

Implementasi Metode *Zero Waste* dalam Meminimalisasi Limbah Makanan pada Dapur Produksi di Hotel G Suites Surabaya

Wenni Indita Yuliardani^{1*}, Supomo², Christian Krisna Santoso³

^{1,2,3}STP Satya Widya, Indonesia

*wenniindita@stpsatyawidya.ac.id

Received: 24 Nov 2024

Revised: 06 Des 2024

Accepted: 27 Des 2024

Abstract

Metode *zero waste* telah diakui secara luas sebagai pendekatan yang efektif untuk mengurangi limbah, dengan fokus utama pada mencegah pembentukan limbah dari sumbernya, mengoptimalkan proses produksi untuk mengurangi limbah, dan mendaur ulang atau memanfaatkan kembali limbah yang dihasilkan. Implementasi metode *zero waste* dalam konteks dapur produksi hotel bintang 3, seperti G Suites Surabaya, merupakan langkah proaktif untuk mengurangi dampak lingkungan dari aktivitas operasional mereka. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui efektivitas metode *zero waste* di hotel G Suites Surabaya dan implementasi metode *zero waste* pada dapur produksi hotel G Suites Surabaya dalam meminimalisasi limbah makanan. Rumusan permasalahan dalam penelitian ini yaitu bagaimana implementasi metode *zero waste* di hotel G Suites Surabaya dalam meminimalisasi limbah makanan pada dapur produksi hotel G Suites Surabaya. Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif, dengan pengumpulan datanya melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Hotel G Suites telah menerapkan berbagai strategi dalam upaya mengurangi limbah makanan melalui konsep *zero waste*. Berdasarkan informasi dari hasil wawancara dan observasi, langkah-langkah yang diambil oleh pihak hotel mencerminkan komitmen kuat untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku di dapur produksi. Pendekatan yang diterapkan mencakup aspek kontrol bahan baku, pengelolaan stok, serta kerja sama dengan pihak ketiga dalam pengolahan limbah. Implementasi metode *zero waste* di dapur produksi Hotel G Suites Surabaya menunjukkan kemajuan yang signifikan dalam mengurangi limbah makanan. Proses ini dimulai dengan audit mendalam untuk mengevaluasi seluruh rantai produksi, dari pembelian bahan baku hingga pembuangan sisa makanan. Audit ini membantu mengidentifikasi area untuk pengurangan limbah dan peningkatan efisiensi. Metode *zero waste* di Hotel G Suites Surabaya telah terbukti efektif dalam mengurangi limbah makanan, dengan penurunan sekitar 30% dalam enam bulan pertama implementasi. Strategi yang diterapkan meliputi perencanaan menu yang lebih teliti, pengelolaan stok yang efisien, dan optimalisasi penggunaan bahan baku.

Keywords: *zero waste*; limbah makanan; Hotel G Suites Surabaya

(*) Corresponding Author:

wenniindita@stpsatyawidya.ac.id

INTRODUCTION

Di tengah upaya global untuk mengurangi dampak perubahan iklim, konsep *zero waste* telah muncul sebagai strategi yang menjanjikan untuk mengurangi emisi gas rumah kaca. Caranya adalah dengan meminimalkan jumlah limbah yang dibuang dan mengoptimalkan pengelolaan sumber daya. Sektor perhotelan, sebagai salah

satu sektor yang menghasilkan jumlah limbah signifikan, memiliki potensi besar untuk menerapkan konsep *zero waste*. Dengan mengimplementasikan praktik-praktik *zero waste* untuk operasional sehari-hari, termasuk manajemen limbah di dapur, pengelolaan barang-barang bekas, dan pengurangan konsumsi sumber daya, hotel dapat berperan sebagai agen perubahan dalam pengurangan emisi gas rumah kaca dan peningkatan keberlanjutan lingkungan.

Faktanya, pada saat ini, industri perhotelan telah menjadi satu di antara sektor yang berperan sentral dalam perekonomian global. Hotel-hotel bintang tiga seperti G Suites Surabaya tidak hanya menyediakan layanan penginapan yang berkualitas, tetapi juga harus menjunjung tinggi aspek tanggung jawab dan kepedulian ekologis untuk meminimalisasi dampak negatif dari operasional mereka terhadap lingkungan sekitar. Di hotel tersebut, telah diterapkan metode *zero waste* dalam konteks dapur produksi hotel bintang 3 yang merupakan langkah proaktif untuk mengurangi dampak lingkungan dari aktivitas operasional.

