

Implementasi 3R Dalam Manajemen Food Waste Pada Food & Beverage Department Untuk Mendukung Sustainability di Hotel W Bali Seminyak

Wardika Dodik I Komang, Politeknik Negeri Bali
Elistyawati Ida Ayu, Politeknik Negeri Bali
Suarja I Ketut, Politeknik Negeri Bali

wardikadodik@gmail.com, ayuelistyawati@pnb.ac.id, ketutsuarja@pnb.ac.id

Received: 31-05-2025

Revised: 18-06-2025

Accepted: 20-06-2025

Published: 30-06-2025

DOI: <https://doi.org/10.61159/cendekia.v4i1>

Abstract

This study discusses the implementation of Reduce, Reuse, Recycle (3R) in the food & beverage department to support sustainability at Hotel W Bali Seminyak. The determination of informants as data sources in this study was carried out by purposive sampling technique with 4 informants. The data analysis technique uses qualitative descriptives to find out whether the implementation of 3R has a role to support sustainability or not. The results of the study show that the implementation of 3R has not been optimal in paying attention to indicators so that it has not been optimally implemented 3R to support sustainability. This can be seen from the existence of 2 indicators of the recycle dimension that have not been implemented but are still in the planning stage. Nevertheless, the 3R is proven that each indicator has a role to support sustainability. The implementation of 3R has an impact on environmental sustainability, economic sustainability aspects, and social sustainability aspects.

Keywords: *Implementation, 3R, Food & Beverage Department, Sustainability.*

Abstrak

Penelitian ini membahas tentang implementasi *Reduce, Reuse, Recycle (3R)* pada *food & beverage department* untuk mendukung *sustainability* di Hotel W Bali Seminyak. Penentuan informan sebagai sumber data dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *purposive sampling* dengan informan sebanyak 4 orang. Teknik analisis data menggunakan deskriptif kualitatif untuk mengetahui implementasi 3R mempunyai peranan untuk mendukung *sustainability* atau tidak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi 3R belum optimal dalam memperhatikan indikator sehingga belum maksimal mengimplementasikan 3R untuk mendukung *sustainability*. Hal ini dapat dilihat dari adanya 2 indikator dari dimensi *recycle* belum terimplementasi namun masih dalam tahap perencanaan. Meskipun demikian, 3R terbukti setiap indikatornya mempunyai peranan untuk mendukung *sustainability*. Implementasi 3R berdampak pada aspek keberlanjutan lingkungan, aspek keberlanjutan ekonomi dan aspek keberlanjutan sosial.

Kata Kunci: *Implementasi, 3R, Food & Beverage Department, Sustainability*

A. Introduction

Hotel berkontribusi terhadap kerusakan lingkungan karena hotel menghasilkan sampah dalam kegiatan industri pariwisata. Hampir 50 persen dari total sampah yang dihasilkan oleh hotel berasal dari operasional kitchen berupa limbah makanan (*food waste*). Sebagai produsen makanan terbesar, kegiatan operasional kitchen memproduksi food waste dalam jumlah yang signifikan setiap harinya. Hal tersebut dihasilkan melalui proses pemilihan kualitas, pengolahan bahan makanan serta penyajian makanan (Maduhu & Makori, 2019).

Food & beverage department mempunyai tanggung jawab terhadap pemilihan kualitas dan pengolahan bahan makanan dalam operasional kitchen. Proses tersebut meliputi penyimpanan makanan, persiapan bahan, pengolahan bahan sampai siap disajikan kepada tamu, dalam proses pengolahan, bahan makanan, apabila bahan makanan tersebut mempunyai kualitas yang tidak sesuai dengan standarisasi, maka akan dipilah sesuai dengan jenis sampah makanan (Siaputra et al., 2019).

