

## Analisis jejak karbon dari limbah makanan di lingkungan Universitas Indonesia = Carbon footprint analysis of food waste in Universitas Indonesia.

Riberu, Benedicta Vanesa Vanda, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20504939&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

FAO memperkirakan bahwa sepertiga dari makanan yang diproduksi terbuang atau hilang begitu saja setiap tahunnya dan jelas berdampak pada lingkungan khususnya emisi karbon yang dihasilkan. Tidak dapat dipungkiri, permasalahan terkait emisi karbon sudah seharusnya menjadi perhatian namun hingga saat ini belum banyak penelitian yang mengangkat tema tentang jejak karbon di Indonesia. Skripsi ini bertujuan untuk mengetahui komposisi dari limbah makanan yang dihasilkan dan menghitung jejak karbon yang dihasilkan dari limbah makanan di wilayah Universitas Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode literatur sebagai pertimbangan, serta perhitungan jejak karbon menggunakan faktor emisi yang sudah ditetapkan berdasarkan *Life Cycle Assessment* dari penelitian terdahulu. Dalam perhitungannya, penelitian ini menggunakan berat sampah makanan *edible* hasil sampling sampah yang dilakukan di kantin kantin di Universitas Indonesia dengan total sampel sebanyak 2214 piring. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa komposisi limbah makanan yang ada di Universitas Indonesia didominasi oleh makanan pokok seperti nasi (33%), sayuran terutama sayuran hijau (31%) dan daging (15%) dengan hasil rata-rata limbah makanan secara keseluruhan adalah 28,18 gram/orang/hari. Jejak karbon yang dihasilkan akibat limbah makanan ini rata-rata sebesar 25,90 kg CO<sub>2</sub>.eq/orang/tahun dan sekitar 55% dari total jejak karbon di diakibatkan karena limbah makanan kategori daging.

.....FAO predicts that one third of food become wasted and lost every year. Food that has been wasted will have an impact to environment, especially the emitted carbon. It is undeniable that problem about emitted carbon should have been discussed more frequently. But apparently, there is still few researches about it in Indonesia. This undergraduate thesis aims to study the composition of food waste produced and calculate the carbon footprint produced from food waste in the University of Indonesia. This research uses the literature method as a consideration, as well as the calculation of carbon footprints using emission factors that have been determined based on the Life Cycle Assessment of published research. In its calculations, this study used edible food waste samples, samples carried out in the cafeteria canteen at the University of Indonesia with a total sample of 2214 plates. From this research, it is found that the composition of food waste in Universitas Indonesia is dominated by staple food, such as rice (33%), vegetables, especially green vegetables (31%), and meat (15%) with the overall average of food waste yield 28,18 grams/person/day. The average carbon footprint resulted from this food waste is 25,90 kg CO<sub>2</sub>.eq/person/year and about 55% of the total carbon footprint is caused by meat food waste.