



Analisis Perencanaan, Penerimaan, dan Penyimpanan Bahan Baku Buah di Pastry Section Shangri-La Hotel Surabaya

Ika Aprillia Putri*, Lilis Sulandari, Any Sutiadiningsih, Aisyah Nurin Kamiliya

Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Ketintang, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia, 60231

ika.22040@mhs.unesa.ac.id

Abstrak

Pemborosan pangan (food waste) pada bahan baku buah merupakan permasalahan serius di industri perhotelan, khususnya di pastry section yang sangat bergantung pada kesegaran buah. Apabila perencanaan, penerimaan, dan penyimpanan tidak dikelola dengan baik, bahan baku berpotensi menjadi limbah sebelum digunakan. Penelitian ini bertujuan menganalisis proses perencanaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku buah di Pastry Section Shangri-La Hotel Surabaya. Metode penelitian menggunakan kualitatif deskriptif yaitu melalui wawancara dan observasi, serta data dokumen yang melibatkan Service Manager, Service Leader, dan Staf Associate Pastry. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perencanaan didasarkan pada data Banquet Event Order (BEO), tingkat hunian kamar harian, dan data historis pemakaian, dilakukan dua kali seminggu melalui sistem Supply Chain Management (SCM) digital yang dipadukan dengan pendekatan Just in time (JIT). Penerimaan dilakukan setiap hari sebelum pukul 11.00 melalui sistem dual-check antara Supervisor Receiving dan staf pastry, mencakup verifikasi dokumen dan pemeriksaan kualitas fisik secara sampling. Penyimpanan menerapkan zonasi tiga tingkat suhu yang didukung rotasi FIFO dan FEFO, pelabelan, serta pemantauan suhu Critical Control Point (CCP) dua kali sehari sesuai standar HACCP. Ketiga tahapan tersebut saling berkaitan dan membentuk satu sistem terintegrasi yang berperan penting dalam meminimalkan risiko pre consumer food waste di Pastry Section hotel bintang lima.

Kata kunci: Perencanaan; Penerimaan; Penyimpanan; Buah; Pastry Section

Abstract

Food waste involving fruit ingredients is a serious issue in the hospitality industry, particularly within the pastry section, which relies heavily on fruit freshness. If planning, receiving, and storage processes are not managed effectively, these ingredients risk becoming waste before they can be used. This study aims to analyze the planning, receiving, and storage processes for fruit ingredients at the Pastry Section of the Shangri-La Hotel Surabaya. A descriptive qualitative research method was employed—utilizing interviews, observations, and document analysis—involving the Service Manager, Service Leader, and Pastry Associates. The findings indicate that planning is based on Banquet Event Orders (BEO), daily room occupancy rates, and historical usage data; this process is conducted twice weekly using a digital Supply Chain Management (SCM) system integrated with a Just-in-Time (JIT) approach. Receiving operations take place daily before 11:00 AM, utilizing a dual-check system involving the Receiving Supervisor and pastry staff, which includes document verification and physical quality inspections via sampling. Storage practices implement a three-temperature-zone system supported by FIFO and FEFO rotation, proper labeling, and twice-daily temperature monitoring at Critical Control Points (CCP) in accordance with HACCP standards. These three stages are interconnected, forming an integrated system that plays a crucial role in minimizing the risk of pre-consumer food waste in the pastry section of a five-star hotel.

Keywords: Planning; Receiving; Storage; Fruit; Pastry Section

1. Latar Belakang

Pastry section merupakan bagian penting dalam operasional hotel yang bertugas mengolah berbagai produk pastry dan dessert, terutama yang menggunakan bahan baku buah. Buah menjadi bahan yang sangat penting karena berfungsi meningkatkan rasa, tampilan, dan kualitas produk. Oleh karena itu, ketersediaan buah yang segar dan sesuai standar sangat dibutuhkan agar proses produksi di pastry section berjalan dengan baik.

