

Dampak *Food Waste* terhadap Biaya Operasional pada Usaha Kuliner Skala Kecil: Studi Kasus Donat Fitri Palu

Felicia Pavita Cendana¹, Revalino Juan Farel², Ernawaty Usman³, Abdul Pattawe⁴, Sugianto⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Tadulako, Sulawesi Tengah, Indonesia

felyciapavitacendana@gmail.com

ABSTRAK

Limbah makanan seringkali dianggap sebagai beban biaya operasional yang signifikan bagi bisnis kuliner. Studi ini menganalisis dampak nyata limbah makanan terhadap efisiensi biaya di Donat Fitri Palu, sebuah bisnis kuliner skala kecil. Peneliti menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, dengan pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi kegiatan produksi. Temuan utama mengungkapkan fakta menarik: Donat Fitri Palu tidak menerapkan sistem akuntansi biaya formal, melainkan menggunakan "pengendalian biaya intuitif" yang sangat bergantung pada pengalaman pasar. Strategi ini diwujudkan melalui penyesuaian dinamis terhadap volume produksi harian untuk merespons permintaan konsumen secara proaktif. Pendekatan ini terbukti berhasil mengurangi limbah makanan secara signifikan, sementara produk yang tidak terjual namun masih layak konsumsi tidak dianggap sebagai kerugian total, melainkan dikelola sebagai surplus makanan melalui pemberian diskon atau distribusi kepada karyawan. Hasil studi ini membuktikan bahwa strategi pengendalian intuitif yang tepat sasaran dapat meminimalkan dampak kerugian limbah makanan dan berkontribusi langsung pada efisiensi biaya operasional UMKM.

ABSTRACT

Food waste is often considered a significant operational cost burden for culinary businesses. This study analyzes the real impact of food waste on cost efficiency at Donat Fitri Palu, a small-scale culinary business. The researchers used a descriptive qualitative approach, collecting data through in-depth interviews, observation, and documentation of production activities. The main findings reveal an interesting fact: Donat Fitri Palu does not implement a formal cost accounting system, but instead uses "intuitive cost control" that relies heavily on market experience. This strategy is realized through dynamic adjustments to daily production volumes in order to proactively respond to consumer demand. This approach has proven successful in significantly reducing food waste, while unsold products that are still fit for consumption are not considered a total loss, but are managed as surplus food through discount pricing or distribution to employees. The results of this study prove that a targeted intuitive control strategy can minimize the impact of food waste losses and directly contribute to the cost efficiency of MSME operations.



Mengutip artikel ini sebagai : Cendana, F. P., Farel, R. J., Usman, E., Pattawe, A., dan Sugianto. 2026. Dampak *Food Waste* terhadap Biaya Operasional pada Usaha Kuliner Skala Kecil: Studi Kasus Donat Fitri Palu. *Tangible Jurnal*, 11, No. 1, Juni 2026, Hal. 1-8. <https://doi.org/10.53654/tangible.v11i1.727>.

PENDAHULUAN

Menurut Lins *et al.*, (2021) isu keberlanjutan (*sustainability*) dalam sektor pangan berupa tahun terakhir semakin banyak diperbincangkan. *Food waste* atau pemborosan makanan salah satu yang menarik perhatian. Fenomena ini tidak hanya muncul di *level* rumah tangga dan restoran besar, tetapi juga pada usaha kuliner skala kecil hingga menengah. *Food waste* sering kali terjadi karena kelebihan produksi, kesalahan perhitungan permintaan konsumen, keterbatasan masa simpan produk, atau standar estetika yang membuat makanan layak konsumsi akhirnya tidak dijual (Wikipedia, 2021).

