

PEMANFAATAN FOOD WASTE MELALUI REPURPOSING BAHAN MAKANAN UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI DAN KREATIVITAS DALAM INDUSTRI PERHOTELAN

Muhammad Ansori¹, Asyifa Meisya Bintang², Arwa Tsalis Tsuroya³, Nabila Rahma Annisa⁴, Hidayatunnisa⁵, Lainufar Inayatul Maula⁶, Maulida Salsa Bella⁷, Anggun Nabila Berlianti⁸, Dyas Kartika Cahya Wardhani⁹, Susanto Justo¹⁰

muhammad_ansori@mail.unnes.ac.id¹, asyifabintang0@students.unnes.ac.id²,
tsalissarwa@students.unnes.ac.id³, nabilarahma0511@students.unnes.ac.id⁴,
hdynnisa@students.unnes.ac.id⁵, lainufarinayatul5@students.unnes.ac.id⁶,
maulidabella623@students.unnes.ac.id⁷, anggunnabila13@students.unnes.ac.id⁸,
dyascahya577@students.unnes.ac.id⁹

Universitas Negeri Semarang^{1,2,3,4,5,6,7,8,9}, Gets Premiere Hotel Semarang¹⁰

ABSTRAK

Praktik Industri (PI) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang bertujuan untuk memberikan pemahaman langsung mengenai teori di kampus dengan realita operasional di industri perhotelan. Salah satu Hotel bintang 4 di Semarang dipilih sebagai lokasi pengamatan sekaligus tempat praktik industri penulis berlangsung didasari oleh reputasi hotel tersebut sebagai hotel bintang empat ini memiliki aktivitas operasional yang tinggi, sehingga sangat relevan untuk mempelajari manajemen bahan makanan. Tujuan utama dari pengamatan ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses bahan makanan sisa produksi yang masih layak konsumsi diolah kembali (repurposing) guna meminimalisir pembuangan makanan (food waste). Manfaat dari kegiatan ini adalah menambah wawasan penulis mengenai efisiensi operasional di Hot Kitchen serta melatih kreativitas dalam mengolah bahan makanan tanpa mengurangi standar kualitas rasa bagi tamu hotel. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam laporan ini meliputi observasi partisipatif di mana penulis terlibat langsung dalam kegiatan produksi harian di departemen Food and Beverage Product untuk mengamati pemanfaatan sisa bahan makanan dari proses persiapan hingga pelayanan. Selain itu, dilakukan adanya wawancara mendalam dengan Executive Chef dan staf dapur terkait kebijakan pengelolaan limbah makanan yang diterapkan. Studi pustaka dilakukan dengan mencari referensi dari jurnal ilmiah dan buku teks yang membahas mengenai keberlanjutan pangan (food sustainability) dan teknik pengolahan makanan untuk mendukung analisis yang diamati selama masa praktik guna memperoleh data pendukung. Isi dari laporan ini menguraikan analisis tentang praktik pemanfaatan kembali bahan makanan di Hot Kitchen, seperti pengolahan sisa potongan sayuran (trimming) menjadi stok dasar (base stock) atau pemanfaatan kelebihan bahan protein untuk menu staff meal. Penulis juga mengamati standar "layak konsumsi" yang diterapkan hotel agar proses repurposing tetap memenuhi aspek keamanan pangan. Selain itu, dibahas pula mengenai faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya food waste di dapur, mulai dari kesalahan estimasi porsi hingga teknik penyimpanan yang kurang tepat. Bukan hanya dalam rangka penghematan biaya, tetapi analisis ini menunjukkan bahwa langkah repurposing juga merupakan bentuk tanggung jawab hotel terhadap isu lingkungan. Simpulan dari laporan ini menyatakan, pemanfaatan kembali bahan makanan di hotel bintang 4 Semarang telah berjalan dengan cukup baik. Strategi repurposing terbukti mampu menekan biaya bahan makanan (food cost) secara signifikan tanpa perlu mengorbankan kepuasan tamu. Penulis menyarankan agar pihak hotel memberikan pelatihan khusus bagi staf mengenai variasi menu kreatif dari bahan repurposing dan disarankan untuk lebih teliti dalam memantau setiap siklus bahan makanan agar dapat memberikan rekomendasi inovasi yang lebih aplikatif dalam upaya pengurangan sampah makanan di industri perhotelan.

