

## Upaya Manajemen Hotel di Makassar dalam Mengurangi Sisa Makanan (*Food Waste*)

Putu Ari Nugraha <sup>1</sup>. Politeknik Pariwisata Lombok  
Darmayasa <sup>2\*</sup>. Politeknik Pariwisata Makassar  
Windra Aini <sup>3</sup>. Politeknik Pariwisata Makassar  
Ni Wayan Pastini <sup>4</sup>. Politeknik Pariwisata Bali

### Abstrak

Penelitian ini menelaah strategi manajemen hotel bintang 3 dan 4 di Makassar dalam mengurangi sisa makanan (*food waste*), serta tantangan yang dihadapi dalam implementasinya. *Food waste* di sektor perhotelan, terutama pada layanan prasmanan, menjadi masalah yang kompleks dan berdampak pada ekonomi serta lingkungan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, dengan data yang dikumpulkan melalui wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hotel-hotel di Makassar telah menerapkan berbagai strategi untuk mengurangi *food waste*, seperti edukasi tamu dan staf, himbauan lisan dan tertulis, serta pengelolaan sisa makanan yang masih layak konsumsi. Namun, resistensi tamu terhadap himbauan ini serta kekhawatiran manajemen terhadap citra hotel menjadi hambatan signifikan. Artikel ini menyarankan agar pendekatan yang lebih sistematis dan inovatif diterapkan untuk mengurangi sisa makanan secara berkelanjutan.

Kata kunci: *food waste*, manajemen hotel, pengelolaan makanan, pariwisata berkelanjutan

### Abstract

*This research examines the management strategies of 3 and 4 star hotels in Makassar in reducing food waste, as well as the challenges faced in its implementation. Food waste in the hotel sector, especially in buffet services, is a complex problem and has an impact on the economy and the environment. This research uses a qualitative descriptive method, with data collected through interviews and observation. The research results show that hotels in Makassar have implemented various strategies to reduce food waste, such as educating guests and staff, verbal and written appeals, and managing leftover food that is still fit for consumption. However, guest resistance to this appeal as well as management's concerns about the hotel's image are significant obstacles. This article suggests that more systematic and innovative approaches be implemented to reduce food waste in a sustainable manner.*

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

---

<sup>2\*</sup> man.darmayasa@gmail.com

## PENDAHULUAN

Sektor perhotelan, terutama hotel berbintang, memainkan peran penting dalam industri pariwisata. Selain menyediakan akomodasi, hotel juga harus mengelola penyajian makanan bagi tamu. Salah satu tantangan terbesar yang dihadapi oleh manajemen hotel adalah mengelola sisa makanan (*food waste*), khususnya pada layanan prasmanan. *Food waste* mencakup segala jenis makanan yang tidak terpakai atau tidak dikonsumsi oleh tamu dan pada akhirnya dibuang. Di samping dampak ekonomi, *food waste* juga menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan.

Hotel-hotel di Makassar, khususnya hotel bintang 3 dan bintang 4, menghadapi masalah yang serupa. Dengan tingkat hunian yang tinggi dan tamu yang beragam, manajemen hotel dituntut untuk menjaga keseimbangan antara kepuasan tamu dan pengelolaan limbah yang bertanggung jawab. Namun, upaya untuk mengurangi *food waste* sering kali terhambat oleh perilaku tamu dan kekhawatiran terhadap citra hotel. Penelitian ini berfokus pada strategi yang digunakan oleh hotel di Makassar untuk mengatasi masalah ini dan tantangan yang mereka hadapi dalam penerapannya.

Sisa makanan atau *food waste* merupakan salah satu masalah besar yang dihadapi oleh industri perhotelan di seluruh dunia. Menurut data dari *Food and Agriculture Organization (FAO)*, sekitar sepertiga dari makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia terbuang setiap tahun, setara dengan 1,3 miliar ton makanan yang tidak dikonsumsi. Dampak dari *food waste* ini sangat luas, mulai dari kerugian ekonomi hingga kerusakan lingkungan, khususnya melalui emisi gas rumah kaca yang dihasilkan oleh penguraian sisa makanan di tempat pembuangan akhir.

