

---

## IMPLEMENTASI MANAGEMENT *FOOD HANDLING AND FOOD WASTE* DI *CAFE* *KEBOON BATAM CENTER*

Oleh

Putri Raihanah Zayuti<sup>1</sup>, Eva Amalia<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam

Email: <sup>1</sup>[putriraihanahzayuti2003@gmail.com](mailto:putriraihanahzayuti2003@gmail.com), <sup>2</sup>[eva@btp.ac.id](mailto:eva@btp.ac.id)

---

### **Article History:**

Received: 20-08-2024

Revised: 08-09-2024

Accepted: 23-09-2024

### **Keywords:**

Food Waste, Food Handling,  
Implementasi

**Abstract:** : Sampah makanan merupakan penyumbang sampah organik yang besar, antara lain kulit buah dan sayur, biji buah, kerang kerangan, tulang, dan makanan kadaluarsa, serta sisa makanan yang tidak terpakai, baik yang busuk maupun segar. Selain limbah makanan, penanganan makanan (*food handling*) di restoran juga perlu diperhatikan karena berperan penting dalam mencegah kontaminasi silang. Keamanan pangan tidak hanya berarti menyediakan makanan yang lezat, namun juga memastikan bahwa makanan yang kita konsumsi aman, bergizi dan tidak terkontaminasi. Sektor pariwisata di Indonesia menawarkan peluang bisnis yang sangat menjanjikan, apalagi negara ini terkenal dengan keindahan alam, kekayaan budaya, dan masakan tradisionalnya yang menarik wisatawan. Seiring maraknya fenomena wisata kuliner dan dampak positifnya terhadap lingkungan dan masyarakat sekitar, terdapat pula dampak negatif yaitu *food waste* atau sisa makanan yang terbuang dan tidak dimakan. Pelaku bisnis makanan dan minuman memiliki tanggung jawab yang lebih besar untuk memastikan pangan yang aman bagi konsumen. Banyak negara sangat menekankan pentingnya *food handling* demi menjaga kesehatan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi manajemen *food handling* dan pengelolaan *food waste* di *Keboon Kopi Batam Center*. Dengan meningkatnya perhatian terhadap keamanan pangan dan keberlanjutan, penelitian ini mengeksplorasi praktik-praktik yang diterapkan dalam penanganan makanan serta strategi untuk mengurangi limbah makanan. Metode yang digunakan menggunakan metode Kualitatif mencakup wawancara dengan staf, observasi langsung di area kitchen, dan analisis dokumen terkait.

## PENDAHULUAN

Menurut data studi dari *Economist Intelligence Unit*, ada kecenderungan kuantitas fenomena *food waste* meningkat setiap tahunnya. Dengan perkiraan 300 kilogram *food waste* per kapita per tahun, Indonesia merupakan negara penghasil *food waste* terbesar kedua di dunia, setelah Arab Saudi. Kemudian berdasarkan data Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) pada tahun 2021, di antara semua jenis sampah yang dibuang, sampah sisa makanan menjadi komposisi sampah yang paling banyak yaitu sebesar 29,1 persen dari total sampah. Pengelolaan dan kebijakan makanan berlebih di Indonesia belum menunjukkan perubahan menuju ramah lingkungan. Menurut Mark Smulders, kepala perwakilan FAO untuk Indonesia dan Timor Leste, menyatakan bahwa terjadi *food waste* sebanyak 13 juta ton makanan di Indonesia setiap tahun. Jumlah ini setara dengan kebutuhan makan 11 persen populasi Indonesia atau sekitar 28 juta penduduk. Angka tersebut hampir sama dengan jumlah penduduk miskin Indonesia pada tahun 2015 (BPS, 2015).

