IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

POTENSI KEHILANGAN DAN PENGELOLAAN KELEBIHAN SEDIAAN MAKANAN PADA HOTEL BINTANG DUA DI BANDUNG

M. GILANG PRATAMA SARAGI

SEKOLAH PASCASARJANA
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

PERNYATAAN MENGENAI TESIS DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis berjudul **"Potensi Kehilangan dan Pengelolaan Kelebihan Sediaan Makanan pada Hotel Bintang Dua di Bandung"** adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir tesis ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Mei 2021

Muhammad Gilang Pratama Saragi

NIM P052180351

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

IPB University

Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

RINGKASAN

MUHAMMAD GILANG PRATAMA SARAGI. POTENSI KEHILANGAN DAN PENGELOLAAN KELEBIHAN SEDIAAN MAKANAN PADA HOTEL BINTANG DUA DI BANDUNG. Dibimbing oleh METI EKAYANI dan DRAJAT MARTIANTO

KegiatanSarapan secara prasmanan di hotel adalah salah satu sumber kelebihan makanan karena ada prosedur untuk memasak makanan lebih banyak dari jumlah tamu hotel. Hal ini menyebabkan adanya makanan yang tidak dikonsumsi dan berpotensi menjadi sampah makanan jika tidak digunakan. Di sisi lain, masih banyak pihak yang kesulitan untuk mendapatkan akses makanan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat berapa banyak kehilangan makanan yang diakibatkan oleh kegiatan prasmanan di hotel, dan apa saja upaya yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan kelebihan makanan. Penelitian ini dilakukan di Hotel Amaris Bandung dengan menggunakan metode standart perhitungan makanan berdasarkan SNI 19-03964-1994. Sebagai tambahan, penelitian ini juga melakukan wawancara mendalam dengan pihak manajemen hotel, bank makanan, dan juga pemerintah, serta melakukan survey secara daring. Kelebihan makanan paling besar berasal dari kelompok menu utama dengan komponen terbesar adalah nasi. Pemanfaatan kelebihan makanan yang telah dilakukan oleh hotel adalah dengan memanfaatkan makanan berlebih untuk diolah kembali dan dijadikan makan siang karyawan hotel. Hasil dari survey mengenai adaptasi penyajian sarapan yang dilakukan secara daring, menunjukkan 55% responden memilih penyajian sarapan selama masa pandemi dilakukan dengan cara layanan kamar. Metode ini selain dapat menekan jumlah kelebihan makanan, juga dapat memberikan rasa aman kepada tamu hotel karena tamu di hotel tidak saling berkumpul.

Kata kunci: bank makanan, inefisiensi, pelebihan makanan, prasmanan, sampah makanan,

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
© Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

POTENSI KEHILANGAN DAN PENGELOLAAN KELEBIHAN SEDIAAN MAKANAN PADA HOTEL BINTANG DUA DI BANDUNG

(Potential Loss and Management of Food Surplus at Two Stars Hotel in Bandung)

ABSTRACT

Muhammad Gilang Pratama Saragi[1], Meti Ekayani[2], Drajat Martianto[3]

Buffet breakfast at hotel is a source of food surplus because the hotel overage food procedure to cook food more than the number of guests. This causes food that is not consumed and has the potential to become food waste if not utilized. On the other hand, there are still many parties who have difficulty getting food. This study aims to see how much food loss from buffet breakfast activities in hotels, and also how to utilize food surplus. This research was conducted at the Amaris Hotel Bandung using SNI 19-03964-1994 method. In additional, in-depth interview with hotel management, food bank, and government and online survey were also performed. The largest food surplus found was from the main course menu with the largest component was rice. Food surplus utilization that already used by hotel are reprocessed food for employee lunches. Based on the survey results for the adaptation of breakfast serving system, shows that 55% respondents choose the room service method. This method will prevent the number of food surplus, also make hotel guests feel safer because there is no gather with other guests.

Keywords: buffet, food waste, food bank, ineficiency, overaged food.

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta Milik IPB, Tahun 2021
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

IPBUniversity
Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

POTENSI KEHILANGAN DAN PENGELOLAAN KELEBIHAN SEDIAAN MAKANAN PADA HOTEL BINTANG DUA DI BANDUNG

MUHAMMAD GILANG PRATAMA SARAGI

Tesis
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Magister Sains
pada
Program Studi Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan

SEKOLAH PASCASARJANA
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

Judul Tesis : Potensi kehilangan dan pengelolaan kelebihan sediaan makanan pada hotel bintang dua di Bandung

Nama : Muhammad Gilang Pratama Saragi

NRP : P052180351

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Meti Ekayani, S.Hut., M.Sc.

Pembimbing 2:

Dr. Ir. Drajat Martianto, M.Sc.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Prof. Dr. Ir. Hadi Susilo Arifin, MS.
19591106 198501 1 001

Dekan Sekolah Pascasarjana:

Prof. Dr. Ir Anas Miftah Fauzi, M.Eng.
196004191985031002

Digitally signed by:
Anas Miftah Fauzi
[3FE49AA995DD0C4F]
Date: 2 Jun 2021 10.09.32 WIB
Verify at disign.ipb.ac.id

Tanggal Sidang: 1 April 2021

Tanggal Pengesahan :

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

PRAKATA

Assalamualaikum wr. wb.