Kata Kunci: Praktik Industri, Repurposing, Food Waste, Hot Kitchen, Gets Premiere Hotel Semarang.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu pilar ekonomi global, namun di balik kemewahannya, industri ini menghadapi kritik tajam terkait jejak ekologis, terutama limbah makanan. Data dari FAO menunjukkan bahwa sepertiga dari total produksi pangan dunia terbuang sia-sia. Di hotel, sumber limbah utama berasal dari kesalahan prediksi (forecasting) tamu buffet, persiapan bahan baku (trimming), hingga sisa di piring konsumen.

Masalah ini bukan hanya tentang membuang makanan, tetapi juga tentang pemborosan energi, air, dan tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksinya. Oleh karena itu, diperlukan pergeseran paradigma dari model ekonomi linier (ambil-buat-buang) menuju ekonomi sirkular melalui praktik repurposing.

Selama melaksanakan Praktik Industri di bagian Hot Kitchen, penulis mengamati adanya tantangan besar terkait pengelolaan bahan makanan. Dalam operasional hotel berskala besar, produksi makanan seringkali menyisakan bahan yang tidak terpakai sepenuhnya, baik itu potongan bahan (trimming) maupun kelebihan stok produksi harian. Jika tidak dikelola dengan tepat, bahan-bahan layak konsumsi ini akan berakhir menjadi sampah makanan (food waste). Isu food waste bukan hanya berdampak pada kerugian finansial perusahaan (food cost), tetapi juga menjadi masalah lingkungan yang serius.

Pemilihan topik mengenai pemanfaatan kembali bahan makanan didasari oleh observasi penulis terhadap keberhasilan implementasi teknik repurposing di Hotel bintang 4 Semarang. Penulis melihat bahwa hotel ini telah menerapkan sistem pengelolaan bahan makanan yang sangat efektif, di mana bahan layak konsumsi yang berpotensi menjadi sisa diolah kembali menjadi produk baru yang bernilai tanpa mengabaikan standar keamanan pangan. Efisiensi dalam mengubah bahan tersebut melalui teknik kreatif menjadi nilai tambah yang signifikan bagi operasional dapur. didasari dari praktik baik yang telah berjalan tersebut.

METODE PENELITIAN

Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis dalam menyusun laporan ini menggunakan beberapa metode, yaitu sebagai berikut:

1. Metode Observasi

Observasi partisipatif di mana penulis terlibat langsung dalam kegiatan produksi harian di departemen Food and Beverage Product untuk mengamati pemanfaatan sisa bahan makanan dari proses persiapan hingga pelayanan.

2. Metode Wawancara

Penulis melakukan wawancara mendalam dengan Executive Chef dan staf dapur terkait kebijakan pengelolaan limbah makanan yang diterapkan di hot kitchen Gets Premiere Hotel Semarang.

3. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan sebagai data pendukung guna melengkapi analisis yang dilakukan penulis selama proses pengamatan berlangsung

4. Metode Kepustakaan

Data pendukung juga diperoleh melalui studi pustaka dengan mencari referensi dari jurnal ilmiah dan buku teks yang membahas mengenai keberlanjutan pangan (food sustainability) dan teknik pengolahan makanan untuk mendukung analisis yang dilakukan selama masa praktik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Strategi Repurposing untuk Pengurangan Food Waste

