



## RINGKASAN

ABI MUHAMMAD RAFDI. Optimalisasi Storing System dan Produksi Bahan Baku Makanan untuk Mencegah Food Loss and Waste di Amaroosssa Royal Hotel Bogor (*Optimize Food Raw Material Storage System to Prevent Food Loss and Food Waste at Amaroosssa Royal Hotel Bogor*). Dibimbing oleh Bapak FIRMAN MUHAMMAD BASAR

Food and Agriculture Organization (FAO) mencatat sepertiga dari total makanan yang diproduksi untuk konsumsi terbuang setiap tahunnya atau Food Loss and Waste (FLW) (Xue et.al, 2017). FLW sangat berbahaya bagi lingkungan karena ketika pangan menjadi sampah, maka akan menimbulkan gas metan yang berdampak pada pemanasan global serta air lindi yang mencemari lingkungan dan merusak ekosistem. Berdasarkan data Economist Intelligence Unit, Indonesia adalah negara ke-2 dari 25 negara di dunia dengan FLW tertinggi setelah Arab Saudi. FLW Indonesia sekitar 300 kg per kapita setiap tahun (Hidayat, Ardhany, & Nurhadi, 2020: 172; Wulandari & Asih, 2020: RO-93). Besaran limbah per kapita per tahun sebesar 115 sampai 184 kilogram dengan penyumbang terbesar adalah sayur-sayuran, yang besaran waste-nya sendiri bisa mencapai 62,8% dari total supply (pasokan). Untuk produk daging sapi, ayam, ikan, mencapai 80% produk dapat diolah dan sisanya tidak dapat dimakan, misalnya tulang hewan.

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mengoptimalkan kualitas dari storing system bahan baku makanan di Amaroosssa Royal Hotel Bogor. Tujuan khusus penulisan laporan ini meliputi (1) Mengidentifikasi pengertian Food Loss and Waste dan megkaji dampak Food Loss and Waste dalam Industri Makanan. (2) Mengidentifikasi pengertian Storing System dan Produksi Bahan Baku Makanan dan mengkaji Bagaimana Storing System Bahan Baku Makanan di Amaroosssa Royal Hotel Bogor. (3) Mengkaji keadaan umum storing system bahan baku makanan hotel khususnya dalam bidang Food and Bevarage Product Departement yang meliputi Jenis dan Pengelompokan Bahan Baku, Pemesanan, Penerimaan, dan Penyimpanan. (4) Mengkaji Cara Optimalisasi Storing System Bahan Baku Makanan dari Mulai Jenis dan Pengelompokan Bahan Baku, Pemesanan, Penerimaan, dan Penyimpanan untuk dapat di aplikasikan di Amaroosssa Royal Hotel Bogor.

Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif kualitatif dengan sumber primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan dan praktik kerja secara langsung. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *kitchen* Amaroosssa Royal Hotel Bogor yang berlangsung selama tiga bulan, 13 September 2021 sampai 12 Desember 2021.

Proses Storing System Bahan Baku Makanan tersebut dimulai dari jenis dan pengelompokan bahan baku, pemesanan, penerimaan, dan penyimpanan. Proses Optimalisasi diberikan melalui analisis situasi dan kondisi dengan mencari kekurangan di Amaroosssa Royal Hotel Bogor dan mencari data kualitatif tentang Storing System bahan baku makanan dari hotel dan industri makanan lainnya yang lebih efektif untuk mengurangi Food Loss and Waste.

Kata Kunci : Storing System, *Food Loss and Waste*, Amaroosssa Royal Hotel Bogor.