

PERAN HOTEL SANTIKA BATAM DALAM MENDUKUNG KEBERLANJUTAN PENGELOLAAN *FOOD WASTE*

Oleh

Siti Nurapriani¹, Syafruddin Rais², Eva Amalia³, Rosie Oktavia Puspita Rini⁴

^{1,3,4} Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

² Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

E-mail: ¹sitinurapriani71@gmail.com, ²rais@btp.ac.id, ³eva@btp.ac.id, ⁴rosie@btp.ac.id

Article History:

Received: 04-10-2025

Revised: 21-10-2025

Accepted: 07-11-2025

Keywords:

Food Waste, Keberlanjutan, Hotel Santika Batam, Triple Bottom Line, Manajemen Hotel

Abstract: *Isu food waste menjadi perhatian global karena dampaknya terhadap lingkungan, sosial, dan ekonomi. Penelitian ini bertujuan menganalisis peran Hotel Santika Batam dalam mendukung keberlanjutan pengelolaan food waste berdasarkan pendekatan Food Waste Hierarchy dan konsep Triple Bottom Line. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan model interaktif Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hotel Santika Batam telah menerapkan strategi pengelolaan food waste secara berkelanjutan mulai dari tahap pencegahan, pemanfaatan kembali, hingga penanganan akhir. Langkah pencegahan dilakukan melalui perencanaan menu berbasis tingkat okupansi dan penerapan sistem First In First Out (FIFO). Makanan layak konsumsi dimanfaatkan untuk staf hotel, sementara sisa organik disalurkan ke peternakan lokal sebagai pakan ternak. Dari aspek ekonomi, strategi tersebut meningkatkan efisiensi bahan baku hingga 12% per tahun; dari sisi sosial, dilakukan pelatihan dan edukasi kepada staf serta tamu untuk meningkatkan kesadaran pengurangan limbah; sedangkan dari aspek lingkungan, sekitar 40% limbah organik berhasil dialihkan dari Tempat Pembuangan Akhir (TPA). Meskipun terdapat kendala seperti fluktuasi okupansi dan perilaku tamu pada sistem buffet, Hotel Santika Batam tetap menunjukkan komitmen kuat terhadap praktik perhotelan berkelanjutan.*

PENDAHULUAN

Masalah *food waste* atau sisa makanan telah menjadi isu global yang berdampak pada lingkungan, sosial, dan ekonomi. Dalam laporan (FAO, 2013) sebanyak sepertiga dari total makanan dunia, atau 1,3 miliar ton per tahun, terbuang sia-sia. Sementara itu masih

terdapat banyak kasus kelaparan, menandakan dibutuhkannya pengelolaan makanan yang lebih bijak, terutama di sektor konsumsi akhir seperti rumah tangga, perhotelan dan bisnis lainnya di bidang kuliner seperti restoran dan *outlet*.

Di Indonesia, fenomena *food waste* juga tergolong sangat memprihatinkan. Berdasarkan data *Economist Intelligence Unit* (EIU), Indonesia menempati posisi kedua tertinggi di dunia sebagai negara penyumbang *food waste* terbesar, yaitu sekitar 300 kg per kapita per tahun (Brigitta Raras, 2022) (Lestari & Halimatussadiah, 2022). Sisa makanan ini tidak hanya menyebabkan pemborosan pangan dan sumber daya, tetapi juga memicu masalah lingkungan serius seperti meningkatnya gas rumah kaca dari Tempat Pembuangan Akhir (TPA), terutama gas metana yang 21 kali lebih kuat dibandingkan CO₂ dalam memicu pemanasan global (Bambang Hermanu, 2022).

Data dari Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas memperkirakan bahwa Indonesia membuang sekitar 13 juta ton makanan per tahun jumlah yang sebenarnya dapat mencukupi kebutuhan pangan untuk lebih dari 28 juta orang (Lestari & Halimatussadiah, 2022). Hal ini sangat ironis, mengingat laporan *Global Hunger Index* (2019) menyebutkan bahwa 22 juta penduduk Indonesia masih berada dalam kondisi rawan pangan dan kelaparan. Dengan demikian, pengelolaan sisa makanan yang berkelanjutan tidak hanya menjadi isu lingkungan, tetapi juga bagian dari solusi terhadap permasalahan ketahanan pangan nasional (von Grebmer et al., 2019).

Di sisi lain, sektor perhotelan menjadi salah satu penyumbang signifikan dalam timbulan *food waste*, terutama pada layanan makanan seperti *buffet* atau prasmanan. Penelitian di berbagai hotel di Makassar dan Jakarta mengungkap bahwa sebagian besar sisa makanan berasal dari kebiasaan tamu mengambil makanan secara berlebihan, minimnya edukasi lingkungan, serta kelemahan dalam manajemen operasional penyajian (Ari et al., 2025) (Aditya & Kurniawati, 2023). Dari studi literatur salah satunya sebagai contoh, pada Hotel Novotel Jakarta Cikini, upaya pengurangan *food waste* berhasil dilakukan dengan strategi seperti penyesuaian ukuran alat makan, edukasi karyawan, donasi makanan layak konsumsi, hingga pengolahan kompos organik (Alfiansyah Mi et al., 2023).