Namun, meskipun konsep *zero waste* menawarkan potensi yang besar dalam pengurangan limbah, implementasinya di lapangan sering kali dihadapkan pada berbagai tantangan dan hambatan. Faktor-faktor seperti ketersediaan sumber daya, kesadaran dan keterlibatan staf, serta kepatuhan terhadap regulasi perlu dipertimbangkan dengan cermat untuk memastikan keberhasilan dari upaya *zero waste*. Yang termasuk kategori hambatan meliputi kurangnya pengetahuan dan keterampilan staf dalam menerapkan prosedur *zero waste* secara konsisten, terdapat kesulitan dalam mengontrol pelaksanaan prosedur seperti *FIFO* dan *Fixed-order Quantity*, terjadi fluktuasi permintaan yang tidak dapat diprediksi sehingga mengakibatkan pengaturan jumlah bahan baku menjadi masalah, keterbatasan dalam manajemen sisa makanan yang tidak dapat digunakan kembali. Misalnya, sisa makanan dari *buffet* sering kali sulit untuk dikelola secara efisien karena sudah tercampur dengan makanan lain maupun sudah rusak dan kadang-kadang terbuang begitu saja dikarenakan terlalu banyak dan tidak layak untuk karyawan konsumsi. Sementara kategori tantangan berupa koordinasi dengan pihak ketiga untuk pengelolaan sisa makanan, komunikasi dan koordinasi dalam tim agar penerapan *zero waste* menjadi lebih mudah dan efektif.

Karena *zero waste* kerap memiliki banyak tantangan dan hambatan, maka penelitian tentang implementasi metode *zero waste* dalam meminimalisasi limbah makanan pada dapur produksi di Hotel G Suites Surabaya perlu dilakukan agar efektivitas metode *zero waste* dapat dipastikan.

Zero waste atau yang biasa diartikan sebagai kondisi bebas sampah merupakan konsep yang mengajak manusia untuk memakai produk sekali pakai dengan lebih peduli terhadap keberlanjutan lingkungan dengan tujuan mengurangi efek negatif dari sampah. Hal ini bertujuan agar sampah tidak berakhir di TPA, sehingga sumber daya dan melestarikan alam bisa terjaga. Menurut Zero Waste International Alliance, *zero waste* adalah konservasi untuk seluruh sumber daya. Hal ini dilakukan dengan cara produksi, konsumsi, penggunaan kembali dan pemulihan produk. Tidak hanya itu, pengemasan tanpa pembakaran dan tanpa pembuangan ke tanah, air atau udara

yang dapat merusak lingkungan maupun mengganggu kesehatan manusia itu sendiri. Marliah (2022) mengungkapkan bahwa *zero waste* merupakan gerakan untuk tidak menghasilkan sampah dengan cara mengurangi kebutuhan, menggunakan kembali, mendaur ulang bahkan membuat kompos sendiri.

Manfaat *zero waste* antara lain: dapat menghemat pengeluaran, fokus pada produk-produk yang tahan lama, tidak ada lagi makanan sisa, meningkatkan kesehatan dan menurunkan berat badan, mendukung upaya mengatasi pemanasan global, meningkatkan kreativitas, mempunyai kemampuan perencanaan lebih baik.

Strategi *zero waste* adalah menolak praktik pembakaran sampah, menolak tempat pembuangan akhir (TPA) raksasa untuk mewujudkan gaya hidup masyarakat yang berkelanjutan. meskipun terdengar seperti tujuan idealis, kita dapat memasukkannya ke dalam kerangka waktu yang realistis. Marliah (2022) mengatakan bahwa prinsip *zero waste* yang terdiri dari 5R, yaitu : *refuse*/menolak, *reduce*/mengurangi, *reuse*/mengggunakan dan *recycle*/mendaur ulang, *rot*/membusukkan.

PT Universal Eco Pasific (tanpa tahun) berpendapat bahwa Limbah pangan adalah salah satu jenis limbah organik yang berasal dari sisa bahan makanan yang sudah tidak layak dikonsumsi, tidak terpakai, sisa olahan maupun produk gagal pada saat proses produksi. Limbah pangan masuk ke dalam jenis limbah yang mudah terurai oleh mikroorganisme karena sifatnya yang mempunyai rantai kimia pendek. Hasil uraian dari mikroorganisme tersebut cenderung berbau dan membusuk.

Beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini adalah penelitian tentang upaya mewujudkan *zero waste management* yang merupakan bentuk studi kasus di Kota Bandung oleh Nabilla Salma Khairunisa dan Diana Rizky Safitri (2020). Penelitian terdahulu yang kedua yaitu tentang penerapan gaya hidup *zero waste* sebagai upaya penyelamatan lingkungan oleh Idham Irwansyah Idrus (2023). Bagian yang membedakan dengan penelitian ini adalah tujuan penelitiannya. Jika penelitian terdahulu yang pertama bertujuan untuk mengintegrasikan data sampah, maka penelitian ini bertujuan untuk memastikan efektivitas metode *zero waste* di dapur produksi hotel. Sementara untuk penelitian terdahulu yang kedua bertujuan untuk penyelamatan lingkungan secara luas, sedangkan penelitian ini memilih objek yang lebih spesifik.

METHODS

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Disebut deskriptif karena menyajikan data-data hasil penelitian tentang metode *zero waste* di Hotel G Suites secara naratif-deskriptif. Kemudian disebut kualitatif, karena penelitian ini mengambil data dengan paradigma kualitatif, bukan paradigma kuantitatif. Data yang digunakan berupa analisis kehidupan sosial dengan cara menggambarkan dunia sosial dari sudut pandang atau interpretasi individu

(informan) dalam latar alamiah yaitu tentang metode *zero waste* yang digunakan Hotel G Suites Surabaya dalam meminimalisasi limbah makanan yang tersisa atau sudah kedaluwarsa.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara mewawancarai *general manager; chef de partie; dan cooks* di hotel G Suites Surabaya, kemudian mengobservasi penerapan metode *zero waste* di dapur produksi hotel G Suites Surabaya, dan terakhir melakukan dokumentasi setiap kegiatan yang meliputi wawancara dan observasi tersebut menggunakan *smartphone* dan panduan dokumentasi. Setelah berhasil dikumpulkan, data tersebut dianalisis dengan cara analisis data kualitatif yang melibatkan tiga proses yaitu *reduction* dengan cara memilih data yang relevan saat wawancara di atas, *display* dengan cara memilih data berdasarkan implementasi *zero waste (refuse, recycle, reduce, reuse, dan rot)* dan *conclusion drawing* dengan cara melakukan penyimpulan sementara berdasarkan analisis awal.

RESULTS & DISCUSSION

Results

Implementasi metode *zero waste* di dapur produksi Hotel G Suites Surabaya merupakan langkah strategis dalam upaya mengurangi limbah makanan. Berdasarkan hasil wawancara dengan berbagai informan di hotel tersebut, dapat digambarkan bagaimana prinsip *zero waste* diterapkan secara menyeluruh dalam operasional dapur.

Menurut General Manager, proses penerapan metode *zero waste* dimulai dengan audit mendalam terhadap seluruh proses produksi makanan. Audit ini mencakup semua aspek, dari pembelian bahan baku hingga pembuangan sisa makanan. Langkah ini bertujuan untuk mengidentifikasi area di mana limbah dapat dikurangi dan efisiensi dapat ditingkatkan. Berdasarkan hasil audit, berbagai strategi diterapkan, termasuk mengoptimalkan penggunaan bahan baku dan mengolah kembali sisa bahan makanan menjadi menu baru atau kaldu. Selain itu, hotel juga bekerja sama dengan vendor untuk memastikan bahan baku yang diterima berkualitas baik dan dapat disimpan dengan baik sehingga mengurangi kemungkinan terbuang sia-sia. Implementasi metode ini dilakukan secara bertahap, dimulai dengan sosialisasi kepada seluruh tim dan pelatihan tentang cara pengolahan bahan hingga menjadi makanan yang berkualitas. Evaluasi rutin juga dilakukan untuk memastikan efektivitas program ini.

Chef De Partie menambahkan bahwa sebagai bagian dari tim manajemen, mereka memastikan bahwa langkah-langkah yang dirancang oleh manajemen diterapkan dengan benar di lapangan. Salah satu fokus utama mereka adalah mengurangi pemborosan bahan makanan dengan memberikan pelatihan kepada

seluruh staf dapur tentang teknik pengolahan bahan yang efisien dan teknik penyimpanan yang dapat memperpanjang masa simpan bahan. Sistem *monitoring* juga diterapkan untuk mengukur sisa makanan yang dihasilkan setiap hari, dan data ini digunakan untuk analisis dan perbaikan berkelanjutan. Implementasi metode *zero waste* dianggap sebagai proses yang memerlukan waktu dan penyesuaian secara berkala untuk mencapai hasil yang optimal.

