

LAPORAN STUDI KASUS

ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD WASTE* PADA BAGIAN *PASTRY* DI HOTEL PANGERAN BEACH PADANG

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan Mata Kuliah Pengalaman
Lapangan Industri (PLI)



Oleh:

Robhil Vande Rifo / 24135093

Dosen Pembimbing : Dr. Kasmita S.Pd., M.SI..

Supervisor Industri : Alvino (*Supervisor Pastry*)

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA FAKULTAS PARIWISATA
DAN PERHOTELAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2026

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS

Laporan Studi Kasus ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari
Persyaratan
Penyelesaian Mata Kuliah Pengalaman Lapangan Industri (PLI) FPP-UNP
Semester Januari - Juni 2026

Oleh:

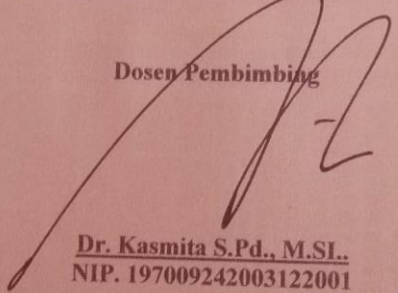
Robhil Vande Rifo

NIM: 24135093

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata

Diperiksa dan Disahkan oleh:

Dosen Pembimbing


Dr. Kasmita S.Pd., M.Sl.
NIP. 197009242003122001

a.n Dekan FPP UNP
Kepala Unit Hubungan Industri


Vischa Marsvera Pratama, M.Pd.
NIP. 199507132022032020

BALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

Laporan Studi Kasus Ini Disampaikan Untuk Memenuhi sebagian dari
Persyaratan Mata Kuliah Pengalaman Lapangan Industri

Semester Januari - Juni 2026

Oleh:

Robhil Vande Rifo

NIM: 24135093

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Departemen Pariwisata

Diperiksa dan Disahkan oleh:

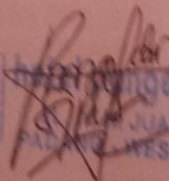
Supervisor Departemen Pastry



Alving

Human Resources Manager




PT. Pangeran beach
JUANDA No. 78
PALANGKA RAYA, WEST SUMATERA

Rinaldi Sjukbar

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Studi Kasus Pengalaman Lapangan Industri (PLI) yang berjudul “Analisis Pengendalian *Food Waste* Pada Bagian *Pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang”.

Dalam melaksanakan PLI dan menyusun laporan ini penulis memperoleh banyak ilmu yang banyak dari berbagai pihak, khususnya dari pihak industri. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Pasaribu, SST.Par, M.Si.Par, CHE selaku ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Vischa Mansyera Pratama M.Pd. Selaku Koordinator Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
4. Ibu rahmi Fadilah, M.Pd, selaku Koordinator Praktek Kerja Lapangan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si Selaku Dosen Pembimbing Magang Berdampak 1.
6. Bapak Soedjoko selaku *General Manager* di Hotel Pangeran Beach Padang.
7. Bapak Rinaldi Sjukbar selaku *Human Resources Manager* di Hotel Pangeran Beach Padang.
8. Bapak Alvino selaku *Supervisor Pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang.

Demikian kata pengantar ini saya sampaikan. Saya menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu saya mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
LEMBAR PENGESAHAN FAKULTAS	II
LEMBAR PENGESAHAN INDUSTRI	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	V
DAFTAR TABEL	VI
DAFTAR GAMBAR	VII
DAFTAR LAMPIRAN	VIII
ABSTRAK	IX
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Rumusan Masalah	2
1.4 Tujuan Studi Kasus	3
1.5 Manfaat Studi Kasus	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Landasan Teori	4
2.2 Penelitian Terdahulu	7
2.3 Kerangka Pemikiran	10
BAB III METODE STUDI KASUS	11
3.1 Jenis Penelitian	11
3.2 Lokasi dan Waktu PLI	12
3.3 Profil Organisasi/Perusahaan	13
3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus	15
3.5 Teknik Pengumpulan Data	16
3.6 Teknik Analisis Data	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Gambaran Umum Kasus	20

4.2 Temuan Studi Kasus	22
4.3 Analisis Permasalahan	24
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu	26
4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1 Kesimpulan	30
5.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	33

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian terdahulu	25
Tabel 4.1 Analisis Permasalahan <i>Food Waste</i> pada Bagian <i>Pastry</i>	26
Tabel 4.2 Rekomendasi Pengendalian <i>Food Waste Pastry</i>	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Food Waste <i>Pastry</i>	1
Gambar 2.1 Contoh-Contoh <i>Food Waste</i>	5
Gambar 2.2 Alur Dalam Menghemat Bahan baku.....	6
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	11
Gambar 3.1 Gambar Tampak Depan Hotel.....	14
Gambar 3.2 Hasil Produksi <i>Pasry</i>	15
Gambar 3.3 Teknik Analisis Data.....	19
Gambar 4.1 Proses Produksi <i>Pastry</i>	21
Gambar 4.2 Produk <i>Pastry</i> Yang Gagal.....	25
Gambar 4.3 Sisa Makanan yang Di buang Namun Masih bisa di Produksi.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pengantar Magang.....	35
Lampiran 2. Hasil Observasi.....	37
Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan PLI.....	38
Lampiran 4. Sertifikat Magang.....	39
Lampiran 5. Logbook.....	39

ABSTRAK

Food waste merupakan salah satu permasalahan yang masih sering terjadi pada industri perhotelan, termasuk pada bagian *pastry*, yang dapat menyebabkan pemborosan bahan baku, meningkatkan biaya operasional, serta memberikan dampak terhadap lingkungan. Studi kasus ini bertujuan untuk mengetahui proses pengelolaan bahan baku dalam upaya mengurangi *food waste*, mengidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya *food waste*, menganalisis penerapan pengendalian *food waste*, mengetahui kendala yang dihadapi, serta memberikan rekomendasi perbaikan pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara dengan *Supervisor Pastry*, dan dokumentasi selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) yang berlangsung dari 12 Januari hingga 12 Juni 2025. Hasil studi menunjukkan bahwa *food waste* pada bagian *pastry* masih terjadi akibat produk yang tidak memenuhi standar kualitas karena kesalahan dalam proses produksi, khususnya oleh mahasiswa magang yang masih berada pada tahap pembelajaran, serta adanya sisa bahan baku yang sebenarnya masih layak digunakan tetapi belum dimanfaatkan kembali secara optimal.

Upaya pengendalian yang telah diterapkan meliputi penggunaan resep standar, pengawasan proses produksi, penyimpanan bahan baku sesuai karakteristiknya, dan penyesuaian jumlah produksi berdasarkan kebutuhan operasional hotel. Namun, pengendalian tersebut masih perlu ditingkatkan melalui pendampingan yang lebih intensif kepada mahasiswa magang, optimalisasi pemanfaatan kembali (*reuse*) bahan baku yang masih layak digunakan sesuai standar keamanan pangan, serta pencatatan dan evaluasi *food waste* secara berkala. Dengan penerapan rekomendasi tersebut, diharapkan jumlah *food waste* dapat dikurangi sehingga efisiensi penggunaan bahan baku dan kualitas operasional bagian *pastry* dapat terus ditingkatkan.

Kata kunci: *food waste*, *pastry*, pengendalian, bahan baku, hotel.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu bidang jasa yang memiliki peran penting dalam memberikan pelayanan terbaik kepada tamu, salah satunya melalui penyediaan makanan dan minuman. Salah satu bagian yang memiliki peranan dalam mendukung kualitas pelayanan makanan di hotel adalah departemen Food and Beverage, khususnya bagian pastry yang bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis produk seperti roti, kue, dessert, dan produk olahan lainnya. Dalam proses produksinya, bagian pastry dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas dengan memperhatikan cita rasa, tampilan, kebersihan, serta efisiensi bahan baku.

Namun, dalam kegiatan operasional bagian pastry sering ditemukan permasalahan yang berkaitan dengan pemborosan bahan makanan atau *food waste*. *Food waste* dapat terjadi akibat berbagai faktor, seperti kesalahan dalam proses produksi, kelebihan jumlah produksi, produk yang tidak memenuhi standar kualitas, kesalahan penyimpanan bahan baku, serta kurang optimalnya perencanaan kebutuhan bahan. Apabila permasalahan tersebut tidak dikendalikan dengan baik, dapat menyebabkan meningkatnya biaya operasional hotel dan berkurangnya efisiensi kerja.

Pengendalian *food waste* menjadi salah satu hal penting yang perlu diperhatikan dalam operasional pastry karena berkaitan langsung dengan pengelolaan bahan baku, keberlanjutan lingkungan, dan efektivitas biaya produksi. Penerapan standar operasional prosedur (SOP), perencanaan produksi yang tepat, pengawasan penggunaan bahan, serta evaluasi terhadap produk yang dihasilkan merupakan beberapa upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi terjadinya pemborosan.



Gambar 1.1 Food Waste Pastry
Sumber: Kompas.com (2024).