Selain *buffet*, bagian dapur dan operasional juga menghasilkan *pre-consume waste* seperti bahan makanan yang dibuang saat persiapan (potongan, bagian yang tidak dimanfaatkan), serta bahan dengan umur kadaluarsa yang terlewat. Studi di Hotel Aston Kartika Grogol menemukan bahwa sekitar 13% dari limbah organik berupa *food loss* berasal dari restoran, dapur, dan ruang meeting, sementara *food waste* (yang lebih terkait dengan makanan yang sudah siap atau setengah siap atau sisa konsumsi) sekitar 36% dari total limbah hotel (Jocelin et al., 2024).

Pengelolaan *food waste* juga menjadi bagian dari praktik bisnis berkelanjutan (*sustainable hospitality*). Hotel-hotel kini dihadapkan pada tantangan untuk tetap menjaga kepuasan pelanggan tanpa mengabaikan tanggung jawab lingkungan. Di tengah meningkatnya tren wisata hijau dan kesadaran konsumen akan isu keberlanjutan, hotel yang mampu menunjukkan praktik pengelolaan limbah makanan yang baik dapat memperoleh citra positif sekaligus menciptakan efisiensi operasional jangka panjang (Pastini et al., 2024) (Rimbing et al., 2024).

Dalam upaya mengatasi hal tersebut, sejumlah hotel di Indonesia mulai menerapkan strategi pengelolaan *food waste* yang lebih terarah dan berkelanjutan. Di Makassar, misalnya,

hotel-hotel bintang tiga dan empat telah menerapkan edukasi kepada tamu melalui tulisan di area *buffet* serta memberikan pelatihan kepada staf dapur sebagai upaya membangun kesadaran lingkungan (Ari et al., 2025). Sementara itu, hotel di Bali juga menerapkan strategi manajemen stok yang ketat. Studi di Bali menunjukkan bahwa hotel yang mengatur pembelian bahan makanan berdasarkan tingkat okupansi dan menerapkan metode FIFO (*First In First Out*) mampu menekan pemborosan bahan baku secara signifikan (Jurnal et al., 2025).

Melihat berbagai praktik pengelolaan *food waste* di sektor perhotelan tersebut, penting pula untuk meninjau bagaimana implementasinya di daerah lain yang memiliki aktivitas pariwisata tinggi, seperti Kota Batam. Kota Batam menjadi lokasi yang strategis untuk penelitian ini. Seiring dengan bertambahnya jumlah kunjungan wisatawan dan pebisnis, kebutuhan akan akomodasi dan konsumsi makanan juga meningkat, yang berarti potensi *food waste* juga semakin besar. Di antara berbagai hotel yang beroperasi di Batam, Hotel Santika Batam dipilih menjadi objek penelitian yang relevan karena memiliki strategi pengelolaan *food waste* yang berorientasi pada keberlanjutan. Hotel Santika Batam sebagai salah satu jaringan hotel nasional, memegang peranan penting dalam mendukung keberlanjutan lingkungan melalui sistem manajemen makanan yang bertanggung jawab.

Kondisi tersebut semakin relevan jika dikaitkan dengan data faktual yang diperoleh dari Hotel Santika Batam. Berdasarkan hasil wawancara dengan bagian HR Hotel Santika Batam pada bulan Juni 2025, timbunan *food waste* harian rata-rata mencapai 50–60 kg per hari, yang jika diakumulasikan selama satu bulan berkisar pada angka 1.800 kg, dengan tren bervariasi mengikuti tingkat okupansi hotel. Pada akhir pekan atau saat penyelenggaraan event besar, jumlah *food waste* dapat meningkat hingga 20–30% dibandingkan hari biasa. Jika dihitung secara tahunan, jumlah tersebut mencapai sekitar 21,6 ton per tahun, meskipun pihak hotel telah berupaya menekan angka tersebut dengan pengurangan rata-rata 12% dalam setahun terakhir.

Untuk memperjelas gambaran, data timbunan *food waste* di Hotel Santika Batam dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.0 Timbunan *food waste* harian, bulanan, dan tahunan Hotel Santika Batam

Periode	Rata-rata timbunan <i>food waste</i> (Juni, Juli, Agustus 2025)	Keterangan
Harian	50-60 kg	Rata-rata per hari tergantung tingkat okupansi
Bulanan	1.800 kg	Rata-rata per bulan dengan tren fluktuatif
Tahunan	± 21.600 kg	Akumulasi tahunan dengan pengurangan sekitar 12%

Sumber: Hasil wawancara Hotel Santika Batam, 2025

Data tersebut menegaskan bahwa *food waste* di hotel masih menjadi tantangan serius, baik dari sisi teknis dapur maupun perilaku konsumsi tamu. Dengan mempertimbangkan kompleksitas permasalahan *food waste* di sektor perhotelan serta data faktual yang menunjukkan tingginya timbunan sisa makanan di Hotel Santika Batam, maka diperlukan penelitian yang mampu menggali lebih dalam bagaimana strategi dan peran manajemen hotel dalam menghadapinya.

Penelitian ini tidak hanya memberikan pemahaman teoretis, tetapi juga menawarkan kontribusi praktis bagi pengembangan praktik keberlanjutan di industri perhotelan. Oleh karena itu, penulis mengambil fokus penelitian berjudul: “Peran Hotel Santika Batam dalam Mendukung Keberlanjutan Pengelolaan *Food Waste*”. Dalam penelitian ini timbul beberapa rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana peran Hotel Santika Batam dalam menerapkan pengelolaan *food waste* secara berkelanjutan mulai dari proses pencegahan, pemanfaatan kembali, hingga penanganan akhir limbah makanan?
2. Bagaimana kontribusi pengelolaan *food waste* yang diterapkan oleh Hotel Santika Batam dalam mendukung aspek keberlanjutan ekonomi, sosial dan lingkungan hotel?

