

PERLAKUAN AKUNTANSI *FOOD WASTE* DI HOTEL “XYZ” SEMINYAKAmanda Listha Ramadani¹⁾, I Putu Arnawa²⁾, Ni Luh Riska Yusmarisa³⁾

Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali

Correspondence		
Email: amanda.listha02@gmail.com	No. Telp: +6281 238 223 142	
Submitted: 3 October 2024	Accepted: 9 October 2024	Published: 10 October 2024

ABSTRACT

This research aims to find out the treatment of Food Waste accounting at the Hotel "XYZ" Seminyak starting from the first in the form of recognition, the second in the form of measurement, the third in the form of presentation, and the fourth in the form of disclosure based on the 2019 KKPK. This research is a type of research in the form of descriptive qualitative. Data collection was carried out firstly in the form of interviews, secondly in the form of observations, and thirdly in the form of documentation studies. The results of the research provide an indication that Hotel "XYZ" Seminyak has recognized Food Waste costs and recorded them in a specific post or account (food costs) but does not have a specific post or account to record Food Waste costs and has measured all Food Waste costs in appropriate monetary units (rupiah) with the transactions that occur. Apart from that, hotels also present Food Waste costs together with other costs in certain items or accounts (food costs) in the profit and loss report because they are considered part of operational costs, but have not presented them specifically. Disclosure of Food Waste has not been done specifically because it has been recognized together with other costs in the profit and loss statement. Hotel "XYZ" Seminyak also allocates Food Waste suitable for consumption to a social care organization. Based on this, hotels not only focus on profits, but also on the natural and social environment.

Key words: *Food Waste; Accounting Treatment; Accounting Standards*

ABSTRAK

Penelitian ini secara tujuan untuk bisa mengetahui adanya perlakuan dari akuntansi *Food Waste* di Hotel “XYZ” Seminyak mulai dari pertama berupa pengakuan, kedua berupa pengukuran, ketiga berupa penyajian, dan keempat berupa pengungkapan didasarkan dengan KKPK tahun 2019. Penelitian ini ialah penelitian dengan jenis berupa kualitatif deskriptif. Pengumpulan dari data dilaksanakan dengan melalui pertama berupa wawancara, kedua berupa observasi, dan ketiga berupa studi dokumentasi. Hasil dari penelitian memberi suatu petunjuk bahwa Hotel “XYZ” Seminyak telah mengakui biaya *Food Waste* dan dicatat pada pos atau akun tertentu (*Food Cost*) tetapi tidak memiliki pos atau akun yang spesifik untuk mencatat biaya *Food Waste* dan telah mengukur seluruh biaya *Food Waste* dengan satuan moneter (rupiah) sesuai dengan transaksi yang terjadi. Selain itu, hotel juga menyajikan biaya *Food Waste* bersama dengan biaya lain pada pos atau akun tertentu (*Food Cost*) pada laporan laba rugi karena dianggap sebagai bagian dari biaya operasional, tetapi belum menyajikan secara khusus. Pengungkapan *Food Waste* belum dilakukan secara khusus karena telah diakui bersamaan dengan biaya lain pada laporan laba rugi. Hotel “XYZ” Seminyak juga melakukan pengalokasian *Food Waste* layak konsumsi ke organisasi peduli sosial. Berdasarkan hal tersebut, hotel tidak hanya berfokus pada laba, namun juga pada lingkungan alam dan sosial.

Kata kunci: *Food Waste; Perlakuan Akuntansi; Standar Akuntansi*

Pendahuluan

Seiring berkembangnya teknologi dan pesatnya industri pariwisata, tentunya perlu ditunjang oleh prasarana yang berkaitan dengan kepariwisataan untuk meningkatkan kunjungan wisatawan yang dimana dapat memberikan devisa besar bagi Negara. Salah satu bentuk prasarana yang dibutuhkan oleh wisatawan yakni usaha perhotelan untuk memenuhi kebutuhan perjalanan wisata. Hotel ialah suatu tempat yang bisa memberi adanya suatu layanan berupa penginapan dan juga tersedianya makanan dan juga berupa minuman (Arianto & Muhammad, 2018). Perusahaan terutama dalam industri perhotelan pastinya berorientasi pada keuntungan, namun tidak bisa lepas pula dengan institusi sosial karena perkembangan hotel diharapkan dapat berkembang harmonis dengan masyarakat dan lingkungan sekitarnya (Rahayu et al., 2022). Semakin berkembangnya jumlah bisnis perhotelan maka tentunya akan memberi suatu dampak yang sifatnya positif, atau juga berupa dampak yang secara sifat negatif dihadapkan dengan lingkungan. Kerusakan lingkungan terjadi apabila limbah industri perhotelan tidak didukung dengan pengelolaan yang bijak (Okky et al., 2023).

