

Analisis Jejak Karbon Limbah Makanan dari Rumah Makan di Kota Makassar = Carbon Footprint Analysis on Food Waste From Restaurant in Makassar City

Lutfiah Dyah Aqilah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20523886&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis timbulan dan komposisi sisa makanan, menganalisis nilai jumlah emisi gas rumah kaca (CO₂ eq) dari limbah makanan edible, dan memberikan rekomendasi terkait upaya pengurangan food waste (edible food) dari rumah makan di Kota Makassar yang menghasilkan jejak karbon. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan variabel bebas adalah jumlah rumah makan yang akan disampling, berat limbah makanan tiap kategori dan data kuesioner, sedangkan variabel terikatnya adalah Emisi Gas Rumah Kaca (CO₂-eq) yang dihasilkan serta korelasi data responden dengan limbah makanan dan jejak karbon. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa timbulan sisa makanan edible yang dihasilkan pada 10 rumah makan adalah 26,71 g/piring/hari, dengan rata-rata fraksi edible adalah 70%. Adapun komposisi sampah makanan adalah makanan kaya karbohidrat sebanyak 34%, Buah dan Sayuran 37%, dan makanan kaya protein 29%. Besaran gas rumah kaca dari rumah makan di Kota Makassar adalah 44,69 kgCO₂eq/piring/tahun, dengan komposisi terbesar berasal dari makanan kaya akan protein yaitu 62,38%. Rekomendasi yang dapat diberikan terkait upaya pengurangan food waste dari rumah makan di Kota Makassar yang menghasilkan jejak karbon adalah dengan menggunakan hierarki pemulihan makanan.This thesis aims to analyze the generation and composition of food waste, analyze the value of the amount of greenhouse gas emissions (CO₂ eq) from edible food waste, and provide recommendations regarding efforts to reduce food waste (edible food) from restaurants in Makassar City which produce a carbon footprint. This study uses a quantitative method with the independent variables being the number of restaurants to be sampled, the weight of food waste for each category, and questionnaire data, while the dependent variable is Greenhouse Gas Emissions (CO₂-eq) produced and the correlation of respondent data with food waste and carbon footprint. From the results of the study, it was found that the food waste produced in 10 restaurants was 26.71 g/plate/day, with an average edible fraction of 70%. The composition of food waste is carbohydrates-rich as much as 34%, fruits and vegetables at 37%, and protein-rich at 29%. The amount of greenhouse gases from restaurants in Makassar City is 44.69 kgCO₂eq/plate/year, with the largest composition coming from protein-rich, which is 62.38%. Recommendations that can be given regarding efforts to reduce food waste from restaurants in Makassar City that produce a carbon footprint are to use a food recovery hierarchy.