Dalam mendukung kelancaran produksi, diperlukan perencanaan bahan baku yang tepat. Perencanaan ini mencakup penentuan jenis dan jumlah buah yang dibutuhkan berdasarkan menu, jumlah tamu, tingkat hunian, serta jadwal event. Perencanaan yang baik membantu mencegah kekurangan maupun kelebihan bahan baku sehingga penggunaan bahan dapat lebih efisien.

Analisis Perencanaan, Penerimaan, dan Penyimpanan Bahan Baku Buah di Pastry Section Shangri-La Hotel Surabaya

Setelah perencanaan, tahap penerimaan menjadi proses penting untuk memastikan bahan yang datang sesuai pesanan dan ketentuan kualitas yang sudah ditetapkan. Buah yang diterima harus diperiksa berdasarkan jenis, jumlah, kesegaran, kematangan, dan kondisi fisiknya. Jika penerimaan tidak dilakukan dengan teliti, bahan yang tidak layak dapat masuk ke area produksi dan menurunkan mutu hasil olahan *pastry*.

Tahap berikutnya adalah penyimpanan, yaitu proses menjaga kualitas buah agar tetap baik sebelum digunakan. Penyimpanan harus memperhatikan suhu, kebersihan, pelabelan, serta pengaturan stok menggunakan sistem *First In First Out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)*. Penyimpanan yang tidak sesuai dapat mempercepat kerusakan buah dan menyebabkan bahan menjadi tidak layak pakai.

Apabila perencanaan, penerimaan, dan penyimpanan tidak dikelola dengan baik, maka bahan baku buah berisiko cepat rusak dan akhirnya menjadi *food waste*. Kondisi ini tidak hanya berpengaruh terhadap *food cost*, namun juga mengganggu efisiensi operasional *pastry section*. Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis perencanaan kebutuhan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku buah di *Pastry Section Shangri-La Hotel Surabaya*.

2. Kajian Teoritis

A. Pastry Section

Pastry section merupakan bagian penting dalam dapur hotel yang bertanggung jawab dalam penyediaan dan pengolahan berbagai produk *Pastry* seperti kue, roti, makanan penutup, dan makanan ringan. *Pastry section* tidak hanya fokus dengan hasil yang berkualitas, namun juga memastikan ketersediaan berbagai macam produk untuk memenuhi kebutuhan tamu selama *breakfast*, *lunch*, *coffee break*, hingga acara khusus di hotel. *Pastry section* juga memegang peran strategis dalam meningkatkan citra dan pendapatan hotel melalui inovasi produk dan konsistensi kualitas bahan (Komang, 2025).

Pemilihan bahan baku buah dalam *Pastry section* sangat penting karena bahan baku ini harus selalu segar untuk menghasilkan produk dengan kualitas terbaik. Produk *Pastry* yang menggunakan bahan baku buah, seperti *mousse*, *pudding*, dan *fruit tartlet*, mengandalkan kesegaran dan kualitas buah sebagai bahan utama. Pemilihan dan penanganan bahan baku yang tepat sangat berpengaruh terhadap tekstur, rasa, dan daya simpan produk *Pastry* (Sari, 2023).

B. Perencanaan Kebutuhan Bahan

Perencanaan bahan baku merupakan tahap awal dalam menentukan jenis dan kuantitas bahan yang dibutuhkan sesuai dengan yang dibutuhkan. Perencanaan bahan baku dilakukan dengan mempertimbangkan menu yang akan diproduksi, volume produksi, serta perkiraan jumlah tamu. Perencanaan bahan baku yang akurat berperan penting dalam mencegah terjadinya kelebihan maupun kekurangan bahan dapat berdampak pada efisiensi operasional dapur hotel (Prasetyo, 2025).

Perencanaan kebutuhan bahan baku buah bertujuan untuk menjamin ketersediaan bahan baku buah dalam kuantitas yang tepat dan kualitas yang sesuai dengan standar produksi *pastry*. Selain itu, perencanaan yang baik bertujuan untuk mengoptimalkan penggunaan bahan baku, menekan biaya operasional, serta meminimalkan potensi pemborosan bahan buah yang bersifat mudah rusak atau yang dapat disebut dengan *perishable*. Perencanaan yang efektif juga dapat mempermudah proses produksi serta menjaga konsistensi kualitas produk *pastry* (Komang, 2025).

