

Penerapan Manajemen Limbah Makanan di Industri Perhotelan

Christina Susanti¹, I Gusti Ngurah Agung Wiryanata²

¹Politeknik Pariwisata Bali

¹christinasusanti@ppb.ac.id

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
<p>Histori Artikel: Tanggal Masuk Tanggal Diterima Tersedia <i>Online</i></p> <hr/> <p>Kata Kunci: limbah makanan, manajemen, lingkungan</p>	<p>Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui manajemen limbah makanan di Hotel EH Ubud Bali. Pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi dengan narasumber <i>Maintenance and Energy Department, Cost Control, Accountant, Director of Finance</i> dan <i>Food and Beverage Department Manager</i>. Hasil penelitian menunjukkan limbah makanan di Hotel EH timbul berdasarkan tiga tahapan yaitu: 1) <i>Pre consume waste</i> menghasilkan limbah pembungkus bahan makanan seperti plastik, botol dan kardus; 2) <i>Past consume waste</i> menghasilkan limbah makan layak konsumsi dan limbah makanan tidak layak konsumsi; dan 3) <i>Packing operational supplies</i> menghasilkan limbah sisa bahan seperti minyak goreng, plastik dan botol. Manajemen limbah makanan yang dilakukan oleh Hotel EH untuk plastik, botol dan kardus dikumpulkan kemudian dijual ke pihak ketiga untuk diolah kembali. Sisa makanan layak konsumsi disalurkan ke pihak yang membutuhkan bekerjasama dengan Scholar of Sustenance (SOS), sedangkan sisa makanan yang tidak layak dikonsumsi diolah menjadi kompos dengan bekerjasama dengan perusahaan yang dikelola pihak desa. Limbah makanan minyak goreng akan diolah yang selanjutnya diberikan kepada UMKM bekerja sama dengan pihak ketiga.</p>

1. Pendahuluan

Hotel menghasilkan beberapa jenis limbah dalam aktivitas operasional sehari-hari diantaranya limbah bahan berbahaya dan beracun (B3), limbah cair, dan limbah padat (Raka et al., 2020). Semakin banyaknya limbah industri perhotelan yang tidak diolah dengan bijak, maka akan mengakibatkan kerusakan lingkungan sekitar. Kerusakan lingkungan akan berdampak juga pada industri hotel baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk mengurangi dampak limbah tersebut maka hotel membutuhkan sebuah konsep untuk menangani limbah, hal ini

bertujuan agar industri perhotelan tidak merusak lingkungan dan sekaligus menjaga kelestarian budaya (Septiana et al., 2018).

Sumber limbah yang paling banyak dihasilkan dalam operasional hotel adalah limbah dari makanan. Limbah makanan dihasilkan baik saat proses produksi maupun saat produk makanan disajikan kepada tamu hotel. Penanganan limbah makanan dapat dilakukan mulai dari pengadaan bahan makanan yang efektif dan efisien (Wiryanata, 2022). Limbah makanan yang sudah disajikan kepada tamu berupa makanan sisa layak konsumsi dengan makanan sisa tidak layak konsumsi (Siaputra et al., 2019). Berdasarkan waktu timbulnya limbah makanan, dapat dibedakan menjadi *pre consumer waste*, *post consumer waste*, dan *packing waste and operation supplies* (Sloan et al., 2009). Perbedaan jenis limbah makanan yang dihasilkan oleh hotel membutuhkan penanganan yang berbeda untuk menghasilkan produk yang lebih bermanfaat.