Di era modern seperti saat ini, food waste atau limbah pangan merupakan isu global yang memerlukan perhatian serius, termasuk dalam industri perhotelan. Berdasarkan pengamatan selama praktik di Hotel, penulis menganalisis bahwa bahan yang dianggap "sisa" yang layak konsumsi sebenarnya memiliki potensi besar untuk diolah kembali (repurposing) menjadi hidangan baru. Pengendalian sampah makanan (food waste) merupakan salah satu indikator keberhasilan manajemen dapur dalam menekan biaya bahan makanan tanpa harus menurunkan standar kualitas pelayanan bagi tamu.

a. Dampak Negatif Food Waste dalam Industri Hotel

Penumpukan sisa makanan yang dikelola dengan baik itu dapat berdampak buruk bagi beberapa aspek kehidupan antara lain:

a. Lingkungan

Pada aspek lingkungan foodwaste bukan hanya sebatas masalah soal kapasitas pembuangan akhir (TPA) melainkan juga mengancam terhadap perubahan iklim yang ada dan juga kerusakan lingkungan diantaranya:

- emisi gas metana (CH₄): gas metana ini memiliki dampak yang sangat besar terhadap pemanasan global yang terjadi, bahkan efeknya jauh lebih kuat dibandingkan dengan karbondioksida. Karena ketika ada makanan sisa yang terbuang dan tertimbun di TPA lalu sampah itu mengalami penguraian tanpa oksigen, proses itu menghasilkan gas yang bernama metana.
- jejak karbon: proses dalam rantai pasokan makanan mulai dari produksi pertanian, transportasi, penyimpanan, pendingin, hingga proses memasak di dapur hotel itu menggunakan energi yang memancarkan gas rumah kaca. Energi ini akan sia-sia jika makanan dibuang begitu saja.

b. Aspek ekonomi

Dalam dunia bisnis perhotelan, food waste memberikan pengaruh besar terhadap profitabilitas hotel

- pemborosan bahan baku: biaya pembelian bahan makanan yang terbuang akan langsung mengurangi laba. Semakin tinggi persentase makanan yang tersisa yang berpotensi terbuang (terutama bahan premium seperti ayam, daging, atau makanan laut) Semakin besar juga kerugian modalnya
- beban biaya tenaga kerja: pengeluaran menjadi terasa tidak produktif dan akan sia-sia jika waktu dan tenaga kerja dari chef dan staff mulai dari persiapan hingga waiters yang dihabiskan untuk mengolah makanan yang mana akhirnya tidak dikonsumsi.
- biaya utilitas: seperti listrik, gas, air selama proses persiapan, masak, hingga penyimpanan makanan yang terbuang itu merupakan pengeluaran yang sia-sia

c. Aspek sosial

Dampak sosial dari penumpukan sisa makanan di hotel berfokus pada tanggung jawab sosial dan juga etika

- kesenjangan moral dan etika: membuang makanan yang masih layak konsumsi dapat menciptakan kesenjangan moral di tengah masyarakat, terutama bagi negara-negara atau wilayah yang masih menghadapi masalah tentang ketahanan pangan dan malnutris

B. Implementasi Repurposing di Hot Kitchen

Melalui kegiatan harian seperti clear up breakfast dan filling stock, penulis menganalisis beberapa contoh nyata penerapan repurposing yang cukup efektif dan telah diterapkan Hotel dengan baik:

1. Transformasi Mie Sisa Breakfast Menjadi Mie Galantin

Pada operasional bidang industri kuliner dan perhotelan pengelolaan sisa bahan makanan (food waste) merupakan aspek sosial untuk menekan biaya operasional sekaligus mendukung praktik dapur yang keberlanjutan atau (sustainable kitchen). Salah satu strategi yang cukup efektif adalah repurposing (pengolahan kembali) sisa menu sarapan atau event seperti mie, bihun, dan Kwetiaw yang secara tekstur telah mengalami penurunan mutu tetapi masih dalam kondisi layak konsumsi. Sisa menu seperti Mie mie an tadi dapat diubah menjadi produk baru yang memiliki nilai jual seperti, galantin ayam tanpa mengurangi standar kualitas hidangan hotel