Selain *food waste*, *food handling* di restoran juga harus diperhatikan karena sangat penting untuk menghindari *cross contamination*. Keamanan pangan bukan hanya tentang menyediakan makanan yang lezat, tetapi juga tentang memastikan bahwa makanan yang kita konsumsi aman, bergizi, dan tidak terkontaminasi. Keamanan pangan menurut undang-undang Keamanan Pangan Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 industri makanan dan minuman memiliki tanggung jawab besar dalam menyediakan makanan yang aman bagi konsumen. Banyak negara yang sangat memperhatikan *food handling* untuk memperhatikan kesehatan masyarakatnya. Prosedur dalam penanganan makanan bertujuan untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi memiliki kualitas higienis yang baik, sehingga konsumen terlindungi dari penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi (*food-borne disease*), yaitu gangguan kesehatan yang muncul akibat makanan yang tercemar.

Produk pangan yang menyimpang dari apa yang dianggap "optimal" baik dalam bentuk, ukuran ataupun warna dan juga makanan yang dibuang dari dapur rumah tangga dan tempat makan, seperti makanan yang tidak dimakan karena "kekenyangan" atau *garnish* yang tidak disentuh dan dibuang. Limbah makanan merupakan penyumbang utama sampah organik, termasuk kulit buah dan sayuran, biji dari buah-buahan, tulang ayam, dan bahan makanan yang sudah kadaluwarsa, serta sisa makanan yang tidak terpakai, baik yang sudah busuk maupun yang masih segar.

Kuliner menjadi salah satu tujuan utama bagi wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah, mengingat makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Bahkan, kuliner dapat menjadi daya tarik khusus saat seseorang memutuskan untuk mengunjungi tempat wisata tersebut. Makanan yang berbasis kearifan lokal sangat diminati oleh wisatawan, baik domestik maupun asing. Wisata kuliner selalu menarik perhatian, karena makanan adalah salah satu kebutuhan dasar. Seiring maraknya fenomena wisata kuliner dan dampak positif terhadap lingkungan hingga masyarakat sekitar, ada pula dampak negatifnya yaitu sisa dari makanan yang terbuang dan tidak habis dimakan atau *food waste*.

Perkembangan *Coffe Shop* di Kota Batam mengalami pertumbuhan pesat dalam beberapa tahun terakhir. Sebagai salah satu kota strategis di kawasan Kepri, Batam tidak hanya dikenal sebagai pusat industri dan komersial, namun juga menjadi destinasi para pecinta kuliner dan gaya hidup modern. Kafe-kafe bermunculan dengan konsep-konsep unik,

mulai dari kafe berdesain minimalis hingga kafe bertema alam, menawarkan beragam pilihan makanan dan minuman yang menarik. Pertumbuhan ini didorong oleh meningkatnya peminatan masyarakat lokal dan wisatawan terhadap tempat nongkrong yang nyaman untuk bersosialisasi, bekerja hingga bersantai. Selain itu, berkembangnya pariwisata dan meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan juga menyebabkan pesatnya pertumbuhan bisnis *Coffe Shop* di Batam.

Penelitian ini akan dilakukan di Keboon Kopi cafe yang terletak di kompleks *Palm Spring Batam Center*. Cafe ini mengusung konsep *western, interior café* yang bagus membuat para pelanggan merasa nyaman untuk bersantai di *kafe* ini. Keboon Kopi kini menawarkan beragam pilihan makanan, mulai dari makanan berat seperti *Steak* yang menjadi andalan mereka, *pizza* hingga *snack platter* dan *dessert* yang disajikan dengan cita rasa yang khas dan berkualitas. Dengan desain interior yang *cozy* dan *aesthetic*, Keboon Kopi menjadi tempat favorit bagi kaum muda, profesional, dan pelajar yang ingin bersantai, nongkrong, atau mengerjakan tugas. Selain pilihan menu makanan yang beragam Keboon Kopi juga menyediakan berbagai macam minuman, mulai dari kopi berkualitas hingga minuman dingin yang menyegarkan, cocok untuk menemani berbagai aktivitas. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi apakah Keboon Kopi telah menerapkan manajemen penanganan makanan (*food handling management*) dan pengelolaan limbah makanan (*food waste management*) secara efektif. Melalui penelitian ini, akan dilakukan analisis mengenai prosedur dan standar yang diadopsi oleh Keboon Kopi dalam menjaga keamanan serta kebersihan makanan yang disajikan kepada konsumen. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memahami sejauh mana Keboon Kopi mengelola limbah makanan, baik dalam hal upaya pengurangan, pemanfaatan kembali, ataupun pembuangan yang sesuai dengan prinsip-prinsip keberlanjutan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kualitas manajemen *food handling dan food waste* yang diterapkan oleh Keboon Kopi serta potensi perbaikan yang bisa dilakukan untuk meningkatkan efisiensi operasional dan menjaga standar kesehatan serta lingkungan. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Data yang diperoleh dari wawancara dengan manajer Keboon Kopi dianalisis untuk memahami pandangan dan kebijakan terkait *food handling dan food waste management*. Observasi langsung di area dapur dianalisis dengan mencatat praktik-praktik penanganan makanan serta pengelolaan limbah yang dilakukan. Data yang diperoleh dari wawancara dengan pengelola Keboon Kopi akan dipilah untuk memilih informasi yang relevan, seperti kebijakan terkait pengolahan makanan, strategi pengelolaan limbah makanan, serta tantangan yang muncul dalam penerapannya.