Dari rumusan masalah di atas didapati tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah untuk menggali dan memahami secara mendalam bagaimana Hotel Santika Batam menjalankan pengelolaan *food waste* sebagai bagian dari strategi keberlanjutan yang diterapkan.

LANDASAN TEORI

Teori *Food Waste Hierarchy*

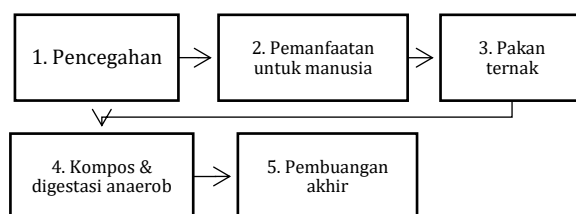
1. Definisi

Food Waste Hierarchy adalah kerangka kebijakan rekomendatif yang mengutamakan strategi-pencegahan dan pemanfaatan kembali (*reuse*) di atas opsi yang lebih rendah keberlanjutannya seperti daur ulang, pemulihan dan akhirnya pembuangan (Chawla et al., 2025).

Food Waste Hierarchy dijelaskan sebagai model piramida prinsip pengelolaan limbah makanan yang menyusun opsi-pengelolaan dari yang paling disukai hingga yang paling tidak disukai. Hierarki tersebut mencakup tahap-tahap seperti *prevention/reduction* (mencegah dan mengurangi surplus makanan dan *food waste* yang bisa dihindari), *reuse* (penggunaan kembali makanan yang masih layak dikonsumsi), *recycling/recovery* (misalnya memberi makan hewan, komposting, atau pemulihan energi), hingga *disposal* (sebagai opsi paling akhir) (Kattiyapornpong et al., 2023).

Menurut penelitian (Lestari & Halimatussadiah, 2022), menyebutkan bahwa terdapat hierarki dalam pengelolaan *food waste*, yaitu:

Diagram 1.0 Hierarki pengelolaan *food waste*



2. Indikator

1. Pencegahan (*Prevention*)

Tingkatan paling atas dalam hierarki *food waste* adalah pencegahan, yaitu upaya untuk memastikan agar makanan tidak menjadi limbah sejak awal.

2. Pemanfaatan untuk Konsumsi Manusia (*Redistribution/Reuse*)

Jika pencegahan tidak sepenuhnya berhasil, langkah selanjutnya adalah memanfaatkan kembali makanan yang masih layak konsumsi.

3. Pemanfaatan sebagai Pakan Ternak (*Animal Feed*)

Makanan yang tidak lagi layak untuk dikonsumsi manusia masih dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Beberapa hotel menjalin kerja sama dengan peternak lokal untuk memanfaatkan sisa makanan organik.

4. Daur Ulang Melalui Kompos dan Digestasi Anaerob (*Composting & Anaerobic Digestion*)

Apabila sisa makanan tidak dapat dikonsumsi oleh manusia maupun hewan, langkah berikutnya adalah mendaur ulangnya menjadi produk yang bermanfaat bagi lingkungan.

5. Pembuangan Akhir (*Disposal*)

Tahap paling bawah dalam hierarki adalah pembuangan ke tempat pembuangan akhir (TPA). Opsi ini menjadi pilihan terakhir karena tidak menghasilkan nilai tambah dan berpotensi menimbulkan dampak lingkungan, seperti emisi gas metana dari pembusukan makanan.

Teori Sustainability (Keberlanjutan)**1. Definisi**

Triple Bottom Line dalam konteks hotel adalah pendekatan di mana pengelolaan keberlanjutan *food waste* diintegrasikan ke dalam tiga aspek utama, yaitu ekonomi (efisiensi biaya, pengurangan *waste*), sosial (donasi makanan berlebih, pelibatan karyawan dan komunitas), dan lingkungan (komposting, pengurangan limbah organik) agar tidak hanya menghasilkan keuntungan finansial, tetapi juga manfaat sosial dan dampak lingkungan yang positif (Jurnal et al., 2025).

Teori keberlanjutan yang paling sering digunakan dalam konteks bisnis adalah teori *Triple Bottom Line* (TBL) yang dikemukakan oleh *John Elkington* (1997). TBL menyatakan bahwa keberlanjutan harus dilihat dari tiga aspek utama yaitu: *Profit* (keuntungan ekonomi), *People* (tanggung jawab sosial), dan *Planet* (perlindungan lingkungan).

Dalam penelitian ini, konsep keberlanjutan digunakan sebagai dasar dalam menilai sejauh mana praktik yang dilakukan oleh Hotel Santika Batam tidak hanya memberikan keuntungan bisnis, tetapi juga membawa dampak positif bagi lingkungan dan masyarakat sekitar. Keberlanjutan (*sustainability*) dalam konteks operasional hotel adalah praktik jangka panjang yang menyeimbangkan antara keuntungan ekonomi, kesejahteraan sosial, dan perlindungan lingkungan (Lombok et al., 2024).

2. Indikator

Indikator keberlanjutan dalam konteks pengelolaan *food waste* pada industri perhotelan dapat dipahami melalui kerangka *Triple Bottom Line* (TBL) yang dikemukakan oleh (Elkington, 2013), yaitu: *profit* (ekonomi), *people* (sosial), dan *planet* (lingkungan). Kerangka ini menegaskan bahwa keberlanjutan bukan hanya berbicara mengenai keuntungan finansial, tetapi juga kesejahteraan sosial serta perlindungan terhadap lingkungan.