C. Penerimaan Bahan Baku Buah

Penerimaan bahan merupakan proses pemeriksaan tahap awal terhadap bahan baku yang diterima dari pemasok sebelum digunakan atau disimpan. Penerimaan bahan baku bertujuan untuk memastikan bahwa bahan baku yang datang telah sesuai dengan spesifikasi, jumlah, dan kualitas yang telah ditetapkan (Walker, 2017).

Prosedur penerimaan bahan baku buah dilakukan dengan cara memeriksa kesesuaian bahan baku dengan dokumen pemesanan, baik dari segi jenis maupun jumlah. Selain itu, dilakukan pemeriksaan kondisi fisik buah, seperti tingkat kesegaran, kematangan, kebersihan, dan adanya kerusakan atau pembusukan. Prosedur

penerimaan yang tepat dapat membantu menjaga kualitas bahan baku dan mengurangi risiko kerusakan selama tahap penyimpanan (Sulistyo, 2025).

Standar kualitas buah mencakup kondisi segar, tidak rusak atau memar, bebas jamur, kematangan sesuai kebutuhan *pastry*, serta kebersihan dan keamanan untuk diolah. Penerapan standar yang konsisten pada tahap penerimaan penting untuk menjaga mutu produk *pastry* dan meminimalkan pemborosan bahan baku (Kholifatn, 2024).

D. Penyimpanan Bahan Baku buah

Penyimpanan bahan baku merupakan kegiatan penataan dan pemeliharaan bahan agar dalam kondisi yang baik sebelum masuk dalam tahap produksi. Penyimpanan bahan baku bertujuan untuk menjaga kualitas, kesegaran, dan keamanan bahan baku makanan serta memperpanjang masa simpan bahan baku. Penyimpanan bahan baku yang tepat dapat mencegah kerusakan bahan, menekan risiko kontaminasi, dan mengurangi terjadinya pemborosan bahan.

Sistem penyimpanan bahan baku buah dalam operasional harus disesuaikan dengan karakteristik buah yang bersifat *perishable*. Penyimpanan umumnya dilakukan pada suhu tertentu menggunakan fasilitas pendingin seperti *chiller* atau *refrigerator* untuk menjaga kesegaran buah. Selain pengaturan suhu, sistem penyimpanan juga perlu memperhatikan kebersihan ruang penyimpanan, penataan bahan baku yang rapi, serta pemisahan jenis buah untuk mencegah kontaminasi silang dan kerusakan fisik.

Dalam penyimpanan bahan baku buah, penerapan metode *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO) sangat penting dalam menjaga kualitas bahan baku. Metode FIFO mengutamakan penggunaan bahan baku yang pertama kali masuk untuk digunakan lebih dahulu, sedangkan metode FEFO mengutamakan penggunaan bahan baku yang memiliki masa pakai lebih awal. Menurut Walker (2017), penerapan FIFO dan FEFO dapat membantu menghindari penggunaan bahan baku yang telah melewati masa simpan serta mengurangi risiko terjadinya pemborosan bahan baku. Penerapan kedua metode tersebut juga memudahkan pengendalian stok dan mendukung efisiensi operasional.

E. Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual penelitian ini disusun dengan urutan manajemen bahan baku buah yang mencakup perencanaan kebutuhan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku buah, yang secara bersama-sama menentukan efisiensi penggunaan bahan baku buah di *Pastry Section* Shangri-La Hotel Surabaya.

3. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan studi kasus (*case study*) untuk memperoleh pendalaman mengenai proses perencanaan kebutuhan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku buah secara kontekstual dan menyeluruh. Metode ini dipilih karena data yang dikumpulkan berupa kata-kata, dokumen, dan hasil pengamatan langsung yang dijelaskan secara naratif.