Chef De Partie, selaku penanggung jawab atas tim dapur, mengungkapkan juga bahwa mereka berusaha memastikan bahwa setiap instruksi terkait *zero waste* diterapkan dengan konsisten oleh para karyawan. Salah satu pendekatan yang diambil adalah mengoptimalkan penggunaan bahan makanan di setiap menu dan merancang menu yang memanfaatkan bahan baku yang sama untuk beberapa hidangan guna mengurangi sisa makanan. Selain itu, mereka juga mengingatkan tim untuk memisahkan sampah organik dan anorganik, yang kemudian didaur ulang atau dikelola lebih lanjut. Proses implementasi dilakukan dengan pendekatan kolaboratif, di mana setiap anggota tim berperan aktif dalam mencapai tujuan *zero waste*.

Cook 1 dan *cook 2* mengungkapkan bahwa mereka mengikuti arahan dan prosedur yang ditetapkan dalam menerapkan *zero waste*. Mereka berupaya memanfaatkan semua bahan makanan yang tersedia, seperti menggunakan kulit sayuran untuk membuat kaldu. Selain itu, mereka juga berperan dalam memilah sampah sesuai dengan kategori yang telah ditentukan, agar sampah dapat didaur ulang atau dimanfaatkan kembali. Karyawan menyadari bahwa penerapan *zero waste* memerlukan ketelitian dan kesadaran tinggi, namun mereka merasa senang dapat berkontribusi dalam mengurangi limbah makanan melalui rutinitas kerja mereka. Secara keseluruhan, implementasi metode *zero waste* di dapur produksi Hotel G Suites Surabaya menunjukkan keterlibatan dan komitmen dari berbagai pihak, mulai dari *general manager* hingga karyawan. Masing-masing pihak berperan dalam memastikan bahwa prinsip *zero waste* diterapkan secara efektif dalam setiap aspek operasional dapur.

Discussion

Metode *zero waste* telah menjadi pendekatan yang semakin populer dalam industri perhotelan untuk mengatasi masalah limbah makanan. Di Hotel G Suites Surabaya, penerapan metode ini telah menunjukkan hasil yang signifikan dalam pengurangan limbah makanan di dapur produksi mereka. Melalui wawancara dengan berbagai pihak yang terlibat, termasuk General manager, Chef De Partie, cook 1 dan cook 2, kita dapat memperoleh pemahaman mendalam tentang bagaimana metode *zero waste* diterapkan dan dampaknya terhadap operasional dapur.

General Manager hotel menyatakan bahwa metode *zero waste* telah berhasil dalam mengurangi limbah makanan secara substansial. Penerapan berbagai strategi seperti perencanaan menu yang lebih teliti, pengelolaan stok yang lebih efisien, dan

penggunaan bahan baku secara optimal telah menghasilkan penurunan limbah makanan sekitar 30% dalam enam bulan pertama implementasi metode ini. Penurunan ini tidak hanya mengurangi dampak lingkungan tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional dapur dan mengurangi biaya. Hal ini mencerminkan bahwa strategi yang diterapkan tidak hanya efektif dalam konteks lingkungan tetapi juga memberikan manfaat ekonomi bagi hotel. Pengelolaan stok yang efisien dan perencanaan menu yang baik memungkinkan hotel untuk meminimalisasi sisa makanan dan memaksimalkan penggunaan bahan baku, yang merupakan kunci dalam mencapai tujuan *zero waste*.

Chef De Partie juga memberikan pandangan yang mendalam tentang efektivitas metode *zero waste*. Menurutnya, pelatihan dan kebijakan yang jelas tentang pengelolaan limbah telah berkontribusi pada pengurangan sisa makanan secara signifikan. Audit rutin yang dilakukan untuk memastikan bahwa semua sisa makanan diproses dengan benar, baik melalui daur ulang atau redistribusi, menunjukkan komitmen terhadap prinsip *zero waste*. Implementasi audit rutin ini menunjukkan adanya kontrol yang ketat terhadap pengelolaan limbah, yang penting untuk memastikan bahwa limbah tidak hanya dikelola dengan baik tetapi juga diolah secara optimal. Pendekatan ini juga mencerminkan integrasi kebijakan *zero waste* dalam setiap aspek operasional dapur, yang mendukung efektivitas metode ini dalam jangka panjang.

