

## FOOD WASTE PADA BUFFET BREAKFAST DI THE ARISTA HOTEL PALEMBANG

<sup>1</sup>Ahmad Dairobby Taqwa, <sup>2</sup>Sholahudin Arsyad

Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Bina Darma

[122126006P@student.binadarma.ac.id](mailto:122126006P@student.binadarma.ac.id), [shola.arsyad@binadarma.ac.id](mailto:shola.arsyad@binadarma.ac.id)

### Abstract

Food waste is the largest contributor to waste generation in Indonesia with the main producer at the household level as the final consumer in the food supply chain. Various behavioral factors driving food waste include household demographic characteristics, shopping habits, food consumption, and waste management. Factors that often cause food waste are food quality and ambience. These two things have a very big influence in causing food waste. The aim of this research is to find out how much influence food quality and ambience have on food waste at the breakfast buffet at The Arista Hotel. The research method used is a descriptive quantitative method with data collection using a questionnaire. The sample was taken as many as 97 responses with 97 populations which were then collected into one. Based on the research results, > 90% of respondents said that the response was positive, which means that the quality of the food and ambience at The Arista Hotel Palembang is still very good and decent.

Keywords: Food Quality, Ambience, Food Waste

### Abstrak

Food waste sebagai kontributor terbesar timbulan sampah di Indonesia dengan penghasil utama di tingkat rumah tangga sebagai konsumen akhir dalam rantai pasok makanan. Berbagai faktor perilaku pendorong food waste seperti karakter demografi rumah tangga, kebiasaan berbelanja, mengonsumsi makanan, dan pengelolaan sampah. Faktor yang sering menyebabkan terjadinya food waste ialah kualitas makanan dan ambience. Kedua hal ini memiliki pengaruh yang sangat besar yang menyebabkan terjadinya food waste. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar pengaruh kualitas makanan dan ambience terhadap food waste pada buffet breakfast di The Arista Hotel. Metode Penelitian yang diambil adalah metode kuantitatif deskriptif dengan pengumpulan data menggunakan kuesioner. Pengambilan sampel sebanyak 97 respon dengan 97 populasi yang kemudian dikumpulkan menjadi satu. Berdasarkan hasil penelitian > 90% menyebutkan respon positif yang dilakukan oleh responden yang artinya kualitas makanan dan ambience di The Arista Hotel Palembang masih sangat bagus dan layak.

Kata Kunci : Kualitas Makanan, Ambience, Food Waste

## 1. Pendahuluan

Food waste adalah isu global yang saat ini menjadi pusat perhatian masyarakat dunia. Mulai dari negara berkembang hingga negara maju mencoba mengembangkan berbagai metode atau pendekatan untuk berkontribusi dalam menyelesaikan masalah ini. FAO menyatakan bahwa sekitar 33% hingga 50% makanan yang telah diproduksi, tidak dikonsumsi dengan semestinya. Secara distribusi geografis, negara-negara berkembang lebih banyak membuang makanan secara jumlah dan berdasarkan per kapita. Namun, perkembangan pesat ekonomi dunia menghasilkan jumlah food waste yang semakin banyak sebagai hasil dari pertumbuhan penduduk dan peningkatan konsumsi yang terkait. (Ariani, et al. 2021).

Di Indonesia sendiri, tanpa disadari food waste menjadi isu yang sangat besar. Hal ini ditunjukkan dengan Indonesia sebagai penghasil food waste tertinggi kedua di dunia. (Menurut Ramadhita, et al. 2021) menyebutkan bahwa Sampah makanan (food wastage) Indonesia diestimasi sebesar 300 kilogram sampah makanan per orang setiap tahun. Sampah makanan di sini adalah akumulasi food waste yang mengacu semua produk makanan yang tidak terserap konsumen berupa sisa makanan dan food loss yang mengacu pada produk pangan yang terbuang sebelum sampai ke pelanggan seperti gagal panen, ikan di laut yang teracuni, dan lain-lain. Karena masih merupakan negara berkembang, banyak faktor yang bisa jadi adalah sumber dari terjadinya food waste.

Food waste mengacu pada makanan apa pun yang dibuang meskipun masih sesuai untuk konsumsi manusia, apakah itu disimpan di luar tanggal kedaluwarsa atau dibiarkan rusak. Food waste mempengaruhi lingkungan dengan memperburuk konsumsi energi, penggunaan sumber daya, dan peningkatan kuantitas limbah yang dihasilkan sehingga menjadi masalah sosial, lingkungan yang penting, serta mempengaruhi biaya dalam rantai pasokan makanan (Kariyasa dan Achmad, 2012).

