

SUDAH SAATNYA PENGUSAHA KATERING MENERAPKAN EKO-EFISIENSI

Sutriyati Purwanti, M. Si

Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik UNY

ABSTRAK:

Eko-efisiensi merupakan strategi yang menggabungkan konsep efisiensi ekonomi berdasarkan prinsip efisiensi penggunaan sumber daya alam. Suatu strategi untuk menghasilkan suatu produk dengan kinerja yang lebih baik dengan sedikit energi dan sumber daya alam. Tujuan eko- efisiensi adalah dengan mengurangi sumber daya yang diperlukan bagi terbentuknya produk serta pelayanan yang lebih baik, sehingga bisnis dapat memperoleh keuntungan karena mempunyai daya saing. Eko-efisiensi memberikan paradigma baru tentang cara pandang terhadap pemanfaatan sumber daya dan limbah. Limbah akan dipandang sebagai sumber daya sehingga pemanfaatan sumber daya harus dilakukan secara arif dan bijaksana. Budaya masyarakat modern saat ini di dalam hal produksi dan konsumsi berbagai barang dan jasa yang tidak diikuti dengan kesadaran untuk menjaga kelestarian lingkungan hidup, akan mempercepat menurunnya kesejahteraan manusia dan meningkatkan berbagai konflik sosial. Berbagai permasalahan muncul, tidak terkecuali permasalahan pada Usaha Kecil Menengah dan khususnya usaha Katering yaitu antara lain kurangnya efisiensi dalam penggunaan sumber daya (air dan energi), pembuangan limbah yang kurang ramah lingkungan, kurang memperhatikan tata letak peralatan dan ruang produksi serta kurang optimumnya pemilihan bahan baku. Salah satu upaya untuk menjawab permasalahan tersebut adalah dengan menerapkan prinsip eko-efisiensi. Manfaat dari penerapan eko-efisiensi dan budaya bersih baru dapat dirasakan bagi diri sendiri jika yang menerapkan baru beberapa orang/kelompok, tetapi akan sangat bisa dirasakan manfaatnya jika dilakukan oleh suatu komunitas yang besar.

Kata Kunci: Eko-efisiensi ; Katering ; Pengusaha Katering

PENDAHULUAN

Meningkatnya produksi dan konsumsi berbagai barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan hidup masyarakat sekarang ini belum

seimbang dengan partisipasi berbagai pihak untuk memelihara dan menjaga kelestarian lingkungan hidup juga kesadaran untuk menggunakannya secara efisien. Sudah barang tentu permasalahan tersebut perlu segera dicari upaya bersama untuk menguranginya, dan salah satunya adalah dengan penerapan prinsip eko-efisiensi/produksi bersih dalam berbagai bidang tidak terkecuali bidang usaha makanan Katering. Eko- efisiensi adalah perpaduan konsep efisiensi dari sisi ekonomi dan efisiensi dari sisi ekologi, sehingga dengan implementasi konsep tersebut akan dapat meningkatkan performa finansial maupun performa lingkungan hidup. Eko-efisiensi perlu diperkenalkan kepada para pelaku usaha sebagai salah satu upaya memperbaiki lingkungan hidup. Eko-efisiensi memberikan paradigma baru tentang cara pandang kita terhadap pemanfaatan sumber daya dan limbah, yaitu bagaimana dalam penggunaan berbagai sumber daya seperti air, bahan makanan, bahan bakar dapat dilakukan penghematan semaksimal mungkin. Penghematan tersebut dimulai sejak tahap pemilihan bahan baku awal sampai dengan tahap pasca produksi. Keuntungan dari penerapan pendekatan ini adalah sejumlah uang yang dihemat dari upaya penghematan sumber daya dan pemanfaatan limbah yang dilakukan di beberapa tahap serta terbentuknya pola pikir para pengusaha untuk melakukan produksi se-efisien mungkin. Pola pikir ini sangat diperlukan untuk kesinambungan usaha dimasa sulit dan persaingan yang semakin ketat.