Penelitian dilaksanakan di *Pastry Section* Shangri-La Hotel Surabaya, hotel berbintang lima bertaraf internasional di Jl. Mayjen Sungkono No. 120, Surabaya, pada bulan September 2025 sampai Mei 2026, dengan fokus pengambilan data sesuai *Purchase Request* (PR) dan *Banquet Event Order* (BEO). Penelitian ini berfokus pada analisis perencanaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku buah yang dibatasi pada satu hotel bintang lima selama periode operasional normal non-musim puncak, dengan subjek penelitian meliputi personel *Pastry Section* yang terlibat langsung dalam ketiga proses tersebut beserta dokumen operasional pendukung seperti *Purchase Request* (PR), *Purchase Order* (PO), dan *Banquet Event Order* (BEO).

Sumber data penelitian terdiri dari data primer yang diperoleh melalui wawancara dan observasi. Data sekunder diperoleh melalui studi dokumen seperti PR dan BEO. Informan penelitian terdiri atas tiga pihak, yaitu *Service Manager (Head Chef) Pastry* yang berkode P1, *Staff Leader Pastry* berkode P2, dan *Staff Associate Pastry* berkode P3, yang dipilih berdasarkan relevansi dan peranannya dalam perencanaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku buah.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi terstruktur (*in-depth interview*), observasi

yang dilakukan oleh penulis, dan studi dokumen, dengan instrumen berupa pedoman wawancara, pedoman observasi, lembar dokumentasi, dan catatan lapangan. Instrumen penelitian divalidasi oleh tiga validator dosen Program Studi D4 Tata Boga menggunakan rumus persentase skor kelayakan, dengan kategori sangat valid (85,1–100%), cukup valid (70,1–85%), kurang valid (50,1–70%), dan tidak valid (1–50%), serta instrumen dinyatakan layak digunakan apabila memperoleh skor di atas 70%.

Teknik analisis data mengacu pada analisis interaktif Miles, Huberman, dan Saldana (2014) yang mencakup empat tahap, yaitu pengumpulan data, kondensasi data (reduksi data), penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Data wawancara, observasi, dan dokumentasi direduksi ke dalam tiga kategori utama sesuai fokus penelitian, yaitu perencanaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku buah, kemudian disajikan secara naratif dengan membandingkan keterangan ketiga informan untuk mengidentifikasi konsistensi dan perbedaan pandangan sebelum ditarik kesimpulan yang menjawab ketiga pertanyaan penelitian.

4. Hasil dan Pembahasan

Penelitian dilaksanakan di *Pastry Section* Shangri-La Hotel Surabaya, yang memproduksi aneka *dessert*, *cake*, dan *mousse* untuk *breakfast buffet*, *coffee break*, *à la carte*, *banquet*, dan *event*. *Layout Pastry Section* dirancang dengan sistem zonasi yang memisahkan area produksi, penyimpanan, dan sanitasi, terdiri atas area kerja *pastry*, area kerja bakeri, zona penyimpanan (*Walk-In Chiller*, *Walk-In Freezer*, dan *Dry Storage*), area peralatan, dan *pastry office*. Letak *pastry office* yang berdekatan dengan pintu utama mempersingkat alur dari titik penerimaan menuju zona penyimpanan, sehingga bahan baku buah yang baru tiba dapat segera disimpan.

A. Hasil Penelitian

1. Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku Buah

Perencanaan kebutuhan bahan baku buah dilakukan secara sistematis menggunakan tiga sumber data utama, yaitu *Banquet Event Order* (BEO) untuk acara terjadwal, data *occupancy* kamar harian, dan *daily market list* sebagai acuan kebutuhan rutin. Ketiga informan (P1, P2, P3) secara konsisten menyebutkan BEO, *occupancy*, dan *forecast* sebagai basis perencanaan yang telah menjadi standar baku, dengan jadwal perencanaan rutin selama dua kali dalam seminggu pada hari Senin dan Jumat, serta perencanaan tambahan sewaktu-waktu apabila terdapat event mendadak.