Perlakuan terhadap masalah penanganan limbah dimulai dengan pertama berupa proses identifikasi, kedua berupa pengukuran, ketiga berupa evaluasi, keempat berupa penyajian, dan kelima berupa pengungkapan pada informasi tentang penghitungan dari biaya pengolahan berupa limbah hasil dari operasional hotel yang menjadi sangat penting terkait dengan menjadi sebuah kontrol berupa tanggung jawab dari perusahaan dihadapkan dengan lingkungannya dan ialah suatu masalah pada akuntansi yang sifatnya menjadi menarik untuk dilaksanaakn penelitian sebab belum dilakukan perumusan dengan cara pasti bagaimana metode berupa pengakuan, pengukuran, pelaksanaan penilaian, penyajian, dan juga pengungkapan pada akuntansi dari lingkungan di cakupan sebuah perusahaan (Mahardhika, 2017). Salah satu jenis limbah industri perhotelan dalam aktivitas operasional sehari - hari tersebut adalah limbah makanan (*Food Waste*). Menurut (Okumus, 2019) mengatakan *Food Waste* dapat berdampak negatif terhadap hotel, seperti meningkatkan biaya bahan baku, mengurangi keuntungan dan merusak lingkungan.

Food Waste adalah limbah – limbah sisa makanan yang akan mengalami atau melalui proses berupa pembuangan baik ketika kondisi masih bisa dipergunakan atau juga sudah tidak dipergunakan lagi (Alfiansyah Mi et al., 2023). *Food Waste* memiliki hubungan yang signifikan dengan pencatatan akuntansi karena setiap *Food Waste* yang dihasilkan mencerminkan biaya operasional yang harus diakui dan diukur dalam laporan keuangan perusahaan. Perlakuan akuntansi ini bertujuan untuk menemukan serta mengetahui berapa besar dari biaya yang dilakukan pengeluaran dalam pengelolaan berupa limbah sehingga bisa untuk melakukan meminimalisir dari aspek biaya yang dilakukan pengeluaran, bisa mengendalikan tanggung jawab dari perusahaan dalam pemeliharaan berupa lingkungan dan bisa melakukan pembuatan laporan dari biaya untuk dipergunakan menjadi suatu panduan manajemen dalam melaksanakan pengambilan berupa keputusan (Nilasari, 2022).

Lokasi Hotel “XYZ” Seminyak yang berada dekat dengan pantai dan pemukiman penduduk sangat memerlukan konservasi dalam pencegahan kerusakan lingkungan salah satunya limbah dari sisa makanan. Hotel “XYZ” Seminyak sudah ikut serta dalam mengelola *Food Waste* dengan baik. Hal yang dilakukan adalah dengan memisahkan *Food Waste* layak konsumsi dan disumbangkan kepada lembaga social serta *Food Waste* tidak layak konsumsi akan di pick up oleh Tempat Pengolahan Sampah Terpadu (TPST) bersamaan dengan limbah hasil kegiatan operasional lainnya untuk dijadikan pakan ternak.

Hotel “XYZ” Seminyak sudah mulai berhasil dalam manage *Food Waste* dengan baik setiap harinya karena sudah tidak banyak *Food Waste* yang terbuang. Oleh karena itu dengan memahami dan mengelola *Food Waste* melalui pencatatan yang tepat, hotel dapat meningkatkan efisiensi dan menunjukkan komitmen terhadap keberlanjutan. Didasarkan

dengan pemaparan di atas, peneliti punya suatu ketertarikan untuk bisa mengetahui bagaimana Perlakuan Akuntansi *Food Waste* di Hotel “XYZ” Seminyak yang akan dianalisis menggunakan Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) Tahun 2019 yang meliputi pertama berupa pengakuan, kedua berupa pengukuran, ketiga berupa penyajian, dan keempat berupa pengungkapan.