Berdasarkan pengalaman selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada bagian pastry di hotel, ditemukan adanya kondisi yang berkaitan dengan pengelolaan sisa bahan dan produk yang tidak terpakai dalam proses produksi. Oleh karena itu, studi kasus ini dilakukan untuk menganalisis penyebab terjadinya *food waste*, mengetahui upaya pengendalian yang telah diterapkan, serta memberikan rekomendasi yang dapat membantu meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku pada bagian pastry hotel.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka identifikasi masalah dalam studi kasus “**Analisis Pengendalian Food Waste pada Bagian Pastry di Hotel**” adalah sebagai berikut:

1. Belum optimalnya pengendalian penggunaan bahan baku dalam proses produksi pastry sehingga berpotensi menyebabkan terjadinya pemborosan bahan makanan (*food waste*).

2. Adanya sisa bahan baku dan produk pastry yang tidak terpakai akibat kesalahan dalam perencanaan produksi, penyimpanan bahan, maupun proses pengolahan.
3. Kurangnya pemanfaatan kembali (*reuse*) terhadap bahan atau produk yang masih memiliki nilai guna sehingga dapat meningkatkan jumlah limbah makanan.
4. Belum maksimalnya pencatatan dan evaluasi terhadap jumlah serta penyebab terjadinya *food waste* pada bagian pastry.
5. Perlunya peningkatan penerapan strategi pengendalian *food waste* untuk mendukung efisiensi biaya operasional dan keberlanjutan lingkungan di hotel.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam studi kasus ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengelolaan bahan baku pada bagian pastry di hotel dalam upaya mengurangi terjadinya *food waste*?
2. Apa saja faktor yang menyebabkan terjadinya *food waste* pada proses produksi di bagian pastry hotel?
3. Bagaimana penerapan pengendalian *food waste* yang dilakukan pada bagian pastry hotel?
4. Apa saja kendala yang dihadapi dalam upaya pengendalian *food waste* pada bagian pastry hotel?
5. Bagaimana rekomendasi yang dapat diberikan untuk meningkatkan efektivitas pengendalian *food waste* pada bagian pastry hotel?

1.4 Tujuan Studi Kasus

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, tujuan dari penyusunan studi kasus ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pengelolaan bahan baku pada bagian pastry di hotel dalam upaya mengurangi terjadinya *food waste*.
2. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya *food waste* pada proses produksi di bagian pastry hotel.
3. Untuk menganalisis penerapan pengendalian *food waste* yang dilakukan pada bagian pastry hotel.
4. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam upaya pengendalian *food waste* pada bagian pastry hotel.
5. Untuk memberikan rekomendasi yang dapat meningkatkan efektivitas pengendalian *food waste* pada bagian pastry hotel.

1.5 Manfaat Studi Kasus

Penyusunan studi kasus ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Studi kasus ini dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman mahasiswa mengenai penerapan pengendalian *food waste* pada bagian pastry di industri perhotelan. Selain itu, studi kasus ini juga dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi masalah, melakukan analisis, serta memberikan solusi berdasarkan kondisi nyata di lapangan.

2. Bagi Hotel

Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi pihak hotel, khususnya bagian pastry, dalam meningkatkan efektivitas pengelolaan bahan baku, mengurangi terjadinya *food waste*, serta mendukung efisiensi operasional dan keberlanjutan lingkungan.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Studi kasus ini dapat menjadi referensi dan bahan pembelajaran mengenai penerapan ilmu perhotelan, khususnya dalam bidang pengelolaan produksi pastry, pengendalian bahan baku, dan penerapan praktik kerja yang sesuai dengan kebutuhan industri.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Pengertian Food Waste

Food waste merupakan bagian dari permasalahan kehilangan dan pemborosan makanan yang terjadi pada rantai penyediaan pangan. Menurut Food and Agriculture Organization (FAO), *food waste* berkaitan dengan makanan yang mengalami penurunan kualitas atau kuantitas akibat keputusan dan tindakan pada tahap ritel, penyedia layanan makanan, maupun konsumen. Dalam industri jasa makanan seperti hotel dan restoran, *food waste* dapat berupa bahan makanan yang tidak digunakan, produk makanan yang tidak terjual, maupun makanan yang tidak memenuhi standar kualitas untuk disajikan.

Permasalahan *food waste* menjadi perhatian dalam industri perhotelan karena berhubungan dengan peningkatan biaya operasional, penggunaan sumber daya yang tidak efisien, serta dampak terhadap lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan yang tepat agar jumlah makanan yang terbuang dapat diminimalkan.



Gambar 2.1 Contoh-Contoh Makanan Yang Masih Layak di Konsumsi Namun Terbuang
Sumber: Diadaptasi dari FAO (2019), *Food Lost and Waste: Definition and Introduction*.

2.1.2 Faktor Penyebab Terjadinya Food Waste

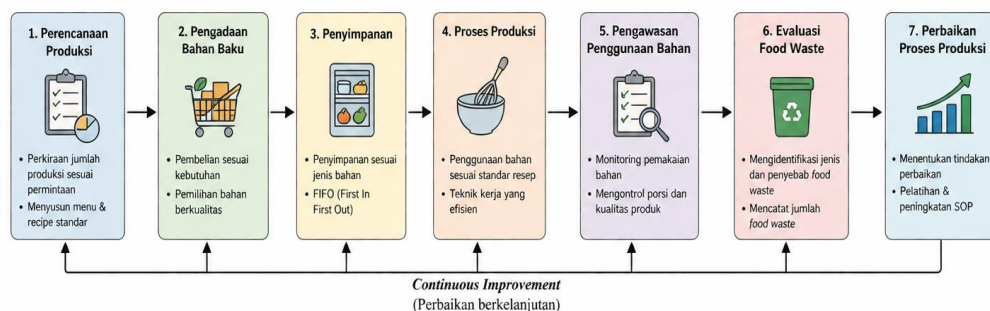
Terjadinya *food waste* pada industri perhotelan dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain perencanaan produksi yang kurang tepat, kesalahan dalam pengolahan makanan, penyimpanan bahan baku yang tidak sesuai, serta ketidaksesuaian jumlah produksi dengan kebutuhan pelayanan. Pada bagian pastry, faktor penyebab *food waste* dapat berasal dari kelebihan produksi, produk yang mengalami kegagalan selama proses pembuatan, sisa bahan hasil produksi, dan bahan baku yang mengalami penurunan kualitas.

Menurut Filimonau dan De Coteau (2019), pengelolaan *food waste* dalam operasional perhotelan perlu memperhatikan sumber utama terjadinya limbah makanan serta strategi pencegahan yang sesuai dengan kondisi operasional masing-masing tempat usaha. Pengurangan *food waste* dapat dilakukan melalui perencanaan produksi, pemantauan penggunaan bahan, dan penerapan sistem pengelolaan limbah makanan yang efektif.

2.1.3 Pengendalian Food Waste

Pengendalian *food waste* merupakan serangkaian tindakan yang dilakukan untuk mengurangi jumlah makanan yang terbuang melalui perencanaan, pengawasan, dan evaluasi proses produksi. Dalam operasional hotel, pengendalian *food waste* dapat dilakukan dengan beberapa cara, seperti memperkirakan kebutuhan produksi secara tepat, melakukan pencatatan penggunaan bahan baku, menerapkan sistem penyimpanan yang baik, serta melakukan evaluasi terhadap penyebab terjadinya pemborosan.

Menurut FAO (2019), upaya pengurangan *food waste* perlu diawali dengan pemahaman mengenai sumber dan penyebab terjadinya pemborosan sehingga strategi yang diterapkan dapat lebih efektif. Pengendalian *food waste* tidak hanya memberikan manfaat ekonomi melalui pengurangan biaya produksi, tetapi juga mendukung keberlanjutan lingkungan.



Gambar 2.2 Alur Dalam Menghemat Bahan baku

Sumber: Diadaptasi dari FAO (2019), *The State of Food and Agriculture 2019*.

2.1.4 Pengertian Pastry

Pastry merupakan salah satu bidang dalam pengolahan makanan yang menghasilkan berbagai produk berbahan dasar tepung, lemak, gula, telur, dan bahan pendukung lainnya. Produk pastry meliputi berbagai jenis roti, kue, tart, dessert, dan produk manis lainnya yang membutuhkan ketelitian dalam proses pembuatan.

Bagian pastry merupakan salah satu bagian dari departemen Food and Beverage Product yang bertanggung jawab dalam menyediakan produk makanan penutup dan produk bakery untuk kebutuhan pelayanan tamu. Proses produksi pastry membutuhkan standar kerja yang baik mulai dari persiapan bahan, pengolahan, pemanggangan, hingga penyajian agar menghasilkan produk dengan kualitas yang sesuai standar hotel.

2.1.5 Operasional Pastry dalam Industri Perhotelan

Operasional bagian pastry di hotel mencakup kegiatan perencanaan produksi, persiapan bahan baku, proses pembuatan produk, penyimpanan, hingga penyajian kepada tamu. Setiap tahapan produksi harus dilakukan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) untuk menjaga kualitas produk dan mengurangi kesalahan yang dapat menyebabkan pemborosan.

Penerapan manajemen produksi yang baik pada bagian pastry dapat membantu hotel meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku dan mengurangi terjadinya *food waste*. Oleh karena itu, pengendalian bahan baku

dan evaluasi proses produksi menjadi bagian penting dalam menjaga efektivitas operasional pastry.