Di sektor perhotelan, *food waste* menjadi perhatian khusus karena volume makanan yang diolah setiap harinya sangat besar, terutama di hotel berbintang yang sering menyediakan layanan prasmanan. Menurut Pirani dan Arafat (2016), hotel-hotel berbintang sering kali menghadapi tantangan dalam mengelola jumlah makanan yang disajikan, karena adanya fluktuasi dalam jumlah tamu serta kebutuhan untuk memenuhi ekspektasi tinggi dari tamu

terkait ketersediaan berbagai jenis hidangan. Selain itu, perilaku tamu yang cenderung mengambil makanan secara berlebihan dalam layanan prasmanan, yang sering disebut dengan istilah "lapar mata," memperburuk masalah ini. Tamu sering mengambil lebih banyak dari yang mampu mereka konsumsi, yang pada akhirnya menambah jumlah *food waste*.

Di Indonesia, isu *food waste* juga menjadi tantangan yang semakin relevan, terutama seiring dengan pertumbuhan sektor pariwisata. Kota Makassar, sebagai salah satu destinasi wisata utama di Indonesia bagian timur, memiliki berbagai hotel berbintang yang melayani tamu lokal dan internasional. Dengan semakin meningkatnya angka wisatawan, manajemen hotel di Makassar menghadapi tekanan untuk menyediakan layanan berkualitas, termasuk penyajian makanan yang berlimpah, namun di sisi lain harus mampu mengelola *food waste* dengan baik.

*Food waste* tidak hanya bisa menjadi sebab kerugian ekonomi bagi hotel, tetapi juga menimbulkan tantangan lingkungan yang serius. Limbah makanan yang tidak dikelola dengan baik dapat menghasilkan emisi gas metana, yang berkontribusi pada pemanasan global. Selain itu, bahan-bahan yang digunakan dalam produksi makanan -seperti air, energi, dan tanah- juga terbuang percuma ketika makanan tersebut tidak dikonsumsi. Dalam konteks ini, pengelolaan *food waste* menjadi bagian penting dari upaya keberlanjutan lingkungan yang harus dilakukan oleh industri perhotelan, sesuai dengan tren global menuju pariwisata yang lebih berkelanjutan.

Untuk mengatasi masalah *food waste*, manajemen hotel di berbagai belahan dunia telah mengadopsi berbagai strategi, mulai dari edukasi kepada tamu tentang pentingnya mengurangi pemborosan makanan hingga pengenalan teknologi canggih untuk memantau dan mengelola makanan yang dihasilkan oleh dapur hotel. Beberapa hotel juga bekerja sama dengan lembaga amal untuk mendonasikan makanan yang masih layak konsumsi, sehingga dapat meminimalkan pembuangan makanan yang tidak perlu.

Namun, di Indonesia, khususnya di Makassar, penerapan strategi pengurangan *food waste* masih menghadapi berbagai kendala. Faktor-faktor seperti perilaku tamu, budaya konsumsi yang berbeda, serta keterbatasan regulasi terkait keamanan makanan yang didonasikan,

menjadi tantangan yang harus diatasi oleh manajemen hotel. Selain itu, hotel-hotel di Makassar juga perlu mempertimbangkan dampak kebijakan pengurangan *food waste* terhadap citra mereka di mata tamu, karena tindakan yang terlalu tegas, seperti pemberlakuan denda bagi tamu yang menyisakan makanan, dapat dianggap mengganggu kenyamanan tamu dan berpotensi menurunkan reputasi hotel.

Dalam menghadapi tantangan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana hotel-hotel bintang 3 dan 4 di Makassar mengelola *food waste* yang dihasilkan dari operasi mereka, serta mengidentifikasi hambatan-hambatan utama dalam penerapan strategi pengurangan *food waste*. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan lebih lanjut tentang praktik terbaik yang dapat diterapkan oleh hotel dalam mengurangi limbah makanan, serta memperkuat upaya untuk menciptakan pariwisata yang lebih berkelanjutan di Indonesia.

