

INTISARI DAN KATA KUNCI

Food waste merupakan salah satu tantangan utama dalam industri makanan dan minuman yang tidak hanya memberikan dampak negatif terhadap lingkungan, sosial, dan ekonomi, namun juga pada efektivitas operasional bisnis. Strategi pencegahan menjadi langkah efektif yang dapat dilakukan oleh pelaku bisnis dalam mencegah terjadinya *food waste*. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi strategi pencegahan yang paling banyak diadopsi dan mengukur tingkat kematangan strategi pencegahan *food waste* dalam operasional bisnis makanan dan minuman.

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif dengan menyebarkan kuesioner kepada 94 pelaku bisnis makanan dan minuman di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Hasil analisis menunjukkan bahwa strategi yang paling umum diterapkan berkaitan dengan strategi manajemen rantai pasok dan pra-produksi. Kemudian, hasil pengukuran menunjukkan bahwa sebagian besar bisnis makanan dan minuman telah melibatkan karyawan dalam mencegah *food waste* dan bergerak menuju standarisasi. Temuan ini memberikan gambaran awal mengenai praktik strategi operasional berkelanjutan dalam mencegah *food waste*.

Kata Kunci: *food waste*, strategi operasional, tingkat kematangan proses bisnis.

ABSTRACT

Food waste is one of the major challenges in the food and beverage industry, with negative impacts not only on the environment, society, and economy, but also on the overall operational effectiveness of businesses. Prevention strategies serve as an effective approach that can be implemented by businesses to mitigate the occurrence of food waste. This study aims to identify the most adopted prevention strategies and to assess the maturity level of food waste prevention strategies within food and beverage business operations.

This research employs a descriptive quantitative method by distributing questionnaires to 94 food and beverage business actors in Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta. The analysis reveals that the most frequently implemented strategies are related to supply chain management and pre-production practices. Furthermore, the maturity level measurement indicated that most food and beverage business have involved their staff in food waste prevention efforts and are progressing towards standardization. These findings provide a preliminary overview of sustainable operational strategies in food waste prevention.

Keywords: food waste, operational strategies, business process maturity level