Metode Penelitian

Pada penelitian ini menggunakan data kualitatif deskriptif yang dinyatakan dalam bentuk “kata, kalimat, narasi, gerak tubuh, ekspresi wajah, bagan, gambar dan foto” (Sugiyono, 2023) . Penelitian ini dimulai dengan pengumpulan data primer melalui wawancara dengan staf yang terlibat langsung dalam proses *Food Waste* untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, observasi serta studi dokumentasi. Data yang sudah terkumpul selanjutnya dilakukan penganalisisan dengan melalui tahapan yang berjumlah tiga, yakni pertama berupa reduksi data, kedua berupa penyajian pada data, dan ketiga berupa penarikan suatu kesimpulan, yang bertujuan untuk menyederhanakan, mengorganisir, dan menyimpulkan informasi sehingga menghasilkan pemahaman yang relevan terhadap objek penelitian.

Hasil dan Pembahasan

A. Hasil Perlakuan Akuntansi Terhadap *Food Waste* di Hotel “XYZ” Seminyak

1. Pengakuan Biaya *Food Waste*

Suatu pengakuan sangat erat kaitannya dengan adanya masalah atas suatu transaksi yang akan dilakukan pencatatan atau juga tidaknya dalam suatu sistem pencatatan sehingga akan bisa memberi suatu pengaruh dihadapkan dengan laporan berupa keuangan dari perusahaan.

Table 1. Pengakuan *Food Waste* Pada Jurnal

	Debet	Kredit
<i>Food Cost</i>	xxx	
Kas		xxx

Sumber: Hotel “XYZ” Seminyak

Berdasarkan dari hasil penelitian yang sudah dilaksanakan, biaya *Food Waste* yang dilakukan pengeluaran oleh Hotel “XYZ” Seminyak dilakukan pembebanan pada biaya makanan (*Food Cost*) karena sebelumnya sudah dihitung bersamaan dengan biaya *Food Cost*. Hotel tidak memiliki pos atau akun yang spesifik untuk mencatat biaya *Food Waste*, namun hotel mengakui biaya *Food Waste* dan dicatat pada pos atau akun tertentu bersama dengan transaksi lain dalam laporan laba rugi.

2. Pengukuran Biaya *Food Waste*

Pengukuran dalam perlakuan akuntansi melibatkan pencatatan yang akurat dan sistematis atas jumlah dan nilai yang dihasilkan dan kemudian diakui sebagai beban dalam suatu laporan berupa keuangan. Didasarkan dengan data dari hasil penelitian yang sudah dilaksanakan, Hotel telah mengukur seluruh biaya *Food Waste* dengan satuan moneter (rupiah) sesuai dengan transaksi yang terjadi bersamaan dengan akun tertentu.

3. Penyajian dan Pengungkapan Biaya *Food Waste*

Penyajian kaitannya dengan suatu masalah bagaimana suatu informasi berupa keuangan akan dilakukan penyajian dalam suatu laporan berupa keuangan. Didasarkan dengan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, biaya yang timbul dalam *Food Waste* pada Hotel “XYZ” Seminyak kini disajikan bersama-sama dengan biaya lainnya dengan pos atau akun tertentu pada laporan laba rugi karena dianggap sebagai bagian biaya operasional, namun hotel belum melakukan pengungkapan secara khusus terkait biaya *Food Waste* tersebut.

B. Pembahasan Implementasi Perlakuan Akuntansi *Food Waste* di Hotel “XYZ” Seminyak Berdasarkan Teori KKPK

Penulis melakukan analisis data yang pertama yaitu reduksi data, data hasil observasi dan wawancara penulis rangkum, mengelompokkan, dan memfokuskan mengenai pengakuan, pengukuran, penyajian dan pengungkapan *Food Waste*. Setelah reduksi data, penulis menyajikan data tersebut dalam bentuk deskripsi, tabel, dan lampiran hasil dokumentasi sehingga data bersifat relevan. Analisis yang terakhir adalah penarikan berupa kesimpulan, data yang sudah dilakukan reduksi dan dilakukan penyajian akan diringkas pada simpulan pada akhir penelitian sehingga memudahkan pembaca dalam memahami penelitian ini.

Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) tahun 2019 menjadi dasar dalam pembahasan perlakuan akuntansi terhadap *Food Waste* pada Hotel “XYZ” Seminyak. Hotel ini telah melakukan berbagai macam bentuk kepedulian terhadap lingkungan alam dan sosial baik yang tidak menghasilkan biaya maupun yang menghasilkan biaya. Perlakuan akuntansi *Food Waste* akan dianalisis sesuai unsur-unsur pelaporan keuangan dan paragraf yang tertuang pada KKPK tahun 2019.

