

KREASI BAHAN SISA MAKANAN DI KITCHEN HOTEL FAVE PEKANBARU

Setyo Tri Sarlianto – Dr.Dra.Rd.Siti Sofro Sidiq. M.Si

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata-Jurusan Ilmu Administrasi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Riau

ABSTRAK

Bahan sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis diolah dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektifitas menu. Penelitian ini bertujuan mengetahui tindakan pengelola kitchen dalam menangani bahan sisa makanan di hotel fave Pekanbaru dan untuk mengetahui kreativitas pihak hotel dalam pengelolaan bahan sisa makanan di Hotel Fave Pekanbaru. Adapun yang dibahas dalam penelitian ini adalah Dari mulai menangani bahan sisa makanan , tahap kreasi bahan sisa makanan dan tahap akhir. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-April 2018 dan berlokasi di Hotel Fave Pekanbaru. Desain penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data yang dipergunakan data observasi, wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuji , yang pertama aturlah dari awal sampai proses akhir dalam menangani bahan sisa makanan dan yang kedua dapat meningkatkan kreativitas dari chef dan penghematan food cost di kitchen Hotel Fave Pekanbaru.

Kata kunci : Bahan sisa makanan, Kreativitas chef

**INNOVATIONS IN RESIDUAL FOOD MATERIAL REUTILIZATION at
HOTEL FAVE , PEKANBARU**

Setyo Tri Sarlianto – Dr.Dra.Rd.Siti Sofro Sidiq. M.Si

*Tourism Department- Department of Administration
Faculty of Social and Political Science
Riau university*

ABSTRACT

Residual of food material can be defined as the percentage of remaining unutilized material in food processing which could be assumed as food waste that could be set as a perimeter for effectiveness of a menu. This research is aimed to determine kind of innovations which could be performed by kitchen line management of Fave Hotel, Pekanbaru regarding food residual handling management. The topic to be discussed in this research covering residual food planning management, processes of creativity and the end products of innovations. The research took place at Fave Hotel Pekanbaru on March till April 2018. This research use descriptive methodology with qualitative approach. All data is collected through observations, interviews and documentations. Through this research, the writer draw a conclusion that residual food, instead of to be disposed, could be reutilized by the way of creating it to become e new useful products and would play an effective role in food cost management of Fave Hotel, Pekanbaru.

Keywords: Residual of food material and chef creativity

A. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Salah satu hotel bintang 3 dipekanbaru sebagai berikut :

Tabel 1.1 Daftar Hotel Bintang 3 * di Pekanbaru 2018**

No .	NAMA HOTEL	ALAMAT
1.	Hotel Fave Pekanbaru	Jl. Pinang No. 10 Pekanbaru
2.	Hotel Pesonna Pekanbaru	Jl. Jend.Sudirman No.455 Pekanbaru
3.	Hotel Tjokro Pekanbaru	Jl. Jend. Sudirman No.51 Pekanbaru
4.	Hotel Royal Asnof Pekanbaru	Jl.TuanKu TambusaiNo. 106 Pekanbaru
5.	Hotel Furaya Pekanbaru	Jl. Jend. Sudirman No.72-74 Pekanbaru

Sumber : *Bappeda Pekanbaru, 2018*

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa pesaingan hotel berbintang 3 (***) di pekanbaru sangat pesat hal ini disebabkan perbedaan yang tidak terlalu signifikan.setiap hotel berlomba-lomba untuk memberikan pelayanan terbaik untuk mendapatkan simpati dari tamu dengan menawarkan fasilitas yang mereka miliki.adapun hotel-hotel yang ada harus menjaga standar kualitas yang mereka punya, agar nantinya mereka tetap bisa bertahan, karena nantinya ada

hotel baru lagi yang akan dibangun di pekanbaru.