#### **TINJAUAN PUSTAKA**

*Food waste* secara umum diartikan sebagai makanan yang tidak dikonsumsi oleh manusia dan akhirnya dibuang. Girotto dkk. (2015) mendefinisikan *food waste* sebagai makanan yang tidak terpakai atau terbuang di seluruh rantai makanan, mulai dari tahap produksi hingga konsumsi. Dalam konteks industri perhotelan, *food waste* terjadi terutama di tahap konsumsi akhir, di mana tamu hotel menyisakan makanan yang telah disajikan oleh pihak hotel. Limbah makanan ini memiliki implikasi yang serius, tidak hanya terhadap ekonomi hotel tetapi juga terhadap lingkungan dan sosial.

Menurut FAO, limbah makanan berkontribusi besar terhadap emisi gas rumah kaca, karena makanan yang terbuang di tempat pembuangan akhir menghasilkan metana, gas rumah kaca yang 25 kali lebih kuat dibandingkan karbon dioksida. Dampak ekonomi juga signifikan, karena bahan makanan yang telah diolah dan disiapkan dengan biaya tinggi menjadi tidak berguna ketika tidak dikonsumsi. Dari perspektif sosial, *food waste* mencerminkan ketidakadilan distribusi pangan, di mana di satu sisi, makanan berlimpah terbuang, sementara di sisi lain, masih banyak orang yang kekurangan akses terhadap makanan.

### **Penyebab Utama *Food waste* di Industri Perhotelan**

Beberapa penelitian terdahulu telah mengidentifikasi berbagai faktor yang berkontribusi terhadap terjadinya *food waste* di sektor perhotelan. Pirani dan Arafat (2016) dalam studi mereka di Abu Dhabi menyebutkan bahwa faktor utama yang menyebabkan *food waste* adalah gaya makan tamu, cara penyajian makanan, serta prediksi yang tidak akurat mengenai jumlah tamu yang akan datang. Penyajian makanan dalam format prasmanan sering kali memperbesar peluang terjadinya *food waste* karena tamu merasa bebas untuk mengambil porsi makanan yang besar, tanpa mempertimbangkan kemampuan mereka untuk menghabiskannya. Selain itu, prediksi yang kurang akurat mengenai jumlah tamu juga menyebabkan kelebihan produksi makanan.

Dalam penelitian lokal, Aditya dan Kurniawati (2023) yang meneliti *food waste* di Jakarta juga menemukan bahwa fluktuasi jumlah tamu dan ketidakpastian dalam prediksi jumlah pelanggan yang akan datang menjadi tantangan besar dalam pengelolaan makanan di hotel-hotel. Selain itu, mereka menyoroti rendahnya kesadaran pelanggan tentang pentingnya mengurangi pemborosan makanan. Hal ini mendorong perlunya edukasi yang lebih intensif kepada pelanggan, serta perbaikan dalam sistem pengelolaan stok dan prediksi permintaan.

### **Strategi Pengurangan *Food Waste* di Hotel**

Berbagai upaya telah dilakukan oleh hotel-hotel di seluruh dunia untuk mengurangi *food waste*. Pirani dan Arafat (2016) merekomendasikan kolaborasi yang erat antara staf hotel dan tamu, di mana tamu diharapkan hanya memesan atau mengambil makanan yang mereka bisa konsumsi, sementara staf hotel bertanggung jawab untuk menyediakan porsi yang sesuai dengan permintaan. Kolaborasi ini dapat membantu mengurangi pemborosan makanan secara signifikan.

Penelitian yang dilakukan oleh Francesca Girotto dkk. (2015) menyoroti pentingnya pendekatan yang sistematis dalam mengelola limbah makanan di hotel. Mereka mengusulkan bahwa limbah makanan bisa diolah kembali menjadi produk yang bermanfaat, seperti bahan baku biofuel atau biopolimer. Penggunaan teknologi yang inovatif untuk mengurangi limbah organik di industri perhotelan juga menjadi strategi yang disarankan oleh banyak penelitian.