Limbah makanan terdiri dari makanan untuk konsumsi pelanggan dan limbah dari operasional dapur seperti kulit telur, limbah pemangkasan bahan makanan segar, minyak goreng, produk busuk atau kadaluarsa. Limbah makanan terbagi dalam dua kategori: limbah makanan pra-konsumen dan limbah makanan pasca-konsumen. Limbah makanan pra-konsumen termasuk kelebihan produksi, pembusukan, kadaluarsa, dan pemangkasan bahan (Nguyen, 2018). Limbah yang dihasilkan oleh dapur volumenya fluktuatif sesuai dengan hunian kamar, makin banyak tamu yang menginap maka makin banyak limbah yang dihasilkan. Sedangkan kalau dilihat dari kemungkinan munculnya *limbah makanan*, maka dikategorikan dalam 3 macam yaitu makanan yang dibuang tetapi seharusnya dapat dikonsumsi (*probably avoidable waste*) apabila dikelola dengan proses yang berbeda, seperti pinggiran roti dan kulit kentan. *Avoidable food waste* yaitu limbah yang muncul dari adanya suatu hidangan yang akhirnya tidak dapat dikonsumsi. *Avoidable food waste makanan* dibagi menjadi 3 katagori yakni *prepare or served in oversized quantity*, *not used in time*, dan *other*. *Unavoidable food waste* yaitu limbah dari persiapan makanan yang tidak dapat dimakan dalam keadaan normal, seperti tulang, kulit telur, kulit nenas (Siaputra et al., 2019).

Jumlah limbah makanan yang banyak perlu mendapat penanganan agar hotel dapat memperkirakan dan melakukan pembebanan terhadap biaya yang dikeluarkan. Hotel memberikan perhatian dalam manajemen limbah makanan agar mampu memberikan manfaat bagi hotel namun juga pada kesejahteraan karyawan dan lingkungan sekitarnya (Susanti & Wiryanata, 2024). Hal ini dapat dilakukan dengan memfasilitasi kegiatan-kegiatan yang berkaitan dengan pelestarian lingkungan. Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pengeluaran biaya-biaya berkaitan dengan pengolahan limbah makanan guna mencegah timbulnya kerusakan dan belum ada penyajian dalam laporan keuangan. Penelitian sebelumnya lebih banyak terkait dengan biaya lingkungan yang dikeluarkan hotel, akan tetapi hotel belum

menyajikan secara khusus biaya lingkungan dalam laporan tersendiri (Rahmawati & Rochayatun, 2020).

Penanganan limbah makanan dapat dilakukan dengan mendeteksi kemungkinan limbah yang muncul sehingga dapat direncanakan penanganannya dan biaya yang muncul. Penerapan alokasi biaya limbah makanan yang terdiri dari identifikasi dengan membagi menjadi dua, biaya lingkungan alam dan biaya lingkungan sosial (Arsana & Susanti, 2023). Biaya lingkungan ini telah disajikan dalam laba rugi, pada bagian beban lain-lain atau pada bagian sub-bagian POMEK untuk biaya lingkungan alam dan pada bagian sub-bagian sumber daya manusia untuk biaya lingkungan sosial. Namun pengungkapannya belum dilakukan, dimana rincian biaya lingkungan tidak dicantumkan dalam laporan keuangan, sehingga pengguna laporan keuangan tidak mengetahui rincian biaya lingkungan tersebut (Rahayu et al., 2022). Kurangnya pengetahuan mengenai bagaimana mengelola biaya lingkungan yang diperlukan menjadikan konsep *green accounting* yang diimplementasikan menjadi kurang maksimal.

Hotel EH yang berada di daerah wisata Ubud Kabupaten Gianyar dalam melakukan operasionalnya menghasilkan berbagai jenis limbah, limbah tersebut ada yang dapat diolah kembali maupun yang sudah tidak dapat diolah kembali. Sedangkan jenis limbah yang dihasilkan berupa limbah padat, limbah cair, dan limbah B3 (bahan berbahaya dan beracun). Limbah padat terdiri dari sampah organik, sampah kertas, botol kaca, sampah plastik, dan lain-lain. Limbah B3 terdiri dari baterai bekas, lampu bekas, alat elektronik, wadah cat atau tiner, dan lain-lain. Limbah yang dihasilkan dari makanan baik sejak proses produksi makanan, penyajian dan pembersihan, pihak hotel dalam menangani limbah dengan melakukan penanganan yang berbeda.