Salah satu bagian dari hotel yang sangat berperan dalam memberikan kesan yang terbaik pada saat tamu menginap ialah pada kreasi buah buahan.Pada saat tamu menginap di sebuah hotel ,pastilah tamu tersebut melihat ketika membuka kamar ada kreasi buah-buahan yang cantik,indah dan dikemas rapi.itu membuktikan ada rasa kreatifitas pihak hotel dengan sesama bagian kitchen, itu menambahkan nilai keterampilan dan keistimewaan terhadap tamu yang menginap di hotel tersebut.Petugas yang bertanggungjawab dalam hal ini ialah:Koki

Koki atau juru masak adalah orang yang menciptakan makanan untuk disantap kepada seorang tamu. chef mengatur segala sesuatu yang terjadi di dapur dari penentuan menu, kreasi masakan , pemilihan bahan bahan , persiapan memasak dengan standart yang tinggi.selain dari kreasi buah buahan , makanan selalu dinantikan kepada tamu yang ingin memesan. Makanan adalah kebutuhan primer setiap manusia guna mempertahankan kelangsungan hidupnya.Dari berbagai macam makanan sampai beragam masakan dari makanan yang kering hingga basah, untuk mendapatkan cita rasa yang mampu membangkitkan selera.tidak hanya itu saja,chef kembali berinovasi,agar makanan disajikan dalam penampilan menarik sebagaimana harga penjualan makanan di hotel.

Berdasarkan dari hasil makanan ,makanan berasal dari bahan bahan pokok,sayuran ,dagingan dll.bahan tersebut sudah diolah menjadi masakan yang lezat,pada sisa bahan

sebelumnya banyak sisa bahan yang terbuang percuma seperti sayuran dan lainnya. Para karyawan Fave hotel tidak mengetahui bahwa dari sisa bahan makanan dapat didaur ulang kembali menjadi makanan yang enak dari masakan sebelumnya. Mereka kurang menyadari rasa kepedulian terhadap bahan material yang diproduksi langsung dari impor. Padahal banyak kali manfaat di dalam sayuran, buah-buahan, dan bahan lainnya. Karena limbah makanan itu sangat berarti bagi kita semua.

Marilah kita ikut peduli akan keberadaan limbah dan berpartisipasi mengurangi sampah adalah salah satu kegiatan berpartisipasi menyelamatkan bumi yang biasa juga disebut gerakan go green. Siapa pun dapat melakukan dari kanak-kanak sampai orang tua, tempat tinggal sampai lingkungan sekitar. Kegiatan ringan yang dilakukan dengan cara sederhana, agar karyawan semakin kreatif mengelola. Jadi Bahan Sisa makanan adalah volume atau persentase bahan makanan yang tidak habis diolah dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektifitas menu. Bahan sisa makanan merupakan salah satu dari berbagai hal yang di hotel dan restoran yang harus diperhatikan. Sampah sisa makanan yang masih segar, residu sayuran dan buah-buahan. **(Cs. Priyanti)**

Berdasarkan hasil di atas, bahwa bahan sisa makanan belum ada karyawan yang menyadari, rasa kepedulian dan rasa ingin tau terhadap kreativitas bahan sisa makanan tersebut. Dikarenakan banyak sekali pembuangan bahan sisa makanan secara sia-sia oleh karyawan kitchen di Hotel Fave Pekanbaru.

Yang seharusnya bahan tersebut dapat diolah kembali, tetapi pihak tertentu malah membuangnya secara percuma.

Berdasarkan dengan masalah di atas maka saya akan membentuk dari **Kreasi Bahan Sisa Makanan di kitchen Hotel Fave Pekanbaru.**

2. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana tindakan pengelola kitchen dalam menangani bahan sisa makanan di Hotel Fave Pekanbaru ?
2. Bagaimana kreativitas pihak hotel dalam pengelolaan bahan sisa makanan di Hotel Fave Pekanbaru ?

3. BATASAN MASALAH

Agar pembahasan lebih terfokus saya akan membatasi permasalahan sampai pada : Kreativitas bahan sisa makanan di kitchen Hotel Fave Pekanbaru.