Volume 11
Nomor 1
Halaman 1-8
Makassar, Juni 2026
p-ISSN 2528-3073
e-ISSN 24656-4505

Tanggal masuk
10 Desember 2025
Tanggal diterima
5 Mei 2026
Tanggal dipublikasi
1 Juni 2026

Kata kunci :

Limbah Makanan, Biaya Operasional, Bisnis Kuliner, Akuntansi Manajemen Lingkungan, Donat Fitri Palu

Keywords :

Food Waste, Operational Cost, Culinary Business, Environmental Management Accounting, Donat Fitri Palu

Food waste di Indonesia tergolong masalah yang serius. Berdasarkan laporan Kompas (24 April 2025), Nilai kerugian ekonomi akibat makanan terbuang diperkirakan mencapai Rp500 triliun per tahun. Angka ini bukan hanya menimbulkan beban lingkungan, tetapi juga menjadi kerugian besar bagi sektor ekonomi. Makanan yang terbuang mencerminkan biaya produksi yang sudah dikeluarkan, mulai dari pembelian bahan baku, penggunaan energi, hingga tenaga kerja, namun tidak berkontribusi pada pendapatan.

Limbah makanan sering kali timbul bukan hanya karena faktor eksternal, melainkan karena inefisiensi internal dalam manajemen operasional, pada sektor jasa makanan. Juvan et al. (2018) menemukan bahwa restoran rata-rata menghasilkan limbah makanan yang signifikan per pendapatan yang dihasilkan, di mana sebagian besar limbah tersebut sebenarnya dapat dihindari (*avoidable food waste*) melalui perencanaan menu dan pengendalian porsi yang lebih ketat. Oleh karena itu, strategi pengendalian biaya yang berfokus pada minimalisasi limbah menjadi krusial bagi keberlangsungan finansial usaha kecil.

Efisiensi biaya menjadi kunci penting untuk menjaga kelangsungan usaha bagi usaha kuliner seperti Donat Fitri Palu. Usaha kecil biasanya beroperasi dengan modal terbatas, sehingga setiap kerugian akibat *food waste* berpotensi memperbesar tekanan pada biaya operasional (Eck & Puchta, 2019). Kondisi ini menimbulkan dugaan bahwa semakin tinggi tingkat *food waste*, semakin besar pula beban biaya operasional yang ditanggung, dengan kata lain, terdapat hubungan yang perlu diteliti secara empiris antara *food waste* dan biaya operasional (Sari & Hidayat, 2019).

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menganalisis sejauh mana *food waste* berdampak ke biaya operasional pada Donat Fitri Palu. Menurut Fiantika et al., (2022) penelitian kualitatif merupakan penelitian yang dimaksudkan untuk memahami fenomena tertentu. Fenomena ini dapat berupa sesuatu hal yang dialami oleh subjek penelitian seperti perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan sebagainya yang secara holistik dideskripsikan dalam bentuk kata-kata yang menggambarkan kondisi apa adanya.

Untuk mendukung analisis tersebut, penelitian ini menggunakan teori akuntansi manajemen lingkungan sebagai landasan teoritis. Teori ini menjelaskan bagaimana perusahaan dapat mengidentifikasi, mengukur, dan mengendalikan dampak aktivitasnya terhadap lingkungan. Tujuan utamanya adalah membantu manajemen dalam mengambil keputusan yang tidak hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga bertanggung jawab terhadap kelestarian lingkungan. Menurut Sara (2016) akuntansi manajemen lingkungan merupakan pengembangan manajemen lingkungan dan kinerja ekonomi yang menyediakan informasi yang berguna bagi perusahaan melalui identifikasi, pengumpulan, analisis, dan penggunaan informasi untuk kepentingan pengambilan Keputusan internal perusahaan. Informasi yang digunakan berupa informasi fisik dan moneter. Informasi fisik yaitu arus penggunaan energi, air, dan bahan baku termasuk limbah, sementara informasi moneter yaitu pendapatan dan pengeluaran perusahaan yang berkaitan dengan masukan dan keluaran untuk meminimalkan dampak lingkungan.