Dengan adanya sampah makanan yang dihasilkan, maka hotel harus mampu melakukan manajemen sampah makanan dalam mendukung konsep Sustainability untuk mencegah dampak food waste terhadap lingkungan. Sustainability mempunyai arti mempertahankan kesejahteraan dalam lingkup waktu yang cukup panjang. Upaya yang dapat dilakukan oleh hotel adalah memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana serta mengusung tiga pilar utama dalam sustainability, yaitu aspek keberlanjutan lingkungan, aspek keberlanjutan ekonomi, dan aspek keberlanjutan sosial (Correia, 2019)

Reduce, Reuse, Recycle (3R) merupakan salah satu kegiatan yang telah diterapkan. Konsep 3R yaitu dengan cara melakukan perencanaan pembelian bahan makanan dengan baik, pemanfaatan kembali bahan dan sampah sisa makanan, serta melakukan daur ulang sampah makanan menjadi produk yang bermanfaat. Hal tersebut tentunya dapat menekan jumlah sampah makanan yang dihasilkan dan mendukung konsep sustainability (Salsabilla et al., 2024) Sampah makanan yang dihasilkan oleh hotel W Bali Seminyak pada tahun 2022 mencapai 10.858 kg sedangkan pada tahun 2023 mencapai 26.322 kg, sehingga didapatkan kenaikan sebesar 15.464 kg (240%) Dengan adanya kenaikan jumlah sampah yang signifikan, terdapat implementasi 3R yang belum maksimal diimplementasikan dalam mendukung tiga aspek sustainability, yaitu: aspek keberlanjutan lingkungan, aspek keberlanjutan ekonomi dan aspek keberlanjutan sosial. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai Implementasi 3R dalam Manajemen Food Waste pada Food & Beverage Department untuk Mendukung Sustainability di Hotel W Bali Seminyak.

B. Methods

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penelitian dengan melakukan wawancara kepada 4 informan yaitu Chef de Cuisine, Asst. Director of Cuisine, Quality & Sustainability Manager dan Cost Controller. Penentuan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling. Menurut Thalib, (2022) teknik purposive sampling adalah teknik penentuan informan yang dilakukan secara sengaja berdasarkan narasumber yang mampu memberikan sumber data terpercaya dan mampu memahami ruang lingkup penelitian yang dilakukan. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Analisis data dimulai dengan dengan mengumpulkan data dan informasi menggunakan metode pengumpulan data yang telah ditentukan, kemudian data dikategorikan untuk memudahkan ke tahap selanjutnya yaitu penyajian data. Penyajian data menampilkan hasil jawaban dari permasalahan dalam penelitian yang kemudian hasil tersebut akan disimpulkan.

C. Result and Discussion

Konsep 3R berdasarkan pemaparan dari (Salsabilla et al., 2024) yaitu: reduce, reuse, recycle. Reduce merupakan tahap awal pencegahan timbulnya sampah makanan yang merupakan dimensi paling kuat dalam pengelolaan sampah makanan. Reuse merupakan tahapan pemanfaatan kembali sisa bahan makanan yang seharusnya terbuang secara percuma. Recycle merupakan tahapan pengolahan kembali sampah makanan menjadi produk yang bermanfaat dan mencegah terbuangnya sampah makanan secara percuma ke tempat pembuangan akhir. Konsep 3R dalam implementasi yang dilakukan oleh food & beverage department di W Bali Seminyak seperti melakukan perencanaan pembelian bahan makanan, menyumbangkan sisa makanan ke badan amal, mengolah sampah makanan menjadi pupuk organik dan pakan ternak, dan sebagainya.

1. Implementasi *Reduce* oleh *Staff Food & Beverage Department*

Reduce merupakan tahapan awal dari pencegahan timbulnya sampah makanan (*food waste*) yang merupakan dimensi paling kuat dari pengelolaan sampah makanan. Ada beberapa hal yang dilakukan dalam mengimplementasikan reduce sebagai berikut:

a) Melakukan perencanaan pembelian makanan dengan baik

Perencanaan pembelian bahan makanan di hotel dilakukan secara cermat oleh departemen *food & beverage* untuk menghindari pemborosan, penurunan kualitas, dan penumpukan bahan di storage. Proses pembelian disesuaikan dengan tingkat okupansi hotel, reservasi, *food cost*, dan anggaran, serta dilakukan melalui sistem Birchstreet dengan metode *direct*

cost. Sous chef dari tiap *venue* menyusun market list yang mencakup jenis bahan, jumlah, harga, dan *supplier*, kemudian disetujui oleh HOD sebelum pukul 14.00. Setelah disetujui, *purchase order* diproses oleh tim *finance* di bagian *purchasing*. Bahan makanan dikirim oleh supplier antara pukul 08.00–16.00 dan diterima serta diperiksa oleh *receiving* team sesuai standar hotel, seperti suhu *seafood* minimal 3°C, tekstur elastis, warna insang merah cerah, serta kulit bersih dan tidak amis.