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu merupakan salah satu landasan penting dalam penyusunan studi kasus karena memberikan gambaran mengenai hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya serta menjadi dasar dalam menganalisis permasalahan yang diteliti. Melalui kajian terhadap penelitian terdahulu, peneliti dapat mengetahui perkembangan penelitian mengenai pengendalian *food waste*, menemukan persamaan dan perbedaan dengan penelitian yang dilakukan, serta mengidentifikasi *research gap* yang menjadi dasar pelaksanaan studi kasus ini.

Penelitian yang dilakukan oleh **Okumus (2020)** menunjukkan bahwa pengendalian *food waste* pada industri perhotelan dipengaruhi oleh komitmen manajemen, keterlibatan seluruh karyawan, penerapan kebijakan keberlanjutan (*sustainability*), serta pencatatan limbah makanan secara berkala. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa hotel yang menerapkan sistem pengendalian *food waste* secara konsisten mampu meningkatkan efisiensi operasional sekaligus mengurangi dampak lingkungan akibat limbah makanan.

Selanjutnya, penelitian **Mourad et al. (2022)** menjelaskan bahwa *food waste* pada industri jasa makanan dan perhotelan banyak terjadi pada tahap persiapan bahan (*preparation stage*) dan proses produksi. Penyebab utamanya meliputi kesalahan dalam pengolahan, perencanaan produksi yang kurang tepat, serta pengelolaan bahan baku yang belum optimal. Penelitian tersebut merekomendasikan pengawasan yang lebih baik selama proses produksi, evaluasi terhadap jumlah limbah makanan, dan peningkatan keterampilan tenaga kerja sebagai upaya mengurangi *food waste*.

Penelitian **Elkhwesky et al. (2024)** menunjukkan bahwa perilaku dan kompetensi sumber daya manusia memiliki peranan penting dalam keberhasilan program pengurangan *food waste* di hotel. Penelitian tersebut menyatakan bahwa pelatihan, peningkatan kesadaran karyawan, serta pengawasan yang berkelanjutan

mampu meningkatkan kepatuhan terhadap prosedur operasional sehingga jumlah limbah makanan dapat diminimalkan. Temuan tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan pengendalian *food waste* tidak hanya bergantung pada sistem operasional, tetapi juga pada kualitas sumber daya manusia yang terlibat dalam proses produksi.

Penelitian yang dilakukan oleh **Laurensia dan Ardiansyah (2025)** mengenai pengelolaan *food waste* pada Departemen *Pastry* The Westin Hotel Jakarta menunjukkan bahwa penerapan konsep *Food Waste Hierarchy* dapat mengurangi jumlah limbah makanan melalui strategi *prevention, reuse, recycling, recovery*, dan *disposal*. Penelitian tersebut menemukan bahwa perencanaan produksi berdasarkan *forecasting*, penerapan sistem *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO), serta pemanfaatan kembali sisa adonan dan produk yang belum terjual menjadi produk lain mampu mengurangi pemborosan bahan baku pada bagian *pastry*.

Berdasarkan hasil kajian terhadap penelitian terdahulu, dapat disimpulkan bahwa pengendalian *food waste* pada industri *hospitality* dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain perencanaan produksi, pengelolaan bahan baku, sistem penyimpanan, kompetensi sumber daya manusia, penerapan standar operasional prosedur (SOP), serta pencatatan dan evaluasi limbah makanan. Berbagai penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa penerapan strategi pengendalian yang tepat mampu meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku sekaligus mengurangi jumlah *food waste*.

Penelitian ini memiliki persamaan dengan penelitian terdahulu karena sama-sama membahas pengendalian *food waste* pada industri *hospitality*. Perbedaannya terletak pada objek penelitian yang secara khusus berfokus pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang. Selain itu, penelitian ini menitikberatkan pada dua kondisi yang ditemukan selama Praktik Lapangan Industri (PLI), yaitu terjadinya *food waste* akibat kegagalan proses produksi oleh mahasiswa magang yang masih berada pada tahap pembelajaran serta belum optimalnya pemanfaatan kembali sisa bahan baku yang masih layak digunakan.

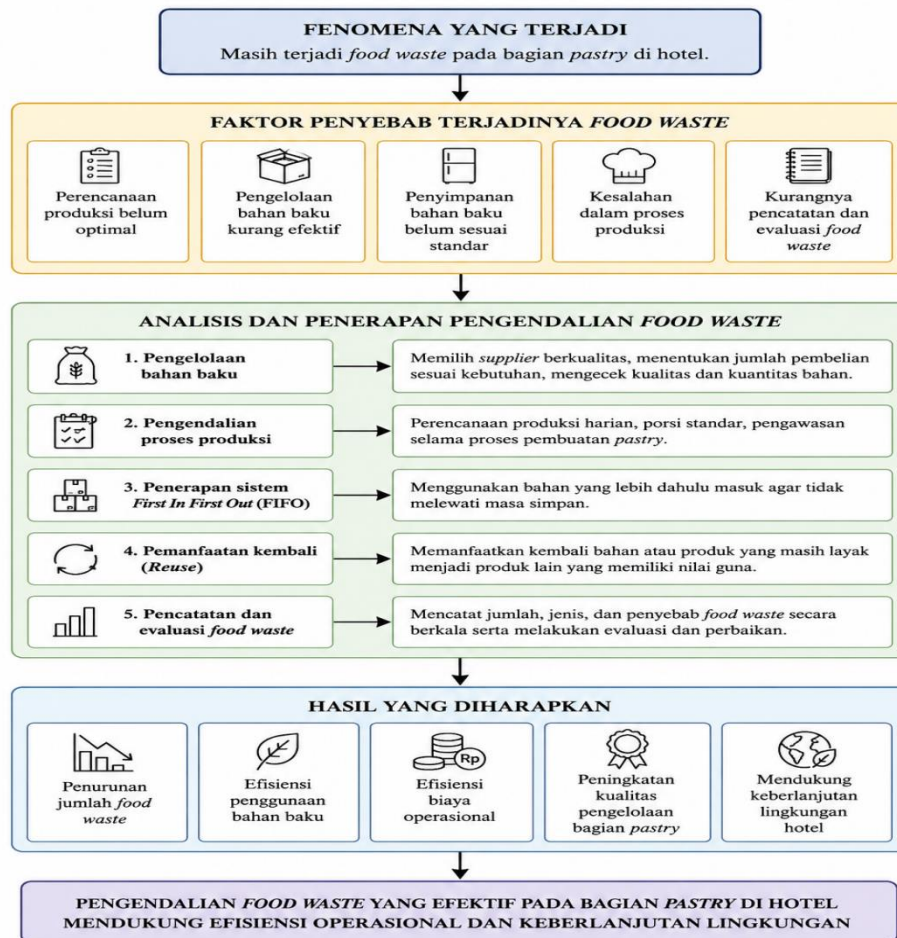
Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih spesifik mengenai penerapan pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* serta rekomendasi perbaikan yang sesuai dengan kondisi operasional di lapangan.

2.3 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran merupakan gambaran konseptual yang menjelaskan hubungan antara teori dengan permasalahan yang dikaji dalam studi kasus. Dalam penelitian ini, kerangka pemikiran disusun berdasarkan kondisi yang terjadi pada bagian *pastry* hotel, yaitu masih ditemukannya *food waste* yang berasal dari sisa bahan baku maupun produk yang tidak terpakai. Terjadinya *food waste* dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain perencanaan produksi yang kurang tepat, pengelolaan persediaan bahan baku yang belum optimal, proses penyimpanan yang kurang sesuai, kesalahan dalam proses produksi, serta belum maksimalnya pencatatan dan evaluasi terhadap limbah makanan.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut diperlukan penerapan pengendalian *food waste* melalui pengelolaan bahan baku yang baik, penerapan sistem penyimpanan seperti *first in first out (FIFO)*, pengendalian jumlah produksi sesuai kebutuhan, pemanfaatan kembali (*reuse*) bahan atau produk yang masih layak digunakan, serta pelaksanaan pencatatan dan evaluasi secara berkala terhadap jumlah dan penyebab *food waste*. Penerapan pengendalian tersebut diharapkan mampu mengurangi pemborosan bahan makanan, meningkatkan efisiensi biaya operasional, memperbaiki kualitas pengelolaan produksi pada bagian *pastry*, serta mendukung upaya keberlanjutan lingkungan di lingkungan hotel.

Berdasarkan uraian tersebut, kerangka pemikiran dalam studi kasus ini dapat digambarkan sebagai berikut.



Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran

Sumber: Diolah oleh penulis berdasarkan FAO (2019), Filimonau & De Coteau (2019), Okumus (2020), dan Elkhwesky et al. (2024).

BAB III

METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode **studi kasus** dengan pendekatan **deskriptif kualitatif**. Metode studi kasus dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam fenomena *food waste* yang terjadi pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang serta menganalisis penerapan pengendalian yang dilakukan dalam upaya mengurangi pemborosan bahan makanan.

Pendekatan deskriptif kualitatif digunakan untuk memperoleh gambaran yang sistematis mengenai proses pengelolaan bahan baku, faktor-faktor penyebab terjadinya *food waste*, penerapan pengendalian yang dilakukan, serta kendala yang dihadapi oleh bagian *pastry*. Data yang diperoleh tidak dianalisis dalam bentuk perhitungan statistik, melainkan melalui pengumpulan informasi dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang kemudian diinterpretasikan sesuai dengan tujuan penelitian.