4. TUJUAN PENELITIAN

1. Untuk mengetahui sejauh mana tindakan pengelola kitchen []- [dalam menangani bahan sisa makanan di Hotel Fave Pekanbaru
2. Untuk mengetahui Apa saja kreativitas pihak hotel dalam mengkreasi bahan sisa makanan di Hotel Fave Pekanbaru

5. MANFAAT PENELITIAN

Manfaat yang diperoleh bagi penelitian ini adalah :

a. Manfaat Teroritis

Disiplin ilmu Pariwisata sebagai rujukan untuk penelitian selanjutnya seberapa pentingnya

keaktivitas bahan sisa makanan didalam maupun diluar hotel.dan sebagai tambahan pengetahuan yang perdana saat ini terutama di bidang perhotelan bagian kitchen department .

b. Manfaat Praktis

1. Bagi Hotelier : agar para karyawan dapat mengetahui dan menyadari rasa kepedulian tentang kreativitas bahan sisa makanan dan menambah suatu pengetahuan yang

B. TINJAUAN PUSTAKA

1. Kreasi

Konsep kreasi pada pengolahan makanan harus berhasil melakukan kegiatan inovatif yang mengembangkan daya kreasi para pemasok. Untuk dapat memotivasi kreasi- kreasi makanan yang harap dapat menciptakan daya tarik bagi pelanggan, harus ditanamkan pemahaman pda konsep kreasi kuliner yang tertumpu pada pemikiran pemikiran berikut:

1. Dalam bisnis diperlukan inovasi berupa penampilan makanan yang terbaik dan rasa yang unggul. Inovasi dilakukan melalui sejumlah percobaan yang memerlukan perencanaan rutin menu-menu.
2. Semua ini dapat dicapai hanya jika ada konsep kreasi yang didukung keahlian dasar, keluasan wawasan kuliner, dan kemampuan intelektual yang cukup , sehingga memunculkan daya berkreasi secara individual.

sangat bernilai pada kreasi bahan sisa makanan di Hotel Fave Pekanbaru

2. Bagi penulis : Menambah wawasan ilmu pengetahuan dan pengalaman peneliti tentang kreasi bahan sisa makanan di kitchen Hotel Fave Pekanbaru

3. Keberhasilan mencipta atas dasar kreativitas harus segera diimplementasi dalam bentuk konkrit berupa menu unggulan yang akan ditawarkan secara promosional dan luas pada pelanggan.

4. Keberhasilan ini merupakan credit point bagi pelaku kreasi dan juga investasi karier yang bermanfaat di masa mendatang.(**Bartono PH,SE & Ruffino E.M,2006:184-186**).

2. Bahan dan Sisa makanan

Bahan olahan di dunia industri, sering disebut sebagai commodity.pengetahuan bahan olahan adalah pengetahuan tentang berbagai macam bahan baku, mulai dari daging, ikan, sayuran, buah, susu, telur dan lainnya. Pengetahuan itu sangat penting untuk kita ketahui agar kita dapat

mengolah makanan dengan baik. Bahan perishables yaitu bahan yang mudah rusak, dan juga beberapa jenis groceries (bahan kering). (Bartono & Ruffino,2010:65)

3. Sisa Makanan

Sisa makanan adalah bahan makanan baik yang telah diolah maupun belum diolah yang dibuang dengan sisa. Sedangkan masih banyak kegunaan yang bisa diambil dari bahan makanan yang bisa diolah kembali. Mungkin kurangnya saran dan prasarana yang harus dibutuhkan untuk mengolah bahan sisa ini menjadi berguna adalah salah satu kendalanya. Meskipun sulit untuk dilakukan bukan berarti tidak ada jalan untuk melakukannya. (Reinbott, 2012).