a. Tahapan operasional dan pengolahan

Proses pengolahan sisa menu breakfast menjadi produk baru ini merupakan cara yang cukup efisien untuk menekan food waste salah satu contoh menu breakfast yang dapat dimanfaatkan kembali (repurposing) yaitu ada mie, Kwetiaw, ataupun bihun. Mie ini dapat diolah kembali menjadi galantin ayam atau ikan. Distribusinya pun juga bisa ke makan siang karyawan atau pun menu breakfast pada hari selanjutnya. Berikut ini adalah beberapa tahapan yang dilakukan untuk mengolah mie menjadi galantin:

1) Penyortiran dan preparasi bahan utama:

Sisa mie dari buffee sarapan biasanya akan disisihkan terlebih dahulu pada saat clear up breakfast, setelah clear selesai mie dipastikan harus dalam kondisi layak dan higienis baru kemudian dapat diolah. Jumlah mie yang tersisa bergantung dari jumlah tamu yang breakfast pada hari itu biasanya berjumlah sekitar satu atau terkadang hanya setengah Insert.

2) Proses persiapan bahan dan pencacahan atau pelumatan mie

Mie dimasukkan ke dalam chopper dan dihaluskan agar tercampur secara merata

3) Pencampuran adonan:

Mie yang telah dihaluskan tadi kemudian dicampur dengan daging ayam atau ikan yang sebelumnya juga telah disiapkan dan Sudah di chopper. Adonan kemudian diberi tambahan bahan lain seperti air, tepung, telur, dan bumbu dasar putih, garam, micin, lada, chicken powder.

4) Pencetakan adonan galantin

Ada dua metode untuk membentuk galantin antara lain:

- metode roll (galantin): adonan digulung menggunakan plastik wrap dengan adonan dari setengah Insert mie dapat menghasilkan sekitar 10 hingga 15 roll galantin
- metode cetak (nugget/strip): jika tidak ingin menggunakan pembungkus, adonan dapat dicetak dan dimasukkan ke dalam Insert kotak, kemudian dikukus dan setelah itu

dipotong berbentuk persegi atau Strip layaknya nugget.

- 5) Proses pematangan (steaming): adonan yang telah dibentuk kemudian dikukus hingga matang sempurna dan siap digunakan untuk menu breakfast keesokan harinya,

- b. Diversifikasi menu dari galantin mie

Galantin yang telah dikukus hingga matang dan disimpan dengan baik di chiller dapat diolah kembali menjadi berbagai variasi menu, baik untuk menu lunch karyawan atau menu breakfast antara lain:

- galantin asam manis
- galantin saus wijen
- fish strip

Selain untuk menu buffe tamu di keesokan harinya, sisa makanan di hari itu yang masih segar dan layak untuk dikonsumsi itu dapat dialokasikan ke menu makan siang karyawan. Hal ini bertujuan agar meminimalisir pembuangan bahan makanan yang masih layak konsumsi.

2. Pemanfaatan Ayam Sisa Pembuatan Stock (Kaldu)

Strategi pemanfaatan bahan baku yang juga sangat efektif yaitu pengolahan kembali ayam yang telah digunakan dalam proses pembuatan kaldu (stock). Daging ayam tersebut dapat diolah menjadi ayam suwir sebagai konsumen untuk berbagai variasi menu breakfast. Berikut tahapan nya:

- a. Tahap reparasi dan pemisahan bagian ayam

Proses pengolahan dimulai dengan memilih bahan baku ayam utuh yang sebelumnya kan dialokasikan beberapa bagian khusus untuk memenuhi kebutuhan kaldu dan kondimen breakfast langkah-langkah preparasi yang dilakukan meliputi:

- 1) Pemisahan potongan utama: bagian ayam seperti paha sayap dipotong dan dipisahkan dari dada. Potongan seperti paha dan sayap itu di alokasikan untuk penuh sarapan lainnya memerlukan potongan kecil-kecil, seperti contoh menunya yaitu ada ayam kungpao, ayam bumbu rujak, ayam asam manis, dan ayam lada hitam
- 2) Pemanfaatan bagian dada: bagian dada ayam digunakan untuk proses pembuatan kaldu serta bahan utama untuk cairan kontinen menu breakfast.