Fuadah et al. (2020) mendefinisikan Akuntansi Manajemen Lingkungan sebagai “teknik untuk memperbaiki, menganalisa dan menggunakan informasi keuangan dan non finansial, dengan tujuan memperbaiki lingkungan dan lingkungan perusahaan, kinerja ekonomi dan berkontribusi terhadap bisnis berkelanjutan”

Penelitian mengenai *food waste* pada skala usaha kecil seperti Donat Fitri Palu juga penting karena kajian sebelumnya lebih banyak menyoroiti pemborosan makanan di restoran besar, hotel, atau industri makanan skala nasional, padahal, usaha kuliner rumahan memiliki karakteristik yang berbeda, baik dari segi manajemen produksi maupun strategi pemasaran.

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas perspektif mengenai dampak *food waste* dan memberikan kontribusi praktis berupa rekomendasi yang lebih relevan bagi pelaku usaha serupa, sehingga mereka mampu menjaga efisiensi biaya sekaligus meningkatkan keberlanjutan usaha di tengah tantangan persaingan.

TINJAUAN PUSTAKA

Food waste merupakan salah satu isu penting dalam industri jasa makanan karena berhubungan dengan aspek sosial, *food waste* dapat berupa makanan yang layak konsumsi namun terbuang baik sebelum maupun sesudah masa konsumsi (Siaputra et al., 2019).

Siaputra et al., (2019) menyatakan bahwa di sektor jasa makanan seperti restoran, hotel, maupun UMKM kuliner, *food waste* sering muncul pada tahap *receiving*, *storing*, hingga *production*.

Siaputra et al. (2019) menemukan bahwa *food waste* pada Restoran "X" Surabaya mencapai 48,77%, melebihi batas normal sebesar 41%. Hal ini menunjukkan bahwa praktik operasional dalam industri jasa makanan memiliki kontribusi besar terhadap timbulan limbah. Penelitian Fajri dan Shauki (2023) pada Warung Tegal (UMKM) menegaskan bahwa *food waste* tidak hanya dihasilkan pada restoran berskala besar, tetapi juga pada usaha kecil yang cenderung kurang memiliki kesadaran dan sistem pengelolaan yang memadai.

Food waste berimplikasi langsung pada pembengkakan biaya operasional. Bahan makanan yang terbuang sama artinya dengan meningkatnya *food cost* tanpa menghasilkan pendapatan. Penelitian Ardiansyah dan Maria (2025) menyoroiti pentingnya penerapan *cost control* di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran, restoran berhasil menekan biaya operasional rata-rata sebesar 10% melalui pengelolaan bahan baku yang lebih optimal, standarisasi resep, serta pencatatan stok yang lebih terstruktur.

Beberapa penelitian terdahulu telah membahas *food waste* baik pada *level* restoran besar maupun UMKM, namun, terdapat celah penelitian yang masih dapat dikembangkan. Pertama, sebagian besar penelitian hanya berfokus pada kuantifikasi *food waste* dan identifikasi sumber penyebabnya (Siaputra et al. 2019), sementara kajian mengenai keterkaitan langsung antara *food waste* dengan perencanaan anggaran operasional dan profitabilitas usaha masih terbatas. Kedua, penelitian pada UMKM masih jarang menggunakan pendekatan sistematis seperti *Material Flow Cost Accounting (MFCA)* untuk mengukur kerugian ekonomi akibat *food waste* (Fajri & Shauki, 2023), padahal pendekatan ini dapat membantu pemilik usaha memahami potensi efisiensi yang hilang. Ketiga, meskipun penelitian Ardiansyah dan Maria (2025) menunjukkan efektivitas *cost control* dalam menekan biaya operasional, kajian mengenai integrasi strategi *cost control* dengan pengelolaan *food waste* secara langsung masih minim. Penelitian lebih lanjut yang menghubungkan *food waste*, efisiensi biaya operasional, dan strategi pengendalian anggaran dapat memberikan kontribusi signifikan berdasarkan hal tersebut, khususnya bagi sektor jasa makanan skala kecil hingga menengah yang cenderung belum memiliki sistem pengelolaan yang baik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode fenomenologi untuk mengeksplorasi pengalaman pelaku usaha dalam mengelola *food waste* dan dampaknya terhadap biaya operasional. Lokasi penelitian bertempat di UMKM Donat Fitri Palu yang berlokasi di Jl. Kakatua No.3, Kota Palu, Sulawesi Tengah. Pemilihan objek ini didasarkan pada karakteristik usaha skala kecil yang memiliki tantangan unik dalam manajemen produksi dan efisiensi biaya.