1. Pengakuan *Food Waste*

Penulis menganalisis setiap biaya *Food Waste* yang ada di Hotel “XYZ” Seminyak mengenai pengakuan menurut Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) tahun 2019 paragraf 5.1. Penulis melakukan analisis antara standar akuntansi dengan kenyataan di hotel pada tabel berikut.

Tabel 2. Pengakuan Akuntansi *Food Waste* di Hotel “XYZ” Seminyak

KKPK tahun 2019 paragraf 5.1	Realita pada Hotel “XYZ” Seminyak	Hasil Analisis
“Pengakuan adalah proses pencakupan untuk dicantumkan dalam laporan posisi keuangan atau laporan kinerja keuangan suatu item yang memenuhi definisi dari salah satu unsur laporan keuangan aset, liabilitas, ekuitas, penghasilan atau beban.”	Hotel tidak memiliki pos atau akun yang spesifik untuk mencatat biaya <i>Food Waste</i> karena sebelumnya sudah dihitung bersamaan dengan perhitungan <i>food cost</i> , namun hotel mengakui biaya <i>Food Waste</i> dan dicatat pada pos atau akun tertentu bersama dengan transaksi lain.	Pengakuan terhadap <i>Food Waste</i> sudah sesuai KKPK tahun 2019 paragraf 5.1

Sumber: hasil wawancara di Hotel “XYZ” Seminyak, 2024 (data diolah)

Berdasarkan tabel di atas dan hasil wawancara, dapat diketahui bahwa pengakuan biaya *Food Waste* secara khusus menurut Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) Paragraf 5.1 menyatakan Hotel “XYZ” Seminyak telah mengakui dan mencatat biaya *Food Waste* bersamaan dengan akun tertentu (*Food Cost*). Hal ini dilakukan karena sebelumnya hotel sudah menghitung bersama dengan *Food Cost* yang artinya jika terjadi *Food Waste* sudah termasuk biaya operasional.

2. Pengukuran *Food Waste*

Penulis menganalisis setiap biaya *Food Waste* yang ada di Hotel “XYZ” Seminyak mengenai pengukuran menurut Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) tahun 2019 paragraf 6.1. Penulis melakukan analisis antara standar akuntansi dengan kenyataan di hotel pada tabel berikut.

Table 3. Pengukuran Akuntansi *Food Waste* di Hotel “XYZ” Seminyak

KKPK tahun 2019 paragraf 6.1	Realita pada Hotel “XYZ” Seminyak	Hasil Analisis
“Unsur yang diakui dalam laporan keuangan diukur dalam satuan moneter yang dapat mensyaratkan pemilihan dasar pengukuran. Dasar pengukuran adalah fitur yang diidentifikasi misalnya, biaya historis, nilai wajar atau nilai pemenuhan dari item yang diukur.”	Hotel telah mengukur seluruh biaya <i>Food Waste</i> dengan satuan moneter (rupiah) sesuai dengan transaksi yang terjadi.	Pengukuran biaya <i>Food Waste</i> sudah sesuai KKPK tahun 2019 paragraf 6.1.

Sumber: hasil wawancara di Hotel “XYZ” Seminyak, 2024 (data diolah)

Berdasarkan tabel di atas dan hasil wawancara, dapat diketahui bahwa pengukuran biaya *Food Waste* secara khusus menurut Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) Paragraf 6.1 menyatakan Hotel “XYZ” Seminyak telah mengukur biaya *Food Waste* dengan satuan moneter (rupiah) bersamaan dengan akun tertentu.

3. Penyajian dan Pengungkapan *Food Waste*

Penulis menganalisis setiap biaya *Food Waste* yang ada di Hotel “XYZ” Seminyak mengenai penyajian dan pengungkapan menurut Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) tahun 2019 paragraf 7.1. Penulis melakukan analisis antara standar akuntansi dengan kenyataan di hotel pada tabel berikut.