- b. Proses pembuatan kaldu (stock)

Proses pembuatan kaladu biasanya dilakukan oleh staff shift malam yang mana memang khusus untuk mempersiapkan kebutuhan breakfast keesokan harinya. Dada ayam direbus bersama trimming sayuran serai daun salam lengkuas bumbu dasar Putih cengkeh dan bunga lawang. Kaldu dasar yang dihasilkan kemudian disesuaikan dengan menu sarapan yang disajikan pada hari tersebut, contohnya untuk satu Lamongan ditambahkan kunyit Sedangkan untuk satu Betawi ditambahkan susu

Dan untuk kebutuhan kuah mie ayam juga menggunakan dada ayam sebagai penguat rasa dan tambahan bahan lain seperti sawi putih, daun bawang, batang seledri, dan sedikit bumbu dasar putih.

- c. aplikasi dan distribusi ayam sisa pembuatan stock

Setelah proses perebusan selesai daging ayam dari kaldu kemudian digoreng terlebih dahulu dan disuwir untuk dimanfaatkan secara maksimal. Daging swear ini biasanya dipergunakan untuk pelengkap hidangan berbagai macam stall breakfast, meliputi

- stall soto (sebagai toping)
- stall bubur ayam (kondimen topping)
- stall nasi goreng (topping nasi goreng)
- stall tradisional (pendamping hidangan tradisional sering disajikan bersama menu seperti gudeg)
- hidangan ala carte (topping nasi goreng atau nasi ayam)

3. **Optimalisasi Potongan Sayur (Vegetable Trimmings) untuk stock (kaldu)**

Dalam operasional penerapan prinsip berkelanjutan (sustainable kitchen) melalui optimalisasi sisa potongan sayur (vegetable trimmings) merupakan langkah penting untuk menekan footwasta dan meningkatkan efisiensi bahan (cost control). Sisa potongan sayur yang biasanya tidak masuk ke dalam hidangan utama seperti bagian luar dari pangkal sawi putih, batang seledri, batang daun bawang, dan sisa potongan wortel dapat dimanfaatkan secara maksimal. Bahan-bahan ini kaya akan senyawa aromatik yang memberikan kontribusi besar terhadap rasa kaldu yang gurih alami seperti yang dianjurkan dalam standar efisiensi dapur modern (Ravi et al.,2025)

a. Operasional dan pemilihan bahan

Di dapur proses pengumpulan vegetable trimmings dilakukan secara sistematis selama tahap *mise en Place* untuk mempersiapkan kebutuhan di hari berikutnya. Pemotongan bahan untuk menu seperti capcay kontine bubur dan soto menghasilkan trimmings yang kemudian disortir dan dikumpulkan tanpa harus dibuang begitu saja. bahan-bahan yang biasa dikumpulkan meliputi:

- Batang seledri
- Batang daun bawang
- Lapisan pertama atau pangkal sawi putih
- Potongan lebihan, atau kulit wortel

b. Aplikasi dan resep singkat kaldu dasar

1) Resep Kuah Dasar Mi Ayam

Kuah ini memanfaatkan sayuran sisa untuk menghasilkan kaldu yang ringan dan menyegarkan.