Perkembangan dunia wisata saat ini membuka peluang bagi berkembangnya industri pariwisata bidang kuliner di daerah destinasi wisata, baik skala kecil, menengah maupun skala besar (Internasional). Banyak orang bahkan sengaja mengunjungi suatu daerah hanya untuk menikmati kuliner khas yang ditawarkan.

### Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Keboon Kopi yang beralamat di Komplek *Palm Spring* Batam Center, dengan alamat lengkap Jl. Palm Spring No.3, RW.4, Taman Baloi, Kec. Batam Kota, Kota Batam, Kepulauan Riau.

### Food Handling

*Food Handling* adalah serangkaian prosedur dan praktik yang diterapkan dalam penanganan, penyimpanan, dan penyajian makanan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan aman dan higienis. Tujuan utama penanganan pangan adalah untuk mencegah kontaminasi pangan yang dapat menyebabkan keracunan pangan dan menjaga mutu pangan, mulai dari bahan mentah hingga pangan siap saji. *Food safety* merupakan aspek yang sangat penting dalam industri pangan dan menjadi tanggung jawab semua orang yang terlibat dalam rantai pangan, hal ini mencakup semua tahapan mulai dari produksi hingga pemrosesan, distribusi, dan konsumsi. Seluruh pihak kepentingan harus terlibat aktif dalam menjaga keamanan pangan, mulai dari produsen yang memproduksi bahan pangan, pengolah yang menyiapkan dan mengolah pangan, hingga konsumen yang pada akhirnya menikmati pangan tersebut.

Penanganan bahan makanan sangat penting untuk menjaga bahan baku makanan yang akan di olah dan dihidangkan kepada para pelanggan, karena makanan bukan hanya dinilai dari tampilan akhirnya tetapi juga harus diperhatikan dalam proses pembuatannya. Terdapat 3 tahapan dalam melakukan *food handling* dimana setiap proses memiliki peran penting untuk keamanan bahan pangan yang akan diolah nantinya, yaitu

*Receiving, storing, dan serving* :

#### a) *Receiving*

Tahap *receiving* atau penerimaan bahan merupakan proses penerimaan bahan pangan atau bahan baku dari supplier atau distributor. Pada tahap ini, penting untuk memastikan bahan pangan yang datang dari *supplier* untuk mengecek apakah adanya kecacatan produk atau barang yang sekiranya tidak sesuai dengan standar keamanan. Proses ini mencakup pemeriksaan kualitas fisik bahan seperti kesegaran, kebersihan, dan suhu untuk memastikan bahan bebas kontaminasi atau kerusakan. Pada tahap ini Keboon kopi dengan teliti memilih dan memastikan setiap bahan yang datang sesuai dengan standart dan sesuai dengan *list* produk yang dipesan.