Konsep Eko-efisiensi dan produksi bersih

Eko-efisiensi merupakan upaya untuk menghasilkan produk berupa barang maupun jasa dengan menggunakan sumberdaya secara lebih hemat, serta menghasilkan limbah yang minimal atau sama sekali tidak ada limbah. Dengan demikian akan diperoleh keuntungan ganda, yaitu secara ekonomis efisien dan secara ekologi/lingkungan juga efisien (*Modul Eko Forum*

Propinsi DIY, 2009). Eko-efisiensi dan produksi bersih secara definisi tidak sama persis namun secara substansi mempunyai banyak kesamaan, keduanya pada dasarnya sama-sama menerapkan perpaduan antara konsep efisiensi bidang ekonomi dan efisiensi dalam bidang ekologi. Bermula dari konsep teoritis eko-efisiensi dan produksi bersih, saat ini telah muncul berbagai macam konsep implementatif yaitu: Tata Kelola Yang Baik (*Good House Keeping*), Keluaran Bukan Produk (*Non Product Output*) dan Manajemen Berorientasi Lingkungan (*Melok/Profitable Environmental Management*). (Bapedalda Propinsi DIY, 2008).

Makna eko-efisiensi sendiri digali dari kearifan lokal dan khasanah kehidupan masyarakat Yogyakarta yaitu *Gemi Nastiti Ngati-ati*, suatu budaya atau falsafah tinggi bagi orang Jawa, juga suatu dasar hidup yang tergeser karena kehidupan modern. Suatu falsafah yang jauh lebih tua dari kata eko-efisiensi itu sendiri dan sampai saat ini secara umum masyarakat menganggap bahwa filsafat ini merupakan pedoman dalam memanfaatkan kekayaan alam agar tidak terjadi kerusakan alam/bumi dalam bentuk kerusakan dan pencemaran. Konsep Gemi Nastiti Ngati-ati:

Gemi: hemat, irit, tidak boros, tidak menggunakan dengan seenaknya, baik itu uang, barang, alat(listrik, air, pestisida, dll).

Nastiti: teliti, dipikirkan berulang-ulang, tidak gegabah, tidak sembarangan/tidak grusa-grusu, dipertimbangkan dengan matang.

Ngati-ati: berhati-hati, waspada, dilihat akibat buruk bagi kita sendiri, tetangga, lingkungan dan masyarakat pada umumnya, karena setiap kita bertindak pasti timbul akibat baik maupun buruk. Yang baik diteruskan dan yang buruk ditinggalkan/dikurangi (Modul Eko Forum Propinsi DIY, 2009).

Eko-efisiensi, diarahkan pada pencapaian tiga keuntungan (*Triple Win*) yaitu: efisiensi ekonomi/finansial, perbaikan kinerja lingkungan dan pembelajaran organisasi. Konsep *Triple Win* merupakan segitiga efek sinergis dari kinerja ekonomi, lingkungan dan organisasi sehingga

diharapkan ada perbaikan secara berkelanjutan. Pengalaman selama ini menunjukkan bahwa suatu usaha yang menerapkan eko-efisiensi akan memperoleh tiga keuntungan yaitu:

1. Keuntungan finansial karena menggunakan secara lebih hemat bahan baku, energi dan dan air tanpa mengurangi kualitas produknya.
2. Perbaikan performa organisasi perusahaan, karena persepsi masyarakat dan konsumen terhadap proses produksi yang dilakukan lebih ramah lingkungan.
3. Memperbaiki kualitas lingkungan karena dalam proses produksinya akan menghasilkan limbah yang lebih sedikit atau bahkan tanpa limbah (*Zero Waste*). (Bapedalda Propinsi DIY, 2008)