Melalui metode studi kasus, peneliti dapat memahami kondisi nyata yang terjadi di lapangan sehingga mampu memberikan gambaran yang komprehensif mengenai praktik pengendalian *food waste* pada bagian *pastry*. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar dalam memberikan rekomendasi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, mengurangi jumlah *food waste*, serta mendukung keberlanjutan operasional Hotel Pangeran Beach Padang.

3.2 Lokasi dan Waktu PLI

Pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) dalam studi kasus ini dilakukan di **Hotel Pangeran Beach Padang**, yang beralamat di Jalan Ir. H. Juanda No. 79, Kelurahan Flamboyan Baru, Kecamatan Padang Barat, Kota

Padang, Sumatera Barat. Hotel ini merupakan salah satu hotel berbintang yang bergerak di bidang jasa perhotelan dengan menyediakan layanan akomodasi, restoran, serta fasilitas penyelenggaraan berbagai kegiatan (*meeting, incentive, conference, dan event*). Penelitian difokuskan pada bagian *pastry*, yang bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis roti, kue, hidangan penutup, dan produk *bakery* untuk memenuhi kebutuhan restoran, layanan *breakfast*, maupun kegiatan yang diselenggarakan oleh hotel.

Praktik Lapangan Industri (PLI) dilaksanakan selama **lima bulan**, yaitu mulai **12 Januari 2025 sampai dengan 12 Juni 2025**. Selama periode tersebut, peneliti terlibat secara langsung dalam aktivitas operasional di bagian *pastry*, sehingga memperoleh kesempatan untuk mengamati proses pengelolaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan bahan, serta penerapan pengendalian *food waste*. Selain melakukan observasi, peneliti juga mengumpulkan data melalui wawancara dengan pihak-pihak terkait dan dokumentasi sebagai bahan pendukung dalam penyusunan studi kasus.

Pemilihan Hotel Pangeran Beach Padang sebagai lokasi studi kasus didasarkan pada kesesuaian antara topik penelitian dengan aktivitas operasional yang dilakukan pada bagian *pastry*. Melalui pelaksanaan PLI di lokasi tersebut, peneliti dapat memperoleh data yang relevan mengenai proses pengelolaan bahan baku, faktor-faktor penyebab terjadinya *food waste*, penerapan pengendalian yang telah dilakukan, serta kendala yang dihadapi dalam upaya mengurangi pemborosan bahan makanan. Data yang diperoleh diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai pengendalian *food waste* serta menjadi dasar dalam penyusunan rekomendasi untuk meningkatkan efisiensi operasional pada bagian *pastry*.

3.3 Profil Organisasi/Perusahaan

Hotel Pangeran Beach Padang merupakan salah satu hotel berbintang empat yang berlokasi di Jalan Ir. H. Juanda No. 79, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang, Sumatera Barat. Hotel ini memiliki lokasi yang strategis di kawasan Pantai Padang sehingga menjadi salah satu pilihan akomodasi bagi wisatawan,

pelaku bisnis, maupun instansi yang menyelenggarakan berbagai kegiatan. Hotel Pangeran Beach Padang menyediakan berbagai fasilitas, antara lain kamar dengan berbagai tipe, restoran, ruang pertemuan (*meeting room*), ballroom, kolam renang, pusat kebugaran, serta layanan pendukung lainnya yang bertujuan memberikan pelayanan terbaik kepada tamu.



Gambar 3.1 Gambar Tampak Depan Hotel Pangeran Beach Padang
Sumber: Dokumentasi Penulis (2026).

Hotel Pangeran Beach Padang memiliki beberapa departemen yang saling mendukung, seperti *Front Office*, *Housekeeping*, *Food and Beverage Service*, *Food and Beverage Product*, *Sales and Marketing*, *Human Resources*, *Engineering*, *Finance*, dan *Security*. Setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda, namun bekerja secara terpadu untuk memberikan pelayanan yang berkualitas serta menjaga kepuasan tamu hotel.

Penelitian ini dilaksanakan pada Departemen *Food and Beverage Product*, khususnya di bagian *pastry*. Bagian *pastry* bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis roti, kue, hidangan penutup (*dessert*), serta produk *bakery* yang disajikan untuk layanan *breakfast*, restoran, *coffee break*, jamuan (*banquet*), maupun acara khusus yang diselenggarakan oleh hotel. Selain memproduksi makanan, bagian *pastry* juga bertanggung jawab terhadap

pengelolaan bahan baku, penyimpanan bahan sesuai standar, menjaga kualitas produk, serta memastikan proses produksi berlangsung secara efisien dan higienis.

Pastry menggunakan berbagai jenis bahan baku yang memiliki karakteristik dan masa simpan yang berbeda. Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan bahan baku yang baik, mulai dari perencanaan kebutuhan, penerimaan, penyimpanan, penggunaan, hingga evaluasi terhadap sisa bahan maupun produk yang tidak terpakai. Pengelolaan tersebut sangat penting untuk mengurangi terjadinya *food waste*, menjaga kualitas produk, meningkatkan efisiensi biaya operasional, serta mendukung penerapan praktik operasional yang berkelanjutan di Hotel Pangeran Beach Padang.



Gambar 3.2 Bahan Baku Pastry

Sumber: Diadaptasi dari Dissolve, *Assorted Baking Ingredients (Eggs, Sugar, Butter, Flour)* 2026.

Sebagai lokasi pelaksanaan studi kasus, bagian *pastry* dipilih karena memiliki aktivitas produksi yang berlangsung setiap hari dengan tingkat penggunaan bahan baku yang cukup tinggi. Kondisi tersebut memberikan kesempatan bagi peneliti untuk mengamati secara langsung proses produksi, mengidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya *food waste*, serta menganalisis penerapan pengendalian yang dilakukan oleh bagian *pastry* dalam upaya meminimalkan pemborosan bahan makanan.

3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus

Subjek dalam studi kasus ini adalah pihak-pihak yang terlibat secara langsung dalam kegiatan operasional pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang serta memiliki informasi yang berkaitan dengan pengelolaan bahan baku dan pengendalian *food waste*. Informan utama dalam penelitian ini adalah **Supervisor Pastry** sebagai penanggung jawab operasional pada bagian *pastry*, serta karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Pemilihan subjek dilakukan secara **purposive**, yaitu berdasarkan pertimbangan bahwa informan memiliki pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatan langsung terhadap kegiatan yang menjadi fokus penelitian.

Objek dalam studi kasus ini adalah penerapan pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang. Pengkajian objek penelitian meliputi proses pengelolaan bahan baku mulai dari perencanaan kebutuhan, penerimaan, penyimpanan, penggunaan, hingga penanganan sisa bahan baku maupun produk yang tidak terpakai. Selain itu, penelitian ini juga mengkaji faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya *food waste*, penerapan pengendalian yang telah dilakukan, kendala yang dihadapi, serta upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas pengendalian *food waste*.

Melalui penetapan subjek dan objek tersebut, diharapkan penelitian dapat memperoleh informasi yang akurat mengenai kondisi nyata di lapangan. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis untuk memberikan gambaran mengenai efektivitas pengendalian *food waste* pada bagian *pastry*, sehingga dapat dirumuskan rekomendasi yang bermanfaat bagi Hotel Pangeran Beach Padang dalam meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, mengurangi pemborosan makanan, serta mendukung keberlanjutan operasional hotel.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang dilakukan peneliti untuk memperoleh informasi yang akurat dan sesuai dengan kondisi di lapangan. Dalam studi kasus ini, data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan

dokumentasi. Ketiga teknik tersebut digunakan untuk memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai penerapan pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang.

3.5.1 Observasi

Observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung aktivitas operasional pada bagian *pastry* selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI). Melalui observasi, peneliti memperoleh informasi mengenai proses pengelolaan bahan baku, penyimpanan bahan, proses produksi, penggunaan bahan baku, penanganan sisa bahan maupun produk, serta penerapan pengendalian *food waste* yang dilakukan oleh bagian *pastry*.

Selain itu, observasi juga dilakukan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya *food waste*, seperti kesalahan dalam perencanaan produksi, penggunaan bahan baku yang kurang efisien, maupun penanganan bahan yang kurang tepat. Hasil observasi dicatat secara sistematis sebagai bahan analisis dalam penyusunan studi kasus.

3.5.2 Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan **Supervisor Pastry** sebagai informan utama yang memahami kegiatan operasional pada bagian *pastry*. Wawancara bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai proses pengelolaan bahan baku, penyebab terjadinya *food waste*, strategi pengendalian yang telah diterapkan, kendala yang dihadapi dalam pelaksanaannya.

Selama proses wawancara, peneliti menggunakan pedoman wawancara yang telah disusun sebelumnya agar informasi yang diperoleh sesuai dengan tujuan studi kasus. Selain itu, apabila diperlukan, peneliti juga melakukan wawancara dengan karyawan bagian *pastry* untuk memperoleh informasi tambahan yang mendukung hasil penelitian.