#### b) *Storing*

Tahap selanjutnya adalah *Storing* atau tahap penyimpanan barang, pada tahap ini juga sangat perlu diperhatikan bagaimana seorang *food handler* menyimpan bahan makanan agar tidak terjadinya *cross contamination* dan tidak terjadinya *spoil* terhadap bahan baku makanan. Barang tersebut akan disimpan sesuai dengan tempat penyimpanannya, Keboon kopi sudah menerapkan *storing* dengan baik, dimana terdapat *dry store* dengan rak yang cukup besar untuk menyimpan bahan baku makanan dan menerapkan sistem *FIFO* atau *First in First Out*, untuk daging *steak* Keboon Kopi memesan daging dan memotong daging tersebut sesuai dengan ukuran *standart recipe* lalu akan disimpan kedalam *freezer* khusus penyimpanan daging. Penyimpanan yang benar merupakan kunci utama untuk mencegah terjadinya *cross contamination*.

c) *Serving*

Pada tahap ini fokusnya adalah pada penyediaan pangan kepada konsumen dan memastikan bahwa pangan yang disediakan aman dan higienis.

Selain memperhatikan kualitas makanan, beberapa hal juga harus diperhatikan, seperti kebersihan *food handler*, suhu bahan sesuai standar, dan kebersihan peralatan makanan yang digunakan. Selama tahap penyajian, penting untuk melakukan inspeksi visual terhadap makanan untuk memastikan tidak ada tanda-tanda pembusukan, bau tidak sedap, atau kontaminasi yang terlihat seperti rambut pada makanan.



**Gambar 4.1 kondisi *Kitchen* Keboon Kopi**

***Food Waste***

*Food Waste* mengacu pada makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia tetapi dibuang atau dibuang tanpa dimakan. Limbah makanan dihasilkan pada berbagai tahap seperti produksi, distribusi, penyimpanan, dan konsumsi. Permasalahan sisa makanan mempunyai dampak besar terhadap perekonomian, lingkungan, dan masyarakat. Permasalahan sampah makanan sudah menjadi masalah global karena banyaknya sampah makanan. Misalnya, Indonesia adalah negara terkaya pangan di Asia Tenggara.

Pada tahun 2012, Indonesia merupakan negara dengan 20,93 juta ton sampah makanan.

Berdasarkan laporan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, sampah yang paling banyak dihasilkan adalah sampah makanan, yaitu sebesar 28,3 persen dari total sampah yang dihasilkan pada tahun 2021.

Permasalahan *Food Waste* ini tidak jauh jauh dari kebiasaan buruk masyarakat yang tidak menghabiskan makanan yang dipesan. Berdasarkan waktunya, *food waste* dikategorikan menjadi 3 jenis (Legrand, 2017), yakni:

a) *Pre-Consumer Waste* (Limbah Pra-Konsumsi)

Limbah pra-konsumsi berasal dari makanan yang tidak disajikan kepada pelanggan dan terjadi pada saat proses persiapan di *kitchen* sebelum makanan sampai di meja pelanggan. Pembelian bahan makanan mentah yang berlebihan juga mempengaruhi pemborosan karena bahan tersebut bisa saja mebusuk karena tidak terpakai.

b) *Post-consumer waste*

*Post Consumer Waste* adalah jenis sisa makanan yang terjadi setelah makanan disajikan kepada konsumen tetapi tidak dikonsumsi atau digunakan sepenuhnya. Sampah ini dapat dihasilkan di restoran, kafe, hotel, rumah, dan tempat usaha makanan dan minuman lainnya, termasuk sisa makanan di piring, makanan yang dibeli tetapi belum dimakan, dan makanan yang rusak atau kadaluwarsa di rumah konsumen.

c) *Packaging waste and operation supplies*

Menurut *Legrand (2017)*, *Packaging waste and operation supplies* adalah sisa-sisa makanan yang muncul setelah makanan tersebut sampai ke konsumen. Limbah ini dihasilkan ketika konsumen tidak menghabiskan makanan yang disajikan, baik di rumah maupun di restoran. Permasalahan ini menunjukkan bahwa *food waste* disebabkan oleh kebiasaan konsumen atau ketidakmampuan memakan seluruh makanan yang disediakan, yang pada akhirnya mengakibatkan terbuangnya sumber makanan.