4. Kitchen

Secara umum dapur dapat diartikan sebagai tempat mengolah bahan baku makanan menjadi makanan yang siap disajikan dengan penampilan yang menarik. Di sebuah hotel, dapur merupakan tempat khusus untuk menyiapkan makanan yang disajikan atau dijual kepada tamu hotel serta mengolah makanan untuk event. (Bartono, 2005).

ining room akan ditutup untuk sementara sampai Terrace Restaurant closing dan dibuka lagi sampai jam 23.00 WIB.

5. ciri-ciri spesifik pada dapur :

6. 1. Ruangan terpisah dengan ruangan lain dan tidak alam bebas.
7. 2. Lantai dapur terbuat dari bahan kedap air dan tidak licin.
8. 3. Tembok dapur dilapisi dengan bahan yang kedap air.
9. 4. Platfon dibuat dengan warna yang cerah.
10. 5. Dapur memiliki rancangan yang mampu menerangi ruangan keseluruhan ruangan
11. sampai ke segala sudut dapur.

5. Hotel

Pengertian Hotel
Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan, penginapan, makan dan minum serta pelayanan lainnya. (Bargyono:63, 2007)

6. DAUR ULANG PRODUK

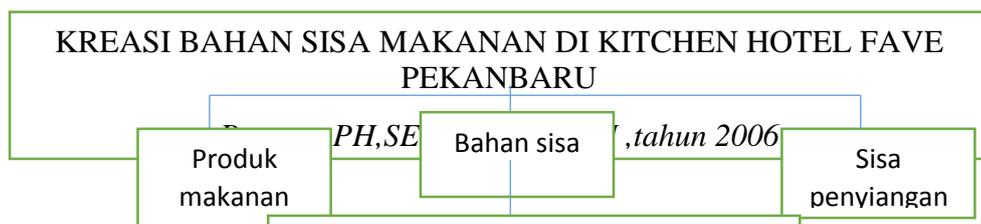
- Deskripsi Daur ulang

Kebijakan untuk melakukan *food recycling* atau daur ulang produk, diambil dalam rangka penyelamatan cost dan efisiensi biaya yang harus dilakukan sehubungan dengan produksi-produksi makanan yang tidak selalu tepat sasaran sehingga akibatnya terjadi over produksi, over produksi semu, kelebihan bahan, banyak sisa penyiangan, banyak bahan yang hampir rusak dan sejenisnya. Penghematan biaya adalah suatu strategi untuk masa depan, maksudnya adalah meminimalkan Biaya pengeluaran utk pembelian bahan makanan.

- Konsekuensi Daur ulang Makanan

Berdasar kenyataan, proses ini memiliki konsekuensi-konsekuensi yang harus ditanggung jika persyaratan utamanya tidak terpenuhi. chef dan stafnya harus menghitung segala kemungkinan yang dapat terjadi, misalnya hal hal yang menjadi risiko dari proses ini.

7. Kerangka Pemikiran



C. METODE PENELITIAN

1. Desain Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dimana menggambarkan yang sesungguhnya dengan cara mengumpulkan data, informasi di lapangan dan menjelaskan dalam bentuk uraian

37/PW.340/MPPT-86 dalam Sulistiyono (2016:6) Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

- Pengawasan internal kitchen pada saat trimming

Jika bahan olahan sudah diambil dari store dan sudah di-issued, bahan tersebut sudah menjadi tanggung jawab kitchen, baik untuk pemakaian maupun pengawasannya. Langkah pertama adalah melakukan *recheck* atas barang yang dipesan, apakah jumlah dan kualitasnya sudah cocok.

- Penyiangan

Menurut Bartono PH, SE & Ruffino EM, SE. Suatu bahan perlu disiangi (*trim*) agar didapat bahan yang paling baik dan paling bersih. Dengan disiangi maka akan diperoleh berat bersih.