3.5.3 Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan berbagai dokumen dan data yang berkaitan dengan pelaksanaan studi kasus. Dokumentasi yang digunakan meliputi foto kegiatan selama proses produksi pada bagian *pastry*, kondisi area kerja, pengelolaan bahan baku, penyimpanan bahan, serta dokumentasi lain yang berkaitan dengan penerapan pengendalian *food waste*. Selain itu, peneliti juga memanfaatkan dokumen pendukung yang diperoleh dari pihak hotel, seperti standar operasional prosedur (*Standard Operating Procedure/SOP*) apabila tersedia,

Data yang diperoleh melalui dokumentasi digunakan sebagai bukti pendukung untuk memperkuat hasil observasi dan wawancara sehingga informasi yang disajikan dalam studi kasus menjadi lebih akurat dan dapat dipertanggungjawabkan.

3.6 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam studi kasus ini adalah analisis data kualitatif dengan mengacu pada model Miles dan Huberman. Analisis data dilakukan secara berkesinambungan sejak proses pengumpulan data hingga penelitian selesai. Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis untuk memperoleh gambaran mengenai penerapan pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang.

Adapun tahapan analisis data dalam penelitian ini meliputi sebagai berikut.

1. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Reduksi data merupakan proses memilih, memusatkan perhatian, menyederhanakan, dan mengelompokkan data yang diperoleh selama penelitian. Pada tahap ini, peneliti menyeleksi data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang berkaitan dengan pengelolaan bahan baku,

penyebab terjadinya *food waste*, penerapan pengendalian, serta kendala yang dihadapi pada bagian *pastry*. Data yang tidak berkaitan dengan fokus penelitian tidak digunakan dalam proses analisis.

2. Penyajian Data (*Data Display*)

Setelah data direduksi, langkah berikutnya adalah menyajikan data secara sistematis agar mudah dipahami. Penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian deskriptif, tabel, maupun dokumentasi yang mendukung hasil penelitian. Penyajian data bertujuan untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai kondisi yang ditemukan di lapangan sehingga memudahkan peneliti dalam melakukan analisis terhadap penerapan pengendalian *food waste* pada bagian *pastry*.

3. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi (*Conclusion Drawing and Verification*)

Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan berdasarkan hasil analisis data yang telah dilakukan. Kesimpulan disusun dengan menghubungkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga diperoleh jawaban atas rumusan masalah penelitian. Selanjutnya, peneliti melakukan verifikasi terhadap data yang diperoleh untuk memastikan bahwa kesimpulan yang dihasilkan sesuai dengan kondisi yang sebenarnya di lapangan. Hasil analisis tersebut menjadi dasar dalam penyusunan rekomendasi untuk meningkatkan efektivitas pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kasus

Studi kasus ini dilaksanakan pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang selama kegiatan Praktik Lapangan Industri (PLI) yang berlangsung pada tanggal 12 Januari sampai dengan 12 Juni 2025. Selama pelaksanaan PLI, peneliti melakukan pengamatan secara langsung terhadap aktivitas operasional pada bagian *pastry*, khususnya yang berkaitan dengan pengelolaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan bahan, serta penanganan sisa bahan maupun produk yang berpotensi menjadi *food waste*.

Bagian *pastry* merupakan salah satu unit kerja yang berada di bawah Departemen *Food and Beverage Product* dan bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis roti, kue, hidangan penutup (*dessert*), serta produk *bakery* yang disajikan untuk kebutuhan *breakfast*, restoran, *banquet*, dan berbagai kegiatan atau acara yang diselenggarakan oleh hotel. Aktivitas produksi pada bagian *pastry* dilakukan setiap hari sesuai dengan kebutuhan operasional hotel dan jumlah tamu yang menginap maupun menghadiri kegiatan di hotel.

Pastry menggunakan berbagai jenis bahan baku, seperti tepung terigu, gula, mentega, telur, susu, ragi, coklat, buah-buahan, serta bahan pendukung lainnya. Sebelum digunakan, bahan baku diterima dari bagian *store* kemudian diperiksa kondisi, kualitas, dan jumlahnya sesuai dengan kebutuhan produksi. Selanjutnya, bahan disimpan pada tempat penyimpanan yang sesuai, seperti *dry store*, *chiller*, atau *freezer*, agar kualitas bahan tetap terjaga hingga digunakan dalam proses produksi.

Selama pelaksanaan PLI, peneliti mengamati bahwa proses produksi pada bagian *pastry* diawali dengan persiapan bahan baku, penimbangan bahan sesuai resep standar, proses pencampuran adonan, pembentukan produk, proses pemanggangan atau pengolahan, hingga penyajian produk kepada tamu. Selain

melakukan proses produksi, bagian *pastry* juga bertanggung jawab menjaga kebersihan area kerja, peralatan, serta memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan yang telah ditetapkan oleh hotel.



Gambar 4.1 Proses Produksi pada Bagian Pastry Hotel Pangeran Beach Padang
Sumber: Dokumentasi Penulis (2026).

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, masih ditemukan adanya sisa bahan baku maupun produk *pastry* yang tidak seluruhnya digunakan atau terjual sehingga berpotensi menjadi *food waste*. Kondisi tersebut dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti perubahan jumlah tamu, perencanaan produksi yang harus menyesuaikan kebutuhan operasional hotel, serta karakteristik beberapa bahan baku dan produk *pastry* yang memiliki masa simpan relatif singkat. Oleh karena itu, bagian *pastry* menerapkan berbagai upaya pengendalian untuk meminimalkan terjadinya *food waste* agar penggunaan bahan baku menjadi lebih efisien serta kualitas produk tetap terjaga.

Gambaran umum kasus ini menjadi dasar dalam mengidentifikasi temuan-temuan yang diperoleh selama penelitian. Selanjutnya, hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang berkaitan dengan pengendalian *food waste* pada bagian

pastry akan diuraikan pada subbab berikutnya sebagai dasar dalam melakukan analisis dan pembahasan.

4.2 Temuan Studi Kasus

Berdasarkan hasil observasi, wawancara dengan **Supervisor Pastry**, serta dokumentasi yang dilakukan selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) di bagian *pastry* Hotel Pangeran Beach Padang, diperoleh beberapa temuan mengenai penerapan pengendalian *food waste*. Temuan tersebut berkaitan dengan proses produksi, pengelolaan bahan baku, bentuk *food waste* yang terjadi, serta upaya pengendalian yang telah diterapkan pada bagian *pastry*.

4.2.1 Proses Produksi dan Pengelolaan Bahan Baku

Proses produksi pada bagian *pastry* diawali dengan pengambilan bahan baku dari bagian *store* sesuai kebutuhan produksi harian. Selanjutnya, bahan baku diperiksa kualitas dan jumlahnya sebelum digunakan. Setelah itu dilakukan proses penimbangan bahan berdasarkan resep standar, pencampuran adonan, pembentukan produk, proses pemanggangan atau pengolahan, hingga penyajian produk kepada tamu hotel.

Pastry berupaya menggunakan bahan baku secara efisien sesuai dengan kebutuhan operasional. Bahan yang belum digunakan disimpan kembali pada tempat penyimpanan yang sesuai, seperti *dry store*, *chiller*, atau *freezer*, untuk menjaga kualitas dan masa simpannya. Selain itu, proses produksi dilakukan di bawah pengawasan **Supervisor Pastry** guna memastikan setiap produk memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan oleh hotel.

4.2.2 Bentuk *Food Waste* yang Ditemukan

Hasil observasi menunjukkan bahwa *food waste* pada bagian *pastry* berasal dari beberapa kondisi yang terjadi selama proses produksi. Temuan pertama adalah masih terdapat sisa bahan baku yang sebenarnya masih berada dalam kondisi baik dan berpotensi untuk dimanfaatkan kembali dalam

proses produksi tertentu, tetapi tidak digunakan kembali sehingga akhirnya dibuang. Kondisi tersebut menyebabkan terjadinya pemborosan bahan baku yang sebenarnya masih memiliki nilai guna.

Temuan kedua menunjukkan bahwa *food waste* juga berasal dari produk yang tidak memenuhi standar kualitas akibat terjadinya kesalahan selama proses produksi. Berdasarkan hasil pengamatan, kondisi ini lebih sering terjadi pada mahasiswa magang yang masih berada pada tahap pembelajaran dan belum sepenuhnya menguasai teknik produksi sesuai dengan standar operasional bagian *pastry*. Kesalahan yang ditemukan antara lain ketidaktepatan dalam penimbangan bahan, proses pencampuran adonan, pembentukan produk, maupun proses pemanggangan. Produk yang tidak memenuhi standar kualitas tersebut tidak dapat disajikan kepada tamu sehingga harus dibuang dan menjadi *food waste*.

4.2.3 Upaya Pengendalian *Food Waste*

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, bagian *pastry* telah melakukan beberapa upaya untuk mengurangi terjadinya *food waste*. Upaya tersebut meliputi pengawasan proses produksi oleh **Supervisor Pastry**, penggunaan resep standar sebagai acuan produksi, penyimpanan bahan baku sesuai dengan karakteristiknya, serta penyesuaian jumlah produksi berdasarkan kebutuhan operasional hotel.

Meskipun demikian, hasil pengamatan menunjukkan bahwa masih terdapat bahan baku yang terbuang akibat kegagalan dalam proses produksi maupun sisa bahan baku yang belum dimanfaatkan kembali secara optimal. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengendalian *food waste* masih memerlukan penyempurnaan agar penggunaan bahan baku menjadi lebih efisien.

