

Analisis Tingkah Laku dalam Pengurusan Sisa Makanan di Hotel: Kajian Kes Pulau Langkawi

Saraswathy a/p Kasavan (P80746), Ahmad Fariz Mohamed dan Sharina Abdul Halim

Institut Alam Sekitar dan Pembangunan (LESTARI),
Universiti Kebangsaan Malaysia, 43600 Bangi, Selangor, Malaysia

Email: saraswathy50@yahoo.com

Pernyataan Masalah: Sisa makanan merupakan satu komponen yang paling tinggi daripada jumlah keseluruhan sisa pepejal, dan pengurusan sisa makanan di sektor hospitaliti masih kurang diberi tumpuan, khususnya dalam penyelidikan dan penerbitan. Oleh itu, bidang pengurusan sisa makanan bagi sektor perhotelan mesti dikaji secara mendalam untuk mengurangkan penghasilan sisa makanan daripada sektor perhotelan dan mencapai tahap mesra alam sekitar. **Objektif:** Objektif kajian adalah untuk mengenal pasti tahap pemahaman terhadap kelestarian pengurusan sisa makanan melalui pengetahuan, sikap dan amalan (KAP) dalam kalangan pihak pengurus hotel. Kedua, menentukan hubungan pengetahuan dan sikap dengan amalan semasa pengurus hotel ke arah pengurusan sisa makanan secara lestari. Ketiga, meneliti cabaran dalam kelestarian pengurusan sisa makanan di sektor perhotelan di Pulau Langkawi. Keempat, mencadangkan satu kerangka pengurusan sisa makanan secara lestari yang dapat digunakan dalam sektor perhotelan. **Metodologi:** Kaedah digunakan dalam kajian ini adalah kaedah kuantitatif iaitu soal selidik untuk mendapatkan maklumat mengenai pengetahuan, sikap dan amalan (KAP) bagi pihak pengurus hotel. Kaedah kedua adalah kaedah kualitatif iaitu temubual semi-struktur dan pemerhatian bersama-sama dengan pihak pengurus sisa makanan di hotel. **Kesimpulan:** Rasional kajian ini adalah untuk memberikan satu penghuraian komprehensif tentang mekanisme pengurusan sisa makanan semasa bagi sektor perhotelan di Pulau Langkawi. Sehubungan itu, hasil kajian ini boleh mempertingkatkan perancangan, pelaksanaan, penilaian dan pemantauan mengenai pengurusan sisa makanan secara lestari kepada pengusaha hotel untuk mengekalkan kedudukan hotel yang hijau. Dapatan kajian ini dipercayai berguna dan dapat memberikan maklumat dan idea kepada organisasi perhotelan tentang mengurangkan hasilan sisa makanan. Kajian ini akan menjadi satu sumber rujukan mengenai pengurusan sisa makanan secara lestari di sektor perhotelan bagi penyelidikan berterusan pada masa hadapan.