Dalam studi ini, food waste diasosiasikan sebagai produk tak terjual/ tidak terserap pasar dan sudah melewati masa freshness produk tersebut. Selanjutnya, ada dua opsi untuk menindaklanjuti food waste tersebut yakni dimusnahkan atau digunakan untuk kebutuhan lain. Adanya food waste pada suatu industri merupakan indikasi dari sistem produksi makanan dan konsumsi yang unsustainable. Hal ini akan berujung pada masalah berupa rendahnya margin total pada produk makanan dan biaya operasi yang semakin tinggi. Oleh karena itu, mengurangi food waste merupakan permasalahan yang kompleks bagi industri pangan untuk diselesaikan (Garbo dan Ryanta, 2023).

Dalam mengurangi food waste, ada banyak parameter yang harus diperhatikan. Food waste sering muncul dari produk yang masih layak konsumsi namun tidak ditata (dirotasi) dengan baik sehingga justru produk yang seharusnya dikonsumsi terlebih dahulu malah diabaikan dan menjadi food waste (Lestari dan Alin, 2022). Berbagai percobaan meminimalkan waste salah satunya dengan menerapkan discounting dan dynamic shelf-life sebagai media untuk mereduksi food waste dari peritel. Kedua metode tersebut disimulasikan melalui model matematis dengan memasukan parameter yang beragam untuk melihat pengaruhnya. Dynamic

shelf-life terbukti mampu mereduksi food waste, namun untuk mempertahankannya maka perlu adanya kombinasi.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “FOOD WASTE PADA BUFFET BREAKFAST DI HOTEL THE ARISTA PALEMBANG”. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan antara kualitas makanan dan ambience yang mempengaruhi terjadinya food waste pada buffet breakfast di hotel arista.

## **2. Tinjauan Pustaka**

### **2.1 Pengertian Hotel**

Menurut Homby (1984), dalam (Huda dan Jati, 2015) “Definisi dari kata hotel perlu di pahami secara detail, karena ada banyak macam dan ragamnya, tergantung dari pemikiran serta kondisi, baik secara teritorial, kultur, maupun pemahaman masyarakat dan bagaimana mereka menerjemahkannya.” Menurut Homby (1984), dalam (Huda dan Jati, 2015) “Building where meals and rooms are provided for travellers.”

Definisi di atas menggambarkan keberadaan hotel sebagai bentuk fisik yaitu bangunan yang menyediakan makanan dari sarana akomodasi. Kata pengunjung menegaskan adanya seorang yang melakukan perjalanan yang biasanya jauh, yang memerlukan tempat pemberhentian untuk beristirahat. Kriteria seorang pengunjung kemudian juga berkembang, bahwa dia tidak harus mereka yang melakukan perjalanan jauh, tetapi dapat juga yang bepergian dalam jarak dekat.

### **2.2 Makanan**

Makanan adalah salah satu kebutuhan manusia yang paling pokok. Menurut (Ningsih, et al. 2018) Makanan merupakan pangan yang sudah diolah dan siap untuk dimakan, sedangkan bahan-bahan yang dapat dimakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan tubuh dalam bentuk padat atau cair disebut dengan pangan. Makanan jajanan merupakan salah satu jenis makanan yang sering dikonsumsi oleh mahasiswa. Makanan jajanan (street food) menurut definisi Food and Agricultural Organization (FAO) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalan dan di tempat-tempat keramaian umum yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut.

### **2.3 Kualitas Makanan**

Kualitas makanan merupakan sesuatu hal penting yang dipertimbangkan ketika mengkonsumsi suatu makanan, hal tersebut mencakup faktor-faktor kualitas seperti suhu makanan, kesegaran makanan, dan persiapan makanan. Sebagai produk inti dari sebuah restoran, makanan memainkan peran sangat penting. Kualitas makanan yang disajikan umumnya

merupakan sebuah faktor utama yang dapat mempengaruhi kepuasan pelanggan dan perilaku niat pelanggan.

Menurut (Anjarsari, et al. 2018), Industri restoran, pelanggan tidak hanya mengevaluasi kualitas makanan tetapi juga mengevaluasi pelayanan selama mereka bersantap, kualitas layanan dipandang sebagai penentu inti dari kepuasan pelanggan dan perilaku niat pelanggan. Kualitas makanan, layanan, dan lingkungan restoran merupakan komponen penting restoran yang perlu dioptimalkan untuk meningkatkan daya saing restoran.