4.2.4 Kendala dalam Pengendalian *Food Waste*

Selama pelaksanaan PLI, peneliti menemukan beberapa kendala dalam penerapan pengendalian *food waste* pada bagian *pastry*. Salah satu kendala yang ditemukan adalah adanya kegagalan produksi yang terjadi selama proses pembelajaran mahasiswa magang sehingga beberapa produk tidak memenuhi standar kualitas hotel dan tidak dapat digunakan. Selain itu, belum optimalnya pemanfaatan kembali sisa bahan baku yang masih layak digunakan juga menjadi salah satu penyebab meningkatnya jumlah *food waste*.

Temuan-temuan tersebut menunjukkan bahwa pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* tidak hanya dipengaruhi oleh proses pengelolaan bahan baku, tetapi juga oleh keterampilan sumber daya manusia dalam proses produksi serta prosedur penanganan sisa bahan baku setelah kegiatan produksi selesai.

4.3 Analisis Permasalahan

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI), diketahui bahwa *food waste* pada bagian *pastry* Hotel Pangeran Beach Padang dipengaruhi oleh beberapa faktor yang saling berkaitan. Analisis terhadap temuan di lapangan menunjukkan bahwa pemborosan bahan makanan tidak hanya disebabkan oleh pengelolaan bahan baku, tetapi juga dipengaruhi oleh keterampilan sumber daya manusia, proses produksi, serta pemanfaatan kembali sisa bahan baku.

Salah satu penyebab utama terjadinya *food waste* adalah adanya kegagalan dalam proses produksi yang mengakibatkan produk tidak memenuhi standar kualitas hotel. Berdasarkan hasil pengamatan, kondisi tersebut lebih sering terjadi pada mahasiswa magang yang masih berada dalam tahap pembelajaran dan belum sepenuhnya menguasai teknik produksi sesuai dengan standar operasional yang berlaku. Kesalahan dalam penimbangan bahan, pencampuran adonan, pembentukan produk, maupun proses pemanggangan menyebabkan produk mengalami perubahan bentuk, tekstur, atau tingkat kematangan sehingga tidak

layak disajikan kepada tamu. Produk yang tidak memenuhi standar kualitas tersebut akhirnya dibuang dan menjadi *food waste*.



Gambar 4.2 Produk Pastry Yang Gagal
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Selain faktor keterampilan, hasil analisis juga menunjukkan bahwa pemanfaatan kembali sisa bahan baku yang masih layak digunakan belum dilakukan secara optimal. Selama pelaksanaan PLI, peneliti menemukan beberapa sisa bahan baku yang masih memiliki kualitas baik dan secara teknis masih memungkinkan untuk diolah kembali menjadi produk tertentu. Namun, bahan tersebut tidak dimanfaatkan kembali sehingga berakhir sebagai limbah makanan. Kondisi ini menunjukkan bahwa peluang untuk mengurangi *food waste* melalui pemanfaatan kembali bahan baku belum dimaksimalkan.

Oleh karena itu, diperlukan adanya penyusunan standar operasional prosedur (SOP) yang jelas terkait pengelolaan dan pengolahan kembali sisa bahan baku tersebut. Dengan menerapkan sistem pemisahan dan pengolahan sisa bahan yang terstruktur, instansi tidak hanya dapat menekan jumlah limbah makanan yang dihasilkan, tetapi juga mampu meningkatkan efisiensi biaya operasional secara efisien dan berkelanjutan.



Gambar 4.3 Sisa Makanan yang Di buang Namun Masih bisa di Produksi

Sumber: Diadaptasi dari Dissolve, *Assorted Baking Ingredients (Eggs, Sugar, Butter, Flour)* 2026.

Berdasarkan hasil wawancara dengan **Supervisor Pastry**, bagian *pastry* telah menerapkan berbagai upaya pengendalian, seperti penggunaan resep standar, pengawasan selama proses produksi, serta penyimpanan bahan baku sesuai karakteristiknya. Meskipun demikian, upaya tersebut belum sepenuhnya mampu mengurangi terjadinya *food waste* karena masih terdapat faktor-faktor yang sulit dihindari, terutama kesalahan produksi yang terjadi selama proses pembelajaran mahasiswa magang serta belum adanya pemanfaatan yang optimal terhadap sisa bahan baku yang masih layak digunakan.

Apabila kondisi tersebut terus berlangsung, maka akan berdampak pada meningkatnya penggunaan bahan baku, bertambahnya jumlah limbah makanan, serta berkurangnya efisiensi biaya operasional pada bagian *pastry*. Selain menimbulkan kerugian dari sisi ekonomi, tingginya *food waste* juga dapat mengurangi efektivitas pengelolaan sumber daya dan kurang mendukung penerapan operasional yang berkelanjutan (*sustainable operations*) di lingkungan hotel.

Berdasarkan hasil analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* masih perlu ditingkatkan melalui peningkatan keterampilan mahasiswa magang dalam proses produksi, penguatan

pengawasan selama kegiatan produksi, serta penyusunan prosedur pemanfaatan kembali sisa bahan baku yang masih memenuhi standar keamanan pangan dan kualitas produk. Dengan demikian, jumlah *food waste* dapat ditekan tanpa mengurangi mutu produk yang disajikan kepada tamu.

Permasalahan	Penyebab	Gambar
Produk gagal	Kesalahan teknik produksi oleh mahasiswa magang	 Gambar 4.4 Produk Roti yang gagal karena gosong Sumber: Dokumentasi Pribadi 2026
Sisa bahan baku	Belum dimanfaatkan kembali	 Gambar 4.5 Sisa Adonan Roti Sumber: Dokumentasi pribadi

Permasalahan	Penyebab	Gambar
bahan yang dibuang padahal sebenarnya masih bisa dipakai	Belum ada prosedur <i>reuse</i> yang jelas	 Gambar 4.6 Makanan yang Terbuang Sumber: KlikDokter, 2026.

Tabel 4.1 Analisis Permasalahan *Food Waste* pada Bagian *Pastry*

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) di bagian *pastry* Hotel Pangeran Beach Padang, diketahui bahwa *food waste* masih terjadi selama proses produksi. Bentuk *food waste* yang ditemukan meliputi produk yang tidak memenuhi standar kualitas akibat kegagalan dalam proses produksi serta sisa bahan baku yang masih layak digunakan, namun belum dimanfaatkan kembali secara optimal. Temuan tersebut kemudian dianalisis dengan mengacu pada teori dan penelitian terdahulu yang relevan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa salah satu penyebab *food waste* pada bagian *pastry* adalah kegagalan proses produksi yang menyebabkan produk tidak memenuhi standar kualitas hotel. Berdasarkan hasil pengamatan, kondisi tersebut lebih sering terjadi pada mahasiswa magang yang masih berada dalam tahap pembelajaran sehingga belum sepenuhnya menguasai teknik produksi sesuai standar operasional. Kesalahan dalam penimbangan bahan, pencampuran adonan, pembentukan produk, maupun proses pemanggangan menyebabkan produk tidak dapat disajikan kepada tamu dan akhirnya menjadi *food waste*. Temuan ini sejalan dengan penelitian Mourad et al. (2022) yang menyatakan bahwa limbah makanan pada industri jasa makanan dan perhotelan banyak terjadi pada tahap persiapan bahan dan proses produksi akibat kesalahan dalam pengolahan serta kurang optimalnya pengendalian proses produksi.

Selain itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa masih terdapat sisa bahan baku yang sebenarnya masih memiliki kualitas baik dan berpotensi untuk dimanfaatkan kembali, tetapi akhirnya dibuang. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan kembali (*reuse*) bahan baku belum diterapkan secara optimal pada bagian *pastry*. Temuan ini memiliki kesesuaian dengan penelitian Laurensia dan Ardiansyah (2025) yang menjelaskan bahwa penerapan konsep *Food Waste Hierarchy*, khususnya pada tahap *reuse*, dapat mengurangi jumlah limbah makanan melalui pemanfaatan kembali bahan baku atau produk yang masih memenuhi standar keamanan pangan dan kualitas produk.

Upaya pengendalian *food waste* yang telah diterapkan pada bagian *pastry* meliputi penggunaan resep standar, pengawasan proses produksi oleh **Supervisor Pastry**, penyimpanan bahan baku sesuai karakteristiknya, serta penyesuaian jumlah produksi berdasarkan kebutuhan operasional hotel. Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa upaya tersebut belum sepenuhnya mampu mengurangi *food waste* karena masih terdapat produk gagal selama proses pembelajaran mahasiswa magang serta belum optimalnya pemanfaatan kembali sisa bahan baku yang masih layak digunakan.

Temuan tersebut juga didukung oleh penelitian Okumus (2020) yang menjelaskan bahwa keberhasilan pengendalian *food waste* di hotel tidak hanya bergantung pada sistem operasional, tetapi juga dipengaruhi oleh komitmen manajemen, pengawasan yang berkelanjutan, serta evaluasi terhadap limbah makanan yang dihasilkan. Di samping itu, penelitian Elkhwesky et al. (2024) menyatakan bahwa kompetensi dan kesadaran sumber daya manusia memiliki peranan penting dalam keberhasilan program pengurangan *food waste*. Oleh karena itu, peningkatan keterampilan mahasiswa magang melalui pendampingan yang lebih intensif selama proses produksi dapat menjadi salah satu upaya untuk menekan jumlah produk gagal dan mengurangi pemborosan bahan baku.