Cook 1 mengonfirmasi bahwa metode *zero waste* terbukti efektif dalam mengelola limbah makanan dengan mengadopsi teknik-teknik seperti kontrol porsi dan pemantauan ketat terhadap bahan baku. Teknik-teknik ini membantu dalam meminimalisasi limbah yang dihasilkan dari proses memasak. Selain itu, kreativitas tim dalam menggunakan bahan sisa juga berkontribusi pada pengurangan limbah makanan. Dampak dari penerapan teknik-teknik ini adalah penurunan limbah makanan serta peningkatan kepuasan pelanggan. Penggunaan teknik kontrol porsi dan inovasi dalam penggunaan bahan sisa mencerminkan bahwa metode *zero waste* tidak hanya berfokus pada pengurangan limbah tetapi juga pada peningkatan kualitas layanan dan kepuasan pelanggan. Pendekatan ini menunjukkan bahwa metode *zero waste* dapat diterapkan dengan sukses dalam berbagai aspek operasional dapur, termasuk dalam hal inovasi dan kreativitas.

Di sisi lain, *cook 2* merasa bahwa metode *zero waste* membuat pekerjaan mereka lebih terstruktur dan efisien. Kesadaran akan pentingnya setiap bahan yang digunakan dan usaha untuk mengurangi sisa makanan sebanyak mungkin merupakan bagian dari penerapan metode ini. Mereka diajarkan teknik pemotongan yang benar dan cara memperhitungkan porsi yang tepat untuk setiap hidangan, yang membantu mengurangi limbah makanan secara efektif. Pendekatan ini menunjukkan bahwa keberhasilan metode *zero waste* tidak hanya bergantung pada strategi manajerial tetapi juga pada keterlibatan dan pemahaman setiap individu dalam tim. Pelatihan tentang teknik pemotongan dan perhitungan porsi yang tepat membantu karyawan dalam

menerapkan prinsip *zero waste* dalam praktik sehari-hari. Ini mencerminkan bahwa metode *zero waste* memerlukan partisipasi aktif dari semua anggota tim untuk mencapai hasil yang optimal.

Dalam keseluruhan implementasi metode *zero waste* di Hotel G Suites Surabaya, setiap pihak yang terlibat menunjukkan dampak positif dari penerapan prinsip ini. Dari *general manager* hingga karyawan, semua pihak berkontribusi pada pengurangan limbah makanan melalui berbagai strategi dan teknik yang diterapkan. Penurunan limbah makanan yang signifikan dan peningkatan efisiensi operasional mencerminkan bahwa metode *zero waste* dapat diterapkan dengan sukses di industri perhotelan.

Hotel G Suites Surabaya telah berhasil mengintegrasikan prinsip *zero waste* dalam operasional dapur mereka dengan cara yang terstruktur dan efektif. Penerapan perencanaan menu yang teliti, pengelolaan stok yang efisien, teknik kontrol porsi, serta pelatihan dan kesadaran karyawan adalah beberapa elemen kunci yang mendukung keberhasilan metode ini. Dengan pendekatan yang holistik dan komprehensif, hotel ini tidak hanya berhasil mengurangi limbah makanan tetapi juga meningkatkan kualitas layanan dan kepuasan pelanggan. Secara keseluruhan, pengalaman Hotel G Suites Surabaya dalam menerapkan metode *zero waste* memberikan wawasan berharga tentang bagaimana prinsip ini dapat diimplementasikan secara efektif dalam konteks dapur produksi perhotelan. Pendekatan yang terintegrasi dan partisipatif menunjukkan bahwa metode *zero waste* memiliki potensi besar untuk diterapkan secara luas dalam industri perhotelan untuk mencapai tujuan pengelolaan limbah yang berkelanjutan dan sukses.

Dalam konteks ini, penyesuaian prosedur dan komunikasi yang efektif antara staf dan manajemen menjadi kunci untuk keberhasilan penerapan metode *zero waste*. Dengan meningkatkan fleksibilitas prosedur dan melakukan penyesuaian berdasarkan umpan balik dari staf, hotel berharap dapat mengatasi hambatan yang ada dan menerapkan metode *zero waste* dengan lebih efektif. Secara keseluruhan, penerapan metode *zero waste* di Hotel G Suites Surabaya melibatkan berbagai tantangan yang terkait dengan pengetahuan dan keterampilan staf, fluktuasi permintaan bahan baku, pengelolaan sisa makanan, dan efisiensi prosedur. Meskipun hotel telah mengambil berbagai langkah untuk mengatasi hambatan ini, seperti pelatihan staf, penyempurnaan metode penyimpanan, dan penyesuaian prosedur, tantangan tetap ada dan memerlukan upaya berkelanjutan untuk mencapai hasil yang optimal dalam meminimalisasi limbah makanan.