- INDIKATOR :**
1. Daur ulang
 2. Syarat pengolahan ulang
 3. Kreasi yang dapat dihasilkan
 4. Proses pengolahan ulang
- Penghematan foodcost

akan dan bentuk makanan. sedangkan kualitatif yaitu Penelitian penelitian yang an data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. dan penelitian yang dilakukan untuk mengetahui secara

objektif suatu aktivitas dengan tujuan menemukan pengetahuan baru yang sebelumnya belum pernah diketahui. terutama pada bahan sisa makanan di kitchen hotel fave pekanbaru

2. Lokasi

Lokasi penelitian ini adalah Hotel Fave Pekanbaru Jl. Pinang No. 10, Wonorejo, Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru, Riau 28125

3. Waktu penelitian yang penulis gunakan ialah :

Penelitian ini akan dilaksanakan mulai dari bulan Maret-April 2018 dan peneliti melakukan penelitian di bagian Food Beverage Product Department.

4. Sumber Data

Data primer diperoleh atau diambil oleh peneliti dengan menggunakan wawancara secara langsung berhadapan dengan narasumber sebagai alat pengumpulan data. Selanjutnya peneliti juga akan mendapatkan data observasi sebagai kelengkapan data primer

Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dan disiapkan melalui pihak perusahaan berupa data sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi perusahaan, Job description food & beverage product department, dan golden rules perusahaan.

5 Informan Penelitian

Adapun yang menjadi subjek (informan penelitian) dalam penelitian ini adalah Kepala bagian Food Beverage Product sebagai Sous chef : Hadiyatullah

6 Teknik Pengumpulan Data

- Observasi adalah pemilihan, perubahan, pencatatan, dan pengodean perilaku dan suasana yang

berkenaan dengan organisme, sesuai dengan tujuan empiris. Metode ini penulis gunakan untuk memperoleh data tentang kreasi bahan sisa makanan di kitchen Hotel Fave Pekanbaru. Observasi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah observasi langsung dan tidak langsung.

- Wawancara

Wawancara atau interview adalah sebuah percakapan langsung antara peneliti dan informan. Dalam proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara Tanya jawab. (Gulo, 2004) Proses wawancara dilakukan untuk mendapatkan data dari informan tentang kreasi bahan sisa makanan di kitchen Hotel Fave Pekanbaru penelitian yang dilakukan. Sedangkan informan bertugas untuk menjawab pertanyaan yang diajukan oleh pewawancara. Meskipun demikian, informan berhak untuk menjawab pertanyaan yang menurutnya privasi atau rahasia.

- Dokumentasi

Dokumentasi menurut I Gusti Bagus Rai Utama dan Ni Made Eka Mahadewi (2012:67) adalah pengambilan data yang diperoleh melalui dokumen dokumen. Dalam penelitian ini, peneliti nantinya akan mengumpulkan bukti atau keterangan keterangan berupa gambarmengenai dari kreasi bahan sisa makanan di kitchen hotel Fave Pekanbaru.

7. Teknik Analisis Data

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah melalui pendekatan kualitatif, hal ini didasarkan kepada menggambarkan yang sebenarnya terjadi pada objek yang diamati.

- Reduksi Data (*Data reduction*)
Langkah ini adalah data dilakukan untuk membuat suatu

tindakan dan proses perencanaan, seleksi, pengolahan dari sumber informasi subjek penelitian.

- Penyajian Data (*Data display*)

Tahap selanjutnya penyajian dianalisis di sajikan dalam bentuk tabel, dan diikuti dalam mendeskripsikan atau menjabarkan hasil yang sudah diobservasikan.

- Tahap Akhir (*Conclusion*)
Tahap akhir adalah menarik kesimpulan dari hasil yang diperoleh di lapangan

8. Operasional Variabel

Kreasi bahan sisa makanan di kitchen Hotel Fave Pekanbaru	1. Produk makanan jadi	1. J c 2. S 3. F h 4. F
	2. Sisa bahan mentah Fruit cutting Vegetable cutting	1. J b 2. S 3. F h 4. F
	3. Sisa Penyilangan(trim) saat proses pengolahan Fish,meat & seafood	1. J b 2. S 3. F h 4. F

Variabel	Sub variable	Indikator	Sumber data
----------	--------------	-----------	-------------

D. HASIL PENELITIAN

1. Tindakan pengelola kitchen dalam menangani bahan sisa makanan di Hotel Fave Pekanbaru ?

Tabel 1 : Suhu Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah ,Jadi dan Segar

No	Jenis Bahan Makanan	Lama Waktu Penyimpanan		
		-5-0° C	-10-(50) °C	<-10° C
1.	Daging,Ikan , Udang dan Hasil olahannya			
2.				