**Penyebab Food Waste**

Salah satu alasan utama mengapa sisa makanan menjadi sampah adalah penyimpanan yang tidak tepat. Banyak orang yang tidak menyadari bahwa cara penyimpanan makanan mempunyai pengaruh yang sangat besar terhadap umur simpan makanan tersebut. Penyimpanan yang tidak tepat, misalnya menyimpan makanan pada suhu yang salah atau tindakan lain seperti penyegelelan makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan makanan cepat rusak sebelum dapat dimakan, hal ini menyebabkan makanan menjadi basi atau terkontaminasi dan akhirnya dibuang sehingga meningkatkan jumlah sisa makanan yang sebenarnya bisa dihindari.

Menurut *FAO (Food and Agriculture Organization)*, *food waste* dibagi menjadi beberapa kategori berdasarkan seberapa besar kemungkinan dihasilkannya yaitu :

a. *Probably Avoidable Waste*

Jenis Limbah makanan yang sebenarnya masih bisa dihindari jika diolah kembali dengan baik contohnya seperti pinggiran roti, *trimmingan* bahan makanan, dan batang sayuran. Limbah ini biasanya terjadi karena kebiasaan praktik pengolahan makanan dimana limbah tersebut dirasa tidak terlalu bisa dimanfaatkan.

b. *Avoidable Food Waste*

Limbah ini sepenuhnya dapat dihindari dan diakibatkan oleh kesalahan, atau kelalaian selama pengolahan makanan, penyimpanan atau konsumsi pangan. Jenis sampah ini merupakan makanan yang seharusnya dapat dimakan namun dibuang karena berbagai alasan yang dapat dicegah. Contohnya seperti pembelian bahan baku makanan, bahan makanan yang kadaluarsa dan penyimpanan yang tidak tepat.

c. *Unavoidable Food Waste*

*Unavoidable Food Waste* adalah jenis limbah yang tidak bisa dihindari kemungkinan terjadinya. Limbah ini berasal dari bahan pangan yang secara alamiah tidak dapat dikonsumsi kembali sebagai bahan makanan. contohnya kulit telur, biji buah, kulit buah yang keras, cangkang. dan tulang ayam atau ikan.

**Pencegahan Food Waste**

Ada beberapa cara untuk mencegah terjadinya *Food Waste* baik dilingkungan rumah hingga restoran

1. Perencanaan dan pengelolaan bahan makanan  
Pentingnya perencanaan menu atau *standart recipe* untuk mencegah terjadinya penggunaan dan pembelian bahan baku makanan yang berlebihan.
2. Penyimpanan bahan makanan  
Dengan menyimpan bahan makanan dengan baik juga membantu mengurangi terjadinya *food waste* seperti pelabelan pada produk, menyimpan bahan makanan sesuai *standart suhu temperature*, dan melakukan *First in First Out (FIFO)*.
3. Memanfaatkan hasil *trimming* atau sisa bahan makanan  
Bahan makanan yang memiliki hasil *trimming* masih bisa dimanfaatkan contohnya *trimming cake* yang masih bisa dimanfaatkan sebagai *crumble* untuk dekorasi, mengadakan *chef special menu* untuk bahan makanan yang sekiranya akan kadaluarsa dan masih memiliki stok yang banyak.
4. Kompos dan daur ulang limbah serta  
Melakukan kompos dan daur ulang juga penting untuk mengurangi menumpuknya sampah dari hasil *food waste*.
5. Mengedukasi staff pengelola bahan makanan  
Pentingnya edukasi bagi para pelaku pengolah makanan tentang pengurangan *food waste* sangat krusial, terutama karena limbah makanan yang berlebihan tidak hanya merugikan dari sisi lingkungan, tetapi juga berdampak signifikan pada biaya operasional.