Pengumpulan data dilaksanakan pada bulan Oktober 2025 dengan fokus pengambilan data historis operasional selama satu tahun terakhir, yaitu periode September 2024 hingga Agustus 2025. Data diperoleh melalui tiga teknik utama. Pertama, wawancara mendalam (*in-depth interview*) dilakukan dengan pemilik usaha dan karyawan untuk menggali kebijakan pengelolaan bahan baku, strategi produksi, serta identifikasi penyebab timbulnya *food waste*.

Kedua, observasi partisipatif dilakukan dengan mengamati secara langsung alur kegiatan usaha, mulai dari tahap penyimpanan bahan baku, proses produksi, hingga tahap penjualan untuk memverifikasi praktik *cost control* di lapangan. Ketiga, studi dokumentasi dilakukan terhadap catatan internal usaha, rekapitulasi biaya, dan laporan penggunaan bahan baku. Data primer dan sekunder yang terkumpul kemudian dianalisis secara deskriptif untuk memberikan gambaran komprehensif mengenai hubungan antara *food waste* dan efisiensi biaya operasional.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Donat Fitri Palu merupakan salah satu usaha kuliner skala kecil di Kota Palu yang berdiri sejak tahun 2010. Pada awal berdirinya, usaha ini dikelola secara mandiri oleh pemilik tanpa karyawan. Pemilik memproduksi sendiri kue dan menitipkan hasil produksinya di beberapa warung kecil di sekitar rumah. Pemilik kemudian mendirikan toko kue sendiri pada tahun 2016 seiring meningkatnya permintaan dan mengganti nama usaha yang semula "Roti Fitri" menjadi "Donat Fitri Palu". Pergantian nama ini dilakukan karena fokus produk beralih pada pembuatan donat dan aneka kue modern.

Hasil wawancara dengan pemilik menunjukkan bahwa sistem produksi Donat Fitri menyesuaikan diri dengan kondisi pasar dan momen tertentu. Pemilik menjelaskan bahwa mereka meningkatkan jumlah produksi ada awal bulan, karena konsumen biasanya baru menerima gaji. Produksi juga meningkat saat hari raya atau momen sekolah seperti pembagian rapor, karena banyak pelanggan yang membeli donat sebagai bentuk hadiah kepada guru. Produksi dikurangi pada akhir bulan atau di luar momen khusus karena permintaan menurun.

Pemilik *Donut Fitri* menceritakan bahwa mereka pernah mengalami kondisi di mana produk harus dibuang karena tidak layak konsumsi. Produk yang paling sering gagal adalah (Pelengkap) kue basah atau makanan berbahan santan dan susu, seperti puding. Pemilik meyakinkan bahwa kegagalan produksi ini hanya terjadi sekitar sekali sebulan. Hal itu biasanya terjadi jika alat produksi sedang rusak atau jika adonan tidak mengembang dengan baik, sehingga produknya tidak layak dijual.

Bahan baku hampir tidak pernah terbuang berdasarkan pernyataan pemilik karena Donat Fitri memproduksi setiap hari dengan perhitungan jumlah bahan yang disesuaikan dengan permintaan. Pemilik juga menyimpan daftar produk yang jarang dibeli, dan produk tersebut hanya diproduksi jika ada pesanan tertentu. Dari hal ini dapat disimpulkan bahwa pemilik telah memahami pola konsumsi konsumen dan mengatur volume produksi secara efisien.