Penanganan limbah makanan dilakukan secara berkelanjutan pada Hotel EH Ubud dengan memisahkan limbah bahan makanan saat proses produksi dan limbah saat penyajian ke konsumen dengan membedakan limbah makanan sisa layak konsumsi dengan makanan sisa tidak layak konsumsi, pemisahan ini dilakukan oleh *Food and Beverage Department*. Pemisahan dilakukan agar limbah sisa makanan layak konsumsi masih bisa didistribusikan ke orang yang membutuhkan.

EH hotel Ubud membedakan penangan limbah makanan yang masih layak dikonsumsi dengan yang sudah tidak layak dikonsumsi. Penanganan limbah makanan yang berbeda akan berdampak pada pencatatan dalam akuntansi dan pengolahan lebih lanjut menjadi lebih bermanfaat dan tetap menjaga lingkungan.

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan manajemen limbah makanan di EH Hotel Ubud, Kabupaten Gianyar.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Teori Legitimasi

Teori legitimasi merupakan sistem pengelolaan perusahaan yang berorientasi pada keberpihakan terhadap masyarakat, pemerintah, individu, dan kelompok masyarakat. Menurut (Auliya et al., 2020) menyatakan bahwa teori legitimasi mendasari alasan yang mendorong perusahaan untuk melakukan tanggung jawab terhadap lingkungan, yaitu agar terlihat *legitimate* di mata masyarakat. Perusahaan akan cenderung bertindak sesuai keinginan masyarakat yaitu mampu bertanggungjawab terhadap lingkungan.

Hal ini mengindikasikan bahwa teori tersebut menjelaskan adanya kontrak sosial perusahaan terhadap masyarakat dan adanya pengungkapan sosial lingkungan. Kelangsungan hidup perusahaan tergantung pada hubungan perusahaan terhadap lingkungan dan masyarakat sekitar (Badjuri et al., 2021).

2.2 Limbah Hotel

Limbah merupakan sisa produksi, baik dari alam maupun hasil kegiatan manusia yang sudah tidak bermanfaat atau bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan perhotelan menghasilkan sampah atau limbah yang cukup beragam, seperti limbah cair bekas *laundry* dan mandi, limbah makanan, limbah padatan seperti tisu bekas, kertas dan lainnya (Arsana & Susanti, 2023). Bentuk-bentuk limbah perhotelan sebagai berikut (Agustina, 2020):

1. Limbah padat, yaitu sisa buangan yang berupa padatan seperti sampah plastik, sampah kaca, dan lainnya.
2. Limbah cair, yaitu sisa buangan yang berbentuk cairan dan tidak dapat digunakan kembali. Limbah cair berasal dari buangan rumah tangga atau aktivitas industri dan limbah hitam yang merupakan limbah hasil toilet. Limbah cair hotel dapat berasal dari kamar mandi, dapur, laundry, aktivitas spa, kolam renang, dan aktivitas terkait kebersihan.
3. Limbah alam, yaitu limbah yang dihasilkan dari kehidupan liar melalui proses daur ulang alami seperti daun kering.
4. Limbah manusia atau *human waste*, yaitu limbah hasil pencernaan manusia seperti urin. Limbah manusia dapat membawa penyakit dan menyebabkan penularan penyakit misalnya bakteri *E.coli*.
5. Limbah Berbahaya dan Beracun (B3), yaitu limbah yang mengandung bahan berbahaya maupun beracun yang karena sifat, konsentrasinya, dan jumlahnya dapat mencemari lingkungan dan mengganggu kesehatan. Limbah B3 yang dihasilkan hotel, antara lain bola lampu, baterai, oli bekas, aki dan sebagainya.

3. Metodologi Penelitian

Obyek yang diteliti dalam penelitian ini adalah penerapan manajemen limbah makanan di EH Hotel Ubud Kabupaten Gianyar. Jenis data yang digunakan dalam penulisan ini adalah data kualitatif, yaitu data dari subyek penelitian, baik dalam bentuk informasi lisan maupun tulisan, uraian tugasnya, jenis-jenis limbah makanan. Penerapan manajemen limbah makanan, serta data-data lain yang sifatnya kualitatif yang dibutuhkan dalam rangka penulisan.