Omidiani dan Hezaveh (2016) mengembangkan model manajemen limbah yang disebut WARM (Waste Reduction Model) yang diadaptasi dari Environmental Protection Agency (EPA) Amerika Serikat. Model ini dirancang untuk memantau dan mengurangi emisi gas rumah kaca dari limbah makanan yang dihasilkan oleh hotel. Mereka juga menyarankan adanya klasifikasi yang lebih rinci terhadap jenis-jenis limbah makanan, sehingga langkah-langkah yang diambil oleh manajemen hotel dapat lebih efektif.

Dalam konteks Indonesia, Aditya dan Kurniawati (2023) menekankan pentingnya peran manajemen hotel dalam memberikan pelatihan kepada staf tentang cara mengelola makanan yang efisien serta menyediakan informasi kepada tamu tentang dampak *food waste*. Mereka juga mendorong hotel untuk berkolaborasi dengan lembaga sosial seperti *food bank* untuk menyalurkan makanan yang masih layak konsumsi kepada yang membutuhkan.

#### **Tantangan dalam Pengelolaan *Food Waste***

Walaupun banyak strategi telah diusulkan dan beberapa hotel telah berhasil menerapkannya, tantangan dalam pengelolaan *food waste* tetap ada. Salah satu tantangan terbesar yang dihadapi oleh hotel adalah resistensi dari tamu. Sebagian tamu beranggapan bahwa mereka telah membayar untuk semua makanan yang tersedia, sehingga mereka merasa bebas untuk mengambil sebanyak yang mereka mau, tanpa mempertimbangkan pemborosan. Hal ini menunjukkan perlunya pendekatan yang lebih halus dan efektif dalam mendidik tamu mengenai dampak dari *food waste*.

Kekhawatiran lain yang dihadapi oleh manajemen hotel adalah potensi dampak terhadap citra hotel. Hotel yang terlalu tegas dalam mengatur perilaku tamu terkait *food waste* bisa berisiko dicap tidak ramah atau terlalu ketat, yang pada gilirannya bisa mempengaruhi loyalitas tamu. Oleh karena itu, hotel harus menyeimbangkan antara memberikan himbauan yang kuat tetapi tetap menjaga pengalaman tamu yang menyenangkan.

Regulasi terkait keamanan makanan juga menjadi penghalang dalam upaya untuk mendonasikan atau mengolah ulang sisa makanan. Hotel harus memastikan bahwa makanan yang didonasikan tetap dalam kondisi yang aman untuk dikonsumsi, dan ini membutuhkan

sumber daya tambahan untuk pemeriksaan kualitas. Keterbatasan dalam regulasi ini membuat beberapa hotel lebih memilih untuk membuang sisa makanan daripada mengambil risiko terkait keamanan pangan.

Kajian pustaka di atas menunjukkan bahwa *food waste* di sektor perhotelan merupakan masalah yang kompleks dan membutuhkan pendekatan yang menyeluruh untuk pengelolaannya. Berbagai penelitian telah menyoroti penyebab utama *food waste* di hotel serta strategi-strategi yang dapat diambil oleh manajemen hotel untuk mengurangi pemborosan makanan. Namun, implementasi strategi-strategi ini masih menghadapi tantangan, terutama dalam hal mengubah perilaku tamu dan menjaga citra hotel. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan yang lebih inovatif dan sistematis untuk menghadapi masalah *food waste*, sehingga hotel-hotel dapat beroperasi secara lebih berkelanjutan dan bertanggung jawab terhadap lingkungan.