b) Melakukan pengelolaan *inventory* secara efisien

Pengelolaan *inventory* merupakan hal yang penting dilakukan, hal ini bertujuan untuk memastikan bahan makanan yang dibutuhkan cukup dan mengurangi timbulnya sampah makanan yang diakibatkan oleh operasional *kitchen*. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan lampiran 2 dapat diuraikan sebagai berikut:

1) Melakukan sistem FIFO (First In – First Out)

Hotel W Bali Seminyak menerapkan sistem FIFO dengan pelabelan tanggal untuk memastikan bahan makanan yang lebih dulu dibeli digunakan terlebih dahulu, menjaga kualitas, mencegah kedaluwarsa, serta mendukung efisiensi distribusi dan perencanaan pembelian oleh tim *Food & Beverage*.

2) Melakukan pencatatan bahan makanan dan *spot check* secara rutin

Pencatatan bahan makanan di W Bali Seminyak dilakukan saat *end meal period* untuk menyesuaikan penggunaan dengan PAR stock, sebagai dasar pembelian berikutnya. *Food & beverage team* mencatat pemakaian bahan, sementara tim *finance* rutin melakukan *spot check* setiap dua minggu hingga sebulan sekali, khususnya untuk daging dan produk olahan, guna mengawasi distribusi, menjaga kualitas, dan mencegah pemborosan.

c) Melakukan pembersihan area dapur secara rutin

Kebersihan area kerja di W Bali Seminyak menjadi tanggung jawab seluruh staf *food & beverage*, dengan prinsip “*clean as you go*” untuk menjaga keamanan dan kualitas bahan makanan. Pembersihan dilakukan saat *end meal period* oleh steward team secara serentak, guna mencegah timbulnya sampah makanan dan menanamkan budaya bersih di dapur.

d) Menyajikan porsi makanan sesuai dengan *standard portion*

Penyajian bahan makanan di W Bali Seminyak mengikuti standar menu *costing* dan *plating guide*, termasuk penggunaan buku *standard portion* untuk mengatur jumlah bahan per hidangan. Contohnya di *butcher kitchen*, daging dipotong sesuai *standard portion*, diberi label, dan ditempatkan dalam wadah sesuai jenisnya, sehingga efisiensi biaya dan pengurangan sampah makanan dapat tercapai.



(Pembersihan area dapur)



(Standar pemotongan daging)

Gambar 1. Implementasi *Reduce* di Hotel W Bali Seminyak

2. Implementasi *Reuse* oleh Staff *Food & Beverage Department*

Implementasi *reuse* adalah upaya yang dilakukan oleh *food & beverage department* di hotel W Bali Seminyak untuk mengelola sampah makanan, dengan melakukan pengelompokkan sampah dan sisa bahan makanan dan memanfaatkan kembali yang masih layak dikonsumsi serta menyumbangkan sisa makanan kepada badan amal. Implementasi *reuse* yang dilakukan oleh hotel W Bali Seminyak adalah sebagai berikut:

a) Mengelompokkan sampah makanan dan memanfaatkan kembali

Mengelompokkan sisa bahan makanan adalah upaya dalam memilah bahan makanan sesuai dengan jenisnya. Pengelompokkan bahan sisa makanan menjadi beberapa jenis merupakan upaya dalam mengurangi timbunan sampah yang dihasilkan dari kegiatan operasional hotel. Menurut Siaputra et al (2019) sampah makanan berdasarkan waktu kemungkinannya adalah sebagai berikut:

1) *Pre Consumer Waste*

Pre Consumer Waste di W Bali Seminyak merupakan bahan makanan seperti buah dan sayur yang membusuk sebelum diolah. Sampah ini dipisahkan dan ditempatkan dalam *garbage bin* khusus di setiap dapur yang disediakan oleh tim *steward*.