CONCLUSION

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan yang disajikan di atas, kesimpulan yang dapat ditarik bahwa implementasi metode *zero waste* adalah 1) Implementasi metode *zero waste* di dapur produksi Hotel G Suites Surabaya menunjukkan

kemajuan yang signifikan dalam mengurangi limbah makanan. Proses ini dimulai dengan audit mendalam untuk mengevaluasi seluruh rantai produksi, dari pembelian bahan baku hingga pembuangan sisa makanan. Audit ini membantu mengidentifikasi area untuk pengurangan limbah dan peningkatan efisiensi. Berdasarkan hasil audit, strategi yang diterapkan meliputi pengoptimalan penggunaan bahan baku dan pemanfaatan sisa makanan untuk membuat menu baru atau kaldu. Selain itu, kerja sama dengan vendor memastikan kualitas bahan baku yang diterima, mengurangi risiko pemborosan. Implementasi dilakukan secara bertahap melalui sosialisasi dan pelatihan, serta evaluasi rutin untuk memastikan efektivitas program. Secara keseluruhan, penerapan metode ini berhasil menciptakan pengelolaan limbah yang lebih efisien di dapur produksi. 2) Metode *zero waste* di Hotel G Suites Surabaya telah terbukti efektif dalam mengurangi limbah makanan, dengan penurunan sekitar 30% dalam enam bulan pertama implementasi.

Strategi yang diterapkan meliputi perencanaan menu yang lebih teliti, pengelolaan stok yang efisien, dan optimalisasi penggunaan bahan baku. Pengelolaan stok yang baik dan perencanaan menu memungkinkan hotel untuk meminimalisasi sisa makanan dan mengurangi biaya operasional. Selain itu, audit rutin dan pelatihan staf memastikan prosedur dijalankan dengan konsisten. Teknik seperti kontrol porsi dan inovasi dalam penggunaan bahan sisa juga berkontribusi pada pengurangan limbah makanan serta peningkatan kepuasan pelanggan. Penerapan metode ini tidak hanya memberikan manfaat lingkungan tetapi juga keuntungan ekonomi bagi hotel. Implementasi metode *zero waste* di Hotel G Suites Surabaya menghadapi beberapa hambatan, seperti kurangnya prosedur pengelolaan sampah yang terstruktur, pengetahuan staf yang belum memadai, dan kesulitan dalam mengelola sisa makanan dari *buffet*. Untuk mengatasi masalah ini, hotel menerapkan solusi seperti metode *automatic order system* untuk memperkirakan pembelian bahan baku secara akurat, pelatihan staf secara berkala, dan audit rutin untuk memastikan prosedur diterapkan dengan konsisten. Pengelolaan sisa makanan yang layak konsumsi dialokasikan kepada karyawan, sementara sisa makanan yang tidak layak dikirim ke pihak ketiga untuk pemanfaatan lebih lanjut. Penyesuaian prosedur dan komunikasi yang lebih baik antara staf dan manajemen juga membantu dalam mengatasi tantangan dan memastikan penerapan metode *zero waste* berjalan efektif. Upaya ini menunjukkan bahwa meskipun terdapat tantangan, metode *zero waste* dapat diimplementasikan dengan sukses melalui penyesuaian yang berkelanjutan dan keterlibatan aktif dari seluruh tim.

REFERENCES

Idrus, I. I. (2023). "Penerapan Gaya Hidup *zero waste* Sebagai Upaya Penyelamatan Lingkungan Di Indonesia". *Sibatik Journal*. Vol. 2, No. 6. 1763-1768.

- Khairunisa, N. S & Safitri, D. R. (2020). “Integrasi Data Sampah Sebagai Upaya Mewujudkan *zero waste* Management: Studi Kasus Di Kota Bandung”. *Jurnal Analisa Sosiologi*. Vol. 9 Edisi Khusus. 108-123.
- Marliah, S. (2022). *zero waste: Pengertian, Prinsip, Manfaat, dan Strategi*. Diakses di <https://www.gramedia.com/best-seller/zero-waste/>
- PT. Universal Eco Pasific. (tanpa tahun). *Limbah Industri Pangan – Apa itu, Contoh, Dampak, dan Pengelolaannya*. Diakses di <https://www.universaleco.id/blog/detail/limbahindustri-pangan-apa-itu-contoh-dampak-danpengelolaannya/20>