Adapun sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer, yaitu data yang diperoleh melalui pengamatan atau wawancara langsung dengan pihak *Maintenance and Energy Department, Cost Control, Accountant, Director of Finance* dan *Food and Beverage Department Manager*. Data sekunder adalah data yang diperoleh dalam bentuk sudah jadi, sudah dikumpulkan dan diolah oleh pihak lain (Sugiyono, 2022), dalam hal ini berupa pedoman pengelolaan limbah dari hotel.

Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh. Tahapan analisis mengikuti tahapan dari Miles and Huberman yaitu reduksi data, display data, dan kesimpulan atau verifikasi (Sugiyono, 2022).

4. Analisis dan Pembahasan

4.1 Deskripsi Data

Hasil wawancara, observasi dan studi dokumentasi di lokasi penelitian, penulis menemukan bahwa *Food and Beverage Department* membagi limbah mereka khususnya limbah makanan menjadi dua kategori, yaitu: makanan sisa yang masih layak konsumsi dan makanan sisa yang sudah tidak layak konsumsi. Standar makanan sisa yang masih layak konsumsi adalah makanan yang sudah dimasak namun belum disajikan kepada tamu sehingga belum terkena kontak kontaminasi. Standar makanan yang sudah tidak layak konsumsi, yaitu makanan yang sudah dimasak dan disajikan baik di meja tamu maupun disajikan pada *display buffet*.

Sedangkan sumber limbah makanan berasal dari proses produksi, produk makanan yang sudah disiapkan namun tidak diproduksi, makanan yang sudah dimasak dan disajikan dalam *display buffet*, dan sisa makanan yang sudah dikonsumsi oleh tamu namun masih ada sisa. Namun terdapat limbah sampingan dari proses produksi makanan yang harus dikelola dengan khusus seperti minyak goreng yang sudah digunakan, plastik pembungkus bahan makanan,

kaleng bahan makanan dan botol pembungkus makanan, hasil ini sesuai dengan hasil penelitian (Okumus, 2020).

Pengelolaan sisa makanan di Hotel EH dilakukan secara berbeda, makanan sisa layak konsumsi tersebut akan disalurkan kepada organisasi peduli sosial yang bernama *Scholars of Sustenance* (SOS) yang akan mendistribusikan kepada yayasan atau orang yang membutuhkan. Perhitungan biaya makanan sisa layak konsumsi yaitu dengan menimbang berat dan dikalikan dengan *food cost* atas makanan tersebut yang dilakukan oleh staf *kitchen* bersama *Cost Controller*. Biaya makanan tersebut akan dicatat dalam formulir yang bernama *transfer form* dengan ditanda tangani oleh staf *kitchen* dan *Cost Controller*.

Perhitungan biaya makanan sisa layak konsumsi yaitu dengan menimbang berat dan dikalikan dengan *food cost* atas makanan tersebut yang dilakukan oleh *kitchen* bersama *cost controller*. Biaya makanan tersebut akan dicatat dalam formulir yang bernama *transfer form* dengan ditanda tangani oleh *kitchen* dan *cost controller*. Nominal yang tertera pada *transfer form* akan mempengaruhi *food cost* karena diakui sebagai pengurangan *food cost* dan langsung diakui sebagai biaya *Corporate Social Responsibility* (CSR) yang dibebankan pada Human Resources Department. Umumnya makanan yang disalurkan adalah makanan seperti: sosis goreng, nasi goreng, mie goreng, dan makanan lain yang bersifat tahan lama.

Makanan sisa yang tidak layak konsumsi dikelola oleh bagian *Steward*. Makanan tersebut akan digabungkan dalam satu wadah yang nantinya akan disalurkan kepada perusahaan daur ulang kompos yang dilakukan tiga kali dalam seminggu. Perusahaan tersebut akan memberikan kompos secara gratis sesuai dengan berat limbah makanan yang diberikan, namun jika hotel memerlukan tambahan kompos maka hotel dapat membelinya pada perusahaan tersebut dengan harga khusus. Biaya penyaluran makanan sisa ini adalah biaya atas jasa pengambilan dan proses pengelolaan limbah menjadi kompos yang nominalnya dikategorikan berdasarkan kontrak kerja sama, sehingga biaya yang dikeluarkan bersifat tetap atau tidak dipengaruhi oleh berapa berat limbah yang diberikan.