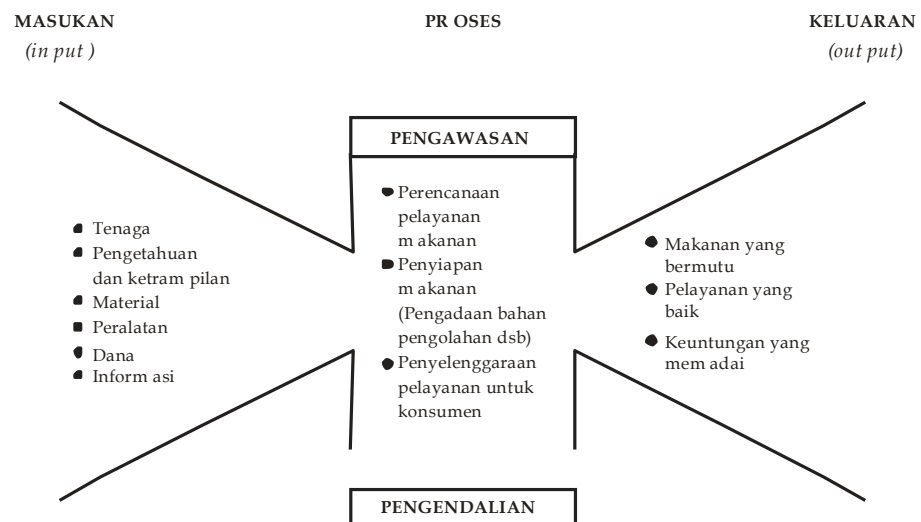
Di dalam penerapan eko-efisiensi dikenal konsep *Non Product Output* (NPO) atau Keluaran Bukan Produk (KBP). NPO atau KBP dimaknai sebagai seluruh materi, energi dan air yang digunakan dalam proses produksi namun tidak terkandung dalam produk akhir. Bentuk NPO/KBP yang dapat diidentifikasi misalnya: bahan baku yang kurang berkualitas, klaim pelanggan, barang jadi yang ditolak, kerugian karena permasalahan kesehatan dan lingkungan, kerugian pada saat penanganan (internal maupun eksternal), kehilangan dalam penyimpanan, limbah padat maupun cair dan lain-lain. Namun demikian keberhasilan penerapan eko-efisiensi di suatu usaha/organisasi tidak hanya semata mata ditentukan oleh berbagai hal tersebut, namun ditentukan pula oleh komponen yang sifatnya non teknis antara lain: 1) pengambilan keputusan, 2) motivasi, 3) komitmen, 4) kebiasaan dan 5) hubungan pemilik usaha dan karyawan (*team work*).

Gambaran umum Usaha Katering

Katering adalah: usaha yang melakukan kegiatan pengolahan makanan yang penyajiannya dilakukan di luar tempat usaha berada

berdasarkan atas pesanan (Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 712 tahun 1986). Lebih lanjut Doddy Pamuji (1977:1) mengemukakan, katering dapat dibedakan menjadi dua: 1) *Inside catering*, yaitu pelayanan pemesanan makanan dan minuman di tempat di mana makanan itu diolah. Contohnya: restoran, hotel, motel, kereta api, pesawat terbang dan sebagainya, 2) *Outside catering*, yaitu pelayanan pemesanan makanan dan minuman yang dibawa keluar dari tempat makanan itu diolah ke tempat si pemesan. Contohnya: pelayanan rantangan, resepsi pernikahan, arisan, seminar, pesta ulang tahun, dan sebagainya.

Pada dasarnya lingkup kegiatan dalam suatu usaha Katering merupakan suatu sistem, yaitu perpaduan dari sub sistem yang telah dirancang dan berfungsi bersama-sama untuk mencapai tujuan khusus yang telah ditentukan. Sebagai suatu sistem Katering mempunyai tiga komponen utama yaitu: (1) masukan/*input*, (2) proses/*throughput* dan keluaran/*output*. Sistem kerja yang dimaksud sebagaimana gambar berikut:



Sumber : Sjahmien Moehyi (1992:30)

Gambar Sistem Kerja Katering

Dari gambar di atas jelas bahwa penyelenggaraan makanan pada Katering merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga

manusia, peralatan, material, dana dan berbagai masukan lainnya, dimana tujuan akhir yang ingin dicapai sebagai rangkaian kerja tersebut adalah:

1. Kualitas dan cita rasa masakan yang dapat memuaskan konsumen
2. Biaya penyelenggaraan pelayanan dapat ditekan sampai tingkat yang rendah dengan tidak mengurangi kualitas pelayanan.
3. Mendapatkan keuntungan yang memadai.