3. Aspek Ekonomi (*Profit*)

Aspek ini menekankan pada efisiensi biaya operasional yang dihasilkan dari pengelolaan *food waste*. Hotel dapat menghemat pengeluaran melalui perencanaan menu yang akurat, penerapan sistem manajemen stok seperti FIFO/FEFO, dan pemanfaatan kembali makanan yang masih layak konsumsi.

4. Aspek Sosial (*People*)

Aspek sosial menitikberatkan pada peningkatan kesadaran dan kepedulian terhadap pentingnya mengurangi *food waste*. Hotel dapat memberikan edukasi kepada staf maupun tamu agar lebih bertanggung jawab dalam konsumsi makanan.

5. Aspek Lingkungan (*Planet*)

Aspek ini berfokus pada upaya pengurangan dampak negatif *food waste* terhadap lingkungan. Implementasinya meliputi pemisahan limbah organik dan non-organik, pemanfaatan sisa makanan sebagai pakan ternak atau bahan kompos, serta penerapan teknologi ramah lingkungan seperti *anaerobic digestion* untuk menghasilkan energi terbarukan.

METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian merupakan bagian fundamental dalam setiap kegiatan ilmiah yang berfungsi sebagai panduan sistematis untuk memperoleh dan mengolah data agar menghasilkan kesimpulan yang valid serta dapat dipertanggungjawabkan. Melalui metodologi, peneliti menentukan pendekatan, strategi, serta langkah-langkah ilmiah yang akan ditempuh dalam menjawab rumusan masalah penelitian. (Sugiyono, 2020) menyatakan bahwa metodologi penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.

Dalam konteks penelitian kualitatif, Moleong (2018) menegaskan bahwa metodologi memiliki peranan penting sebagai pedoman bagi peneliti dalam memahami fenomena secara mendalam dengan menempatkan peneliti sebagai instrumen utama yang berinteraksi langsung dengan subjek dan situasi alamiah. Pendekatan ini menekankan pemahaman makna di balik perilaku, tindakan, dan pengalaman individu yang diteliti (Agustina, 2019).

Metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi (Pandawangi.S, 2021)

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Penelitian kualitatif deskriptif merupakan pendekatan penelitian yang berupaya memahami dan menggambarkan secara mendalam suatu fenomena berdasarkan realitas yang terjadi di lapangan tanpa adanya manipulasi dari peneliti. Menurut Moleong (2005), penelitian kualitatif menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati (Agustina, 2019).

Jenis penelitian deskriptif dipilih karena penelitian ini berusaha menggambarkan strategi pengelolaan *food waste* tanpa melakukan intervensi terhadap objek penelitian. Fokusnya adalah memaparkan apa adanya kondisi di lapangan, termasuk strategi, monitoring, evaluasi, serta tantangan yang dihadapi hotel. Dengan demikian, penelitian ini

memberikan potret nyata tentang praktik keberlanjutan dalam industri perhotelan, khususnya terkait pengelolaan *food waste*.

Peneliti melakukan wawancara informan dan observasi di Hotel Santika Batam yang berlokasi di Hotel Santika Batam Jl. Engku Putri No.9, Teluk Tering, Batam Kota, Kota Batam, Kepulauan Riau, 29461. Informan utama yang memberikan informasi yaitu *Human Resources* (HR) yaitu *Bapak Suprianto*, lalu *Executive chef* hotel yakni *Chef Simon Roff*, *steward* dapur yaitu *Pak Khairul Fajri* dan salah satu *staff* dapur yaitu *Chef Zen*.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan beberapa metode yang saling mendukung, yaitu:

1. Wawancara, wawancara dalam penelitian ini dilakukan secara bertahap. Peneliti menyiapkan pedoman pertanyaan yang telah disusun peneliti yang ditujukan kepada *Human Resources* (HR), *Executive Chef* hotel, *Steward* dapur dan salah satu staf dapur.
2. Observasi, observasi dilakukan secara langsung di lokasi hotel, terutama pada area restoran atau *buffet*. Peneliti mengamati aktivitas yang berkaitan dengan penyajian serta perilaku tamu dalam mengambil makanan.
3. Dokumentasi, dokumen yang dikumpulkan antara lain berupa foto kegiatan operasional di area restoran.

Penelitian ini memiliki dua sumber data, yaitu:

- a. Data primer, adalah data yang diperoleh langsung dari sumber yang berhubungan dengan fenomena yang diteliti. Dalam penelitian ini data yang diperoleh peneliti adalah hasil wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi langsung di Hotel Santika Batam.
- b. Data sekunder, Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur yang relevan, baik berupa jurnal ilmiah, buku, maupun artikel terkait. Data sekunder digunakan untuk mendukung data primer serta menjadi pembandingan dengan teori yang telah ada.