Berdasarkan pembahasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa hasil studi kasus ini memiliki kesesuaian dengan teori dan penelitian terdahulu mengenai faktor-faktor penyebab *food waste* pada industri *hospitality*. Pengendalian *food*

waste pada bagian *pastry* Hotel Pangeran Beach Padang telah dilaksanakan melalui beberapa upaya, namun masih terdapat peluang untuk meningkatkan efektivitasnya, terutama melalui optimalisasi pemanfaatan kembali sisa bahan baku yang masih layak digunakan, peningkatan keterampilan mahasiswa magang dalam proses produksi, serta evaluasi secara berkala terhadap penyebab terjadinya *food waste*. Dengan penerapan langkah-langkah tersebut, diharapkan jumlah *food waste* dapat dikurangi sehingga efisiensi penggunaan bahan baku dan kualitas operasional bagian *pastry* dapat terus ditingkatkan.

4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, diketahui bahwa pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* Hotel Pangeran Beach Padang telah dilaksanakan melalui berbagai upaya, seperti penggunaan resep standar, pengawasan proses produksi oleh *Supervisor Pastry*, serta penyimpanan bahan baku sesuai dengan karakteristiknya. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa kendala yang menyebabkan terjadinya *food waste*, sehingga diperlukan beberapa rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan efektivitas pengendalian.

Rekomendasi pertama adalah meningkatkan pendampingan terhadap mahasiswa magang selama proses produksi. Berdasarkan hasil observasi, sebagian *food waste* berasal dari produk yang tidak memenuhi standar kualitas akibat kesalahan dalam penimbangan bahan, pencampuran adonan, pembentukan produk, maupun proses pemanggangan. Oleh karena itu, *Supervisor Pastry* dapat memberikan pengarahan, demonstrasi, dan pengawasan yang lebih intensif, terutama kepada mahasiswa magang yang baru memulai kegiatan praktik. Pendampingan tersebut diharapkan dapat mengurangi tingkat kesalahan produksi sekaligus meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam menghasilkan produk sesuai standar hotel.

Rekomendasi kedua adalah mengoptimalkan pemanfaatan kembali (*reuse*) sisa bahan baku yang masih memenuhi standar keamanan pangan dan kualitas produk. Pemanfaatan kembali hanya dilakukan terhadap bahan yang masih layak

digunakan serta sesuai dengan prosedur keamanan pangan yang berlaku di hotel. Dengan adanya prosedur yang jelas mengenai klasifikasi bahan yang dapat dimanfaatkan kembali, jumlah bahan baku yang terbuang dapat dikurangi tanpa mengurangi mutu produk yang disajikan kepada tamu.

Rekomendasi ketiga adalah melakukan pencatatan dan evaluasi *food waste* secara berkala. Pencatatan dapat dilakukan dengan mengelompokkan *food waste* berdasarkan jenis bahan atau produk, penyebab terjadinya, serta perkiraan jumlah yang terbuang. Informasi tersebut dapat digunakan sebagai dasar evaluasi oleh bagian *pastry* untuk mengidentifikasi sumber pemborosan dan menentukan langkah perbaikan yang lebih tepat.

Selain itu, koordinasi antara *Supervisor Pastry* dan mahasiswa magang perlu terus ditingkatkan melalui komunikasi yang baik selama proses produksi. Evaluasi singkat setelah kegiatan produksi dapat dimanfaatkan untuk memberikan umpan balik mengenai kesalahan yang terjadi serta cara pencegahannya pada proses produksi berikutnya. Dengan demikian, mahasiswa magang dapat memperoleh pengalaman belajar yang lebih baik, sementara bagian *pastry* dapat mengurangi risiko terjadinya produk gagal yang berpotensi menjadi *food waste*.

Penerapan rekomendasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan efektivitas pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* Hotel Pangeran Beach Padang. Selain mampu mengurangi pemborosan bahan baku dan meningkatkan efisiensi operasional, upaya tersebut juga dapat mendukung penerapan praktik kerja yang lebih berkelanjutan serta menjaga kualitas produk yang disajikan kepada tamu hotel.

Permasalahan	Rekomendasi Perbaikan	Manfaat yang Diharapkan
Produk gagal akibat kesalahan produksi	Pendampingan dan pelatihan yang lebih intensif bagi mahasiswa magang	Mengurangi produk gagal dan meningkatkan keterampilan produksi
Sisa bahan baku masih	Menyusun prosedur <i>reuse</i>	Mengurangi pemborosan

Permasalahan	Rekomendasi Perbaikan	Manfaat yang Diharapkan
layak tetapi dibuang	sesuai standar keamanan pangan	bahan baku
Belum ada evaluasi <i>food waste</i> yang terstruktur	Melakukan pencatatan dan evaluasi <i>food waste</i> secara berkala	Memudahkan identifikasi penyebab dan perbaikan berkelanjutan

Tabel 4.2 Rekomendasi Perbaikan Pengendalian *Food Waste* pada Bagian *Pastry*

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil studi kasus mengenai analisis pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan bahan baku telah dilakukan melalui penggunaan resep standar, penyimpanan bahan sesuai karakteristiknya, serta pengawasan selama proses produksi oleh *Supervisor Pastry*. Upaya tersebut bertujuan untuk menjaga kualitas produk sekaligus mengurangi terjadinya pemborosan bahan baku.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *food waste* pada bagian *pastry* terutama disebabkan oleh dua faktor utama. Pertama, adanya produk yang tidak memenuhi standar kualitas akibat kesalahan dalam proses produksi, seperti kesalahan penimbangan bahan, pencampuran adonan, pembentukan produk, maupun proses pemanggangan. Kondisi ini lebih banyak ditemukan pada mahasiswa magang yang masih berada dalam tahap pembelajaran. Kedua, masih terdapat sisa bahan baku yang sebenarnya layak digunakan kembali, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal sehingga akhirnya menjadi limbah makanan.

Pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* telah diterapkan melalui penggunaan standar resep, pengawasan proses produksi, penyimpanan bahan baku yang sesuai, serta penyesuaian jumlah produksi berdasarkan kebutuhan operasional hotel. Namun, pelaksanaannya masih belum optimal karena belum terdapat pemanfaatan kembali (*reuse*) sisa bahan baku secara maksimal serta belum dilakukan pencatatan dan evaluasi *food waste* secara terstruktur.

Berdasarkan hasil analisis, diperlukan beberapa upaya perbaikan, yaitu meningkatkan pendampingan terhadap mahasiswa magang selama proses produksi, mengoptimalkan pemanfaatan kembali bahan baku yang masih layak digunakan sesuai standar keamanan pangan, serta melakukan pencatatan dan evaluasi *food waste* secara berkala. Penerapan upaya tersebut diharapkan dapat

meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, mengurangi jumlah *food waste*, serta mendukung operasional bagian *pastry* yang lebih efektif dan berkelanjutan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil studi kasus mengenai analisis pengendalian *food waste* pada bagian *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang, maka peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi Hotel Pangeran Beach Padang

Pihak hotel, khususnya bagian *pastry*, diharapkan dapat terus meningkatkan pengendalian *food waste* dengan melakukan pengawasan yang lebih intensif selama proses produksi, terutama terhadap mahasiswa magang yang masih berada pada tahap pembelajaran. Selain itu, hotel disarankan untuk menyusun prosedur yang lebih jelas mengenai pemanfaatan kembali (*reuse*) sisa bahan baku yang masih memenuhi standar keamanan pangan sehingga pemborosan bahan baku dapat diminimalkan. Hotel juga disarankan melakukan pencatatan dan evaluasi *food waste* secara berkala sebagai dasar dalam menyusun strategi pengendalian yang lebih efektif.

2. Bagi Mahasiswa Magang

Mahasiswa magang diharapkan lebih teliti dalam setiap tahapan proses produksi, mulai dari penimbangan bahan, pencampuran adonan, pembentukan produk, hingga proses pemanggangan. Mahasiswa juga diharapkan aktif meminta arahan kepada *Supervisor Pastry* apabila mengalami kesulitan selama proses produksi sehingga kesalahan yang dapat menyebabkan produk gagal dan *food waste* dapat diminimalkan. Selain itu, mahasiswa perlu meningkatkan pemahaman mengenai pentingnya efisiensi penggunaan bahan baku sebagai bagian dari penerapan praktik kerja profesional di industri perhotelan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini masih terbatas pada analisis pengendalian *food waste* di bagian *pastry*. Oleh karena itu, peneliti selanjutnya diharapkan dapat memperluas objek penelitian pada departemen lain, seperti *hot kitchen*, *restaurant*, atau *banquet*, sehingga diperoleh gambaran yang lebih menyeluruh mengenai pengelolaan *food waste* di industri perhotelan. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat menggunakan pendekatan kuantitatif dengan mengukur jumlah *food waste* yang dihasilkan untuk memperoleh data yang lebih rinci dan mendukung penyusunan strategi pengendalian yang lebih efektif.