## 2.4 Ambience

Menurut (Omar, et al. 2015), ambience merupakan dekorasi sederhana yang dapat memberikan keunggulan kompetitif pada suatu restoran. Ambience adalah kualitas ruang sekitar seperti yang dirasakan oleh pelanggan. Merancang sebuah ruangan secara sadar menciptakan efek emosional tertentu dalam pikiran pembeli, sehingga meningkatkan kemungkinan pembelian. Suasana terdiri dari berbagai elemen seperti pencahayaan, musik, aroma, dan warna. Penelitian di bidang psikologi lingkungan menunjukkan bahwa suasana memiliki pengaruh yang kuat terhadap sikap, emosi, dan perilaku pelanggan. Standar dekorasi, suasana, dan layanan harus berkontribusi pada persepsi pelanggan tentang pengalaman bersantap. Desain merupakan salah satu elemen yang menentukan suasana sebuah restoran.

## 2.5 Food Waste

*Food waste* adalah seluruh bahan makanan yang diperuntukan bagi konsumsi manusia, tetapi dibuang dan tidak dikonsumsi karena berbagai alasan seperti hilang, terdegradasi, atau diserang hama (Wulandari dan Shannaz, 2023). *Food waste* mengacu pada makanan yang dapat dikonsumsi manusia, tetapi hilang atau terbuang. Indonesia tidak secara khusus mendefinisikan *food waste*, namun *food waste* termasuk dalam jenis sampah rumah tangga yang mudah terurai atau sampah organik, seperti tertuang pada Peraturan Pemerintah Nomor 81 Tahun 2012 tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga. *Food waste* dibedakan menjadi dua diantaranya (Lestari dan Alin, 2022) :

1. *avoidable food waste* (*food waste* yang dapat dihindari) yaitu produk makanan yang dapat dikonsumsi dan disiapkan tetapi tidak dimakan, makanan yang dibiarkan rusak dan produk lain yang dapat dimakan namun dibuang karena berbagai alasan.
2. *unavoidable food waste* (*food waste* yang tidak dapat dihindari), yaitu *food waste* yang dihasilkan pada fase saat makanan disiapkan dan bagian yang memang tidak dapat dikonsumsi seperti tulang, cangkang telur dan sebagainya.

Dampak ekonomi, lingkungan, dan sosial dari *food waste* semakin mendapat perhatian global, bermula pada agenda besar *Sustainable Development Goals (SDG)* yang salah satu targetnya adalah mengurangi *food loss and waste* di seluruh dunia pada tahun 2030, untuk memastikan pola konsumsi dan produksi yang berkelanjutan.

## 2.6 Buffet

Bagus Putu Sudiara ( 1996) dalam (Nuralam, 2017), Breakfast atau makan pagi adalah acara makan pagi dengan menu makanan ringan seperti buahbuahan, sayur, dan minuman seperti coffee, milk, dan juice serta salad. Buffet (Prasmanan) merupakan adalah satu tipe dasar pelayanan di ruang makan di mana hidangan secara lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup telah disediakan, ditata, diatur, di atas meja buffet atau meja panjang. Tamu bebas memilih makanan dan mengambilnya sesuai dengan selera.

## 3. Metode Penelitian

Penelitian dilakukan di *The Arista Hotel Palembang* yang berlokasi di Jl. Kapten A Rivai, Sungai Pangeran, Kec. Ilir Timur I, Kota Palembang, Sumatera Selatan.



Gambar 1. *The Arista Hotel*

Teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara melakukan interview (wawancara), kuisisioner (angket), dan observasi (pengamatan) atau bisa jadi gabungan dari ketiganya serta dapat pula menggunakan studi pustaka sebagai bahan rujukan dalam sebuah penelitian. Teknik pengumpulan data yang akan penulis gunakan dalam penelitian ini adalah menyebarkan kuisisioner, dan studi pustaka.