## Hasil wawancara dan Observasi

### Food Handling

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti bersama *Store Manager* pada tanggal 20 September 2024, diperoleh informasi bahwa Keboon Kopi telah menerapkan praktik *food handling* yang baik. Para *food handler* di Keboon Kopi secara konsisten menggunakan apron dan topi untuk menutupi rambut saat mengolah bahan makanan, sehingga menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi. Selain itu, penggunaan *cutting board* saat mengolah makanan juga telah dibedakan sesuai dengan standar yang ditetapkan untuk mengurangi risiko *cross contamination*. Langkah-langkah ini menunjukkan komitmen Keboon Kopi dalam menjaga keamanan pangan dan kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan. Pengelolaan yang hati-hati dalam aspek kebersihan dan pemisahan alat memasak ini penting untuk menciptakan lingkungan dapur yang higienis dan aman. Pembersihan area kitchen juga selalu dilakukan setiap hari sebelum melakukan *closing* sehingga kebersihan area kitchen tetap terjaga. Dengan melakukan pembersihan rutin ini, semua peralatan dan permukaan yang digunakan dalam persiapan makanan dibersihkan secara menyeluruh, sehingga dapat mencegah potensi kontaminasi dan menjaga lingkungan dapur tetap higienis.

### Food Waste

Hasil wawancara dengan *Store Manager* Keboon Kopi diperoleh bahwa pemesanan bahan makanan dilakukan 6 kali seminggu, dimana pemesanan barang tersebut dilakukan hampir setiap hari dan pemesanan bahan makanan akan dilakukan jika stok barang sudah menipis, hal ini dapat meminimalisir terjadinya *food waste* karena tidak terjadinya penumpukkan bahan makanan.

Untuk penyimpanan bahan makanan Keboon Kopi juga memiliki *dry store* dengan rak

yang berisi *stock* bahan makanan dan minuman, barang tersebut disusun dengan metode *First in First Out*. Mengenai pengalokasian sisa *food waste*, Keboon Kopi telah menyusun rencana dan menerima berbagai masukan dari sesama pengusaha kafe lainnya. Meskipun demikian, hingga saat ini, implementasi penyumbangan sisa makanan yang tidak terpakai belum terlaksana.



Gambar 4.2 Ruangan *dry store* Keboon Kopi

### Hasil Observasi

Setelah melakukan wawancara bersama Store Manager, peneliti melihat langsung kondisi *kitchen* Keboon Kopi terdapat 1 *freezer box* khusus untuk daging dan 2 *chiller* untuk menyimpan bahan makanan, kondisi *chiller* terlihat rapi setiap bahan baku yang sekiranya memiliki aroma kuat dan dapat mempengaruhi bahan makanan lain sudah di *wrapping* sehingga meminimalisir terjadinya *cross contamination*, tetapi terdapat *cooking cream* yang tidak tertutup oleh *plastic wrap* sehingga dikhawatirkan bisa terkontaminasi oleh bahan masakan yang lainnya, penyusunan bahan makanan didalam *chiller* juga sudah ditaruh didalam *container* sehingga lebih aman. Pembagian pembuangan sampah belum diterapkan karena penulis tidak melihat adanya tong sampah untuk *organic* dan *non organic*, terdapat 1 rak menggantung yang digunakan sebagai tempat menaruh *herbs and spices* yang ditata dengan rapi.

### KESIMPULAN

Hasil dari penelitian di Keboon Kopi mengenai *Food Waste* dan *Food Handling* sudah cukup baik dimana pihak manajemen akan melakukan training terlebih dahulu terhadap calon pekerja mengenai *food waste* dan *food handling* dan mengolah bahan makanan dengan mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses penyajian. Tidak hanya fokus pada teknik pengolahan makanan, tetapi juga pada peran *food handler* mereka yang terlibat langsung

dalam penyiapan makanan. Para pekerja dilatih untuk menjaga kebersihan pribadi, mencegah kontaminasi silang, dan mematuhi prosedur keamanan pangan. Namun upaya untuk mengelola sisa makanan (*food waste*) secara berkelanjutan belum sepenuhnya terlaksana. Keboon Kopi telah menerima masukan dan memiliki rencana terkait pengelolaan *food waste*, namun penyumbangan sisa makanan masih belum terimplementasi. Tantangan lain yang dihadapi adalah pengelolaan yang lebih efisien dalam hal penanganan makanan dan pengurangan limbah yang memerlukan perbaikan berkelanjutan.