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam dan observasi partisipatif. Wawancara dilakukan dengan manajemen hotel, staf restoran, dan tamu yang relevan di beberapa hotel bintang 3 dan 4 di Makassar. Pengamatan langsung juga dilakukan pada sesi penyajian makanan, khususnya pada layanan prasmanan. Tujuannya adalah untuk mendapatkan gambaran yang lebih mendetail mengenai bagaimana hotel-hotel ini menangani sisa makanan, dan tantangan apa yang mereka hadapi dalam prosesnya. Data yang diperoleh dianalisis dengan pendekatan kualitatif dengan tahap pengolahan dan pemilahan hasil observasi dan wawancara, lalu menghubungkan-hubungkan dan mengaitkan berbagai elemen data yang ditemukan. Hasil analisis diformulasikan lalu ditarik kesimpulan yang terkait dengan masalah yang diteliti.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Manajemen hotel bintang 3 dan bintang 4 di Makassar telah mengadopsi berbagai upaya dalam rangka mengurangi *food waste*. Beberapa di antaranya melibatkan pendekatan langsung terhadap tamu, sementara yang lain berfokus pada peningkatan internal di dalam hotel itu sendiri.

## Upaya Manajemen Hotel dalam Mengurangi *Food Waste*

### 1. Edukasi dalam Rangka Kesadaran Tamu

Salah satu langkah utama yang diambil oleh hotel adalah meningkatkan kesadaran tamu tentang dampak buruk dari *food waste*. Hal ini dilakukan melalui berbagai media, seperti poster, pamflet, dan stiker yang ditempatkan di area makan. Beberapa hotel di Makassar, misalnya, menampilkan slogan seperti "Ambil Secukupnya, Hargai Makanan" atau "Don't Waste Food" pada meja prasmanan.

Namun, meskipun upaya ini cukup efektif dalam menarik perhatian tamu, penelitian ini menemukan bahwa efektivitas jangka panjang dari edukasi seperti ini masih terbatas. Banyak tamu yang merasa bahwa mereka memiliki hak untuk mengambil makanan sebanyak mungkin, mengingat bahwa layanan tersebut sudah termasuk dalam biaya yang mereka bayar. Sikap ini membuat himbauan untuk mengambil makanan secara bijaksana sering kali diabaikan.

Untuk mengatasi tantangan ini, beberapa hotel mulai berinovasi dengan memperkenalkan program insentif bagi tamu yang mengurangi sisa makanan. Program-program ini meliputi pemberian kupon diskon untuk kunjungan berikutnya bagi tamu yang tidak menyisakan makanan. Upaya ini diharapkan dapat mengubah perilaku tamu secara lebih efektif, karena memberikan penghargaan langsung kepada mereka.

### 2. Himbauan Langsung oleh Pramusaji

Selain himbauan tertulis, manajemen hotel di Makassar juga menginstruksikan pramusaji untuk secara aktif mengingatkan tamu agar tidak menyisakan makanan. Pramusaji dilatih untuk bersikap ramah tetapi tegas saat mengingatkan tamu untuk mengambil makanan secukupnya.

Namun, hambatan utama dalam pendekatan ini adalah masalah budaya dan psikologi tamu. Banyak tamu yang merasa kurang nyaman atau tersinggung ketika diingatkan untuk tidak mengambil makanan secara berlebihan. Beberapa tamu bahkan menganggap pengingat



tersebut sebagai campur tangan yang tidak perlu dalam pengalaman makan mereka. Hal ini membuat pramusaji sulit untuk secara konsisten memberikan pengingat tanpa merusak suasana makan yang nyaman bagi tamu.

### 3. Pengolahan Ulang Makanan yang Masih Layak Konsumsi

Beberapa hotel di Makassar telah mencoba memanfaatkan sisa makanan yang masih layak konsumsi untuk keperluan internal, seperti diolah ulang untuk makanan staf atau disumbangkan ke lembaga sosial. Makanan yang tidak habis dari prasmanan dan masih dalam kondisi baik, seperti buah atau roti, sering kali disalurkan ke panti asuhan atau komunitas setempat.

Namun, pengolahan ulang makanan ini tidak selalu mudah dilakukan karena ada regulasi ketat terkait keamanan dan kualitas makanan yang disumbangkan. Hotel harus memastikan bahwa makanan yang disumbangkan masih layak dikonsumsi dan tidak membahayakan kesehatan penerima. Hal ini memerlukan prosedur tambahan dalam proses pengelolaan *food waste*, termasuk pemeriksaan kualitas yang lebih teliti dan penanganan yang cepat sebelum makanan menjadi rusak.