- Bahan Utama: Air (sesuai porsi yang diinginkan), trimmings sawi putih, batang seledri, batang unclang, dan sisa potongan wortel.
- Bahan Tambahan: Tulang atau daging ayam sisa serta sedikit bumbu dasar putih.
- Langkah Pembuatan: Rebus seluruh trimmings sayuran bersama tulang atau ayam dalam air mendidih menggunakan api kecil (simmering) selama 1-2 jam hingga sari sayuran dan kaldu keluar sempurna. Saring kaldunya sebelum digunakan untuk kuah mi ayam.

2) Resep Kuah Dasar Soto

Kuah soto membutuhkan karakter rempah yang lebih kuat dan dapat disesuaikan dengan variasi soto yang disajikan (seperti Soto Lamongan atau Soto Betawi).

- Bahan Utama: Air (sesuai porsi), batang unclang, dan batang seledri.
- Bumbu dan Rempah: Bumbu dasar putih, serai, daun salam, lengkuas, cengkeh, bunga lawang, kapulaga, dan kunyit (khusus untuk soto kuning).
- Langkah Pembuatan: Tumis bumbu dasar putih dan rempah aromatik hingga harum, lalu masukkan ke dalam air rebusan bersama trimmings sayuran. Masak dengan api sedang hingga aroma dan kaldu tercampur rata. Apabila menyajikan Soto Betawi,

dapat ditambahkan susu atau santan pada tahap akhir penyelesaian kuah

4. Repurposing Kelebihan Nasi Putih Menjadi Nasi Goreng Spesial

Satu lagi praktik terbaik yang diterapkan adalah repurposing sisa nasi putih dari breakfast atau event hari sebelumnya menjadi menu baru yang bernilai jual, yaitu Nasi Goreng Spesial

a. Konsep dan Karakteristik Bahan Baku

Nasi putih sisa yang dihasilkan tidak dibuang, melainkan dikelola melalui standar prosedur penyimpanan di dalam chiller semalaman. Proses pendinginan ini krusial untuk:

- Mengurangi kadar air berlebih pada nasi.
- Menghasilkan tekstur nasi yang pera dan butirannya terpisah (tidak menggumpal).
- Tekstur yang pera merupakan standar ideal dalam pembuatan nasi goreng hotel
- yang berkualitas tinggi

b. Komposisi Bahan dan Kondimen

Untuk memberikan cita rasa yang kaya dan khas, nasi goreng ini dikombinasikan dengan berbagai kondimen dan bumbu aromatik berikut:

- a) Bumbu Utama: Minyak bawang putih cincang (garlic oil) sebagai dasar aroma.
- b) Kondimen/Isian: Potongan sosis Ayam suwir
- c) Babat (sesuai variasi)
- d) Unclang (daun bawang) yang diiris tipis
- e) Seasoning: Garam, chicken powder (kaldu ayam bubuk), dan sedikit penguat rasa (MSG).

c. Tahapan Pembuatan (Resep Singkat)

Berikut adalah langkah-langkah pengolahan nasi goreng dari sisa nasi putih:

1. Preparasi Nasi: Keluarkan nasi putih dari chiller, urai butiran nasi yang menggumpal secara perlahan agar terpisah sebelum dimasak.
2. Menumis Bumbu: Panaskan wajan, lalu tumis minyak bawang putih cincang hingga harum menggunakan api sedang.
3. Mematangkan Kondimen: Masukkan kondimen seperti sosis, ayam suwir, dan babat ke dalam wajan. Aduk hingga matang dan mengeluarkan aroma yang gurih.
4. Pencampuran Nasi: Masukkan nasi putih yang sudah pera ke dalam wajan. Besarkan api untuk memberikan efek wok hei (aroma sangat khas) dan aduk secara cepat agar merata dengan minyak dan kondimen.
5. Pemberian Bumbu (Seasoning): Taburkan garam, chicken powder, dan penguat rasa secukupnya. Aduk kembali hingga bumbu benar-benar meresap ke dalam setiap butir nasi.
6. Sentuhan Akhir: Tambahkan irisan unclang (daun bawang) sesaat sebelum diangkat dari api agar warnanya tetap segar dan aromanya terjaga