Teknik analisis data dalam penelitian ini terdiri dari 4 tahapan, yaitu:

1. Reduksi data, reduksi data pada tahap ini, data yang telah dikumpulkan dipilah, dirangkum, dan difokuskan pada hal-hal yang relevan dengan tujuan penelitian. Reduksi data dilakukan dengan cara mengelompokkan informasi berdasarkan tema atau kategori tertentu, seperti kebijakan pengelolaan *food waste*, peran staf dapur, serta kendala dan solusi di lapangan.
2. Penyajian data, Informasi yang telah direduksi kemudian disajikan dalam bentuk narasi deskriptif, agar memudahkan peneliti dalam melihat hubungan antar kategori. Penyajian data ini bertujuan untuk membantu peneliti memahami keseluruhan konteks temuan sebelum masuk ke tahap selanjutnya.
3. Penarikan kesimpulan, Kesimpulan awal mulai dikembangkan berdasarkan pola dan tema yang muncul selama proses analisis. Untuk memastikan validitasnya, peneliti melakukan verifikasi dengan cara triangulasi data dan diskusi dengan informan. Hasil kesimpulan diharapkan mampu menjawab rumusan masalah penelitian dan memberikan pemahaman menyeluruh mengenai praktik pengelolaan *food waste* di hotel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Peran Hotel Santika Batam dalam Menerapkan Pengelolaan *Food Waste* Secara Berkelanjutan

a. Pencegahan (*Prevention*)

HR Hotel Santika Batam menjelaskan bahwa langkah utama dalam mencegah *food waste* dilakukan melalui sistem *demand forecasting* yang disesuaikan dengan tingkat okupansi tamu setiap harinya. Tingkat hunian 90–100% dijadikan dasar dalam menentukan jumlah bahan baku dan menu yang akan disiapkan. HR menekankan bahwa perencanaan menu mempertimbangkan jenis tamu baik individu, rombongan, maupun peserta event agar produksi makanan tidak berlebih. Pendekatan berbasis data ini dinilai efektif menekan kemungkinan terjadinya sisa makanan. Kemudian *Executive Chef* menuturkan bahwa sistem *First In First Out* (FIFO) diterapkan secara konsisten pada pengelolaan bahan makanan. Semua bahan digunakan sesuai urutan waktu masuknya guna menghindari kedaluwarsa dan menjaga kualitas bahan. Selain itu, dilakukan pengawasan di area *buffet* saat sarapan agar tidak terjadi kelebihan penyajian.

Steward dapur juga menjelaskan bahwa mereka berperan dalam memastikan sistem FIFO dijalankan di gudang dan area penyajian. Mereka juga melakukan pengecekan visual terhadap bahan serta memantau sisa makanan di *buffet* untuk dilaporkan kepada *chef in charge* sebagai bahan evaluasi. Sementara penjelasan dari Staf dapur menyebutkan bahwa penerapan FIFO sudah menjadi budaya kerja harian dimana hal tersebut dikoordinasikan dengan bagian restoran untuk menyesuaikan jumlah makanan yang disajikan sesuai tingkat okupansi aktual.

Penjelasan dari keempat informan tersebut menunjukkan adanya keseragaman pandangan bahwa pencegahan dilakukan secara sistematis, mulai dari perencanaan menu hingga kontrol lapangan. HR menyoroti aspek manajerial, sementara *Executive Chef* dan tim operasional fokus pada teknis dapur dan penyajian. Hal ini menunjukkan kolaborasi vertikal antara manajemen dan pelaksana yang berjalan efektif.

Strategi berbasis *demand forecasting* dan sistem FIFO tersebut selaras dengan teori *Food Waste Hierarchy* (Chawla et al., 2025), di mana pencegahan menjadi tingkatan tertinggi dalam pengelolaan limbah makanan. Upaya preventif ini tidak hanya menekan pemborosan bahan, tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional serta mendukung praktik keberlanjutan di lingkungan hotel.

b. Pemanfaatan Kembali (*Reuse*)

HR menyebutkan bahwa makanan yang masih layak konsumsi dipilah dan diolah kembali menjadi menu kreatif untuk staf hotel. Makanan yang tidak memenuhi standar kebersihan akan dikategorikan sebagai limbah organik. *Executive Chef* menambahkan bahwa makanan berlebih biasanya diolah kembali menjadi hidangan sederhana untuk konsumsi staf. Proses ini tetap mengikuti standar kebersihan dan pengawasan dari *chef in charge*.

Begitupun *Steward* menjelaskan bahwa mereka membantu memilah makanan layak konsumsi dan memastikan penyimpanannya terpisah dari limbah. Sementara itu Staf dapur menyatakan bahwa makanan yang masih layak akan dimanfaatkan kembali

untuk staf agar tidak terbuang sia-sia, sebagai bentuk efisiensi bahan makanan.

Keseluruhan informan memiliki pandangan searah bahwa praktik pemanfaatan kembali makanan (*reuse*) dijalankan dengan hati-hati dan sesuai standar keamanan pangan. HR menyoroti kebijakan manajemen, sedangkan chef dan staf operasional menekankan pengawasan kebersihan serta kontrol kualitas. Kesamaan persepsi ini menunjukkan bahwa *reuse* tidak hanya dilakukan sebagai efisiensi bahan, tetapi juga sebagai bentuk tanggung jawab sosial internal.

Praktik ini mendukung konsep ekonomi sirkular di mana sumber daya digunakan kembali untuk memperpanjang siklus hidupnya (Chawla et al., 2025). Dengan begitu, Hotel Santika Batam telah menerapkan prinsip keberlanjutan yang menyeimbangkan efisiensi sumber daya dan etika konsumsi pangan.

c. Pemanfaatan Sebagai Pakan Ternak (*Animal Feed*)

HR menjelaskan bahwa hotel bekerja sama dengan peternakan babi di daerah Punggur untuk menyalurkan sisa makanan organik seperti nasi, sayur, dan kulit buah. *Executive Chef* juga menuturkan bahwa kerja sama dilakukan setiap hari, di mana sisa makanan organik dikumpulkan dan diserahkan langsung ke peternakan mitra. *Steward* dapur mengonfirmasi bahwa mereka bertanggung jawab mengumpulkan dan mengirimkan sisa makanan organik ke peternakan setiap pagi. Staf dapur juga mengetahui kerja sama tersebut dan menyebutkan bahwa kegiatan ini telah menjadi rutinitas hotel.