Rangkaian kerja dalam usaha Katering tersebut masing-masing saling terkait dan bertanggung jawab guna mencapai tujuan/sasaran yang telah ditentukan. Dari rangkaian kerja tersebut pada dasarnya ada dua kegiatan katering, baik itu pada Katering berskala besar maupun kecil yaitu; 1) kegiatan produksi (*production*), 2) pelayanan (*service*).

Kegiatan produksi

Kegiatan produksi makanan dimulai dari:

1. Merencanakan menu, jenis menu yang dapat ditawarkan pada konsumen adalah:
 - a. *Table d'hote menu* yaitu menu dimana setiap makanan yang dicantumkan dalam daftar makanan disertai dengan harga tersendiri.
 - b. *Ala carte menu* yaitu susunan menu lengkap dengan satu harga yang pasti dengan jumlah hidangan yang biasanya terbatas dan terdiri dari beberapa kelompok hidangan.
 - c. Kombinasi antara *Table d'hote menu* dan *Ala carte menu* yaitu susunan menu lengkap dengan satu harga yang pasti atau harga yang disepakati, disamping juga disediakan menu alternatif sebagai pengganti sehingga apabila konsumen menginginkan mengganti menu yang telah disusun dapat memilih dengan menu alternatif yang disediakan dengan harga pasti atau sesuai kesepakatan.

2. Pengadaan bahan makanan.
3. Penyiapan bahan makanan untuk dimasak
4. Pengolahan makanan

Kegiatan pelayanan

Setelah kegiatan memproduksi makanan selesai maka kegiatan berikutnya penyajian dan pelayanan. Penyajian dan pelayanan merupakan satu unit tersendiri yang disebut unit pelayanan. Unit ini sering disebut sebagai laskar bagian depan, sub unit yang sangat menentukan walaupun dalam urutan kegiatan Katering adalah bagian yang paling akhir. Kegiatan pelayanan mencakup:

1. Penyajian hidangan, beberapa hal perlu diperhatikan berkaitan dengan penyajian hidangan, yaitu: ketepatan alat hidang, kebersihan alat hidang (tidak berbau dan tidak berminyak), keindahan alat hidang (warna, motif hiasan, bahan bakar), keindahan prnataan hidangan (penyusunan hidangan pada alt hidang dan cara pemberian hiasan/drkorasi penyajian)
2. Cara penyajian hidangan, cara penyajian dan bentuk pelayanan disesuaikan dengan permintaan konsumen: penyajian hidangan di atas meja, penyajian dengan cara prasmanan (*buffet service*), penyajian dengan cara Cafeteria (*fast food service*) dan penyajian dengan kemasan. (Davis dan Stone.1001:151).
3. Pelayanan hidangan, ada dua cara pelayanan hidangan yaitu: (1) pelayanan oleh pramusaji atau sering disebut *ready plate service* dan (2) pelayanan oleh diri sendiri atau disebut dengan *self service*.

PEMBAHASAN

Secara umum permasalahan yang dihadapi usaha Katering adalah kurangnya efisiensi dalam penggunaan sumber daya (air dan energi),

pembuangan limbah yang kurang ramah lingkungan, kurang memperhatikan tata letak peralatan, *lay out* ruang produksi dan kurang optimalnya pemilihan bahan baku. Penerapan eko-efisiensi di Katering bertujuan: 1) memberikan keuntungan kepada pengusaha katering dengan penghematan dan efisiensi, 2) mengurangi dampak lingkungan dari usaha katering dan 3) mendapatkan pembelajaran tentang penerapan eko-efisiensi di usaha katering. Penerapan eko efisiensi di Katering diawali dengan:

1. Pengadaan Makanan

Aktivitas pengadaan makanan dimulai dari pemilihan bahan mentah, hal ini penting karena merupakan dasar dari persiapan proses produksi. Dalam pemilihan bahan mentah perlu diidentifikasi tanda-tanda kerusakannya agar kualitas masakan yang diproduksi tetap terjaga. Langkah selanjutnya adalah proses pembelian dan penerimaan, Teknik pencatatan dalam proses penerimaan, sangat diperlukan untuk ketertiban pengelolaan dan memudahkan pengontrolan pemasukan dan pengeluaran. Banyak kegiatan administrasi dan kegiatan mencatat yang perlu dilakukan, misalnya laporan penerimaan barang, keadaan bahan, pendistribusian dan lain-lain. Guna memudahkan administrasi tersebut perlu dibantu dengan kartu-kartu sebagai alat pengontrol dan pengendali. Kartu-kartu yang dibuat bisa dikreasikan dan dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan setiap dapur.