### 4. Penggunaan Teknologi untuk Pemantauan dan Pengendalian

Beberapa hotel di Makassar telah mulai menerapkan teknologi untuk memantau jumlah sisa makanan yang dihasilkan setiap hari. Teknologi ini memungkinkan manajemen hotel untuk melacak pola konsumsi tamu dan mengidentifikasi jenis makanan yang sering kali tersisa. Berdasarkan data ini, hotel dapat melakukan penyesuaian terhadap jumlah dan jenis makanan yang disajikan.

Salah satu contoh yang menarik adalah penggunaan perangkat lunak pengelolaan makanan yang dapat menghitung jumlah bahan makanan yang tersisa dan mengirimkan laporan harian kepada manajemen. Dengan demikian, hotel dapat lebih cepat merespons perubahan permintaan dan mengurangi jumlah bahan makanan yang diolah setiap hari.

### **Hambatan dalam Pengurangan Food Waste**

Meskipun berbagai upaya telah dilakukan, penelitian ini menemukan beberapa hambatan signifikan dalam implementasi strategi pengurangan *food waste* di hotel-hotel di Makassar.

#### **1. Resistensi dari Tamu**

Sebagian besar hambatan yang dihadapi oleh manajemen hotel berasal dari perilaku tamu. Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, banyak tamu yang merasa memiliki hak untuk mengambil makanan sebanyak mungkin, karena mereka telah membayar untuk layanan tersebut. Hal ini menyebabkan resistensi terhadap himbauan untuk tidak menyisakan makanan.

Resistensi ini terutama terlihat pada tamu yang berasal dari budaya di mana makanan berlimpah dianggap sebagai simbol kemewahan atau penghormatan. Dalam kasus seperti ini, tamu mungkin merasa tidak nyaman jika mereka mengambil makanan dalam jumlah kecil, bahkan jika mereka tidak mampu menghabiskannya.

#### **2. Kekhawatiran terhadap Citra Hotel**

Manajemen hotel juga menghadapi dilema dalam menerapkan kebijakan pengurangan *food waste* yang terlalu tegas. Banyak hotel khawatir bahwa himbauan atau pengaturan yang dianggap terlalu ketat dapat merusak citra hotel sebagai tempat yang ramah dan nyaman bagi tamu. Sebagai contoh, beberapa hotel di luar negeri menerapkan denda bagi tamu yang menyisakan makanan, tetapi pendekatan ini belum diterapkan di Makassar karena kekhawatiran terhadap reaksi tamu yang negatif.

#### **3. Regulasi dan Keamanan Makanan**

Regulasi terkait keamanan makanan juga menjadi hambatan dalam pengolahan ulang sisa makanan. Meskipun banyak makanan yang masih layak konsumsi, hotel harus memastikan bahwa makanan tersebut memenuhi standar keamanan pangan sebelum disumbangkan atau diolah ulang. Hal ini memerlukan waktu dan sumber daya tambahan, yang sering kali membuat hotel lebih memilih membuang makanan daripada mengambil risiko.