Dari seluruh informan, terlihat keseragaman bahwa kerja sama dengan peternakan menjadi bagian integral dari sistem pengelolaan limbah organik. HR berperan dalam pengaturan kebijakan, sementara chef dan *steward* memastikan implementasi berjalan lancar. Pendekatan ini menunjukkan adanya kesinambungan antara aspek manajerial dan teknis.

Kegiatan ini mencerminkan penerapan tingkat ketiga dalam *Food Waste Hierarchy*, yaitu pemanfaatan limbah untuk pakan ternak. Dampaknya tidak hanya mengurangi beban TPA, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi masyarakat sekitar. Hasil ini mendukung penelitian (Ally et al., 2024) yang menegaskan bahwa kolaborasi hotel dan peternakan lokal menciptakan manfaat sosial, ekonomi, dan lingkungan secara simultan.

d. Pengomposan (*Composting*)

HR menyebutkan bahwa hotel belum memiliki fasilitas kompos, tetapi manajemen sedang mengkaji penerapannya di masa depan. *Executive Chef* menegaskan bahwa hotel saat ini masih fokus pada kerja sama dengan peternakan, sementara program kompos belum berjalan. *Steward* menyatakan bahwa belum ada program pelatihan atau alat pengomposan di dapur hotel. Staf dapur juga menambahkan bahwa seluruh limbah organik yang tidak disalurkan ke peternakan langsung dibuang ke tempat sampah organik hotel.

Keempat informan menunjukkan kesamaan pandangan bahwa program kompos belum terealisasi, namun terdapat kesadaran akan pentingnya langkah ini. HR menunjukkan inisiatif perencanaan, sedangkan chef dan tim operasional memahami manfaat lingkungan dari pengomposan. Keselarasan pemahaman ini menjadi modal bagi pengembangan program *in-house composting* di masa mendatang.

Langkah ini sesuai dengan teori *Food Waste Hierarchy* yang menempatkan kompos sebagai salah satu bentuk pemulihan bernilai lingkungan. Jika terwujud, strategi ini dapat memperkuat citra hotel sebagai pelaku *green operation*.

e. Pembuangan Akhir (*Disposal*)

HR menjelaskan bahwa sisa makanan yang tidak dapat dimanfaatkan lagi dikumpulkan secara terpisah oleh tim *steward* dan dibuang ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA) melalui layanan kebersihan yang diselenggarakan oleh Pemerintah Kota Batam melalui Dinas Lingkungan Hidup Kota Batam. *Executive Chef* mengatakan bahwa limbah yang tidak dapat diolah kembali langsung dibuang ke TPA agar area dapur tetap higienis. Lalu *Steward* menegaskan bahwa proses pembuangan dilakukan setiap hari sesuai jadwal pengangkutan sampah dari petugas kebersihan kota. Staf dapur menyatakan bahwa sisa makanan yang tidak bisa dimanfaatkan akan langsung dipisahkan dari bahan organik dan dibuang ke wadah limbah hotel.

Seluruh informan memiliki pandangan yang seragam terkait prosedur pembuangan akhir, di mana tim *steward* menjadi pelaksana utama. HR memastikan kepatuhan prosedural, sedangkan tim operasional menjalankan eksekusi di lapangan. Proses ini menunjukkan bahwa sistem pembuangan di Hotel Santika Batam sudah terstruktur dan sesuai standar kebersihan.

Meskipun pembuangan merupakan tahap paling rendah dalam *Food Waste Hierarchy*, pelaksanaannya yang tertib tetap penting untuk menjaga sanitasi dan mencegah kontaminasi lingkungan.

2. Kontribusi Pengelolaan *Food Waste* terhadap Keberlanjutan Ekonomi, Sosial, dan Lingkungan

a. Aspek Ekonomi (*Profit*)

Dari aspek ekonomi berikut beberapa informasi yang disampaikan antara lain HR menyampaikan bahwa hotel berhasil menghemat biaya operasional dapur sekitar 12% dalam setahun melalui efisiensi bahan baku dan kontrol produksi. Sementara *Executive Chef* menambahkan bahwa sistem pencatatan stok dan evaluasi bulanan membantu mengontrol pembelian bahan secara efektif. Untuk *Steward* dapur walaupun tidak terlibat langsung dalam keuangan, namun melihat dampak efisiensi karena berkurangnya jumlah bahan terbuang hal ini diperkuat juga dari pernyataan Staf dapur bahwa pengendalian bahan membantu mengurangi beban kerja dan meningkatkan efektivitas kegiatan dapur.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa seluruh informan sepakat pengelolaan *food waste* berkontribusi terhadap penghematan biaya. HR menilai dampak dari sisi efisiensi anggaran, sedangkan chef dan staf dapur merasakan langsung peningkatan efektivitas kerja. Kolaborasi ini membuktikan bahwa pengelolaan limbah yang baik tidak hanya berdampak ekologis, tetapi juga finansial.