2) *Post Consumer Waste*

Post Consumer Waste di W Bali Seminyak berasal dari sisa makanan tamu setelah makan, terutama saat sarapan, di mana makanan *buffet* yang tidak habis dikonsumsi berakhir menjadi sampah.

3) *Probably Avoidable Waste*

Probably Avoidable Waste di W Bali Seminyak adalah limbah dapur seperti pinggir roti, kulit kentang atau buah, dan batang sayuran yang tidak digunakan dalam proses memasak, sehingga sering dibuang bersama *pre consumer waste*.

4) *Avoidable Food Waste*

Avoidable Food Waste di W Bali Seminyak terjadi karena kesalahan dalam pengolahan makanan, terutama saat sarapan, di mana makanan cadangan tidak digunakan atau tersentuh oleh tamu. Makanan yang masih layak konsumsi akan disimpan di *chiller* untuk kemudian didonasikan ke pihak ketiga.

5) *Unavoidable Food Waste*

Unavoidable Food Waste di W Bali Seminyak berasal dari bahan makanan yang tak bisa dikonsumsi, seperti tulang ikan dan cangkang. Sampah ini dipisahkan ke dalam *garbage bin* khusus, dan tulang ikan disatukan dengan *Pre Consumer* dan *Probably Avoidable Waste*.

Manajemen W Bali Seminyak menerapkan analisa bahan makanan dan program menu “*Zero Waste*” untuk memaksimalkan pemanfaatan bahan makanan serta meminimalkan sampah. Contohnya adalah *pumpkin soup*, di mana seluruh bagian labu, termasuk biji dan kulit, dimanfaatkan dalam pengolahan.

b) Bekerjasama dengan pihak ketiga untuk menyumbangkan sisa makanan ke badan amal

W Bali Seminyak bekerja sama dengan Yayasan Scholar of Sustainance (SOS) dalam program *food rescue* untuk menyelamatkan makanan layak konsumsi dari hotel yang belum tersentuh tamu terutama dari *breakfast buffet*, *event*, dan *overproduction* dapur. SOS melakukan pengambilan makanan dua kali sehari (pukul 11.00 dan 16.00 WITA) menggunakan kotak khusus, lalu mendistribusikannya ke panti asuhan dan masyarakat membutuhkan. Program ini tidak hanya mengurangi sampah makanan, tetapi juga menjadi bentuk kontribusi sosial kemanusiaan hotel terhadap komunitas sekitar.



(Pre consumer waste)



(Pengambilan sisa makanan oleh SOS)

Gambar 2. Implementasi *Reduce* di Hotel W Bali Seminyak

3. Implementasi *Recycle* oleh Staff *Food & Beverage Department*

Implementasi *recycle* oleh *food & beverage department* di W Bali Seminyak merupakan bagian dari konsep 3R, dengan berbagai upaya seperti pemanfaatan sampah makanan menjadi pakan ternak, pengolahan menjadi pupuk organik untuk tanaman, konversi menjadi energi listrik ramah lingkungan, serta daur ulang menjadi *eco enzyme* yang digunakan sebagai pembersih serbaguna dan air. Langkah-langkah ini memperkuat komitmen hotel terhadap keberlanjutan dan tanggung jawab lingkungan.

a) Pengelolaan sampah makanan menjadi pakan ternak

Pemanfaatan sampah makanan sebagai pakan ternak, terutama babi yang umum dipelihara di Bali karena faktor budaya, dapat mengurangi jumlah sampah yang dibuang ke TPA dan mendukung aksi sosial komunitas. Di Hotel W Bali Seminyak, kerja sama dilakukan dengan TPST Banjar Batu Belig untuk mengolah jenis *post-consumer waste* dan *unavoidable food waste* menjadi pakan ternak. Sampah diambil setiap hari pukul 17.00 WITA dan disalurkan ke peternak lokal. Program ini tidak hanya berdampak ekologis, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat.