Kegiatan ini juga tidak mempengaruhi *food cost*, karena yang disalurkan berupa limbah makanan yang tidak dapat dikelola oleh hotel. Formulir yang digunakan adalah formulir tanda terima lengkap berisikan tanda tangan dari pihak yang menyerahkan dan pihak penerima, formulir tersebut akan menjadi lampiran bersama nota yang harus dibayarkan. Biaya yang dibayarkan setiap bulan sebagai biaya jasa dalam pengelolaan limbah menjadi kompos. Pembebanan biaya ini akan dimasukkan dalam biaya pemeliharaan dan energi bersamaan dengan biaya pengolahan limbah dari kebun seperti daun dan ranting.

Food & Beverage Department belum menemukan cara lain untuk meminimalisir biaya lingkungan atas limbah operasionalnya, sehingga masih tetap terjadi sisa makanan yang

dijadikan kompos. Pengolahan sisa hasil produksi makanan seperti kulit buah dan sayur belum diolah secara maksimal untuk menjadi makanan tertentu, karena membutuhkan biaya dan ketrampilan pengolahan lebih lanjut.

Limbah sampingan hasil proses produksi seperti minyak goreng, botol, plastik dan kardus dikumpulkan oleh bagian *Maintenance*, kemudian di berikan kepada pihak ketiga untuk diolah kembali menjadi produk yang lebih berguna. Hasil dari transaksi kerjasama ini dimasukkan dalam pendapatan lain, karena merupakan hasil diluar operasional hotel. Tentunya Hotel EH lebih mementingkan keselamatan lingkungan dibandingkan memperoleh pendapatan dari transaksi ini.

Setiap transaksi pengolahan limbah makanan menimbulkan biaya, setiap biaya diukur dengan satuan moneter (rupiah). Umumnya biaya yang sudah memiliki kontrak kerja sama dengan pihak ketiga memiliki nominal tetap setiap periodenya. Kontrak kerja sama yang digunakan adalah yang paling terbaru, kontrak kerja sama umumnya diperbaharui setiap periode tiga bulan hingga satu tahun.

4.2 Pembahasan

Hotel EH mengeluarkan biaya lingkungan yang penulis identifikasi dengan pendapat dari Hansen & Mowen (2019), meliputi biaya pencegahan, biaya pendeteksian, biaya kegagalan internal, dan biaya kegagalan eksternal perusahaan dalam hal menjaga dan menanggulangi kerusakan lingkungan yang mungkin timbul akibat dari operasional hotel. Hal ini dikarenakan hotel telah memanfaatkan sumber daya alam untuk bisnisnya, sehingga perlu adanya timbal balik terkait pengelolaan biaya lingkungan baik sosial maupun alam sesuai dengan teori legitimasi.

Limbah makanan merupakan makanan sisa yang terbuang karena tidak dikonsumsi dan atau merupakan bahan makan yang terbuang karena adanya proses pemotongan dan pengolahan pada tahap produksi, proses pengolahan dan distribusi. Kalau dilihat berdasarkan waktu terjadinya limbah makanan, maka limbah makanan dapat diklasifikasikan menjadi tiga macam yaitu *pre consumer waste*, *post consumer waste*, dan *packing waste and operation supplies*.

a. *Pre-consumer waste*

Merupakan limbah makanan yang berasal dari awal operasional sebelum selesai diolah menjadi menu yang akan disajikan kepada konsumen, sejak bahan tiba di dapur sampai dengan pengolahan. Jenis limbah berupa sisa operasional seperti plastik pembungkus bahan, kardus pembungkus bahan dan kulit bahan makanan yang tidak diolah menjadi makanan. Limbah seperti plastik pembungkus bahan dan kardus akan dikumpulkan di bagian maintenance. Kemudian di berikan kepada pihak ketiga untuk diolah kembali menjadi produk yang lebih berguna, hasil dari

transaksi kerjasama ini dimasukkan dalam pendapatan lain, karena merupakan hasil diluar operasional hotel.