Temuan ini sesuai teori *Triple Bottom Line* (Elkington, 2013), di mana keberlanjutan ekonomi tercapai melalui efisiensi operasional dan penghematan sumber daya.

b. Aspek Sosial (*People*)

HR menjelaskan bahwa hotel secara rutin mengadakan pelatihan bagi staf dapur dan *steward* mengenai pengelolaan *food waste*. Selain itu, terdapat imbauan di area *buffet* bertuliskan “Ambil Secukupnya” untuk mengedukasi tamu. *Executive Chef*

menegaskan bahwa pelatihan dilakukan setiap bulan guna meningkatkan kesadaran staf dalam menjaga efisiensi bahan makanan. *Steward* mengaku pelatihan membantu mereka memahami cara mengurangi sisa makanan dan menjaga kebersihan area kerja. Staf dapur menambahkan bahwa mereka juga mengingatkan tamu agar mengambil makanan sesuai kebutuhan untuk mendukung pengurangan *food waste*.

Dari hasil wawancara, tampak bahwa HR memfokuskan pada kebijakan pelatihan dan edukasi, sedangkan tim operasional menekankan praktik di lapangan. Keselarasan ini menunjukkan keberhasilan komunikasi internal dan peningkatan kesadaran kolektif terhadap isu *food waste*.

Langkah edukatif tersebut sejalan dengan aspek sosial dalam *Triple Bottom Line*, yaitu meningkatkan kepedulian manusia terhadap lingkungan kerja dan tamu. Hotel tidak hanya menciptakan efisiensi, tetapi juga membangun budaya kerja berkelanjutan yang berbasis kesadaran lingkungan.

c. Aspek Lingkungan (*Planet*)

HR menyampaikan bahwa hotel menerapkan sistem pemilahan limbah organik dan nonorganik di dapur, dengan 40% limbah organik dialihkan ke peternakan di Kota Batam. *Executive Chef* menambahkan bahwa pemilahan dilakukan setiap hari dan diawasi langsung oleh tim *steward* sebelum pembuangan akhir yang diperkuat oleh penjelasan *Steward* bahwa sampah organik dikirim ke peternakan, sedangkan sampah anorganik dibuang ke TPA Punggur sesuai jadwal pengangkutan. Sementara dari Staf dapur menuturkan bahwa pemilahan sudah menjadi kebiasaan rutin yang wajib dilakukan di dapur.

Keempat informan memiliki pandangan yang sama bahwa sistem pemilahan limbah di dapur telah berjalan konsisten. HR memantau kebijakan, sedangkan tim dapur menjadi pelaksana utama. Hasilnya, sekitar 40% limbah organik berhasil dialihkan dari TPA.

Temuan ini menunjukkan bahwa Hotel Santika Batam telah berkontribusi terhadap pelestarian lingkungan dan mendukung tujuan *Sustainable Development Goals* (SDGs) ke-12 tentang konsumsi dan produksi berkelanjutan (Muslimah, 2024). Hal ini juga memperlihatkan penerapan nyata aspek *planet* dalam teori *Triple Bottom Line*, di mana aktivitas operasional tidak hanya efisien tetapi juga ramah lingkungan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Hotel Santika Batam telah menerapkan langkah-langkah pencegahan (*prevention*) melalui perencanaan menu berbasis data okupansi dan sistem *First In First Out (FIFO)*. Upaya ini membantu menekan kelebihan produksi makanan sejak tahap awal. Selain itu, pemanfaatan kembali (*reuse*) dilakukan dengan mengolah makanan layak konsumsi untuk staf hotel, sementara sisa makanan organik disalurkan ke peternakan di Punggur sebagai pakan ternak. Meskipun program pengomposan belum diterapkan, hotel telah menunjukkan komitmen untuk mengembangkan sistem *green operation* di masa depan. Keseluruhan tahapan ini membuktikan bahwa hotel mampu mengelola limbah makanan secara sistematis dan berkelanjutan.

2. Dari sisi ekonomi, strategi efisiensi bahan baku berhasil menekan biaya operasional dapur hingga sekitar 12% per tahun. Dari aspek sosial, hotel meningkatkan kesadaran karyawan dan tamu melalui pelatihan internal serta imbauan konsumsi bertanggung jawab di area *buffet*. Sedangkan pada aspek lingkungan, pemilahan limbah dan kerja sama dengan peternakan lokal berhasil mengurangi volume limbah organik hingga 40%. Ketiga dimensi tersebut menunjukkan bahwa Hotel Santika Batam telah menerapkan prinsip *Triple Bottom Line* dengan baik, yaitu mengintegrasikan keuntungan ekonomi, kesejahteraan sosial, dan pelestarian lingkungan dalam satu sistem manajemen yang berkelanjutan.

SARAN

1. Hotel Santika Batam disarankan untuk mulai merencanakan dan mengimplementasikan *smart waste tracking system (sistim digital)* untuk mencatat volume limbah makanan secara akurat dan real time, sehingga hasilnya dapat digunakan sebagai dasar evaluasi serta perencanaan pengurangan limbah yang lebih efektif.
2. Selain itu dari hasil penelitian dimana belum ada pelatihan dan penerapan composting maka diperlukan langkah lanjutan tidak hanya berupa pelatihan namun juga perencanaan seperti program *in-house composting* untuk diterapkan dalam pengolahan sisa makanan organik menjadi kompos yang bermanfaat bagi taman hotel maupun masyarakat sekitar, sebagai bagian dari penerapan prinsip *zero waste management*.
3. Edukasi dan Pelatihan Berkelanjutan
Hotel perlu memperkuat edukasi bagi tamu serta pelatihan rutin bagi staf untuk menanamkan budaya konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab, sekaligus mendukung praktik keberlanjutan dan pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs 12).