Temuan kualitatif di Donat Fitri memberikan wawasan praktis mengenai bagaimana usaha kuliner skala kecil (UMKM) mengelola potensi kerugian akibat *food waste*. Jika ditinjau menggunakan perspektif akuntansi manajemen dan studi UMKM

terdahulu, strategi yang diterapkan oleh pemilik Donat Fitri dapat dianalisis sebagai berikut:

1. Kontrol Biaya (*Cost Control*) Intuitif vs. Akuntansi Formal

Temuan paling signifikan dari wawancara adalah bagaimana pemilik Donat Fitri secara intuitif menerapkan pengendalian biaya (*cost control*) tanpa menggunakan sistem akuntansi biaya formal. Pemilik menyesuaikan volume produksi berdasarkan siklus permintaan pasar (peningkatan di awal bulan dan penurunan di akhir bulan).

Praktik ini sangat relevan jika dihubungkan dengan penelitian Zikrina et al., n.d. mengenai penerapan perhitungan *production cost* dan *food cost* pada UMKM *coffee shop*. Studi tersebut menemukan bahwa mayoritas (77%) *coffee shop* tidak menerapkan pencatatan biaya produksi sesuai teori akuntansi dan tidak menerapkan metode *full costing*. Metode akuntansi formal tersebut dianggap "tidak relevan dengan kondisi nyata" sehingga UMKM lebih memilih menggunakan metode *trial and error* yang sesuai dengan operasional harian mereka. Strategi pemilik Donat Fitri yang menyesuaikan produksi berdasarkan "perasaan" atau pengalaman pasar adalah bentuk nyata dari Pengendalian Biaya Makanan (*Food Cost Control*). Tujuannya tetap sama meskipun tidak terstruktur secara teoritis: meminimalisir *food waste* dan mengendalikan biaya produksi untuk menetapkan harga jual.

2. Identifikasi *Food Waste* pada Tahap Produksi (*Pre-Consumer Waste*)

Pemilik Donat Fitri secara jelas membedakan dua jenis limbah: produk "tarikan" (tidak terjual) dan produk "gagal produksi". Pemilik menyatakan kerugian terbesar yang benar-benar harus dibuang adalah produk "gagal produksi" (misalnya, donat keras, adonan rusak karena alat mati).

Temuan ini sejalan dengan penelitian Ichwan & Cahyana (2022) di kantin PT. ECCO. Studi tersebut menemukan bahwa *food waste* yang dihasilkan sebagian besar berasal dari kategori *avoidable food waste* (limbah yang dapat dihindari) yang terjadi *sebelum* proses penyajian, atau disebut juga *pre-consumer waste*. Ichwan & Cahyana (2022) mengidentifikasi bahwa limbah *pre-consumer* ini muncul pada tiga tahapan: penerimaan bahan, penyimpanan, dan produksi. Gagal produksi yang dialami Donat Fitri adalah contoh sempurna dari *food waste* pada tahap produksi yang menjadi fokus kerugian operasional.

3. Strategi Pengelolaan *Surplus Food* sebagai Strategi Pemasaran

Produk "tarikan" (kelebihan stok yang masih layak konsumsi) di Donat Fitri tidak dibuang, berbeda dengan "gagal produksi". Produk ini ditangani dengan dua cara: dijual diskon 50% atau dibagikan kepada karyawan. Ini adalah strategi untuk mengubah kerugian total (*total loss*) menjadi pengembalian biaya parsial (*partial cost recovery*) dalam konteks akuntansi manajemen.

Praktik ini dapat dianalisis menggunakan kerangka Strategi Pemasaran (*Marketing Mix 4P*) yang dibahas dalam studi Setiawan, dkk. (2023) terhadap UMKM kuliner. Pemilik menerapkan Strategi Harga (*Price*) secara langsung melalui penetapan diskon 50% untuk produk tarikan. Ini adalah upaya untuk menetapkan harga yang wajar dan kompetitif untuk produk yang masa simpannya lebih pendek, dengan tujuan agar tetap menghasilkan pendapatan alih-alih menjadi biaya hangus (*sunk cost*).