	Makanan jadi (Nasi,mie,kentang) dan hasil olahannya	25° C	> 65° C	-5-0° C
3.	Sayur,Buah, dan olahannya	10° C	10° C	10° C

Sumber :Sous chef Hotel Fave Pekanbaru

2. Kreativitas pihak hotel dalam pengelolaan bahan sisa makanan di Hotel Fave Pekanbaru

Tabel 2 : Kreativitas chef dalam mengelola bahan sisa makanan sebagai berikut :

No	Bahan sisa makanan	Hasil dari kreasi chef
1	Roti tawar sisa	- Tepung Panir - Topping kue
2	Mie goreng sisa	- Miso - Isian tahu
3	Nasi	- Nasi goreng

4	Kentang	- Mashe d potato - Perkedel
5	Nanas dan Pepaya	- Selai - Puding
6	Tulang ayam,udang,sapi,vegetable	- kaldu/sotok
7	Ayam goreng	- Ayam suwir - Taburan bubuk ayam
8	Selada	- Salad buah
9	Lemak ikan	- Baso ikan

10.	Lemak daging	- Bakso
11.	Pisang	- Kue pisang
12.	Paprika	- Toping Pizza dan omlette
13.	Hasil trimming wortel, kol dan lainnya	- Gratin (kulslo)

Sumber data : *Sous chef Hotel Fave Pekanbaru*

3. Mekanisme Pada Daur ulang Makanan

Langkah 1 : Tahap Pengumpulan

Pada tahap pengumpulan bahan yang akan di daur ulang, sudah ada pemikiran tentang makanan apa yang akan dibentuk dari proses ini, jumlahnya berapa. tergantung pengumpulannya saja seperti apa, kalau ada yang bisa di sortir atau masih layak dikonsumsi yang terkontaminasi dan masih bisa dibutuhkan dengan pengolahan.

Langkah 2 : Ide pengolahan

Ide pengolahan ini melalui cara klasifikasi bahan yang akan

berbeda beda cara pengolahan. idenya sangat dapat dimanfaatkan kembali dengan bahan yang masih terpakai .seperti membuat aneka makanan basah dan kering.apa aja dibuat, bagaimana bentuknya, penyimpanannya dimana. Langkah 3 : Tahap seleksi

Setelah ke tahap pengumpulan , tahap ide ,masuk ke tahap seleksi, dimana tahap seleksi bahan makanan yang sudah jelek atau tidak bagus lagi di produksi jangan di daur ulang ,jadi hanya bahan makanan yang kualitasnya baik ,terjamin kesehatannya.bahan makanan tersebut dapat mengurangi pencemaran lingkungan sebab semakin banyak bahan makanan yang akan di daur ulang semakin sedikit polusi yang kita dapat.jadi virus akan hilang dengan sendirinya.

- a. Makanan yang harus didaur ulang kembali harus yang masih fresh
- b. Baunya tidak menyengat
- c. Tidak boleh dibiarkan terlalu lama pada saat daur ulang kembali
- d. Cara pengolahannya harus benar benar baik
- e. Waktunya maksimal 20 menit aja dibiarkan di suhu terbuka, kalau suhu tertutup bertahan hanya 1 hari (ditutup pakai plastikrap)
- f. Tingkat kesegaran buah dan sayur harus Fresh dan buah dan sayur yang mau diolah ulang harus benar benar terjamin kualitasnya , buah dan sayur yang sudah agak membusuk, tandanya sudah siap di olah kembali kadar air bagi buah berkurang sedangkan untuk sayur kadar air untuk gizi berkurang
- g. Jumlah yang akan dimasak dan persiapannya, Timing yang tepat/proses pemilihan bahan

yang akan di daur ulang,
Bumbu bumbu yang tepat,
Tingkat hygiene dan estetika
makanan