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aditya, A., & Kurniawati, K. (2023). Food Waste Management Challenges and Strategies in The Hotel Industry in Jakarta. *Journal of Social Research*, 2(9), 2983–2989. <https://doi.org/10.55324/josr.v2i9.1295>
- [2] Agustina, N. laras. (2019). Metode Penelitian Kualitatif. *Metode Kualitatif Moleong*, 1–9.
- [3] Alfiansyah Mi, M., Doriza, S., & Hamiyati. (2023). Analisis Implementasi Food Waste Management (Studi Kasus Di Hotel Novotel Jakarta Cikini). *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan*, 3(2), 1–7. <https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/jpp/article/view/37660/16251>
- [4] Ally, B., Abdulkadir, A., Remmen, A., Hirsbak, S., Mwevura, H., Furu, P., & Salukele, F. (2024). Food Waste Management at Selected Tourist Hotels in Zanzibar: Current Practices and Challenges in Creating a Circular Economy in the Hospitality Sector. *Sustainability (Switzerland)*, 16(24). <https://doi.org/10.3390/su162410850>
- [5] Ari, P., Politeknik, N., & Lombok, P. (2025). *Upaya Manajemen Hotel di Makassar dalam Mengurangi Sisa Makanan (Food Waste)*. 7(2), 1–12.
- [6] Bambang Hermanu. (2022). Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.56444/agrifoodtech.v1i1.52>

- [7] Brigitta Raras. (2022). *Economist Intelligence Unit: Sektor Rumah Tangga jadi Penyumbang Sampah Makanan Terbesar di Indonesia*. Goodstats. <https://goodstats.id/article/sektor-rumah-tangga-penyumbang-sampah-makanan-terbesar-di-indonesia-vyZqy>
- [8] Chawla, G., Lugosi, P., & Hawkins, R. (2025). Evaluating localized conceptions and embedded applications of the Food Waste Hierarchy in luxury hotels. *Current Issues in Tourism*, 28(3), 417–430. <https://doi.org/10.1080/13683500.2024.2304119>
- [9] Elkington, J. (2013). Enter the triple bottom line. *The Triple Bottom Line: Does It All Add Up*, 1(1986), 1–16. <https://doi.org/10.4324/9781849773348>
- [10] FAO. (2013). Food wastage footprint. In *Fao*. www.fao.org/publications
- [11] Jocelin, Y. T., Purwaningrum, P., & Minarti, A. (2024). The Characteristics of Organic Waste in Hotel Aston Kartika Grogol. *Journal of Community Based Environmental Engineering and Management*, 8(2), 159–164. <https://doi.org/10.23969/jcbeem.v8i2.17248>
- [12] Jurnal, K., Humaniora, S., September, N., Amanda, A., Pambuyun, A., Arnawa, I. P., Made, N., & Rukmiyati, S. (2025). *Strategi Pengelolaan Food Waste Berbasis Triple Bottom Line untuk Efisiensi Food Cost di Hotel X. September*.
- [13] Kattiyapornpong, U., Ditta-Apichai, M., & Chuntamara, C. (2023). Sustainable Food Waste Management Practices: Perspectives from Five-Star Hotels in Thailand. *Sustainability (Switzerland)*, 15(13). <https://doi.org/10.3390/su151310213>
- [14] Lestari, S. C., & Halimatussadiyah, A. (2022). Kebijakan Pengelolaan Sampah Nasional: Analisis Pendorong Food Waste di Tingkat Rumah Tangga. *Jurnal Good Governance*. <https://doi.org/10.32834/gg.v18i1.457>
- [15] Lombok, K., Oka, I. M. D., & Utama, I. K. (2024). *Waste Management for Food Waste Mitigation in Supporting Sustainable Tourism at Oolaa*. 5(2). <https://doi.org/10.58982/injogt>
- [16] Muslimah, N. I. (2024). *Mengenal Lebih Dekat: Implementasi SDG 12*. Universitas Airlangga. <https://sdgscenter.unair.ac.id/mengenal-lebih-dekat-implementasi-sdg-12/>
- [17] Pandawangi, S. (2021). Metodologi Penelitian. *Journal Information*, 4, 1–5.
- [18] Pastini, N. W., Nugraha, P. A., Makassar, P., Bali, P. P., Lombok, P. P., & Makassar, P. P. (2024). *Fakta-Fakta Sisa Makanan (Food Waste) Di Hotel Bintang 3 Dan Bintang 4 Di Makassar Abstrak Food waste atau sisa makanan merupakan salah satu masalah lingkungan dan ekonomi yang mendesak di sektor perhotelan, terutama di hotel bintang 3 dan 4. Peneliti*. 13(2), 28–37. <https://doi.org/10.52352/jbh.v13i2.1607>
- [19] Rimbing, S. C., Tenda, M. P., & Towoliu, B. I. (2024). *Implementasi Zero Foodwaste Sebagai Upaya Pengelolaan Foodloss dan Food Waste pada Restoran Gardenia Sintesa Peninsula Hotel Manado*. 3(4), 124–130. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i4.4057>
- [20] Sugiyono. (2020). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*.
- [21] von Grebmer, K., Bernstein, J., Mukerji, R., Patterson, F., Wiemers, M., Ní Chéilleachair, R., Foley, C., Gitter, S., Ekstrom, K., & Fritschel, H. (2019). *2019 Global Hunger Index: The Challenge of Hunger and Climate Change*.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN