BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan uraian di atas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sisa makanan (*food waste*) pada hotel bintang 3 dan bintang 4 di Makassar bisa dikategorikan menjadi dua. Pertama, sisa makanan dari alat penyajian, dan yang kedua adalah sisa makanan dari alat makan tamu. Yang berasal dari alat makan tamu jenisnya beragam, mulai dari makanan yang masih utuh sampai sisa yang memang tidak bisa dimakan seperti tulang. Makanan yang masih utuh banyak disisakan oleh tamu karena mengambilnya terlalu banyak, tidak sesuai dengan kemampuan makan tamu tersebut. Ini karena kondisi dan faktor “lapar mata”, sebagaimana dipahami banyak orang. Jenis yang banyak disisakan utuh adalah kue-kuean dan roti. Kondisi sisa makanan lainnya adalah yang sebahagian sudah dimakan, sebahagian lagi disisakan. Ditemukan pula (walaupun tidak banyak) kadang-kadang sisanya yang lebih banyak daripada yang dimakan. Jumlah atau berat sisa makanan yang berasal dari alat makan tamu rata-rata 10 kg per hari.
2. Upaya yang dilakukan manajemen hotel bintang 3 dan bintang 4 di Makassar dalam mengurangi sisa makanan (*food waste*) adalah:
 - 1) Merencanakan dan atau membuat himbauan tertulis berupa pamflet yang dipasang di tempat yang mudah dilihat tamu di restoran. Ada hotel yang baru sebatas merencanakan pembuatan himbauan. Ada yang sudah membuat himbauan dalam bentuk pamflet yang berisi himbauan agar bijak

memperlakukan makanan. Belum ada hotel yang berani membuat himbauan dan menetapkan denda bagi tamu yang menyisakan makanan, sebagaimana yang sudah diterapkan di hotel-hotel di luar negeri, Malaysia misalnya.

- 2) Mengatur pengeluaran hidangan sesuai dengan kebutuhan tamu. Jika hidangan pada alat penyajian sudah mulai berkurang mendekati habis, baru dilakukan penambahan hidangan tersebut (*refill*).
- 3) Mengevaluasi dan merotasi menu makanan yang disajikan. Hal ini sudah lumrah dilakukan oleh semua hotel. Hanya saja, evaluasi yang dimaksud di sini adalah lebih intens dan dikaitkan dengan makanan mana yang selalu habis, itu yang tetap dibuat dengan porsi yang cukup sesuai jumlah tamu. Kemudian makanan yang sering tersisa, porsi pembuatannya dikurangi bahkan diganti dengan menu lain.
- 4) Mengatur sisa makanan yang berasal dari alat penyajian dengan berbagai cara. Ada makanan yang langsung dibuang, ada yang diberikan/disumbangkan kepada pihak ketiga, dan ada yang didaur ulang. Sedangkan sisa makanan yang berasal dari alat makan tamu dikumpulkan, kemudian ada yang dibuang dan ada yang diambil pihak ketiga untuk dijadikan pakan ternak atau pupuk.

5.2 Saran

Terkait dengan permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini dapat disampaikan saran-saran sebagai berikut.

1. Perlu terus ditumbuhkan kesadaran akan pentingnya menghargai makanan yang disajikan. Penghargaan terhadap makanan dimaksudkan sebagai upaya terhadap

pelestarian sumber-sumber makanan sekaligus sebagai upaya turut serta menjalankan prinsip pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*).

2. Semua hotel hendaknya secara perlahan-lahan perlu mulai berani melakukan himbauan kepada tamu untuk menghabiskan makanan yang diambilnya. Hal ini sebagai wujud pelaksanaan saran nomor 1 di atas. Himbauan itu bisa berupa pamflet atau bentuk lainnya yang bisa diakses tamu. Himbauan untuk menghabiskan makanan yang diambil adalah himbauan yang wajar dan besar kemungkinan akan banyak pihak (tamu) yang mendukung.
3. Para *chef* dan juru masak perlu melakukan penyiapan makanan yang sesuai dengan selera tamu. Dengan demikian, makanan yang disajikan akan selalu dihabiskan oleh tamu. Mungkin perlu dilakukan survey tentang kualitas, rasa, dan jenis makanan yang disajikan atau juga tentang selera tamu di hotelnya.
4. Para manajemen hotel perlu memikirkan azas manfaat dari sisa makanan alih-alih berpedoman pada SOP, yang berisi aturan semua sisa makanan harus dibuang, walaupun masih layak dimakan. Bisa dipikirkan menyalurkan kepada orang/pihak yang membutuhkan, sepanjang makanan itu masih layak, daripada dibuang percuma. Demikian pula pemikiran tentang pengolahan limbah makanan yang sudah tidak layak dimakan perlu ada pada pengelola sebuah hotel. Hal ini sebagai wujud implementasi saran nomor 1, terkait prinsip pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*).