Populasi dari penelitian ini adalah 97 pengunjung dan bakal pengunjung yang akan atau telah melakukan pembelian di The Arista Hotel Palembang. Teknik pengambilan sampel yang penulis gunakan dalam penelitian ini ialah *Simple Random Sampling*. Untuk menentukan jumlah sampel, peneliti menggunakan rumus Slovin sebagai berikut :

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

Keterangan :

n = jumlah sampel

N = jumlah populasi

E = kesalahan 10 %

Sehingga perhitungan penentuan sampel dalam penelitian ini adalah :

$$n = \frac{2.775}{1 + 2.775(0,1)^2}$$

= 96,5

= 97

Kriteria individu yang diangkat menjadi sampel yaitu :

1. Individu yang berlokasi di Palembang
2. Individu yang pernah mengunjungi The Arista Hotel

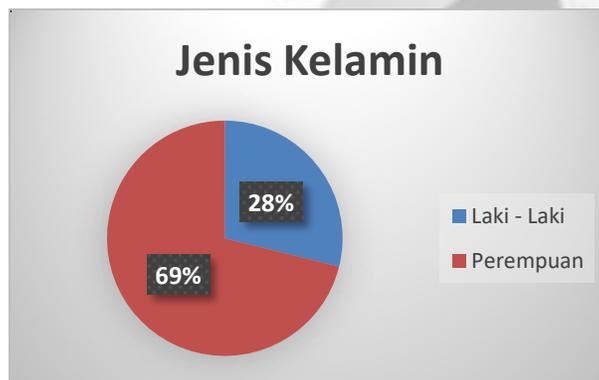
Pada Penelitian ini penulis menggunakan beberapa Teknik analisis diantaranya Uji Asumsi Klasik, dan Uji Hipotesis.

#### 4. Hasil dan Pembahasan

##### 4.1 Karakteristik Responden

Berikut adalah informasi mengenai responden yang disusun berdasarkan jenis kelamin dalam penelitian ini.

Gambar 2. Grafik Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin



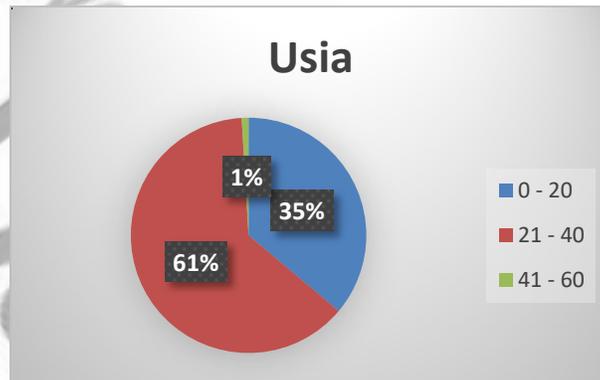
Sumber: Hasil Olahan Penulis

Dilihat dari hasil grafik diatas dapat ditentukan bahwa jumlah responden berdasarkan jenis kelamin adalah sebanyak 28 orang atau 28% berjenis kelamin laki - laki dan 69 orang atau 69% berjenis kelamin perempuan.

Berikut ini adalah data yang menyajikan informasi tentang usia responden yang telah diklasifikasikan dalam penelitian ini

Berdasarkan grafik dibawah ini diketahui bahwa mayoritas responden dalam penelitian ini berada pada rentang usia 21- 40 Tahun dengan persentase 61% sedangkan minoritas nya berada pada rentang usia 41- 60 Tahun dengan persentase 1% saja.

Gambar 3. Grafik Jumlah Responden Berdasarkan Usia



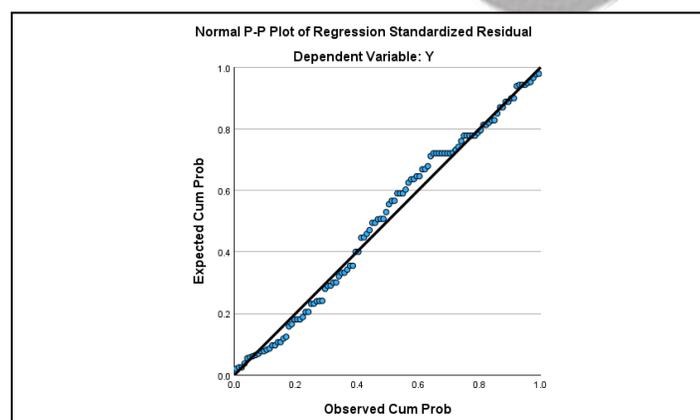
Sumber: Hasil Olahan Penulis

## 4.2 Hasil Uji Asumsi Klasik

### A. Uji Normalitas

Pemeriksaan normalitas dilakukan dengan mengevaluasi distribusi data melalui kurva P-Plot, di mana distribusi yang normal akan menampilkan pola garis diagonal. Ketika data sesuai dengan distribusi normal, pola garis yang merepresentasikan data sebenarnya akan mengikuti garis diagonal. Normalitas dari analisis data telah diperiksa menggunakan program SPSS. Berikut adalah hasil uji normalitas untuk variabel X, yang mewakili kualitas makanan dan Ambience, serta variabel Y, yang menggambarkan sebuah Food Waste pada Buffet Breakfast.