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil Praktik Industri (PI) dan analisis yang telah dilakukan mengenai pemanfaatan kembali bahan makanan Hotel bintang 4 di Semarang, penulis dapat mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Efektivitas Strategi Repurposing: Penerapan teknik repurposing pada bahan makanan layak konsumsi di Hot Kitchen Hotel bintang 4 yang ada di Semarang telah berjalan

dengan sangat efektif. Kreativitas dalam mengolah kembali bahan makanan sisa bukan hanya tentang penghematan biaya, melainkan strategi inovatif untuk meningkatkan nilai tambah suatu bahan yang awalnya dianggap tidak memiliki nilai ekonomi. Bahan-bahan sisa produksi seperti mie goreng breakfast, ayam sisa stock, hingga potongan sayuran (vegetable trimmings) terbukti dapat diolah kembali menjadi produk baru (Galantin mie, ayam suwir, dan kaldu) tanpa menurunkan standar kualitas dan keamanan pangan.

2. Efisiensi Ekonomi (Cost Control): Strategi pemanfaatan kembali bahan sisa memberikan dampak positif terhadap pengendalian biaya bahan makanan (food cost). Dengan memaksimalkan inventaris yang ada, hotel dapat menekan pemborosan bahan baku yang pada akhirnya meningkatkan efisiensi finansial operasional dapur.
3. Kontribusi terhadap Lingkungan: Upaya pengurangan food waste melalui repurposing merupakan satu langkah yang baik dari hotel dalam meminimalisir dampak negatif limbah organik terhadap lingkungan, khususnya dalam mengurangi produksi gas metana di TPA, ini juga dapat menjadi bentuk tanggung jawab sosial di tengah isu ketahanan pangan global.
4. Pengembangan Kompetensi Mahasiswa: Kegiatan Praktik Industri yang telah berlangsung ini memberikan pengalaman nyata bagi penulis dalam mengasah keterampilan teknis, kreativitas pengolahan bahan, serta pemahaman mendalam mengenai manajemen operasional industri hotel berbintang

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, D. N., Rohmat, F. I. W., Nurcahyani, P. R., Handayani, S., Maharani, S., & Cakrawati, D. (2025). Pemanfaatan limbah sayuran menjadi kaldu sayuran: Pelatihan dan evaluasi penerimaan produk di Kampung Buleud, Garut, Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia (JPMI)*, 5(5), 1209-1216. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.4209>
- Destisa, M., Dwi, T. R., Sulisty, U. R., & Wandhini, P. P. (2024). Analisis pengelolaan makanan tak terkonsumsi (food waste) pada kantin kampus UNTIRTA berdasarkan Perda Pengelolaan Sampah. *BELEID: Journal of Administrative Law and Public Policy*, 2(1), 27–47. <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/beleidjalpp/index>
- FAO.(2019). *The State of Food and Agriculture: Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction*.
- Latha Ravi, J., Ghosh, P., Ahmad, F., Haque, S., Barciela, P., Chamorro, F., Jorge, A. O. S., Prieto, M. A., & Rana, S. S. (2025). Microbial conversion of vegetable waste for flavor additives via solid-state fermentation: A comprehensive review. *Frontiers in Nutrition*, 12, Article 1445189. <https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1445189>
- Nugraha, P. A., Darmayasa, Aini, W., & Pastini, N. W. (2025). Upaya manajemen hotel di Makassar dalam mengurangi sisa makanan (food waste). *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 7(2), 1–15.
- Pambuyun, A. A. A., Arnawa, I. P., & Rukmiyati, N. M. S. (2025). Strategi pengelolaan food waste berbasis triple bottom line untuk efisiensi food cost di Hotel X. *Khatulistiwa: Jurnal Pendidikan dan Sosial Humaniora*, 5(3), 502-514. <https://doi.org/10.55606/khatulistiwa.v5i3.7779>