Puji dan syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT, karena atas izinNya, tesis yang berjudul "**Potensi kehilangan dan pengelolaan kelebihan sediaan makanan pada hotel bintang dua di Bandung**" dapat diselesaikan. Penelitian ini didasari dari keresahan penulis tentang isu *food surplus* yang terjadi di banyak lokasi, termasuk Indonesia. Banyaknya makanan berlebih yang sering kita jumpai baik di hotel, seminar, acara pernikahan dan lain-lain. Makanan berlebih tersebut sebagian besar langsung dibuang dan menjadi sampah. Di sisi lain, masih banyak yang membutuhkan makanan karena tidak memiliki akses untuk mendapatkan makanan. Berangkat dari permasalahan ini, yang kemudian menjadi alasan penulis melakukan penelitian mengenai *food surplus*.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada komisi pembimbing, Dr. Meti Ekayani, S.Hut, M.Sc, dan Dr. Ir. Drajat Martianto, M.Sc, yang telah bersedia membimbing dan memberikan ilmu dan saran kepada penulis mengenai topik penelitian ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada seluruh teman-teman S2 PSL IPB angkatan 55 atas segala ilmu, pengalaman, dan bantuan yang telah diberikan selama ini. Terima kasih kepada seluruh pihak yang membantu jalannya penelitian ini, PS PSL IPB, manajemen Hotel Amaris, *Food Bank of Indonesia*, dan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat. Terakhir, penulis menucapkan terima kasih kepada keluarga penulis, ayah, mama, dan kedua adik penulis atas doa dan dukungannya kepada penulis selama ini.

Penulis berharap, tesis ini dapat berguna bagi siapapun yang membacanya. Lebih dan kurangnya isi yang terkandung dalam tesis ini, penulis meminta maaf yang sebesar-besarnya.

Bogor, Mei 2021

Muhammad Gilang Pratama Saragi

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL		VII
DAFTAR GAMBAR		VII
DAFTAR LAMPIRAN		VII
1.	PENDAHULUAN	1
	Latar Belakang	1
	Perumusan Masalah	2
	Tujuan Penelitian	3
	Manfaat Penelitian	4
	Kerangka Pemikiran	4
	Ruang Lingkup Penelitian	5
2.	TINJAUAN PUSTAKA	6
	Definisi dan Dampak Sampah Makanan	6
	Potensi Kelebihan Makanan dari Industri Hotel	6
	Faktor-faktor Penyebab Potensi Sampah Makanan	7
	Perilaku Tamu Hotel	8
	Konsep *Circular Economy* dan Hubungannya	9
	dengan Potensi Sampah Makanan	9
	Pengelolaan Potensi Sampah Makanan	10
	Inefisiensi	11
3.	METODE PENELITIAN	13
	Lokasi dan Waktu Penelitian	13
	Alat dan Bahan Penelitian	13
	Metode Pelaksanaan Penelitian	13
	Metode Pengolahan dan Analisis Data	14
	Estimasi Nilai Kehilangan Potensi Sampah Makanan	15
	Skema Pengelolaan Kelebihan Makanan di Industri Hotel	16
	Adaptasi Sistem Penyajian Makanan Hotel selama Covid-19	17
4.	HASIL DAN PEMBAHASAN	18
	Kondisi Potensi Kelebihan Makanan saat Hari Kerja dan Akhir Pekan	18
	Komposisi dan Potensi Kelebihan Makanan di Hotel	19
	Nilai Kehilangan Berdasarkan Harga Bahan Mentah Makanan	23

IPB University Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University

	Nilai Kehilangan Berdasarkan Harga Akhir Produk dan Biaya Produksi	24
	Perbandingan Nilai Kehilangan Berdasarkan	25
	Harga Bahan Mentah dan Harga Akhir Produk	25
	Upaya Pemanfaatan Kelebihan Makanan	26
	Rancangan Pengelolaan dan Pemanfaatan Kelebihan Makanan	28
	Survey Adaptasi Sistem Penyajian Makanan di Hotel selama Covid-19	31
5.	KESIMPULAN DAN SARAN	33
	Kesimpulan	33
	Saran	33
DAFTAR PUSTAKA		34
LAMPIRAN		37
RIWAYAT HIDUP		46

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

DAFTAR TABEL

1	Jenis, metode dan analisis data berdasarkan tujuan penelitian	15
2	Komposisi menu di hotel	20
3	Nilai kehilangan berdasarkan harga bahan mentah makanan	23
4	Nilai kehilangan berdasarkan harga akhir produk dan biaya produksi	24
5	Upaya pemanfaatan kelebihan makanan oleh manajemen hotel	27
6	Rancangan pengelolaan kelebihan makanan	28

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran penelitian	5
2	Perbedaan alur (a) linear economy dan (b) circular economy	9
3	Konsep food recovery hierarchy	10
4	Kerangka kelebihan makanan dan sampah makanan	11
5	Perbandingan kelebihan makanan dengan pengunjung hotel pada hari kerja dan akhir pekan	18
6	Kondisi sarapan di hotel pada saat (a) hari kerja; (b) akhir pekan	19
7	Diagram komposisi kelebihan makanan berdasarkan (a) kelompok makanan; (b) menu utama; (c) menu tambahan	21
8	Perbandingan nilai kehilangan harga bahan mentah dan harga akhir produk	26
9	Hasil survey adaptasi sistem penyajian makanan di hotel terhadap	31

DAFTAR LAMPIRAN

1	Data pengamatan food surplus hotel berdasarkan kelompok menu	37
2	Perhitungan nilai kehilangan makanan berdasarkan harga mentah bahan makanan	39
3	Perhitungan nilai kehilangan makanan berdasarkan harga akhir produk dan biaya produksi	40
4	Kuisioner survey adaptasi hotel	41
5	Panduan wawancara	42
6	Dokumentasi	44

IPB University — Bogor Indonesia —
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University