Gambar 4. Hasil Uji Normalitas



Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan tampilan dalam Gambar di atas, terlihat bahwa plot probabilitas mengikuti pola horizontal, dan histogram menunjukkan kesesuaian dengan kurva normal, walaupun ada beberapa data yang menonjol sebagai outlier. Secara keseluruhan, distribusi data mengikuti pola kurva normal, yang mengindikasikan bahwa asumsi normalitas untuk model regresi telah terpenuhi.

### B. Hasil Uji Multikolinieritas

Dibawah ini merupakan hasil uji multikolinieritas dari variable X yang mewakili kualitas makanan dan suasana, serta variabel Y yang menggambarkan sebuah Food Waste pada Buffet Breakfast.

Gambar 5. Hasil Uji Multikolinieritas

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Collinearity Statistics	
		B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
1	(Constant)	16.509	4.272		3.864	<,001		
	X1	.463	.131	.314	3.526	<,001	.742	1.348
	X2	.693	.161	.384	4.311	<,001	.742	1.348

a. Dependent Variable: Y

Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan ilustrasi dalam Gambar di atas, dapat diamati hasil pengujian multikolinieritas dengan menggunakan nilai Tolerance dan Variance Inflation Factor (VIF). Ditemukan bahwa nilai toleransi untuk Variabel X1 dan Variabel X2 adalah 0,742, sedangkan nilai VIF-nya adalah 1,348.

### C. Hasil Uji Heteroskedastisitas

Dibawah ini merupakan hasil uji heteroskedastisitas dari variable X terhadap Food Waste pada Buffet Breakfast.

Gambar 6. Hasil Uji Heteroskedastisitas

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	3.618	2.302		1.572	.119
	X1	.037	.071	.059	.527	.599
	X2	-.096	.087	-.124	-1.114	.268

a. Dependent Variable: RES2

Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan Gambar di atas, dapat disimpulkan bahwa semua variabel memiliki nilai signifikansi yang lebih besar dari 0,05, yang mengindikasikan bahwa tidak ada kejadian heteroskedastisitas pada seluruh variabel tersebut.

### 4.3 Hasil Uji Hipotesis

#### A. Hasil Uji Regresi Linier Berganda

Dibawah ini merupakan hasil uji regresi linier berganda antara variabel independent dengan variabel dependen.

Gambar 7. Hasil Uji Analisis Regresi Linear Berganda

Coefficients <sup>a</sup>						
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	16.509	4.272		3.864	<,001
	X1	.463	.131	.314	3.526	<,001
	X2	.693	.161	.384	4.311	<,001

a. Dependent Variable: Y

Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan data yang tercantum dalam Tabel mengenai hasil analisis regresi linier berganda, didapati nilai konstanta sebesar 16,509 sedangkan koefisien regresi untuk Variabel Kualitas Makanan (X1) adalah 0,463 dan untuk Variabel Ambience (X2) adalah 0,693.

#### B. Hasil Uji T (Parsial)

Berikut adalah hasil uji T antara variabel kualitas makanan (X1) dan variabel ambience (X2) terhadap variabel daya tarik pengunjung (Y). Data uji T didapatkan dari output tabel Koefisien, kemudian pengujian dilakukan dengan membandingkan antara nilai t yang dihitung dan nilai t yang terdapat dalam tabel referensi.

Gambar 8. Hasil Uji T

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	16.509	4.272		3.864	<,001
	X1	.463	.131	.314	3.526	<,001
	X2	.693	.161	.384	4.311	<,001

a. Dependent Variable: Y

Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penulis

Dari Tabel diatas, dapat diamati bahwa nilai t yang dihitung untuk variabel kualitas makanan (X1) melebihi nilai t yang tercantum dalam tabel ( $3,526 > 1,98238$ ) dengan nilai signifikansi kurang dari 0,001. Sementara untuk variabel Ambience (X2), nilai t yang dihitung juga melebihi nilai t tabel ( $4,311 > 1,98238$ ) dengan nilai signifikansi kurang dari 0,001.

### C. Hasil Uji F

Dibawah ini merupakan hasil uji F yang dilakukan terhadap variable X dengan variabel Y.

