

IDENTIFIKASI TIMBULAN DAN KOMPOSISI SAMPAH MAKANAN PADA RESTORAN AYAM GORENG MBOK BEREK NY. UMI TEBET, JAKARTA SELATAN SERTA PENANGANANNYA = IDENTIFICATION OF FOOD WASTE GENERATION AND COMPOSITION AT AYAM GORENG MBOK BEREK NY. UMI TEBET RESTAURANT, SOUTH JAKARTA AND ITS HANDLING POTENTIAL

Rizky Nurafriandi Putra, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20526988&lokasi=lokal>

Abstrak

Salah satu bentuk penyediaan makanan yang banyak digeluti oleh masyarakat Indonesia adalah restoran. Ayam Goreng Mbok Berek Ny. Umi adalah salah satu jaringan restoran yang menjual ayam goreng tradisional khas Kalasan, Yogyakarta. Lokasi yang akan dijadikan sebagai bahan penelitian adalah Mbok Berek Ny. Umi di Tebet, Jakarta Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar timbulan serta komposisi sampah makanan yang ditimbulkan untuk kemudian melakukan kajian sistem penanganan dan pengelolaan yang tepat agar sampah makanan yang ditimbulkan tidak memberikan dampak negatif terhadap lingkungan di sekitar lokasi penelitian. Penelitian dilakukan dengan berdasarkan pada SNI 19-3964-1994 mengenai metode pengambilan dan pengukuran contoh timbulan sampah dan komposisi sampah perkotaan. Pengambilan dan pengukuran timbulan sampah dilakukan selama 8 hari berturut-turut pada area makan, dapur, dan bar minuman. Hasil dari penelitian menunjukkan timbulan sampah yang dihasilkan pada Restoran Ayam Goreng Mbok Berek Ny. Umi Tebet dari sisa kegiatan produksi, distribusi, dan konsumsi adalah sebesar 0,49 Kg/Orang/Hari atau 1,92 Liter/Orang/Hari dengan tingkat timbulan sampah tertinggi terjadi pada akhir pekan atau weekend. Komposisi sampah yang dihasilkan didominasi oleh sampah makanan (80,6%) dengan komposisi: nasi (4,9%), lauk (14,1%), tulang ayam (17,4%), sayur (25,3%), dan buah (38,3%). Penanganan dan pengelolaan sampah makanan dapat ditingkatkan dengan melakukan penambahan divisi K3L, penambahan alokasi pembiayaan, pembuatan aturan baru, edukasi kepada karyawan, evaluasi sistem suplai, serta revitalisasi sarana dan prasarana pengelolaan sampah makanan dengan mempertimbangkan alternatif pengolahan sampah makanan metode BSF dan fermentasi nasi basi.

.....One of the most preferable food provider in Indonesia is restaurants. Ayam Goreng Mbok Berek Ny. Umi is one of the restaurant chains that sells traditional fried chicken from Kalasan, Yogyakarta. The research location will be at Mbok Berek Ny. Umi in Tebet, South Jakarta. This research aims to identify the generation and composition of food waste to then analyze the right handling and management so the generated food waste doesn't give any negative effect to the environment around the research location. This research is done based on SNI 19-3964-1994 about method of collection and measurement sample of waste generation and composition of urban waste. Collection and measurement of the waste generation is done for 8 straight days at eating area, kitchen, and drink bar. The result of this research showed that waste generated in Mbok Berek Ny. Umi Tebet restaurant from the production, distribution, and consumption activities is 0,49 Kg/Person/Day or 1,92 Litre/Person/Day with the highest generation on the weekend. The composition of the generated waste is dominated by food waste (80,6%) with composition of rice (4,9%), side dish (14,1%), chicken bones (17,4%), vegetables (25,3%), and fruits (38,3%). The food waste handling and

management can be upgraded by forming HSE division, increasing budget, making new rules, educating the employees, evaluating the supply system, and revitalizing the facilities and infrastuctures of food waste management with considering BSF and fermented rice as alternative methods of food waste processing