2. Persiapan Bahan, Ruangan dan Peralatan:

Aktivitas persiapan bahan diawali dengan pengukuran bahan. Pengukuran yang tepat akan menghasilkan konsistensi kualitas resep dan dapat mengontrol biaya bahan. Secara umum, pedoman persiapan penggunaan bahan makanan antara lain sebagai berikut:

- a. Gunakan bahan makanan yang masih segar, tidak rusak dan tidak busuk

- b. Tidak menggunakan wadah yang mengandung / bekas bahan kimia
- c. Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya dan tidak terkena sinar matahari langsung
- d. Bahan makanan disimpan dalam wadah tertutup dan di tempat bersih

3 Persiapan Ruangan

Ruang Kerja harus dalam kondisi siap digunakan, posisi meja kursi dan peralatan di ruang kerja serta kebersihan harus tetap terjaga. Pemahaman tentang tata letak dan peralatan harus dikuasai. Secara umum pengelolaan ruang kerja adalah sebagai berikut:

- a. Menjaga kebersihan ruang, baik dari debu, sampah, limbah dan cairan tumpahan di lantai yang dapat menyebabkan kecelakaan kerja.
- b. Menempatkan kursi dan meja pada posisi yang seharusnya
- c. Membuka jendela agar sirkulasi udara mengalir dengan baik
- d. Mensterilkan ruangan, bila kondisi tersebut dibutuhkan.

4 Persiapan Peralatan

Penataan Peralatan di Area Kerja harus disesuaikan dengan manusia sebagai pekerjanya. Peralatan harus didekatkan dengan orang yang sering menggunakannya dan mempertimbangkan bagaimana pekerja dengan mudah dapat menjangkaunya tanpa harus membungkuk atau meregangkannya. Letak peralatan dapur hendaknya dirancang sesuai dengan ukuran tubuh manusia. Panjang lengan berhubungan dengan jarak jangkauan untuk penempatan peralatan yang dibutuhkan. Besar tubuh manusia digunakan sebagai pertimbangan untuk tata letak penataan satu alat dengan alat lainnya.

Setiap peralatan mempunyai karakteristik yang berbeda. Oven, lemari es, *microwave* dan *salamander* mempunyai pintu yang sering dibuka, sehingga harus dipikirkan letak penempatannya. Kompor, oven atau alat-alat pemanas lainnya akan mempengaruhi suhu ruangan dapur. Dengan karakteristik peralatan dapur tersebut penataannya harus benar-benar dipikirkan agar tidak menghambat proses produksi dan memperlancar pekerjaan dapur.

Penempatan alat dapur dengan meja kerja harus dapat memberikan keleluasaan untuk bekerja. Alur kerja yang baik untuk bekerja di dapur harus seperti ban berjalan, menghemat waktu dan tenaga sehingga tercipta suatu kerja yang efektif dan efisien. Tata letak dan alur kerja perlu dipikirkan untuk menghindari pemborosan waktu, tenaga dan bahan-bahan. Penataan alat dapur yang tepat akan sangat berguna untuk:

- a. Mengurangi terjadinya kecelakaan di tempat kerja
- b. Mengurangi terjadinya kesakitan dalam bekerja
- c. Meningkatkan kinerja dan produktivitas.

5 Pengolahan Bahan Makanan

Teknik penanganan/pengolahan makanan meliputi:

Pencucian:

- a. Cuci sayuran dengan baik (sampai benar-benar bersih)
- b. Umbi-umbian yang tidak dikupas seperti kentang yang akan diolah proses baking, dibersihkan dengan sikat sayuran.
- c. Sayuran hijau dicuci beberapa kali dalam air dingin, angkat agar semua kotoran tertinggal di dasar bejana.
- d. Setelah dicuci tiriskan, masukkan ke dalam lemari es, simpan di tempat yang tepat

Penyiangan:

Sewaktu penyiangan banyak bagian yang terbuang. Untuk itu perlu diperhitungkan hasil produksi sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan. Cara mengkalkulasi bahan yang dibutuhkan: Contoh: 5 kg kentang setelah disiangi berat bersihnya 80%. Maka perlu dicari berapa berat bersihnya dari 5 kg kentang.

