apakah upaya-upaya yang anda lakukan tersebut dapat benar-benar mengurangi angka sampah makanan baik sampah pada sisa dari proses produksi maupun sampah makanan yang sudah masak? Kira-kira berapa persentasenya?

Jawaban : Upaya ini tentu cukup membantu mengurangi produksi sampah di Hotel namun untuk persentasenya tidak dapat diukur dikarenakan jumlah makanan yang tersisa setiap hari dan yang dapat diolah lagi tentu berbeda.

Pertanyaan : Menu-menu hasil olahan dari makanan sisa tersebut biasanya didistribusikan untuk keperluan apa saja?

Jawaban : Hasil olahan ini dapat didistribusikan pada keperluan apa saja, baik a'la carte maupun *coffee break*.

LAMPIRAN 7

Transkrip Wawancara *Cook*

Nama Informan : Supriyadi
Umur : 31 Tahun
Tanggal Wawancara : 12 Juli 2022
Status Informan : *Cook*
Tempat Wawancara : Amboja Krama Resto, H-Boutique Hotel Yogyakarta

Pertanyaan : Apakah terdapat pedoman bagi anda di dalam melakukan pengolahan menu dari bahan sisa pada proses produksi ataupun sisa makanan (*left-over*)?

Jawaban : Di dalam melakukan pengolahan tentunya kami berpedoman pada SOP yang ada seperti memperhatikan standar kualitas makanan dan cara pengolahannya sehingga makanan yang disajikan kepada tamu layak untuk dikonsumsi.

Pertanyaan : Apakah menu yang anda olah selalu berdasarkan standar resep yang telah dirancang oleh *sous Chef*?

Jawaban : Iya tentu saja karena standar yang ada menentukan kualitas makanan serta konsistensi rasa.

Pertanyaan : Bagaimana upaya yang anda lakukan dalam mensortir makanan yang masih layak untuk diolah kembali menjadi menu baru?

Jawaban : Di dalam proses pensortiran biasanya kami akan melakukan pengecekan secara detail dan menyeluruh berdasarkan jenis-jenis makanan dan standar kualitasnya. Biasanya akan dilakukan pengecekan dari bau, rasa, warna, tekstur atau adakah jamur pada makanan dan bahan sisa tersebut.

Pertanyaan : Bagaimana cara anda mengetahui bahwa sisa makanan tersebut masih layak untuk diolah kembali menjadi menu baru berdasarkan bau, warna, rasa dan teksturnya?

Jawaban : Tentunya secara garis besar setiap makanan berbeda-beda tergantung dengan jenisnya, misalkan pada sayuran itu dapat kita lihat dari bentuk daunnya, kesegarannya, dan warnanya. Pada buah biasanya yang sudah kecoklatan dan tidak segar maka tidak akan digunakan lagi, begitupula pada daging sapi maupun daging ayam dapat dilihat dari kekenyalannya.

Pertanyaan : Bagaimana cara anda menyimpan sisa makanan (*left-over*) untuk diolah kembali menjadi menu baru?

Jawaban : Pada tahap penyimpanan tentu akan dilakukan berdasarkan SOP yang ada yaitu dengan membedakan kebutuhan perlakuan terhadap makanan, seperti makanan yang cepat rusak harus disimpan dalam ruangan tertutup bersuhu dingin, membedakan ruang penyimpanan terhadap bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak untuk menghindari kontaminasi pada bau dan rasa makanan hingga pengecekan temperatur secara berkala.

Pertanyaan : Apa saja contoh sisa makanan yang biasanya dapat diolah kembali menjadi menu baru dan berikan contoh menuanya?

Jawaban : Biasanya sisa makanan dari *buffet breakfast* itu ada bubur kacang hijau, bisa dijadikan isian jajan pasar seperti onde-onde. Ada ikan goreng yang bisa dikreasikan menjadi menu ikan suwir kemangi, dan juga *steam rice* diolah menjadi sushi maupun nasi goreng sagan.

LAMPIRAN 8

Dokumentasi Wawancara



Setelah wawancara bersama *Chef* , *Chef Dwi* dan *Cook Supriyadi*

LAMPIRAN 9

Dokumentasi Standar Resep

KWETIAU GORENG SEAFOOD(5 PORTION)			
INGREDIENT	QTY	UNIT	PRICE/KG
KWETIAU	1	pack	20000
DAUN BILAU	250	g	5500
DAUN BAWANG	200	g	9000
TALUS	200	g	10000
OLIM	200	g	50000
JERANG	200	g	10000
PAKEJ IKAN	200	g	55000
TOTAL COST			66375
OTHERS 10%			6638
GRAND TOTAL			73013
SELLING PRICE			52000
PRICE BEFORE TAX & SERVICE 21%			42975
COST OF SALES %			71
NASI GORENG AYAM(5 PORTION)			
INGREDIENT	QTY	UNIT	PRICE/KG
NASI	5	pack	820
DAUN BAWANG	150	g	7000
DAUN BILAU	200	g	9000
BAWANG	200	g	4000
DAUN MENTHAI	25	g	55000
SADA MERA KERING	25	g	22000
TELUR CEPLOK	5	pcs	2000
TOTAL COST			34510
OTHERS 10%			3451
GRAND TOTAL			37961
SELLING PRICE			32000
PRICE BEFORE TAX & SERVICE 21%			26416
COST OF SALES %			26
NASI GORENG SAGAN(5 PORTION)			
INGREDIENT	QTY	UNIT	PRICE/KG
NASI	5	pack	820
DAUN BAWANG	200	g	7000
SAMBAL KACANG	200	g	35000
DAUN BILAU MERAH	100	g	40000
KECAP PEKAS	100	g	25000
TELUR CEPLOK	5	pcs	2000
CHICKEN DRUM STICK	5	pcs	23000
TOTAL COST			40400
OTHERS 10%			4040
GRAND TOTAL			44440
SELLING PRICE			35000
PRICE BEFORE TAX & SERVICE 21%			28926
COST OF SALES %			20

Tabel Standar Resep A'la Carte H-Boutique Hotel Yogyakarta

LAMPIRAN 10**Dokumentasi Bahan Sisa dan Makanan Sisa**

Sisa tahu goreng diolah menjadi ansio thofu

Sumber : Hasil observasi peneliti



Isi tomat sisa *trimming*

Sumber : Hasil observasi peneliti

LAMPIRAN 11**Dokumentasi Hasil Olahan *Chef***

Angsio Thofu

Sumber : Hasil observasi peneliti



Soto Betawi

Sumber : Hasil observasi peneliti

LAMPIRAN 12**Dokumentasi proses mengolah menu**

Proses mengolah sisa makanan oleh *Chef Dwi*

Sumber : Hasil observasi peneliti



Proses mengolah sisa makanan oleh *Cook Supriyadi*

Sumber : Hasil observasi peneliti

LAMPIRAN 13**Dokumentasi Tempat Penyimpanan**

Chiller Sayur-sayuran

Sumber : Hasil observasi peneliti



Chiller Makanan Sisa

Sumber : Hasil observasi peneliti