Langkah 4 : Tahap pembumbuan dan
pengolahan kembali

Tahap selanjutnya
menyiapkan bumbu bumbu bahan
makanan yang akan di daur ulang
kembali pada bahan kreatifitas
makanan ,baru berikutnya proses
reecooking bahan makanan tersebut
proses memasak bahan makanan
jadi,bahan mentah dan penyiangan
berbeda beda cara memasaknya dan
membutuhkan waktu yang sangat
lama dalam mengolah bahan
makanan tersebut.Untuk dijadikan
makanan yang terkamtaminasi atau
yang lebih baik bagi penikmat
makanan.

Langkah 5 : Tahap penyajian atau
plating

Penyajian makanan
merupakan factor terakhir proses
penyelenggaraan makanan. Meski
makanan diolah dengan cita rasa yang
tinggi tetapi dalam penyajian tidak
dilakukan dengan baik, maka nilai
makanan tersebut tidak akan berarti,
karena makan yang ditampilkan
waktu disajikan akan merangsang
indra penglihatan sehingga
menimbulkan selera yang berkaitan
dengan cita rasa. Factor yang

1. PENUTUP

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari
penelitian yang telah diuji, maka
dapat ditarik kesimpulan sebagai
berikut:

- a. Sisa makanan yang lebih baik
pengamanannya dalam
mendaur ulang makanan
tersebut adalah dengan cara
aturlah dari awal pada tahap
pengumpulan sampai proses
pemasakan semua makanan

menentukan penampilan makanan
waktu disajikan.Ada tiga hal pokok
yang harus diperhatikan penampilan
makanan yang menarik waktu
disajikan akan merangsang indra
penglihatan yang berhubungan
dengan cita rasa makanan itu, yaitu
pemilihan alat yang digunakan, cara
menyusun makanan dan penghias
makanan (garnish).

Langkah terakhir : Distribusi

Setelah hasil daur ulang sudah selesai
diproduksi yang menjadi makanan
yang kreatif , maka langkah terakhir
menentukan.Menurut hotel
,Fungsinya kebanyakan dari hasil
produksi makanan bisa dimanfaatkan
menjadi menu breakfast , acara acara
tertentu dan menambahkan sebagai
menu a la carte.dan makanan yang
tidak layak didistribusikan baru
dimakan karyawan atau dibuang
begitu saja.

jadi, mentah dan siangi.
Makanan tersebut dapat
disimpan pada lemari
pendingin(chiller),penggunaan
anya dalam jangka 2 hari.
Waktu yang paling lama pada
makanan 48 jam, lewat dari 48
jam dibuang. Temperatur
suhunya mencapai 50 derajat
celcius.

- Bahwa setiap orang harus ikut ambil alih dalam masalah ini. Karena tanpa adanya kerja sama dan juga tidak akan memberi dampak yang besar untuk menangani masalah pengolahan bahan dan sisa makanan dari hotel. Seperti pada contoh pihak-pihak yang bersangkutan kurang tanggap dalam menanggapi masalah dan Memberi kesempatan kepada semua pihak untuk ikut menyelesaikan masalah.
- b. Berikut contoh kreasi dari chef :
1. Roti tawar menjadi tepung panir dan topping kue
 2. Mi goreng menjadi miso dan isian tahu isi
 3. Nasi putih menjadi Nasi goreng
 4. Kentang menjadi mashed potato dan perkedel
 5. buah potong menjadi bahan pembuat selai dan pudding
 6. Tulang dan seafood menjadi bahan pembuat aneka kaldu
 7. Ayam goreng menjadi bahan pengengkap menjadi ayam suwir dan taburan pada bubur
 8. Selada menjadi salad buah
 9. lemak daging dan ikan menjadi bahan dasar pembuat bakso
 10. Pisang menjadi bahan baku pembuatan kue
 11. Paprika menjadi bahan pengengkap seperti pada pizza dan omelete
 12. Pada hasil trimming sayuran seperti wortel, kol dll menjadi hiasan makanan disebut kuslo (granish)
- salah