Gambar 9. Hasil Uji F

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	411.374	2	205.687	31.331	<,001 <sup>b</sup>
	Residual	702.444	107	6.565		
	Total	1113.818	109			

a. Dependent Variable: Y  
 b. Predictors: (Constant), X2, X1

Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penulis

Dari data yang tertera dalam tabel, didapati bahwa nilai signifikansi kurang dari 0,001 dan nilai F yang dihitung lebih besar daripada nilai F tabel ( $31,331 > 3,08$ ). Berdasarkan kriteria keputusan dalam uji F, dapat disimpulkan bahwa variabel (X) secara bersama-sama memiliki pengaruh signifikan terhadap Food Waste karena nilai signifikansinya kurang dari 0,05, dan nilai F yang melebihi nilai F tabel menunjukkan pengaruh positif antara variabel X, yakni kualitas makanan dan ambience.

#### D. Hasil Analisis Koefisien Determinasi

Berikut adalah hasil analisis koefisien determinasi yang bertujuan untuk mengevaluasi seberapa baik model dapat menjelaskan variasi dalam variabel terikat.

Gambar 10. Hasil Analisa Koefisien Determinasi

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.608 <sup>a</sup>	.369	.358	2.562

a. Predictors: (Constant), X2, X1

Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan data pada Tabel diatas, koefisien determinasi yang diperoleh adalah 0,369, yang mengindikasikan bahwa sekitar 36,9 % variasi dalam Food Waste (Y) dapat dijelaskan oleh faktor-faktor seperti kualitas makanan dan ambience. Sementara itu, sekitar 63,1% sisanya dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang tidak termasuk dalam variabel yang disebutkan sebelumnya.

#### 4.4 Pembahasan Hasil Penelitian

##### 4.4.1. Karakteristik Responden

###### a. Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan data yang tercatat dalam gambar 2. di atas, dapat diperhatikan bahwa dari total sampel sebanyak 97 responden, terdapat 69 orang atau 69% yang merupakan responden perempuan, sementara 28 orang atau 28% merupakan responden laki-laki. Jika dianalisis dari distribusi berdasarkan jenis kelamin ini, dapat disimpulkan bahwa mayoritas pengunjung Buffet Breakfast Hotel Arista adalah perempuan. Fenomena ini mungkin dipengaruhi oleh kecenderungan umum bahwa perempuan seringkali lebih memilih lingkungan yang nyaman untuk menikmati sarapan. Hal ini sesuai dengan citra dan nuansa yang ditawarkan oleh sarapan di hotel, yang sering kali dianggap sebagai momen santai dan menyenangkan bagi banyak wanita untuk memulai hari mereka dengan suasana yang menyenangkan.

###### b. berdasarkan Umur Responden

Berdasarkan gambar 3. diatas diketahui bahwa mayoritas responden dalam penelitian ini berada pada rentang usia 21- 40 Tahun dengan persentase 61% sedangkan minoritas nya berada pada rentang usia 41- 60 Tahun dengan persentase 1% saja.

Berdasarkan hasil dari penelitian tersebut mayoritas responden berada dalam rentang usia 21- 40 tahun hal ini disebabkan karena pada rentang tersebut cenderung terdapat individu yang aktif dalam berbagai aspek kehidupan, seperti sosial dan profesional, sehingga memberikan wawasan yang relevan terhadap topik penelitian. Selain itu, generasi ini lebih akrab dengan teknologi digital, yang mempermudah pengumpulan data melalui survei daring. Mereka juga cenderung lebih terbuka terhadap inovasi dan perubahan, serta memiliki fleksibilitas waktu yang lebih tinggi dalam berpartisipasi dalam penelitian.

#### **4.4.2 Uji Asumsi Klasik**

Berdasarkan temuan dalam penelitian ini, sebagaimana yang tergambar dalam Gambar 4, dapat disimpulkan bahwa data menunjukkan kecenderungan distribusi yang normal. Distribusi data dianggap normal jika titik-titik pada grafik mengikuti pola garis diagonal. Meskipun terdapat beberapa titik yang berada di luar pola tersebut, secara keseluruhan data dapat dianggap memiliki distribusi yang normal.