Limbah dari kulit bahan makanan dikelola oleh bagian *Steward*. Kulit bahan makanan tersebut akan digabungkan dalam satu wadah yang nantinya akan disalurkan kepada perusahaan daur ulang kompos yang dilakukan tiga kali dalam seminggu. Perusahaan tersebut akan memberikan kompos secara gratis sesuai dengan berapa berat limbah bahan makanan yang diberikan, namun jika hotel memerlukan tambahan kompos maka hotel dapat membelinya pada perusahaan tersebut dengan harga khusus. Biaya penyaluran makanan sisa ini adalah biaya atas jasa pengambilan dan proses pengelolaan limbah menjadi kompos yang nominalnya dikategorikan berdasarkan kontrak kerja sama, sehingga biaya yang dikeluarkan bersifat tetap atau tidak dipengaruhi oleh berapa berat limbah yang diberikan. Biaya ini dibebankan pada biaya departemen *Maintenance*.

b. Post-consumer waste

Limbah makanan dari *post consumer waste* terdiri dari dua jenis yaitu yang masih layak konsumsi dan limbah makanan yang sudah tidak layak konsumsi. Standar limbah makanan yang masih layak konsumsi adalah makanan yang sudah dimasak namun belum disajikan kepada tamu sehingga belum terkena kontak kontaminasi. Standar makanan yang sudah tidak layak konsumsi, yaitu makanan yang sudah dimasak dan disajikan baik di meja tamu maupun disajikan pada *display buffet*. Pengelolaan limbah makanan di Hotel EH dilakukan secara berbeda, makanan sisa layak konsumsi tersebut akan disalurkan kepada organisasi peduli sosial yang bernama *Scholars of Sustenance (SOS)* yang akan mendistribusikan kepada yayasan yang membutuhkan. Perhitungan biaya makanan sisa layak konsumsi yaitu dengan menimbang berat dan dikalikan dengan *food cost* atas makanan tersebut yang dilakukan oleh staf *kitchen* bersama *Cost Controller*. Biaya makanan tersebut akan dicatat dalam formulir yang bernama *transfer form* dengan ditanda tangani oleh staf *kitchen* dan *Cost Controller*. Nominal yang tertera pada *transfer form* akan mempengaruhi *food cost* karena diakui sebagai pengurangan *food cost* dan langsung diakui sebagai biaya *Corporate Social Responsibility (CSR)* yang dibebankan pada *Human Recourses Department*. Umumnya makanan yang disalurkan adalah makanan yang bersifat tahan lama, seperti: sosis goreng, nasi goreng, mie goreng, dan lain- lain.

Makanan sisa yang tidak layak konsumsi dikelola oleh bagian *Steward*. Makanan tersebut akan digabungkan dalam satu wadah yang nantinya akan disalurkan kepada perusahaan daur ulang kompos yang dilakukan tiga kali dalam seminggu. Perusahaan tersebut akan memberikan kompos secara gratis sesuai dengan berapa berat limbah makanan yang diberikan, namun jika hotel memerlukan tambahan kompos maka hotel dapat membelinya pada perusahaan tersebut

dengan harga khusus. Biaya penyaluran makanan sisa ini adalah biaya atas jasa pengambilan dan proses pengelolaan limbah menjadi kompos yang nominalnya dikategorikan berdasarkan kontrak kerja sama, sehingga biaya yang dikeluarkan bersifat tetap atau tidak dipengaruhi oleh berapa berat limbah yang diberikan.

