

Laporan Hasil Penelitian

**FAKTA-FAKTA DAN PENANGANAN “*FOOD WASTE*”  
OLEH MANAJEMEN HOTEL BINTANG 3 DAN BINTANG 4  
DI MAKASSAR**



**OLEH  
DARMAYASA**

**JURUSAN PERJALANAN  
PROGRAM PERJALANAN WISATA  
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR  
2024**

**PENGESAHAN HASIL PENELITIAN**

**Peneliti : Drs. Darmayasa, M.Pd**  
**Judul Penelitian : Fakta-Fakta Penanganan "Food Waste" Oleh Manajemen Hotel Bintang 3 dan Bintang 4 di Makassar**

Makassar, 21 Oktober 2024

Menyetujui,

Ketua PPPM Poltekpar Makassar



**Ilham Junaid, M.Hum., Ph.D**  
**NIP.197701082002121001**

Mengetahui,

Direktur Politeknik Pariwisata Makassar



**Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE.**  
**NIP.196602111992031002**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa atas berkah dan rahmat-Nya, hingga pada akhirnya kami dapat merampungkan hasil penelitian sesuai dengan jadwal yang ditetapkan. Penelitian ini bertujuan untuk memenuhi salah satu kewajiban/tugas dalam tri darma perguruan tinggi bagi dosen di lingkungan akademik Politeknik Pariwisata Makassar.

Pada proses dan penyusunan hasil penelitian ini banyak hal baik yang diperoleh, baik dari substansi penelitian maupun dalam proses menyelesaikan hasil penelitian ini. Peneliti menyadari berbagai kekurangan dan kelemahan serta keterbatasan yang penulis miliki. Oleh karena itu penyelesaian hasil penelitian ini tak lepas dari bantuan berbagai pihak.

Oleh karena itu, dalam kesempatan ini Peneliti menyampaikan ucapan terimakasih yang setulus-tulusnya kepada semua pihak, yaitu:

1. Direktur Politeknik Pariwisata Makassar dan seluruh jajaran manajemen;
2. Kepala P3M Politeknik Pariwisata Makassar;
3. Seluruh informan penelitian ini (para karyawan hotel dan tamu hotel yang terpilih menjadi informan);
4. Para narasumber pada seminar proposal dan seminar hasil penelitian Politeknik Pariwisata Makassar tahun 2024
5. Dan seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu;

Semoga segala bentuk bantuan dari Ibu Bapak tersebut memperoleh imbalan dari Yang Maha Kuasa.

Peneliti menyadari bahwa hasil penelitian ini memiliki banyak kekurangan, baik dari segi isi maupun susunannya. Semoga karya tulis ilmiah yang memiliki banyak kekurangan ini dapat bermanfaat bagi kemajuan kajian terkait maupun kepariwisataan secara umum.

Terima kasih

Salam hormat,

Peneliti

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi fakta-fakta terkait food waste dan upaya manajemen hotel bintang 3 dan 4 di Makassar dalam mengatasinya. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan pengumpulan data melalui observasi dan wawancara dengan manajemen hotel, staf, dan tamu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa food waste di hotel-hotel tersebut didominasi oleh sisa makanan pokok (nasi), lauk-pauk, sayuran, roti, dan makanan penutup. Faktor utama penyebab food waste adalah kebiasaan tamu yang mengambil makanan berlebihan, terutama dalam format prasmanan. Upaya yang dilakukan manajemen hotel dalam mengurangi food waste mencakup pemasangan himbauan untuk tidak menyisakan makanan, edukasi bagi tamu dan staf terkait pentingnya mengurangi pemborosan makanan, serta pengelolaan ulang sisa makanan yang masih layak konsumsi. Kendati demikian, implementasi strategi ini masih menghadapi berbagai tantangan, seperti resistensi dari tamu dan kekhawatiran terhadap citra hotel. Penelitian ini menekankan pentingnya pendekatan yang lebih sistematis dan edukatif dalam menangani food waste untuk mendukung pariwisata berkelanjutan.

**Kata kunci:** *food waste*, penanganan *foos waste*, manajemen hotel, pariwisata berkelanjutan.

## ABSTRACT

*This study aims to identify the facts related to food waste and the efforts of 3-star and 4-star hotel management in Makassar to address it. The research method used is descriptive qualitative, with data collection through observations and interviews with hotel management, staff, and guests. The results show that food waste in these hotels is dominated by leftover staple foods (rice), side dishes, vegetables, bread, and desserts. The main factor causing food waste is guests' habit of taking excessive food, especially in buffet formats. The efforts made by hotel management to reduce food waste include posting reminders to avoid leaving food, educating guests and staff about the importance of reducing food waste, and repurposing leftover food that is still consumable. However, the implementation of these strategies faces challenges, such as guest resistance and concerns about the hotel's image. This study emphasizes the need for a more systematic and educational approach to managing food waste in support of sustainable tourism.*

**Keywords:** *food waste, handling food waste, hotel management, sustainable tourism.*

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Lembar Persetujuan .....	ii
Abstrak.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi .....	v
Daftar Gambar .....	vi
 <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	16
1.3 Tujuan Penelitian .....	17
1.4 Manfaat Penelitian .....	17
 <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>19</b>
2.1 Penelitian Terdahulu Terkait <i>Food Waste</i> .....	19
2.2 Berbagai Tempat dan Bentuk Penyajian Makanan .....	21
2.3 Pemahaman tentang <i>Food Waste</i> .....	26
2.4 Manajemen <i>food Waste</i> .....	29
 <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>34</b>
3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	34
3.2 Jenis dan Sumber Data.....	34
3.3 Definisi Operasional Variabel.....	35
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	39
3.5 Teknik Analisis Data.....	39
3.6 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	40
3.7 Kerangka Konsep Penelitian .....	41

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian .....	43
4.2 Fakta-fakta <i>food Waste</i> pada Hotel Bintang 3 dan 4 di Makassar .....	49
4.3 Upaya Manajemen Hotel dalam Mengurangi <i>Food Waste</i> .....	56
 <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	 <b>75</b>
5.1 Kesimpulan .....	75
5.2 Saran .....	76
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	 <b>78</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1:</b> Himbauan Hotel terkait Penggunaan Handuk .....	13
<b>Gambar 2:</b> Sisa Makanan Tamu di sebuah Restoran Hotel .....	14
<b>Gambar 3:</b> Himbauan untuk Tidak Menyisakan Makanan .....	16
<b>Gambar 4:</b> Manajemen Food Waste Skala Rumah Tangga .....	33
<b>Gambar 5:</b> Kerangka Konseptual .....	41
<b>Gambar 6:</b> Sisa Makanan 1 .....	50
<b>Gambar 7:</b> Sisa Makanan 2 .....	51
<b>Gambar 8:</b> Sisa Makanan 3 .....	52
<b>Gambar 9:</b> Sisa Makanan 4 .....	54
<b>Gambar 10:</b> Replika gambar 3 Pamflet Himbauan "Don't Waste Food" .....	59
<b>Gambar 11:</b> Denda Sisa Makanan di Sebuah Hotel di Penang Malaysia .....	63
<b>Gambar 12:</b> Makanan pada Alat Penyajian .....	64
<b>Gambar 13:</b> Makanan pada Alat Penyajian .....	67
<b>Gambar 14:</b> Roti Pada Alat Saji Restoran .....	68
<b>Gambar 15:</b> Makanan Hasil Daur Ulang Roti .....	69
<b>Gambar 16:</b> Pengumpulan Sisa Makanan .....	72