b) Memanfaatkan sampah makanan menjadi pupuk organik

Hotel W Bali Seminyak mendaur ulang sampah makanan jenis *Probably Avoidable Waste* menjadi pupuk organik sebagai upaya mengurangi limbah ke TPA. Pengolahan dilakukan di area parkir untuk meminimalkan gangguan bau kepada tamu. Sampah dikumpulkan, ditempatkan dalam wadah tertutup selama beberapa hari, dan hasilnya dicatat dalam sistem Marriott. Pupuk yang dihasilkan digunakan untuk menyuburkan tanaman di sekitar hotel.

c) Mengolah sampah makanan menjadi sumber energi listrik berbasis ramah lingkungan

Hotel W Bali Seminyak berencana memanfaatkan sampah makanan menjadi sumber energi listrik ramah lingkungan guna mengurangi limbah dan biaya energi. Meskipun belum diterapkan, inisiatif ini masih dalam tahap perencanaan oleh departemen *food & beverage*, termasuk pencarian mitra pihak ketiga untuk pengolahan.

d) Memanfaatkan sampah makanan menjadi *eco enzyme* yang bermanfaat untuk pembersih serbaguna dan pembersih air

Eco enzyme adalah hasil fermentasi limbah organik yang bermanfaat sebagai pembersih, pupuk, dan pestisida alami. Meski berpotensi mengurangi limbah dan dampaknya, W Hotel

Bali Seminyak belum menerapkan pengolahannya karena keterbatasan waktu dan fasilitas, sehingga saat ini hanya mengolah sampah makanan menjadi pupuk organik.



(Proses pengolahan sampah makanan menjadi pupuk organik)



(Probably avoidable waste yang digunakan sebagai pupuk organik)

Gambar 3. Implementasi *Recycle* di Hotel W Bali Seminyak

Analysis/Discussion

Implementasi prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) dalam *Food & Beverage Department* Hotel W Bali Seminyak mendukung keberlanjutan dengan mengurangi dampak negatif limbah makanan terhadap lingkungan, ekonomi, dan sosial. Tindakan ini mencerminkan tanggung jawab hotel dalam mengelola sampah makanan, sesuai dengan tiga aspek *sustainability* dalam teori Correia (2019):

1. Aspek Keberlanjutan Lingkungan

- a) *Biological Diversity* (Keanekaragaman Hayati), melindungi habitat alam dan satwa liar, serta meminimalkan dampak pariwisata terhadap lingkungan

Hotel W Bali Seminyak menunjukkan komitmen terhadap pelestarian lingkungan melalui berbagai kegiatan seperti *beach cleaning*, penanaman dan pembersihan mangrove, serta pengelolaan limbah makanan. Berdasarkan wawancara, hotel juga melakukan edukasi *internal* untuk meningkatkan kesadaran pengelolaan sampah, dengan sistem pencatatan jumlah dan jenis limbah oleh setiap staf. Observasi menunjukkan bahwa *Departemen Food & Beverage* telah mulai menerapkan pemilahan dan pemanfaatan sisa makanan untuk mengurangi pemborosan, sebagai bagian dari pendekatan keberlanjutan yang menyeluruh.

- b) *Biological Diversity* (Keanekaragaman Hayati), melindungi habitat alam dan satwa liar, serta meminimalkan dampak pariwisata terhadap lingkungan

Hotel W Bali Seminyak menerapkan pengelolaan limbah secara berkelanjutan melalui kerja sama dengan Lengis Hijau untuk mengolah limbah minyak goreng menjadi *biodiesel*. Air limbah disaring melalui *Sea Water Treatment Plan* dan hasilnya digunakan untuk menyiram tanaman. Hotel juga mengedukasi staf terkait penghematan air dan listrik serta menyediakan fasilitas pemilahan sampah. Pengurangan limbah diperkuat melalui digitalisasi dokumen dan kampanye penggunaan botol minum tidak sekali pakai.