2. Saran

.Saran saya untuk umum adalah semua orang harusnya selalu berperan dalam penanganan masalah seperti ini. Karena banyak orang beranggapan sepele dengan masalah ini. Berikut adalah saran yang dapat di tuturkan, antara lain :

- a. Saling bekerja sama dalam mengelola permasalahan
- b. Selalu berpikir ke depan dalam menyelesaikan masalah
- c. Berpikir matang agar segala rencana berjalan dengan baik
- d. Bergerak secara bersama agar semua menjadi lebih mudah dalam menghadapi permasalahan

DAFTAR PUSTAKA

- Akademi Pariwisata Sahid Surakarta. 2000. *Caffe and Main Kitchen*. Surakarta: APSS
- Akademi Pariwisata Sahid Surakarta. 2000. *Kitchen Operasional*. Surakarta: APSS
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktis*. Jakarta : Rineka Cipta
- Bagyono.spd. *Pariwisata Dan Perhotelan*. Bandung, Alfabeta
- Bartono PH, 2008. *Hotel Training yang Efektif*, Yogyakarta. Andi
- Bartono PH and Ruffino E.M ,2006. *Food product management di hotel dan restoran, Yogyakarta*, Andi
- Bartono PH and Ruffino E.M ,2010. *Tata boga industri*, Yogyakarta, Andi.
- Bartono SE.PH .2007. *Analisis food product studi food cost and pedoman training*, Yogyakarta, Andi
- Gulo, w 2004. *Metodologi penelitian*. Jakarta: PT. Gramedia
- Hasan, Iqbal. 2002. *Pokok-pokok materi metodologi penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia
- Iskandar, H. Mahdi. 1995. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Grasindo Gramedia Pustaka Indonesia
- Patimah, Hamid. 2013. *Metodologi penelitian kualitatif*. Jakarta: CV. Alfabeta
- Priyanti CS. 2006. *Kreasi Sampah Segar Dapur*. Yogyakarta. Andi
- Sastroasmoro, sudigdo. 2008. *Dasar dasar metodologi penelitian klinis*. Jakarta: CV Sagung seto
- Sihite, Ricard. 1995. *Food Product Dasar – Dasar Tata Boga*. Jakarta: PT Grasindo Gramedia Widiansarana Indonesia
- Sihite, Richard. 2000. *Food and Beverage Department bertanggung jawab atas Penyediaan Makanan*. APSS.
- Suryabrata sumardi, 1995. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT. Raja Graffindo Persada
- Syamsul, Rijal. 2000. *Pengertian Dapur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Wardiyanto, drs .2010. *Metodologi Pariwisata*. Yogyakarta. Andi
- Winardi. J. Dr. Prof. SE 2008. *Entrepreneur dan Entrepreneurship*. Jakarta: Kencana
- Sumber Lain :
- Johan. 2010. Status ekonomi dengan pemilihan bahan makanan. <http://www.denias.ket.yahoo.mail/minggu,28/4/2017.20.00>
- Misbah. 2016. Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan <http://misbahulilmi.blogspot.com/17/05/2017.00.05>
- Reinbott, 2012. Peneliti memanfaatkan sisa makanan <http://3/5/2017.21.15>
- Skrt. 2004. Status ekonomi pemilihan bahan makanan. <http://www.com.skrt.co.id/25/4/2017.21.30>
- Eni setiyawati83. 2014. wordpress.com/05/06/2017.22.00

Ristaagustin0208.blogspot.co.id/201
4/02/kitchen.html/05/06/2017.22.30