## KESIMPULAN

Hotel bintang 3 dan 4 di Makassar telah mengadopsi berbagai strategi untuk mengurangi *food waste*, termasuk edukasi tamu, himbauan langsung oleh pramusaji, pengolahan ulang makanan, dan penggunaan teknologi. Namun, penerapan kebijakan ini masih menghadapi hambatan yang signifikan, termasuk resistensi tamu, kekhawatiran terhadap citra hotel, dan regulasi keamanan makanan. Untuk meningkatkan efektivitas strategi pengurangan *food waste*, diperlukan pendekatan yang lebih sistematis dan berkelanjutan. Hotel dapat mempertimbangkan untuk mengembangkan program insentif yang mendorong tamu untuk mengurangi sisa makanan, serta menerapkan teknologi yang lebih canggih dalam pengelolaan bahan makanan. Dengan demikian, industri perhotelan di Makassar dapat berkontribusi lebih besar terhadap pariwisata berkelanjutan dan pengelolaan lingkungan yang lebih baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Andra; Kurniawati (2023). "Food Waste Management Challenges and Strategies in The Hotel Industry In Jakarta". *Journal of Social Research*. International Journal Labs.
- Antonschmidt, Hannes , Dagmar Lund-Durlacher. (2021). "Stimulating food waste reduction behaviour among hotel guests through context manipulation". *Journal of Cleaner Production*. Elsevier.
- Demetriou, Petros. (2022). "Hotel food waste in Cyprus: An exploratory case study of hotels in Limassol ". *Journal of Cogent Social Sciences*. Taylor & Francis.
- Giroto, F., Alibardi, L., & Cossu, R. (2015). *Food waste generation and industrial uses: A review*. *Waste Management*, 45, 32-41.
- Giroto, F.rancesca; Luca Alibardi, dan Raffaello Cossu (2015). "Food Waste Generation and Industrial Uses": A review". *Jurnal Waste Management*. Elsevier.
- Hartikainen, Hanna; Inkeri Riipi; Juha-matti Katajajuuri; Kirsi Silvennoinen. (2019). "From Measurement to Management: Food Waste in Finnish Food Chain. Dalam buku *Food Waste Management*. Switzerland: Palgrave Macmillan-Springer Nature Switzerland.
- Omidiani, A., & Hezaveh, V. (2016). Waste management in the hospitality industry: A review. *Journal of Sustainable Tourism*, 24(6), 921-939.

- Omidiani, Afsehneshadat; Seyed Mohsen Hashemil Hezavah. (2016). "Waste Management in Hotel Industry in India: A Review". *International Journal of Scientific and Research Publications*, Vol. 6, Issue 9
- Papargyropoulou, dkk, (2019). "Patterns and Causes of Food Waste in the Hospitality and Food Service Sector: Food Waste Prevention Insights from Malaysia.". *Journal Sustainability*.
- Parizeau, K., von Massow, M., & Martin, R. (2015). Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviours in Guelph, Ontario. *Waste Management*, 35, 207–217.
- Pirani, S.I., & Arafat, H.A. (2016). Reducing *food waste* in the hospitality industry. *Journal of Cleaner Production*, 132, 129-145.
- Pirani, Sanaa I. dan Hassan A. Arafat (2016). "Reduction of Food Waste Generation in The Hospitality Industry." *Journal of Cleaner Production*. Elsevier.
- Principato, L. (2018). *Food waste at consumer level: A comprehensive literature review*. Springer.
- Rady, Ahmed; dkk. (2021). "Food Waste in Restaurants: Causes, Reducing Practices and Barriers". *Minia Journal of Tourism and Hospitality Research*.
- Ramadhita, Airana Nafira; Meti Ekayani, Sri Suharti. (2021) "Apakah Konsumen Resto Hotel Mengetahui Isu Food Waste?" *Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen* IPB, Januari 2021, p : 88-100 Vol. 14, No.1 p-ISSN : 1907 – 6037 e-ISSN : 2502 – 3594 DOI: <http://dx.doi.org/10.24156/jikk.2021.14.1.88>
- Safi'i, Denisa Putriramadhani; Tri Kartika Pertiwi. (2023). "Implementasi dan Dampak Program Pemilahan Sampah oleh Departemen Food and Beverage Oakwood Hotel & Residence Surabaya terhadap Keberlanjutan Lingkungan". *Karya, Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*.
- Scicluna, Claude (2020). Master's Thesis: *The Meal Experience in Casual Dining Restaurants*. Helsinki: Haaga-Helia, University of Applied Sciences.
- Sunarta, Nyoman dan Nyoman Sukma Arida (2017). *Pariwisata Berkelanjutan*. Denpasar: Fakultas Pariwisata Unud.
- van Geffen, Lisane; Erica van Herpen; Hans van Trijp (2019). "Household Food Waste—How to Avoid It? An Integrative Review". *Food Waste Management*, 27 – 55. Switzerland: Palgrave Macmillan-Springer Nature Switzerland.