#### **Saran**

- a) Lebih memperhatikan lagi pangan yang sudah terbuka agar tidak *spoil* sehingga penting untuk memastikan penyimpanan dilakukan dengan benar. Hal ini bisa mencakup penggunaan kemasan kedap udara, penyimpanan pada suhu yang sesuai, serta pencatatan tanggal pembukaan untuk memastikan bahan tersebut digunakan sebelum rusak.
- b) Keboon Kopi dapat membangun kemitraan dengan organisasi atau lembaga yang fokus pada pemanfaatan kembali sisa makanan, seperti bank makanan.
- c) Menyediakan beberapa jenis tong sampah yang dipisahkan berdasarkan kategori limbah, seperti sampah organik, sampah anorganik, dan sisa makanan yang masih dapat dimanfaatkan. Dengan pemisahan yang jelas, pengelolaan limbah menjadi lebih efisien dan memudahkan proses penyaluran sisa makanan yang masih dapat digunakan ke lembaga penerima.
- d) Terapkan sistem monitoring yang lebih ketat untuk mencatat jenis dan jumlah makanan yang terbuang setiap harinya. Dengan data ini, manajemen dapat melakukan evaluasi dan mengambil langkah-langkah yang diperlukan untuk mengurangi *food waste*, seperti mengoptimalkan menu dan porsi makanan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Destisa, Mutiara, Talitha Religi Dwi, Uga Ramita Sulisty, Praditha Putri Wandhini, Fakultas Hukum, Universitas Sultan, and others, 'Analisis Pengelolaan Makanan Tak Terkonsumsi ( Food Waste ) Pada Kantin Kampus UNTIRTA Berdasarkan Perda Pengelolaan Sampah Terkonsumsi ( Food Waste ) Pada Kantin Kampus UNTIRTA Berdasarkan Perda', 2.1 (2024), pp. 27-47
- [2] Handoyo, Mitha Ayu Pratama, and Nyoman Puspa Asri, 'Study on Food Loss and Food Waste: Conditions, Impact and Solutions', *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 10.2 (2023), pp. 247-58, doi:10.37676/agritepa.v10i2.4579
- [3] Heykal, Muhammad, MPar Akademi Pariwisata Pertiwi Jl Dewi Sartika Kav, and Jakarta Timur, 'Penerapan Food Handler Dalam Penerapan Hiegiene Dan Sanitasi Makanan Di Restoran Sisu Healthy Eatery', *Jurnal Pesona Hospitality*, 15.2 (2022)
- [4] Mardana, Riszana Yulia, 'Ta : Penerapan Fitur Instagram Sebagai Media Promosi Paket Wisata Jawa Timur Di Cv Huni Raya Group', 2022, pp. 1-14
- [5] Mirawati, M., R. Sitorus, and H. Hasyim, 'Analysis of Personal Hygiene and Food Handling on Patients Food Managementt in Rsup Dr. Mohammad Hoesin Palembang', *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 2.1 (2011), pp. 45-53
- [6] Nathalia, Theodosia C., Vriandi Hapsara, and Rudy Pramono, 'Food Waste Management on Restaurants in Jakarta', *Revista de Gestao Social e Ambiental*, 18.5 (2024), pp. 1-25,

doi:10.24857/rgsa.v18n5-049

- [7] Ntb, Resto Mataram, 'MODEL IMPLEMENTASI FOOD WASTE', 2022
- [8] Surabaya, Restoran X, 'Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran "x" Surabaya 1,2,3', 5.1 (2019), pp. 1–8, doi:10.9744/jmp.5.1.1
- [9] Zaini, Penerbit Muhammad, Penerbit Muhammad Zaini, Nanda Saputra, Yayasan Penerbit, Muhammad Zaini, Karimuddin Abdullah Lawang, and others, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, 2023