2. Aspek Keberlanjutan Ekonomi

- a) *Social Equity* (Kesetaraan Sosial), memastikan bahwa manfaat sosial dan ekonomi yang adil dan merata kepada masyarakat yang berasal dari pariwisata

Hotel W Bali Seminyak menerapkan kontribusi sosial dan ekonomi melalui pengelolaan sisa makanan. Sampah makanan disalurkan kepada peternak babi lokal melalui TPS banjar untuk mengurangi biaya pakan. Selain itu, makanan layak konsumsi disumbangkan ke badan amal melalui pihak ketiga. Hotel juga memberikan donasi rutin kepada banjar guna

mendukung pengelolaan sampah. Inisiatif ini berkontribusi langsung terhadap kesejahteraan masyarakat lokal.

3. Aspek Keberlanjutan Ekonomi

- a) *Welfare of the Community* (Kesejahteraan Komunitas), membangun kesejahteraan masyarakat termasuk infrastruktur sosial, menjalankan aksi sosial dengan komunitas dan meningkatkan kesejahteraan

Hotel W Bali Seminyak mendukung aksi sosial komunitas melalui program *Corporate Social Responsibility*, seperti kunjungan tamu ke fasilitas pengolahan sampah yang dikelola *Role Foundation*. Sisa makanan layak konsumsi disalurkan ke badan amal melalui pihak ketiga. Hotel juga mengadakan kunjungan tahunan ke panti asuhan untuk memberikan sumbangan berupa sembako dan dana tunai, yang berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan sosial komunitas sekitar.

4. Keterkaitan antara variabel 3R dengan *Sustainability*

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh penulis, ketiga dimensi dari variabel 3R dengan benar mempunyai peranan terhadap ketiga dimensi dari variabel *sustainability*. Ini artinya 3R membantu untuk mendukung *sustainability* karena dalam praktik implementasi 3R yang dilakukan, hal tersebut akan mengurangi dampak dari sampah makanan, memberikan manfaat ekonomi serta sosial kepada beberapa pihak. Berikut ini adalah uraian mengenai indikator-indikator tersebut:

- a) *Reduce* berkaitan terhadap aspek keberlanjutan lingkungan

Hotel W Bali Seminyak menerapkan prinsip *reduce* dalam program 3R untuk mendukung keberlanjutan lingkungan, khususnya pada indikator *Clean Environment* dan *Biological Diversity*. Upaya yang dilakukan meliputi perencanaan pembelian bahan makanan secara efisien untuk menghindari pembusukan dan *food waste*, serta pemilihan supplier yang menggunakan kemasan ramah lingkungan. Pengelolaan inventori dengan sistem FIFO dan pencatatan berkala turut mencegah pemborosan serta mengurangi dampak terhadap ekosistem alam.

Selain itu, hotel rutin melakukan pembersihan dapur bersama tim *steward* untuk mengelola limbah makanan, minyak, dan air. Kerja sama dengan pihak ketiga, seperti Lengis Hijau, memungkinkan limbah minyak diolah menjadi bahan bakar dan limbah air disaring untuk keperluan irigasi. Penyajian makanan sesuai *standard portion*, terutama pada pemotongan daging oleh tim *butcher*, juga mengurangi limbah dan mendukung pengendalian pencemaran lingkungan secara menyeluruh.

- b) *Reuse* berkaitan dengan aspek keberlanjutan lingkungan, aspek keberlanjutan ekonomi dan aspek keberlanjutan sosial

Hotel W Bali Seminyak menerapkan konsep *reuse* dalam pengelolaan sisa makanan untuk mendukung keberlanjutan lingkungan, sosial, dan ekonomi. Tim *Food & Beverage* melakukan pengelompokan sisa makanan ke dalam lima kategori: *Pre Consumer Waste*, *Post Consumer Waste*, *Probably Avoidable Waste*, *Avoidable Food Waste*, dan *Unavoidable Food Waste*. Data harian dikumpulkan dari disposal area, dan program *Zero Waste* dijalankan untuk memaksimalkan pemanfaatan bahan makanan agar tidak terbuang sia-sia. Sebagian limbah dimanfaatkan kembali sebagai pakan ternak atau pupuk organik yang mendukung kesejahteraan peternak lokal.

Selain itu, hotel bekerja sama dengan pihak ketiga seperti Yayasan SOS untuk mendistribusikan sisa makanan yang masih layak konsumsi (*Avoidable Food Waste*) ke badan amal, termasuk panti asuhan. Langkah ini tidak hanya mencegah pencemaran lingkungan, tetapi juga menciptakan nilai sosial dan ekonomi bagi komunitas sekitar melalui dukungan langsung terhadap lembaga sosial dan penerima manfaat.