Pendekatan yang digunakan dalam menentukan jumlah kebutuhan adalah kombinasi forecasting berbasis data historis dan pendekatan *Just in time* (JIT), yang diterapkan agar bahan baku buah yang dipesan tidak terlalu jauh dari waktu penggunaannya mengingat sifatnya yang mudah rusak. Seluruh proses pengajuan kebutuhan dikelola melalui sistem *Supply Chain Management* (SCM) yang terintegrasi secara digital. Service Manager bersama Service Leader menginput kebutuhan, diteruskan kepada *Executive chef* untuk persetujuan, kemudian diproses bagian *Purchasing* menjadi Purchase Order (PO), dengan komunikasi tambahan melalui grup *WhatsApp* untuk hal yang memerlukan respons cepat.

Kendala yang kerap terjadi adalah penolakan (*reject*) pengajuan *Purchase Request* oleh *Executive chef* dengan pertimbangan biaya, serta selisih antara perkiraan awal dan kebutuhan aktual akibat perubahan jumlah tamu maupun variasi ukuran buah dari supplier yang memengaruhi ketepatan kalkulasi *yield*. Solusi yang ditempuh berupa pemanfaatan stok yang masih tersedia, peminjaman bahan dari outlet lain, atau pemesanan *last minute* kepada *supplier*.

2. Penerimaan Bahan Baku Buah

Bahan baku buah umumnya tiba H+2 hingga H+3 setelah pemesanan, dengan proses penerimaan dilaksanakan sebelum pukul 11.00 setiap harinya. Alur penerimaan dimulai dari kedatangan barang di area receiving, di mana *Supervisor Receiving* bersama staf *pastry* yang in charge memeriksa kesesuaian dokumen antara *delivery note* dan *Purchase Order*, dilanjutkan dengan pemeriksaan kualitas fisik buah sebelum barang dibawa ke *pastry kitchen* untuk pemeriksaan lanjutan.

Pemeriksaan kualitas fisik dilakukan secara sampling dengan metode manual yaitu penglihatan untuk warna, perabaan untuk tekstur dan kekerasan, serta penciuman untuk mendeteksi pembusukan yang mencakup kesesuaian warna dengan tingkat kematangan, tekstur, aroma segar, dan tingkat kematangan sesuai kebutuhan

produksi. Kewenangan formal menerima atau menolak bahan baku berada pada *Supervisor Receiving*, dengan masukan dari *Service Leader* dan *staff pastry* mengenai kesesuaian standar kualitas produksi. Buah yang direject dikembalikan kepada *supplier* dengan kewajiban penggantian pada hari yang sama. Kendala utama yang dihadapi adalah keterlambatan pengiriman *supplier* pada hari permintaan tinggi.

3. Penyimpanan Bahan Baku Buah

Bahan baku buah umumnya tiba H+2 hingga H+3 setelah pemesanan, dengan proses penerimaan dilaksanakan sebelum pukul 11.00 setiap harinya. Alur penerimaan dimulai dari kedatangan barang di area *receiving*, di mana *Supervisor Receiving* bersama staf *pastry* yang in charge memeriksa kesesuaian dokumen antara *delivery note* dan *Purchase Order*.

Pemeriksaan kualitas fisik dilakukan secara sampling dengan metode manual yaitu penglihatan untuk warna, perabaan untuk tekstur dan kekerasan, serta penciuman untuk mendeteksi pembusukan yang mencakup kesesuaian warna dengan tingkat kematangan, tekstur, aroma segar, dan tingkat kematangan sesuai kebutuhan produksi. Kewenangan menerima atau menolak yaitu *Supervisor Receiving*, dengan masukan dari *Service Leader* dan *staff pastry* mengenai kesesuaian standar. Buah yang *direject* dikembalikan kepada *supplier*. Kendala utama yang dihadapi adalah keterlambatan pengiriman.

B. Pembahasan

Perencanaan kebutuhan bahan baku buah di *Pastry Section* Shangri-La Hotel Surabaya menunjukkan pendekatan yang terstruktur dan berbasis data. Penggunaan BEO, data *occupancy*, dan data historis pemakaian mencerminkan penerapan prinsip *demand forecasting* yang efektif (Ninemeier, 2020). Pendekatan *Just in time relevan* untuk bahan baku *perishable* seperti buah karena meminimalkan waktu simpan, namun keberhasilannya sangat bergantung pada keandalan *supplier*, sebagaimana terkonfirmasi dari kendala keterlambatan pengiriman yang disampaikan ketiga informan. Penggunaan sistem SCM digital meningkatkan transparansi dan akuntabilitas.

