

## **ABSTRACT**

### **THE EFFECT OF IMPLEMENTING MATERIAL FLOW COST ACCOUNTING ON HANDLING FOOD WASTE AND FOOD LOSS IN THE HOREKA INDUSTRIAL RESTAURANT (HOTELS, RESTAURANTS AND CAFES) IN THE CITY OF BEKASI**

Food waste or food loss and food waste has formidable detrimental impact on the economy, environment and food security, so this has made it a global challenge that must be given more attention. Material flow cost accounting (MFCA) is a tool for measuring inefficiencies in the use of resources in the hotel, restaurant and cafe (horeka) industry. This study analyzes the effect of implementing MFCA on handling food loss and food waste in the hospitality sector in Bekasi City. This aims to assess whether MFCA is a suitable tool to support food waste management in the food processing sector in the hospitality industry. Discusses the implications from a practical point of view, Bekasi City government policy, and also theoretically. This research analyzes the food processing process starting from storage until the food is served to customers. The functional units are positive output and negative output from the use of input raw materials. The condition of the Bantar Gebang TPST as a waste storage place for the people of DKI Jakarta and Bekasi is already worrying, where the TPST capacity has been filled at 39 million tons (80% of capacity) with a pile height reaching 40 meters (equivalent to a 16-story building and 45.5% of the waste thrown away in TPST, it is food waste or household waste. MFCA can identify inefficiencies in this process of 20-25%, and can be used as a reference for industry players to find alternative solutions to the inefficiencies that occur so that the negative output that occurs can be turned into new products. can increase the company's profitability.

*Key Words: Food Waste dan Food Loss, Material Flow Cost Accounting analisis, hotel, restoran and kafe industry.*

## ABSTRAK

### **PENGARUH PENERAPAN MATERIAL FLOW COST ACCOUNTING TERHADAP PENANGANAN FOOD WASTE DAN FOOD LOSS PADA BAGIAN PENGOLAHAN MAKANAN INDUSTRI HOREKA (HOTEL, RESTORAN DAN KAFE) DI KOTA BEKASI**

Limbah makanan atau *food loss* dan *food waste* memiliki dampak merugikan yang sangat besar terhadap perekonomian, lingkungan dan ketahanan pangan, sehingga hal ini telah menjadikannya sebagai tantangan global yang harus diberi perhatian lebih. Akuntansi biaya aliran material (MFCA) merupakan suatu alat untuk mengukur inefisiensi dalam penggunaan sumber daya di industri hotel, restoran dan kafe (horeka). Studi ini menganalisis pengaruh penerapan MFCA terhadap penanganan *food loss* dan *food waste* di sektor horeka di Kota Bekasi, hal ini bertujuan untuk menilai apakah MFCA merupakan alat yang cocok untuk mendukung pengelolaan limbah makanan pada sektor pengolahan makanan di industri horeka. Membahas implikasinya dari sudut pandang praktis, kebijakan pemerintah Kota Bekasi, dan juga secara teoritis. Penelitian ini menganalisis proses pengolahan makanan dimulai dari penyimpanan sampai dengan makanan disajikan ke pelanggan. Unit fungsionalnya berupa output positive dan output negative dari penggunaan bahan baku masukan. Kondisi TPST Bantar Gebang sebagai tempat penampungan sampah bagi masyarakat DKI Jakarta dan Bekasi kondisinya sudah mengkhawatirkan dimana kapasitas TPST sudah terisi 39 juta ton (80% dari kapasitas) dengan tinggi timbunan mencapai 40 meter (setara dengan Gedung 16 lantai dan sebanyak 45.5% sampah yang dibuang di TPST merupakan sampah makanan atau sampah rumah tangga. MFCA dapat mengidentifikasi adanya inefisiensi pada proses ini sebanyak 20-25%, serta dapat dijadikan acuan bagi pelaku industri untuk mencari solusi alternatif atas inefisiensi yang terjadi sehingga output negative yang terjadi dapat berubah menjadi produk baru yang dapat menambah profitabilitas perusahaan.

Kata kunci: *Food Waste* dan *Food Loss*, *Material Flow Cost Accounting analysis*, sektor hotel, restoran dan kafe.