- c) *Reuse* berkaitan dengan aspek keberlanjutan lingkungan dan aspek keberlanjutan ekonomi.

Hotel W Bali Seminyak mengimplementasikan prinsip *recycle* dalam pengelolaan sampah makanan untuk mendukung keberlanjutan lingkungan dan ekonomi. Sampah jenis *Post Consumer*

Waste dan *Unavoidable Food Waste* dimanfaatkan sebagai pakan ternak melalui kerja sama dengan TPST banjar Batu Belig, sehingga membantu peternak lokal sekaligus mencegah pencemaran lingkungan. Selain itu, jenis *Probably Avoidable Waste* diolah menjadi pupuk organik oleh *tim Food & Beverage* di area khusus, guna menghindari dampak aroma dan mendukung pengurangan limbah.

Sebagai bagian dari rencana jangka panjang, hotel juga merancang program pengolahan sampah makanan menjadi energi listrik ramah lingkungan serta *eco enzyme*. Meski belum diimplementasikan, kedua inisiatif tersebut dinilai berkontribusi terhadap aspek *Clean Environment* dan *Social Equity*, karena berpotensi mengurangi pencemaran serta mendukung efisiensi energi dan sanitasi. Langkah-langkah ini mencerminkan komitmen hotel terhadap praktik keberlanjutan yang menyeluruh.

D. Conclusion

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis serta beberapa uraian telah dilakukan terkait dengan Implementasi 3R dalam Manajemen *Food Waste* pada *Food & Beverage Department* untuk Mendukung *Sustainability* di Hotel W Bali Seminyak, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Implementasi 3R pada *food & beverage department* yang dibagi menjadi 3 indikator yaitu: *Reduce, Reuse Recycle*. Dari total 10 indikator yang digunakan dalam implementasi 3R, 8 diantaranya telah diterapkan secara optimal dalam manajemen sampah makanan. Sementara itu, 2 diantaranya masih dalam tahap kerjasama dengan pihak ketiga dan belum dilaksanakan penerapannya. Adapun indikator yang masih dalam tahap kerjasama dengan pihak ketiga yaitu mengolah sampah makanan menjadi energi listrik berbasis ramah lingkungan yang masih dalam tahap perencanaan. Sedangkan untuk indikator yang belum terlaksana dalam dimensi *recycle* ialah mengolah sampah makanan menjadi *eco enzyme* yang dimanfaatkan menjadi pembersih serbaguna dan pembersih air

Dampak yang dihasilkan dari implementasi 3R pada *food & beverage department* sudah baik. Implementasi 3R dalam manajemen *food waste* memberikan dampak yang positif seperti meminimalkan dampak pariwisata terhadap lingkungan, meminimalkan pencemaran tanah, air, dan udara, mendukung aksi sosial dari sebuah komunitas, serta memastikan dampak ekonomi yang adil dan merata. Sehingga implementasi 3R dikatakan efektif untuk mendukung *sustainability* di hotel W Bali Seminyak

E. References

- Maduhu, M. S., & Makori, F. (2019). Food Waste Management in Coastal Hotels in Tanzania. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 9(11). <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v9-i11/6541>.
- Siaputra, H., Christiani, 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>
- Correia, M. S. (2019). Sustainability: An Overview of the Triple Bottom Line and Sustainability Implementation. *International Journal of Strategic Engineering*, 2(1), 29–38. <https://doi.org/10.4018/ijose.2019010103>
- Salsabilla, S. P., Atyuta, B. P., & Panangian, E. S. (2024). Prinsip 3R dalam Pengelolaan Food Waste di Kota Bengkulu. *Ilmu Hukum, Sosial, Dan Humaniora*.
- Thalib, M. A. (2022). Peningkatan Pemahaman Mahasiswa Jurusan Akuntansi Syariah tentang Teknik Penentuan Informan untuk Riset Akuntansi Budaya. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 1(2), 89–99. <https://doi.org/10.35912/jpe.v1i2.1124>