Prosedur penerimaan bahan baku buah telah mencakup aspek esensial standar hotel bintang lima. Pelibatan *Supervisor Receiving* dan *staff Pastry Section* mencerminkan penerapan sistem *dual-check* yang penting sebagai titik kontrol awal mutu bahan baku (Walker, 2017).

Sistem penyimpanan mencerminkan pemahaman komprehensif terhadap prinsip *controlled atmosphere storage*. Penerapan FIFO dan FEFO secara bersamaan lebih efektif dibandingkan salah satu metode saja karena mempertimbangkan urutan masuk sekaligus kondisi aktual kesegaran bahan. Pemantauan suhu CCP dua kali sehari disertai kalibrasi termometer bulanan menunjukkan kepatuhan serius terhadap standar HACCP. Kendala keterbatasan *container* berukuran kecil yang mendorong penggunaan wadah alternatif tidak terstandarisasi berpotensi mengurangi konsistensi pelabelan dan rotasi stok.

Secara keseluruhan, ketiga tahapan tersebut saling berkaitan dan membentuk satu sistem terintegrasi: perencanaan yang akurat menentukan kualitas dan kuantitas bahan masuk, penerimaan yang ketat menjamin standar bahan yang disimpan, dan penyimpanan yang terstandar memastikan bahan tetap layak hingga digunakan dalam produksi. Kekuatan utama sistem ini terletak pada digitalisasi SCM, penerapan HACCP, dan responsivitas *supplier*, sementara tantangan yang masih perlu diatasi adalah kesenjangan antara SOP dan pelaksanaan lapangan serta keterbatasan sarana penyimpanan. Temuan ini memperkuat pentingnya pendekatan holistik dalam pengelolaan bahan baku *perishable* guna meminimalkan risiko *pre-consumer food waste* di industri perhotelan bintang lima.

5. Kesimpulan

Perencanaan Perencanaan kebutuhan bahan baku buah di *Pastry Section* Shangri-La Hotel Surabaya dilakukan secara terstruktur berbasis data operasional menggunakan BEO, data *occupancy*, dan data historis pemakaian melalui sistem SCM digital yang dipadukan pendekatan *Just in time*, dengan persetujuan akhir pada *Executive chef*. Penerimaan dilaksanakan setiap hari sebelum pukul 11.00 melalui sistem *dual-check* antara *Supervisor Receiving* dan *staff Pastry Section*, mencakup verifikasi dokumen dan pemeriksaan kualitas fisik secara *sampling*, dengan bahan yang tidak memenuhi standar wajib diganti pada hari yang sama. Penyimpanan diterapkan melalui zonasi tiga tingkat suhu sesuai karakteristik jenis buah, dikombinasikan dengan rotasi FIFO

dan FEFO, pelabelan, serta pemantauan suhu CCP dua kali sehari sesuai standar HACCP. Ketiga tahapan tersebut saling berkaitan dan membentuk satu sistem yang komprehensif, mencerminkan standar operasional hotel bintang lima, dengan kekuatan utama pada digitalisasi SCM, penerapan HACCP, dan responsivitas supplier. Berdasarkan temuan tersebut, disarankan agar *Pastry Section* mengembangkan monitoring stok real time yang terintegrasi dengan SCM dan menetapkan minimum stock level sebagai *safety buffer*, menyusun standarisasi tertulis kriteria kualitas buah, mempertimbangkan pengadaan alat pemeriksaan yang lebih objektif, menambah stok *container* berukuran kecil, meninjau kapasitas *Walk-In Chiller* pada hari puncak *event*, serta meningkatkan pelatihan prosedur penerimaan dan penyimpanan bagi staf baru. Penelitian selanjutnya disarankan memperluas informan ke *departemen Purchasing* dan *Receiving*, menerapkan pendekatan kuantitatif untuk mengukur efisiensi dan *food waste* secara numerik, serta melakukan studi komparatif antarhotel bintang lima.