Table 4. Penyajian dan Pengungkapan Akuntansi *Food Waste* di Hotel “XYZ” Seminyak

KKPK tahun 2019 paragraf 7.1	Realita pada Hotel “XYZ” Seminyak	Hasil Analisis
“Entitas pelapor mengkomunikasikan informasi tentang aset, liabilitas, ekuitas, penghasilan, dan beban dengan	Hotel belum melakukan penyajian dengan cara khusus berupa biaya <i>Food Waste</i> pada laporan keuangan, tetapi biaya <i>Food Waste</i> disajikan bersama biaya lain pada pos	Penyajian biaya <i>Food Waste</i> sudah dilakukan oleh hotel, namun pengungkapan belum sesuai dengan KKPK tahun 2019 paragraf

menyajikan dan mengungkapkan informasi dalam laporan keuangannya.”	atau akun tertentu (<i>Food Cost</i>) pada laporan laba rugi karena dianggap sebagai bagian biaya operasional. Namun, hotel belum mengungkap biaya <i>Food Waste</i> dengan cara khusus pada catatan atas laporan berupa keuangan.	7.1.
--	--	------

Sumber: hasil wawancara di Hotel “XYZ” Seminyak, 2024 (data diolah)

Berdasarkan tabel di atas dan hasil wawancara, dapat diketahui bahwa penyajian biaya *Food Waste* secara khusus menurut Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) Paragraf 7.1 menyatakan Hotel “XYZ” Seminyak telah melakukan penyajian biaya *Food Waste* bersama dengan biaya lain pada akun tertentu dalam laporan keuangan laba rugi, namun hotel belum melakukan pengungkapan terkait biaya *Food Waste* tersebut.

C. Pengalokasian *Food Waste* ke Lembaga Sosial

Hasil wawancara, observasi dan studi dokumentasi secara langsung, penulis menemukan bahwa Hotel “XYZ” Seminyak membagi limbah mereka khususnya *Food Waste* menjadi dua kategori, yaitu *Food Waste* yang masih layak konsumsi dan *Food Waste* yang sudah tidak layak untuk dijadikan konsumsi. *Food Waste* layak konsumsi tersebut akan disalurkan kepada organisasi peduli sosial yang akan mendistribusikan kepada yayasan yang membutuhkan. *Food Waste* nantinya akan ditimbang oleh departemen kitchen dan dilakukan pencatatan atau record setiap harinya. Hal ini dilakukan supaya hotel dapat mengetahui berapa banyak kontribusi menyalurkan *Food Waste* layak konsumsi kepada organisasi peduli sosial dan untuk mengelola *Food Waste* tetap stabil atau tidak berlebihan. Selanjutnya, *Food Waste* tersebut nantinya di pick up oleh pihak organisasi peduli sosial. Umumnya makanan yang disalurkan adalah makanan yang bersifat tahan lama, seperti: pastry, bakery, sushi, dan lain - lain. Penyaluran *Food Waste* layak konsumsi ke organisasi peduli sosial tidak mempengaruhi *Food Cost* karena sebelumnya sudah dilakukan perhitungan biaya di awal bersamaan dengan *Food Cost* untuk satu bahan makanan tersebut.

Food Waste yang tidak layak dikonsumsi, biasanya akan digabungkan dengan limbah – limbah kegiatan operasional lainnya yang dimana nantinya akan diserahkan kepada Tempat Pengolahan Sampah Terpadu (TPST) untuk dijadikan pakan ternak. Berdasarkan hal tersebut, semua *Food Waste* yang dihasilkan oleh Hotel “XYZ” Seminyak tidak akan ada yang terbuang ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA) untuk tetap menjaga keseimbangan lingkungan.

Kesimpulan

Hotel “XYZ” Seminyak telah melakukan berbagai macam tindakan pelestarian lingkungan salah satunya dengan meminimalisir *Food Waste* dan membedakan antara *Food Waste* yang masih layak konsumsi maupun tidak layak konsumsi. Perlakuan akuntansi yang baik terhadap *Food Waste* tidak hanya mendukung kepatuhan terhadap standar akuntansi, tetapi juga berkontribusi positif terhadap keberlanjutan lingkungan dan kesejahteraan sosial. Berdasarkan teknik analisis data yang sudah dilaksanakan, maka kesimpulan pada cakupan penelitian ini yaitu:

1. Perlakuan akuntansi *Food Waste* dianalisis dengan Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) tahun 2019, sehingga diperoleh hasil analisis yaitu:
 - a. Hotel telah mengakui biaya *Food Waste* dan dicatat pada pos atau akun tertentu bersama dengan transaksi lain tetapi tidak memiliki pos atau akun yang spesifik untuk mencatat biaya *Food Waste* karena sebelumnya sudah dihitung bersamaan dengan perhitungan *Food Cost*. Sebaiknya hotel dapat melakukan pengakuan biaya *Food Waste* pada akun atau pos khusus.
 - b. Hotel telah mengukur seluruh biaya *Food Waste* dengan satuan moneter (rupiah) sesuai dengan transaksi yang terjadi. Sebaiknya hotel dapat terus mengukur biaya *Food Waste* dengan satuan moneter (rupiah) supaya dapat terlihat berapa jumlah *Food Waste* yang terjadi.
 - c. Hotel telah menyajikan biaya *Food Waste* bersama dengan biaya lain pada pos atau akun tertentu pada laporan laba rugi karena dianggap sebagai bagian dari biaya operasional dan belum menyajikan secara khusus. Sebaiknya hotel dapat menyajikan biaya *Food Waste* pada akun/pos secara khusus pada laporan mengenai *Food Waste*, tidak hanya menyajikan pada akun tertentu di laporan laba rugi.
 - d. Hotel belum mengungkap biaya *Food Waste* secara khusus karena telah diakui bersamaan dengan biaya lain pada laporan laba rugi. Sebaiknya hotel dapat mengungkapkan biaya *Food Waste* dalam Catatan Atas Laporan Keuangan kepada pemangku kepentingan sebagai bentuk pelaporan jika hotel telah berkontribusi kepada sosial dan menjadi nilai tambah yang positif untuk kinerja hotel.

Standar Akuntansi Berlaku Umum belum memiliki aturan khusus mengenai pengakuan, pengukuran, penyajian, dan pengungkapan biaya *Food Waste*, sehingga perlakuan akuntansi *Food Waste* masih bersifat sukarela dan disesuaikan dengan kebijakan perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, Hotel “XYZ” Seminyak belum memiliki akun dan laporan khusus terkait dengan biaya *Food Waste*.

2. Hotel “XYZ” Seminyak melakukan pengalokasian *Food Waste* layak konsumsi ke organisasi peduli sosial yang akan mendistribusikan kepada yayasan yang membutuhkan seperti panti asuhan. *Food Waste* nantinya akan ditimbang oleh departemen kitchen dan dilakukan pencatatan atau record setiap harinya supaya hotel mengetahui berapa banyak kontribusi *Food Waste* yang disalurkan ke organisasi peduli sosial. Berdasarkan hal tersebut, semua *Food Waste* yang dihasilkan oleh Hotel “XYZ” Seminyak tidak akan ada yang terbuang ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA) secara langsung. Sebaiknya hotel dapat terus bekerja sama dengan pihak ketiga tersebut karena selain untuk menjaga keseimbangan lingkungan, hotel juga secara tidak langsung dapat membantu orang – orang yang membutuhkan. Selain hal tersebut, hotel juga harus tetap melakukan controlling terhadap *Food Waste* agar tidak banyak yang terbuang

Ucapan Terima Kasih

Peneliti melakukan pengucapan terima kasih yang sifatnya sebesar-besarnya kepada semua rekan yang sudah memberi suatu saran berharga untuk makalah ini, serta atas dukungan dan bantuan yang telah diterima selama penelitian.

Referensi

- Alfiansyah Mi, M., Doriza, S., & Hamiyati. (2023). Analisis Implementasi Food Waste Management (Studi Kasus di Hotel Novotel Jakarta Cikini). *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan*, 3(2), 1–7.
- Arianto, N., & Muhammad, J. (2018). Pengaruh Fasilitas dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Pengunjung Pada Hotel Dharmawangsa. *Jurnal Semarak*, Vol. 1, No. 1, 107–115.
- Mahardhika, S. A. (2017). *Analisis Perlakuan Biaya Pengolahan Limbah Pada PT. Indo Acidatama, Tbk Kabupaten Karanganyar*.
- Nilasari, F. (2022). The Analysis of Implementing Environmental Accounting on Waste Management (PG Djatiroto). *Indo-Fintech Intellectuals: Journal of Economics and Business*, 2(2), 58–67. <https://doi.org/10.54373/ifijeb.v2i2.66>
- Okumus, B. (2019). How Do Hotels Manage Food Waste? Evidence From Hotels in Orlando, Florida. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 1–20. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1618775>
- Oky, W., Kaderi Arsana, W., Susanti, C., Hospitaliti, J., & Bali, P. (2023). *Analisis Perlakuan Akuntansi Biaya Lingkungan di Hotel KYY Resort*.
- Rahayu, N. P. P. A., Sudana, I. M., & Yintayani, N. N. (2022). Analysis of the Application of Environmental Accounting as One of Social Accountability at the One Legian Hotel. *Journal of Applied Sciences in Accounting, Finance, and Tax*, 5(2).
- Sugiyono, Prof. Dr. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Dr. Ir. Sutopo, Ed.). Alfabeta, CV.