Strategi ini didukung oleh temuan Zikrina et al, di mana 70% UMKM *coffee shop* menerapkan konsep *Food Cost*. Penerapan ini membantu pemilik usaha "mengetahui menu apa saja yang diminati dan menu apa yang harus dimodifikasi atau dihilangkan", yang sejalan dengan tindakan pemilik Donat Fitri dan secara aktif mengelola volume produksi harian.

SIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa dampak *food waste* terhadap biaya operasional pada UMKM *Donut Fitri Palu* secara umum relatif minimal. Hasil penelitian tidak hanya memberikan kontribusi akademis, tetapi juga dapat menjadi rujukan praktis bagi pelaku usaha kuliner skala kecil dan menengah dalam menyusun strategi produksi yang lebih efisien, mengurangi potensi pemborosan, dan meningkatkan daya saing di tengah ketatnya persaingan pasar kuliner.

Temuan utama menunjukkan bahwa pemilik usaha secara efektif menekan kerugian melalui penerapan pengendalian biaya (*cost control*) yang bersifat intuitif dan proaktif, dibanding menggunakan sistem akuntansi formal. Strategi utamanya adalah manajemen produksi dinamis, di mana pemilik menyesuaikan volume produksi harian berdasarkan siklus permintaan pasar yang telah teridentifikasi, seperti meningkatkan produksi di awal bulan dan menguranginya secara drastis di "tanggal tua".

Pemilik usaha membedakan limbah menjadi dua kategori dengan perlakuan biaya yang berbeda. Pertama adalah "gagal produksi" (adonan rusak atau donat keras), yang dianggap sebagai *food waste* murni dan kerugian total (*total loss*), volume limbah ini sangat kecil dan jarang terjadi. Pemilik usaha mengkategorikan temuan kedua sebagai "produk tarikan" (kelebihan stok layak konsumsi), yang tidak diperlakukan sebagai limbah melainkan sebagai *surplus food*. Pemilik menerapkan strategi pemulihan biaya (*cost recovery*) untuk produk ini, yakni dengan menjualnya seharga diskon 50% atau membagikannya kepada karyawan. Pendekatan preventif dan strategi pemulihan biaya ini terbukti lebih efektif dalam menjaga efisiensi biaya operasional UMKM daripada berfokus pada penanganan limbah.

SARAN

Berdasarkan temuan penelitian, direkomendasikan:

1. Bagi Praktisi (Pemilik Usaha): Disarankan untuk memformalkan "pengendalian intuitif" menjadi sistematis melalui pencatatan harian sederhana. Komponen pencatatan meliputi: volume produksi, produk terjual normal, produk *surplus* (diskon), dan produk gagal (*total loss*). Data ini berfungsi sebagai basis *Environmental Management Accounting* (EMA) internal untuk mengurangi ketergantungan pada ingatan dan meningkatkan akurasi keputusan produksi.
2. Bagi Akademisi (Peneliti Selanjutnya): Penelitian selanjutnya disarankan untuk beralih dari kualitatif ke kuantitatif dengan menerapkan metode *Material Flow Cost Accounting* (MFCA). Fokus riset diarahkan pada perhitungan nilai moneter (Rupiah) secara presisi terkait kerugian akibat "gagal produksi" dibandingkan dengan nilai *cost recovery* dari "produk tarikan", guna mengukur efisiensi biaya secara empiris.
3. Bagi Industri (UMKM Kuliner Serupa): Pelaku usaha kuliner skala kecil direkomendasikan untuk mengadopsi strategi pengelolaan *surplus food* (pemberian diskon atau distribusi karyawan) sebagai standar operasional prosedur. Strategi ini terbukti efektif mengubah potensi limbah menjadi pemulihan biaya (*cost recovery*) yang menjaga stabilitas biaya operasional di tengah fluktuasi permintaan pasar.