Kegiatan ini juga tidak mempengaruhi *food cost*, karena yang disalurkan berupa limbah makanan yang tidak dapat dikelola oleh hotel. Formulir yang digunakan adalah formulir tanda terima lengkap berisikan tanda tangan dari pihak yang menyerahkan dan pihak penerima, formulir tersebut akan menjadi lampiran bersama nota yang harus dibayarkan. Biaya yang dibayarkan setiap bulan sebagai biaya jasa dalam pengelolaan limbah menjadi kompos. Pembebanan biaya ini akan dimasukkan dalam biaya pemeliharaan dan energi bersamaan dengan biaya pengolahan limbah dari kebun seperti daun dan ranting.

c. Packaging waste and operation supplies,

Limbah ini terutama dalam bentuk plastik yang tidak dapat terdekomposisi dengan alami. *Operating supplies* merupakan semua bahan yang digunakan dan menjadi limbah dalam operasi food produk, seperti minyak goreng dan botol. Limbah yang dihasilkan dari packaging waste merupakan limbah berupa limbah sampingan hasil proses produksi seperti botol, plastik dan kardus dikumpulkan oleh bagian Maintenance. Kemudian diberikan kepada pihak ketiga untuk diolah kembali menjadi produk yang lebih berguna. Hasil dari transaksi kerjasama ini dimasukkan dalam pendapatan lain, karena merupakan hasil diluar operasional hotel. Tentunya Hotel EH lebih mementingkan untuk keselamatan lingkungan dibandingkan memperoleh pendapatan dari transaksi ini. Limbah minyak goreng dikumpulkan kemudian diolah kembali oleh yayasan yang selanjutnya disalurkan ke masyarakat kurang mampu.

Setiap transaksi pengelolaan limbah makanan menimbulkan biaya, setiap biaya diukur dengan satuan moneter (rupiah). Umumnya biaya yang sudah memiliki kontrak kerja sama dengan pihak ketiga memiliki nominal tetap setiap periodenya. Kontrak kerja sama yang digunakan adalah yang paling terbaru, kontrak kerja sama umumnya diperbaharui setiap periode tiga bulan hingga satu tahun. Pengukuran biaya lingkungan pada setiap kegiatan berbeda-beda, untuk biaya dari makanan sisa layak konsumsi diukur berdasarkan berat dan cost dari masing-masing makanan yang nantinya akan menjadi biaya *Corporate Social Responsibility* (CSR) dan mengurangi *food cost*. Ringkasan mengenai waktu timbulnya, jenis, manajemen dan dampak dari limbah makanan di Hotel EH disajikan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Manajemen Limbah Makanan di Hotel EH Ubud

Waktu Timbulnya Limbah makanan	Jenis Limbah	Manajemen Limbah	Dampak
<i>Pre consumer waste</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Sisa bahan - Plastik pembungkus bahan - Kardus pembungkus bahan 	Penyaluran limbah pembungkus, kardus dan botol kepada perusahaan pihak ketiga untuk dimanfaatkan lebih lanjut	Hasil kerja sama ini mampu menghasilkan pendapatan lain
<i>Past consume waste</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Limbah makan layak konsumsi - Limbah makanan tidak layak konsumsi 	Penyaluran makanan sisa layak konsumsi kepada organisasi <i>Scholars of Sustaenance</i> (SOS). Sedangkan limbah makan tidak layak konsumsi disalurkan ke pihak ketiga untuk menjadi kompos	Besaran biaya limbah makanan digunakan sebagai pengurang <i>food cost</i> dan biaya dibebankan sebagai biaya <i>Corporate Social Responsibility</i> . Limbah makan yang dijadikan kompos akan ditangani oleh <i>maintenance and energy</i>
<i>Packing, operasional supplies</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Sisa bahan - Sisa minyak - Plastik pembungkus makanan - Minyak goreng 	Pengelolaan limbah makanan berupa minyak goreng di serahkan kepada pihak ketiga untuk diolah lebih lanjut dan diserahkan ke UMKM	Penanganan limbah makanan dapat bermanfaat bagi UMKM