DAFTAR PUSTAKA

- Elkhwesky, Z., Castañeda-García, J. A., El Manzani, Y., Rehman, S. U., & Hassan, H. (2024). *Hotel employees' intention not to waste food: The role of environmental concern*. *Current Psychology*, 43, 22593–22610.
<https://doi.org/10.1007/s12144-024-05952-3>
- Filimonau, V., & De Coteau, D. (2019). Food waste management in hospitality operations: A critical review. *Tourism Management*, 71, 234–245.
- Food and Agriculture Organization. (2019). *Food loss and waste: Definition and introduction*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Food and Agriculture Organization. (2019). *The State of Food and Agriculture 2019: Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Laurensia, A., & Ardiansyah, I. (2025). *Study on the implementation of food waste management in the pastry department of The Westin Hotel Jakarta*. *INJURITY: Interdisciplinary Journal and Humanity*, 4(6).
<https://doi.org/10.58631/injury.v4i6.1440>
- Mourad, M. (2022). *Food waste in the hospitality and food service sector: Causes and reduction strategies*. (Sesuaikan dengan artikel yang benar-benar Anda gunakan).
- Okumus, B. (2020). How do hotels manage food waste? Evidence from hotels in Orlando, Florida. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 29(3), 291–309. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1618775>

Lampiran 1. Surat Pengantar Magang



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI**

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id.



Nomor : 249b/UN35.1.7.8/PP/2025

Padang, 17 Desember 2025

Lamp. : 1 lembar

Hal : Magang Berdampak
Mahasiswa FPP UNP

Kepada Yth : Pimpinan Pangeran Beach Hotel Padang
Di Tempat

Dengan hormat,

Kami mengucapkan terima kasih atas persetujuan Pimpinan Pangeran Beach Hotel Padang untuk menerima mahasiswa kami melaksanakan program Magang Berdampak periode 15 Januari – 15 Juni 2026. Selanjutnya, kami konfirmasi mahasiswa yang akan datang melaksanakan kegiatan dimaksud yaitu :

No.	Nama	NIM	Program Studi	Departemen	Dosen Pembimbing
1.	Yessa Esaura Sari	24135237	Manajemen Perhotelan	F&B SERVICE	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
2.	Robhil vande rifo	24135093	Manajemen Perhotelan	F&B PRODUCT	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
3.	Sandi Budiman	24135233	Manajemen Perhotelan	FRONT OFFICE	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
4.	Marsha Rahmadani	24135221	Manajemen Perhotelan	FRONT OFFICE	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
5.	Vauziah Mulyani	24135203	Manajemen Perhotelan	F&B PRODUCT	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
6.	Rina Gunawan	24135130	Manajemen Perhotelan	SALES AND MARKETING	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
7.	Vina Olivia	24135040	Manajemen Perhotelan	ENGINEERING ADMIN	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

Selanjutnya kami mohon agar supervisor mahasiswa tersebut dapat memberikan penilaian setelah kegiatan Magang Berdampak mahasiswa berakhir dengan menggunakan format penilaian terlampir. Demikianlah surat ini dibuat, atas perhatian, bantuan, dan kerjasama Saudara kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Kepala/Koordinator Unit Hubungan Industri



[Handwritten Signature]

Yischa Mansvera Pratama, M.Pd.
NIP. 199502132022032020

Lampiran 2. Hasil Observasi

HASIL OBSERVASI

Lokasi Observasi : Departemen Pastry Hotel Pangeran Beach Padang

Periode Observasi : Bulan Mei 2026

No.	Tanggal	Aspek yang Diamati	Hasil Observasi
1	4 Mei 2026	Penerimaan bahan baku	Bahan baku yang diterima dari bagian store diperiksa terlebih dahulu berdasarkan jenis, jumlah, dan kondisi fisiknya sebelum digunakan dalam proses produksi.
2	8 Mei 2026	Penyimpanan bahan baku	Bahan baku disimpan sesuai dengan karakteristiknya, seperti di chiller, freezer, atau rak penyimpanan kering. Setiap bahan diberi label untuk memudahkan pengawasan.
3	13 Mei 2026	Proses produksi	Produksi dilakukan berdasarkan kebutuhan operasional hotel, seperti breakfast, coffee break, banquet, dan pesanan lainnya dengan mengacu pada resep standar.
4	18 Mei 2026	Pengendalian food waste	Supervisor melakukan pengawasan terhadap penggunaan bahan baku agar sesuai dengan takaran resep sehingga dapat meminimalkan terjadinya pemborosan.
5	22 Mei 2026	Penanganan sisa bahan baku	Sisa bahan baku yang masih layak digunakan disimpan kembali sesuai prosedur, sedangkan bahan yang tidak layak dipisahkan untuk dibuang sesuai ketentuan hotel.
6	27 Mei 2026	Kendala dalam proses produksi	Ditemukan beberapa produk yang tidak memenuhi standar kualitas akibat kesalahan

			dalam proses pembuatan, sehingga tidak dapat disajikan kepada tamu dan menjadi food waste.
7	30 Mei 2026	Evaluasi proses kerja	Supervisor memberikan arahan kepada karyawan dan mahasiswa magang mengenai penggunaan bahan baku secara efisien serta pentingnya menjaga kualitas produk untuk mengurangi food waste.

Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan PLI



Lampiran 4. Sertifikat Praktik Lapangan Industri (PLI)



Lampiran 5. Logbook Kegiatan PLI Periode Mei 2026

LOGBOOK KEGIATAN PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode Januari – Juni
Tahun 2026

Nama : Robhil Vande Rifo
NIM : 24135093
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Nomor HP : 082284107626
Supervisor : Alvino
Nama Industri : Hotel Pangeran Beach Padang
Waktu Pelaksanaan PLI : 12 Januari 2026 - 12 juni 2026

No.	Hari/Tanggal	Waktu	Kegiatan/Studi Kasus	Dokumentasi Kegiatan	Paraf Supervisor
1	Jumat/01 Mei 2026	07.00– 15.00	Mempersiapkan bahan baku dan membuat roti untuk kebutuhan <i>breakfast</i> hotel.		
2	Sabtu/02 Mei 2026	07.00– 15.00	Membantu proses pembuatan roti <i>breakfast</i> dan membersihkan area kerja setelah produksi.		
3	Minggu/03 Mei 2026	07.00– 15.00	Menyiapkan produk <i>breakfast</i> serta membantu penyusunan produk di area penyajian.		
4	Senin/04 Mei 2026	Libur	Libur		
5	Selasa/05 Mei 2026	07.00– 15.00	Membuat donat untuk penjualan dan membersihkan peralatan produksi.		
6	Rabu/06 Mei 2026	07.00– 15.00	Membantu pembuatan pizza untuk kebutuhan operasional hotel.		
7	Kamis/07 Mei 2026	07.00– 15.00	Mempersiapkan roti dan produk pastry untuk kegiatan <i>event</i> .		
8	Jumat/08 Mei 2026	07.00– 15.00	Membantu produksi donat serta melakukan pembersihan dapur pastry.		
9	Sabtu/09 Mei 2026	07.00– 15.00	Menyiapkan produk pastry untuk <i>breakfast</i> hari berikutnya.		
10	Minggu/10 Mei	Libur	Libur		

	2026				
11	Senin/11 Mei 2026	07.00–15.00	Menimbang bahan baku dan membuat adonan roti <i>breakfast</i> .		
12	Selasa/12 Mei 2026	07.00–15.00	Membantu proses pemanggangan roti serta penataan produk.		
13	Rabu/13 Mei 2026	07.00–15.00	Membuat donat dan membantu persiapan kebutuhan <i>coffee break</i> .		
14	Kamis/14 Mei 2026	07.00–15.00	Membantu pembuatan pizza untuk kebutuhan <i>banquet/event</i> .		
15	Jumat/15 Mei 2026	07.00–15.00	Membersihkan area dapur dan peralatan setelah proses produksi selesai.		
16	Sabtu/16 Mei 2026	Libur	Libur		
17	Minggu/17 Mei 2026	07.00–15.00	Mempersiapkan roti dan pastry untuk <i>breakfast</i> hotel.		
18	Senin/18 Mei 2026	07.00–15.00	Membantu produksi roti dan pastry untuk kebutuhan <i>event</i> .		
19	Selasa/19 Mei 2026	07.00–15.00	Membuat donat dan melakukan pengecekan kualitas hasil produksi.		
20	Rabu/20 Mei 2026	07.00–15.00	Membantu pembuatan pizza dan persiapan bahan baku untuk produksi berikutnya.		
21	Kamis/21 Mei 2026	07.00–15.00	Menyiapkan produk pastry untuk kebutuhan operasional hotel.		
22	Jumat/22 Mei 2026	07.00–15.00	Membersihkan dapur pastry dan menyimpan bahan baku sesuai prosedur.		
23	Sabtu/23 Mei 2026	Libur	Libur		
24	Minggu/24 Mei 2026	07.00–15.00	Membuat roti <i>breakfast</i> dan membantu proses penyajian produk.		
25	Senin/25 Mei 2026	07.00–15.00	Membantu pembuatan donat dan persiapan bahan baku.		
26	Selasa/26 Mei 2026	07.00–15.00	Membuat pizza untuk kebutuhan <i>event</i> hotel.		
27	Rabu/27 Mei 2026	07.00–15.00	Membantu proses produksi pastry sesuai resep standar.		
28	Kamis/28 Mei 2026	07.00–15.00	Menyiapkan produk <i>breakfast</i> dan melakukan pembersihan		

			area kerja.		
29	Jumat/29 Mei 2026	Libur	Libur		
30	Sabtu/30 Mei 2026	07.00– 15.00	Membantu penyelesaian produksi serta merapikan dan membersihkan dapur pastry.		
31	Minggu/31 Mei 2026	Libur	Libur		