Hasil uji multikolinearitas menggunakan nilai Tolerance dan VIF, sebagaimana ditampilkan dalam Gambar 5, menunjukkan bahwa beberapa variabel dalam model regresi mengalami tingkat Multikolinearitas yang berbeda-beda. Tolerance, yang merupakan kebalikan dari VIF, menunjukkan seberapa baik satu variabel independen dapat diprediksi oleh variabel independen lain dalam model. Variabel kualitas makanan (X1) dan variable Ambience (X2) memiliki nilai toleransi yang sama yaitu (0,742). Artinya bahwa bahwa jika nilai toleransi  $> 0,1$  maka data tersebut tidak terjadi multikolinearitas.

Hasil uji heteroskedastisitas dari variabel X terhadap food waste buffet breakfast di Hotel Arista Palembang, sebagaimana ditampilkan dalam Gambar 6, menunjukkan bahwa seluruh variabel tidak menunjukkan adanya heteroskedastisitas dalam hubungannya terhadap foodwaste. Ini berarti bahwa varians dari kesalahan residual tetap konstan, tidak terpengaruh oleh nilai-nilai variabel independen. Temuan ini memberikan keyakinan bahwa asumsi homoskedastisitas terpenuhi dalam model regresi ini, sehingga hasil analisis regresi dapat diandalkan untuk membuat prediksi yang akurat terkait dengan food waste buffet breakfast di Hotel Arista Palembang.

#### **4.4.3 Hasil Uji Hipotesis**

Berdasarkan koefisien analisis regresi ini, kita dapat menginterpretasikan bahwa variabel-variabel independen tersebut memiliki pengaruh yang berbeda terhadap dengan food waste buffet breakfast di Hotel Arista Palembang. Variabel ambience memiliki koefisien regresi tertinggi, menunjukkan pengaruh yang paling signifikan terhadap foodwaste restaurant.

Dengan demikian, hasil uji regresi linier berganda memberikan wawasan yang berguna tentang kontribusi masing-masing variabel independen terhadap variabel dependen, yang dapat

digunakan untuk mengoptimalkan faktor-faktor yang mempengaruhi food waste buffet breakfast di Hotel Arista Palembang

Sedangkan hasil Uji T ini, dapat disimpulkan bahwa variabel kualitas makanan dan variable ambience memiliki pengaruh signifikan terhadap foodwaste yang ada pada restaurant. Hal ini disebabkan oleh kualitas makanan yang baik tentu akan membuat akan dihabiskan oleh para pengunjung restaurant sebaliknya jika kualitas makanan kurang baik para pengunjung restaurant tidak mau menghabiskan makanannya. Kualitas makanan yang dimaksud disini meliputi rasa, warna, tekstur, aroma, dsb. Untuk ambience juga memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tingkat foodwaste pada suatu restaurant hal ini disebabkan ruangan yang digunakan untuk makan itu lebih nyaman dan enak untuk menyatap makanan sehingga suasana restaurant itu juga mempengaruhi tingkat foodwaste pada suatu restaurant. Oleh karena itu, untuk mengevaluasi tingkat foodwaste pada suatu restaurant perlu adanya evaluasi terkait kualitas makanan yang disajikan dan juga tingkat ambience pada restaurant tersebut.

Berdasarkan prinsip pengambilan keputusan dalam uji F, kita dapat menyimpulkan bahwa variabel (X), yang terdiri dari kualitas makanan dan ambience secara bersama-sama memengaruhi tingkat foodwaste pada restaurant. Signifikansi nilai yang sangat rendah menunjukkan bahwa variabel independen secara kolektif memberikan kontribusi yang signifikan terhadap variasi dalam variabel dependen. Dengan demikian, penting untuk mempertimbangkan dan mengoptimalkan semua faktor tersebut untuk mengevaluasi terhadap peningkatan foodwaste pada restaurant.

## 5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terhadap Pengaruh Kualitas Makanan Dan Ambience Terhadap Food Waste Pada Buffet Breakfast Di The Arista Hotel Palembang menunjukkan bahwa:

1. Variabel Kualitas Makanan Memiliki Pengaruh Signifikan: Ditemukan bahwa kualitas makanan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap jumlah foodwaste di restoran. Hal ini terlihat dari nilai koefisien regresi yang tinggi (0,463), menunjukkan bahwa setiap peningkatan satu satuan dalam kualitas makanan berkontribusi sebesar 0,463 terhadap pemborosan makanan. Oleh karena itu, peningkatan kualitas makanan dapat mengurangi jumlah foodwaste.
2. Variabel Ambience Memiliki Pengaruh Signifikan: Hasil menunjukkan bahwa variabel ambience memiliki pengaruh yang signifikan terhadap foodwaste restaurant. Hal ini terlihat dari koefisien regresi yang tinggi (0,693), yang menunjukkan bahwa peningkatan satu satuan dalam variabel 0,693. Suasana restaurant yang buruk juga mempengaruhi tingkat foodwaste pada suatu restaurant.
3. Pengaruh Bersama-sama dari Variabel Independen: Melalui uji F, ditemukan bahwa variabel independen secara bersama-sama memengaruhi daya tarik pengunjung. Hal ini ditunjukkan oleh

nilai signifikansi yang sangat rendah ( $<0,001$ ), yang menunjukkan bahwa variabel independen secara kolektif memberikan kontribusi yang signifikan terhadap variasi dalam variabel dependen.

4. Model Regresi Mampu Menjelaskan Sebagian Variasi: Koefisien determinasi sebesar 0,336 menunjukkan bahwa sekitar 36,9% dari variasi dalam variabel foodwaste dapat dijelaskan oleh faktor-faktor seperti kualitas makanan dan ambience yang dimasukkan ke dalam model regresi. Namun, masih ada sebagian besar variasi lain yang tidak dapat dijelaskan oleh model ini.

5. Implikasi Praktis: Hasil ini memberikan wawasan penting kepada manajemen the Arista hotel khususnya pada restaurant untuk dapat mengevaluasi kualitas makanan dan ambience untuk mengurangi tingkat foodwaste pada restaurant. Fokus utama harus diberikan pada peningkatan kualitas makanan dan ambience restaurant, sementara juga mempertimbangkan faktor-faktor tambahan yang mungkin memengaruhi tingkat foodwaste, seperti kebersihan, kelayakan, desaian ruangan, dsb.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara kualitas makanan dan ambience terhadap tingkat foodwaste restaurant, yang dapat menjadi inovasi menu baru dan menciptakan pengalaman kuliner yang menarik serta memuaskan bagi pengunjung.

## 6. Daftar Pustaka

- Anjarsari, G.E., Ni Wayan S.S., & I Putu G.S. (2018). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, Dan Lingkungan Fisik Restoran Terhadap Kepuasan Serta Niat Berperilaku. *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*, 7(5), 1347-1374.
- Ariani, M., Herlina T., & Achmad S. (2021). Tinjauan Kritis Terhadap Pemborosan Pangan: Besaran, Penyebab, Dampak, Dan Strategi Kebijakan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 39(2), 137-148.
- Garbo, A., & Ryanta K. (2023). Determinan Perilaku Food Waste Pada Mahasiswa Muslim di Yogyakarta Selama Pandemi Covid-19 Dalam Perspektif Maqashid Syariah, Moral dan Etika Islam. *ABHATS: Jurnal Islam Ulil Albab*, 4(1), 13-27.
- Huda, S., & Jati N. (2015). Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(1), 45-55.
- Kariyasa, K., & Achmad S. (2012). Memperkuat Ketahanan Pangan Melalui Pengurangan Pemborosan Pangan. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 10(3), 269-288.
- Lestari, S.C., & Alim H. (2022). Kebijakan Pengelolaan Sampah Nasional: Analisis Pendorong Food Waste di Tingkat Rumah Tangga. *Jurnal Good Governance*, 18(1), 37-50.
- Ningsih, D.S, Yaktiworo I, & Ani S. (2018). Keragaan Pedagang Makanan Jajanan Olahan di Kampus Universitas Lampung. *JIIA*, 6(2), 205-213.

- Nur alam, K. (2017). Koordinasi Kerja Food And Beverage Service Dengan Food And Beverage Product Dalam Operasional Breakfast Di Hotel Aston Tanjungpinang. *Jom Fisip*, 4(2), 1-13.
- Ramadhita, A.N., Meti E., & Sri S. (2021). Apakah Konsumen Resto Hotel Mengetahui Isu Food Waste?. *Jur. Ilm. Kel. & Kons*, 14(1), 88-100.
- Omar, M., Hashim F.A, & Rozila A. (2015). The Relationship between Restaurant Ambience and Customers' Satisfaction in Shah Alam Arabic Restaurants, Selangor. *International Journal of Administration and Governance*, 1(4), 1-8.
- Wulandari N., Shannaz M.D. (2023). Upaya Negara Korea Selatan dalam Menangani Food Waste (Sampah Makanan). *JGG-Jurnal Green Growth dan Manajemen Lingkungan*, 12(2), 112-124.