- a. Ubah persentase ke angka desimal dengan meletakkan 2 angka desimal dibelakang koma; $80\% = 0,80 = 4$ kg .
- b. Menghitung jumlah yang dibutuhkan. Bila dibutuhkan 5 kg kentang, berapa banyak kentang yang dibutuhkan sebelum disiangi.
- c. Ubah persentase ke angka desimal $80\% = 0,80$.
- d. Bagi berat porsi yang dibutuhkan dengan angka di atas untuk mendapatkan berat kotoranya. 5 kg: $0,80 = 6,25$. jadi berat kotor kentang adalah 6,25 (berat pembelian).

Pengupasan dan Pematangan:

- a. Kupas semua sayuran setipis mungkin, karena zat makanan banyak terdapat di bawah kulit.
- b. Potong sayuran dengan potongan yang seragam (sesuaikan dengan keperluan dan jenis olahan).
- c. Sayuran yang dikupas dan dipotong, pada waktu memasak sebaiknya ditutup serapat mungkin untuk menghindari kehilangan vitamin selama pemasakan.
- d. Sayuran yang mudah menjadi coklat (kentang, terong, artichoke, ubi) dapat dicegah dengan pemberian asam, larutan anti oksidan atau direndam, namun perlakuan demikian vitamin dan mineral bisa hilang.

Kebersihan pada waktu pengolahan:

- a. Daging dan sayuran dipisah pada waktu pengolahan

- b. Setelah pengolahan daging, unggas, ikan, atau telur peralatan dapur segera dicuci.
- c. Cuci tangan dengan sabun
- d. Tempat pemotongan daging harus dibersihkan secara teratur
- e. Gunakan selalu sarung tangan dan celemek yang tidak mudah terbakar dan berbau.
- f. Gunakan selalu sendok atau garpu serta piring kecil untuk mencicipi makanan
- g. Sayuran hijau dicuci beberapa kali dalam air dingin, angkat agar semua kotoran tertinggal di dasar bejana.
- h. Setelah dicuci tiriskan, masukkan ke dalam lemari es, simpan di tempat yang tepat

Dari segi karyawan yang mengerjakan proses produksi/pengolahan makanan, higienitas sangat diperlukan demi keamanan dan kebersihan makanan itu sendiri.

6. Pendistribusian dan Penyajian

Beberapa hal perlu diperhatikan pada pendistribusian makanan antara lain:

- a. Makanan ditempatkan dalam wadah bersih, kering dan tertutup
- b. Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan
- c. Tangan dicuci dengan sabun atau antiseptik
- d. Makanan tidak berlendir, berubah rasa atau berbau basi
- e. Makanan tidak dipegang langsung dengan tangan

Penyajian

Perlu diperhatikan dalam penyajian makanan adalah:

- a. Higienitas dari produk akhir masakan dan karyawan
- b. Kebersihan alat saji, perlengkapan dan tempat penyajiannya
- c. Perilaku dan sikap karyawan yang baik

- d. Tampilan sajian makanan yang baik dan menarik

7. Pengelolaan Peralatan Pasca Proses

Pencucian Peralatan Pengolahan

Peralatan dalam usaha pengolahan makanan terbagi atas empat (4) bagian besar, yaitu peralatan pemanas, peralatan pengolahan, peralatan penyimpanan makanan, dan peralatan yang membantu pengolahan. Peralatan yang digunakan tergantung pada menu makanan. Dengan dasar ini maka akan terhindar dari pemilikan peralatan yang tidak perlu atau jarang digunakan.

Peralatan makanan dan masak perlu dijaga kebersihannya setiap saat, karena akan membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi. Mencuci berarti membersihkan atau membuat menjadi bersih. Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman.

8. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)

Keselamatan dan kesehatan kerja secara umum mencakup suasana dan lingkungan kerja yang menjamin kesehatan dan keselamatan karyawan dan pekerjaan dapat berjalan lancar. Tujuan akhir dari K3 adalah produktivitas tenaga kerja yang tinggi sehingga operasionalisasi perusahaan efisien. Produktivitas tinggi dapat tercapai bila tenaga kerja terjaga kesehatan dan keselamatannya.

9. Penanganan Limbah

- a. Semua sampah harus dibuang tepat pada waktunya demi kesehatan umum
- b. Semua tempat limbah harus anti bocor dan kokoh
- c. Tempat limbah harus terpelihara dan ditangani dalam kondisi yang aman

- d. Sebelum tempat sampah penuh, gantilah dengan yang baru
- e. Setiap pembuangan limbah bukan cair jangan dibuang begitu saja ke dalam pipa untuk menghindari penyumbatan pipa
- f. Sapu kotoran bekas kemasan seperti daun atau plastik yang terdapat di lantai
- g. Pisahkan sampah menurut bahan pembuat sampah, seperti plastik, sampah organik dan sampah basah.

Komponen non teknis yang juga berperan dalam menentukan keberhasilan (kunci sukses) penerapan eko-efisiensi yaitu:

- a. Pengambilan keputusan
Keputusan untuk menerapkan eko-efisiensi merupakan hak penuh dari pemilik katering. Dalam mengambil keputusan harus disesuaikan dengan skala prioritas dan kemampuan finansial yang dimiliki
- b. Motivasi
Motivasi untuk terus melakukan perbaikan sudah seharusnya dimiliki oleh pemilik Katering dengan dukungan karyawan, sehingga penerapan eko-efisiensi tidak dirasakan sebagai suatu beban, tetapi sebagai suatu kebutuhan.
- c. Komitmen
Pemilik dan karyawan harus memiliki komitmen yang kuat untuk menerapkan eko-efisiensi yang disepakati. Rasa memiliki terhadap perusahaan sangat membantu menumbuhkan komitmen dalam melakukan perubahan.
- d. Kebiasaan
Perubahan yang telah disepakati sebelumnya perlu dijadikan suatu kebiasaan oleh karyawan.. Sementara pemilik Katering perlu melakukan pemantauan dan evaluasi secara berkala untuk menjamin karyawan melakukan perubahan tersebut sebagai suatu kebiasaan.

- e. Hubungan pemilik Katering dengan karyawan (*team work*)
Kebersamaan dan komunikasi yang intensif antara pemilik dan karyawan akan memudahkan dalam penyampaian masukan dan kritik terhadap perubahan. Hasil penerapan eko-efisien dapat dinikmati oleh pemilik, karyawan dan masyarakat.

SIMPULAN

Perlu adanya kesadaran dari berbagai pihak untuk memelihara dan menjaga kelestarian lingkungan hidup dan untuk menggunakannya secara lebih efisien. Penerapan eko-efisiensi pada usaha Katering memberikan pembelajaran: 1) bagaimana seharusnya menggunakan sumberdaya yang lebih sedikit untuk mendapatkan manfaat dan hasil yang lebih baik, 2) bahwa yang perlu adalah adanya perubahan pola pikir (*mind set*) dalam perilaku keseharian bukan penekanan pada perubahan teknologi dari yang tradisional ke teknologi yang canggih, 3) perlunya kerjasama/bersinergi dengan yang lain secara harmonis dan 4) sudah seharusnya kita ikut berpartisipasi untuk mengurangi terjadinya pencemaran dan kerusakan lingkungan.

REFERENSI

- Bapedalda Propinsi DIY (2008). *Panduan Produksi Ramah Lingkungan*. Yogyakarta: Bapedalda Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Davis, Bernard and Sally Stone (1994). *Food and Beverage Manajemen*. 2nd Ed. Oxford: Butterwort-Heinemann.
- Eko Forum propinsi DIY (1999). *Modul Pelatihan Eko Efisiensi Untuk Usaha Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Bapedalda Propinsi DIY dan Program Lingkungan Hidup Indonesia-Jerman.
- Syahmien Mochyi (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara.