DAFTAR PUSTAKA

Alimbudiono, R. S. (2019). *Konsep pengetahuan akuntansi manajemen lingkungan*. CV. Jakad Media Publishing.

- Ardiansyah, M. N. R., & Maria, A. D. (2025). *Peran Cost Control Dalam Mengendalikan Biaya Food And Beverage Di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran*. *Media Bina Ilmiah*, 19(9), 5675–5682.
- Eck, J. V., & Puchta, H. (2019). *The State Of Food & Agriculture*. Chemistry and Industry (London), 83. https://doi.org/10.1002/cind.832_8.x.
- Fajri, T. N., & Shauki, E. R. (2023). *Potensi Food Loss dan Food Waste pada UMKM: MFCA, Nudging Dan Neutralization Theory*. *Jurnal Aplikasi Akuntansi*, 7(2), 328–345. <https://doi.org/10.29303/jaa.v7i2.187>
- Fiantika, F. R., Wasil, M., Jumiyati, S., Honesti, L., Wahyuni, S., Mouw, E., Jonata, Mashudi, I., Hasanah, N., Maharani, A., Ambarwati, K., Noflidaputri, R., Nuryami, & Waris, L. (2022). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Fuadah, L. L., Daud, R., & Burhanuddin, B. (2020). *Akuntansi Manajemen Lingkungan di Indonesia*. *Forum Bisnis Dan Kewirausahaan, Jurnal Ilmiah STIE MDP*, 9(2), 132–138. [10.35957/forbiswira.v9i2.3745](https://doi.org/10.35957/forbiswira.v9i2.3745)
- Ichwan, F. M., & Cahyana, A. S. (2022). *Strategi Pengurangan Food Waste Kantin dengan Menggunakan Metode Life Cycle Assesment*. *Procedia of Engineering and Life Science*, 3. <https://doi.org/10.21070/pels.v3i0.1356>
- Juvan, E., Grün, B., & Dolnicar, S. (2018). *Biting Off More Than They Can Chew: Food Waste At Hotel Breakfast Buffets*. *Journal of Travel Research*, 57(2), 232-242. <https://doi.org/10.1177/0047287516688321>
- Lins, M., Zandonadi, R. P., Raposo, A., & Ginani, V. C. (2021). *Food Waste on Foodservice : An Overview throught the Perspective od Sustainable Dimensions*. *MDPI*, 10(6), 1175. <https://doi.org/10.3390/foods10061175>
- Paru, S. M., & Nahartyo, E. (2016). *Akuntansi Manajemen Lingkungan: Metoda Akuntansi Lingkungan Guna Meningkatkan Eko-efisiensi Usaha Dan Mengatasi Krisis Ekologi Studi Pada CV. Andi Offset*. *ABIS: Accounting and Business*, 6(3), 1689–1699. <https://doi.org/10.22146/abis.v6i3.59087>
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). *Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya*. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.9744/jmp.5.1.1-8>
- Setiawan, A. E., Noviarita, H., & Hanif, H. (2023). *Potensi dan Strategi Pengembangan Kuliner Halal dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi di Kota Bandar Lampung*. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, 5(7), 2023. <https://journal.ikopin.ac.id/index.php/fairvalue>.
- Timoty, N. S., & Yuliati, L. N. (2022). *Peningkatan Kesadaran Masyarakat dalam Pengurangan Food Waste Untuk Membentuk Cinta Lingkungan*. *Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika*, 4(2), 245-248
- Wikipedia. (2021). *Food Loss and Waste*. Wikipedia.

Zikrina, A. H. (2023). *Analisis Penerapan Perhitungan Production Cost dan Food Cost Pada Coffee Shop di Purwokerto*. Skripsi, Universitas Jenderal Soedirman.