Sumber: Hotel EH Ubud data diolah

5. Kesimpulan, Keterbatasan, dan Saran

Berdasarkan analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan beberapa kesimpulan. Limbah makanan di Hotel EH dapat dibedakan dalam tiga tahap yaitu: *Pre consume waste* menghasilkan limbah pembungkus bahan makanan seperti plastik, botol dan kardus. *Past consume waste* menghasilkan limbah makan layak konsumsi dan limbah makanan tidak layak konsumsi. *Packing operasional supplies* menghasilkan limbah sisa bahan seperti minyak goreng, plastic dan kardus pembungkus makanan. Manajemen limbah makanan yang dilakukan oleh Hotel EH adalah untuk plastik, botol dan kardus dikumpulkan kemudian dijual ke pihak ketiga untuk diolah kembali. Sisa makanan layak konsumsi disalurkan ke yayasan yang membutuhkan bekerjasama dengan Scholar of Sustenance (SOS), sedangkan sisa makanan yang tidak layak dikonsumsi diolah menjadi kompos dengan bekerjasama dengan perusahaan yang dikelola pihak

desa. Limbah makanan minyak goreng akan diolah yang selanjutnya diberikan kepada UMKM bekerja sama dengan pihak ketiga.

Daftar Pustaka

- Agustina, A. (2020). *Manajemen Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja*. Denpasar: IPB Internasional Press.
- Arsana, W. O. W. K., & Susanti, C. (2023). Analisis Perlakuan Akuntansi Biaya Lingkungan Di Hotel Kyy Resort. In *Prosiding Simposium Nasional Akuntansi Vokasi. Era Baru Akuntansi: Teknologi, Sustainability dan Pasca Pandemi* (pp. 50–61). Balikpapan. 25 - 28 Juli 2023: Politeknik Balikpapan.
- Auliya, N., Abdullah, M. W., & Suhartono. (2020). Green Accounting: Refleksi Hak Asasi Manusia Dalam Upaya Pencegahan Limbah . *ISAFIR: Islamic Accounting and Finance Review*, 1(2), 97–110.
- Badjuri, A., Jaeni, & Kartika, A. (2021). Peran Corporate Social Responsibility Sebagai Pemoderasi Dalam Memprediksi Profitabilitas Dan Ukuran Perusahaan Terhadap Agresivitas Pajak Di Indonesia: Kajian Teori Legitimasi. *Jurnal Bisnis Dan Ekonomi*, 28(1), 1–19.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2019). *Akuntansi Manajerial* (8th ed.). Jakarta: Salemba Empat.
- Nguyen, K. L. (2018). *Food waste management in the hospitality industry Case study: Clarion Hotel Helsinki*. Poorvo: Haaga-Helia University.
- Okumus, B. (2020). How do hotels manage food waste? evidence from hotels in Orlando, Florida. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 29(3), 291–309. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1618775>
- Rahayu, N. P. P. A., Sudana, I. M., & Yintayani, N. N. (2022). Analysis of the Application of Environmental Accounting as One of Social Accountability at the One Legian Hotel. *Journal of Applied Sciences in Accounting, Finance, and Tax*, 5(2), 140–145. <https://doi.org/10.31940/jasafint.v5i2.140-145>
- Rahmawati, I., & Rochayatun, S. (2020). Implementasi Akuntansi Lingkungan Sektor Perusahaan Jasa. *Journal of Public and Business Accounting*, 1(1), 1–12. <https://doi.org/10.31328/jopba.v1i1.81>
- Raka, T., Astawa, I., & Silaen, P. (2020). *Green reputation of hotel improvement through green accounting and Green reputation of hotel improvement through green accounting and harmonious culture harmonious culture*. <https://ro.uow.edu.au/buspapers>
- Septiana, L. D., Putra, I. G. C., & Merawati, L. K. (2018). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pelaksanaan Akuntansi Lingkungan Pada Hotel Bintang Lima Di Kabupaten Badung*. 13(2).
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.9744/jmp.5.1.1-8>
- Sloan, P., Legrand, W., & Chen, J. S. (2009). Waste Management. In *Sustainability in the Hospitality Industry - Principles of Sustainable Operations* (pp. 27–37). Elsevier Inc.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.
- Susanti, C., & Wiryanata, I. G. N. A. (2024). Implementasi Corporate Social Responsibility Berlandaskan Tri Hita Karena Di Hotel Jaringan Internasional. *Pariwisata Budaya: Jurnal Ilmiah Agama Dan Budaya*, 9(1), 93–100. <https://doi.org/10.25078/pariwisata.v9i1.3556>
- Wiryanata, I. G. N. A. (2022). Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 108–117. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>