Referensi

1. Alfiansyah, A., & Doriza, S. (2023). Analisis implementasi food waste management (Studi kasus di Hotel Novotel Jakarta Cikini). *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*, 3, 1–7.
2. Amanda, P., Arnawa, I. M., & Rukmiyati, N. M. S. (2025). Strategi pengelolaan food waste berbasis triple bottom line untuk efisiensi food cost di Hotel X. *Jurnal Pendidikan dan Sosial Humaniora*, 5, 502–514. <https://doi.org/10.55606/khatulistiwa.v5i3.7779>
3. Ari Nugraha, A. (2025). Upaya manajemen hotel di Makassar dalam mengurangi sisa makanan (food waste). *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 7(2).
4. Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas). (2024). Estimasi timbulan sampah makanan nasional 2024. Bappenas.
5. Darmayasa, I. G. N., Pastini, K., & Nurgaha, A. (2024). Fakta-fakta sisa makanan (food waste) di hotel bintang 3 dan bintang 4 di Makassar. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 13(2), 28–37. <https://doi.org/10.52352/jbh.v13i2.1607>
6. Faniry, R. (2024). Food waste reduction in Europe: Multi-stakeholder partnerships lessons for the global south. *International Journal of Environmental Science*, 5, 419–430.
7. Haryanti, N., Tjahyadi, S., & Sari, D. (2023). Standar pengolahan produk puff *pastry* pada wrap and go di Hotel Four Points by Sheraton Surabaya. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 1(2), 9. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i2.1904>
8. Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations management: Sustainability and supply chain management* (12th ed.). Pearson Education.
9. Kholifatin, N. F., Purwidiani, N., Romadhoni, I. F., & Pangesthi, L. T. (2024). Analisis kebutuhan bahan slice fruit untuk buffet lunch di cold kitchen Hotel Morazen Surabaya. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 296–311. <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4079>
10. Komang, W. D. I., & Dodik, K. (2025). Implementasi 3R dalam manajemen food waste pada food & beverage department untuk mendukung sustainability di Hotel W Bali Seminyak. *Jurnal Cendekia*, 4(1), 63–70. <https://doi.org/10.61159/cendekia.v4i1>
11. Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
12. Ninemeier, J. D. (2020). *Management of food and beverage operations* (5th ed.). American Hotel & Lodging Educational Institute.
13. Prasetyo, A. (2025). Analisis manajemen persediaan dalam peningkatan efisiensi perusahaan (Studi kasus departemen food & beverage di The Tribrata & Sutasoma Hotel). *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)*, 4.
14. Sari, D., & Putri, R. A. (2023). Pemilihan dan penanganan bahan baku buah pada produk *pastry* hotel berbintang. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1).
15. Suhassari, D. A. (2022). Standar penyimpanan sayur dan buah di cold kitchen Shangri-La Hotel Surabaya [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Jember]. Repository UNMUH Jember.
16. Sukawati, L. P. (2019). Meningkatkan kualitas produk *pastry* di Anantara Seminyak Bali Resort melalui pengolahan bahan baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1).
17. Sulisty, B., Wijaya, A., & Kusuma, R. (2025). Praktik penyimpanan bahan baku *pastry* pada hotel berbintang di Indonesia: Sebuah tinjauan operasional. *Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 3(1), 1–12.
18. United Nations Environment Programme (UNEP). (2024). *Food waste index report 2024: Think eat save*. UNEP.
19. Walker, J. R. (2017). *Introduction to hospitality management* (5th ed.). Pearson Education.
20. Wayan, I. K., Yasa, N. M., & Sudarmini, N. M. (2024). Pengelolaan bahan makanan *perishable* untuk mengurangi food waste pada industri perhotelan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(2), 45–55.
21. Yakin, A. (2023). Penyusunan instrumen wawancara dan observasi dalam penelitian kualitatif bidang pariwisata dan perhotelan. *Jurnal Metodologi Penelitian Terapan*, 4(1), 10–20.