

Pengelolaan Sampah Makanan (Food Waste) Berkelanjutan di Restoran X,Y,Z (Studi Kasus: Kota Jambi) = Sustainable of Food Waste Management at X,Y,Z Restaurants (Case Study: Jambi City)

Umniah Hanesti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920532883&lokasi=lokal>

Abstrak

Sampah makanan merupakan jenis sampah yang banyak dihasilkan dari berbagai sektor, seperti rumah tangga, restoran, dll. Hal ini menyebabkan timbunan sampah di Kota Jambi cukup besar yaitu 433,17 ton/hari. Penelitian ini bertujuan menganalisis timbunan dan komposisi sampah makanan restoran, potensi ekonomi, pengetahuan, sikap dan perilaku konsumen serta pengelola restoran dalam mengurangi sampah makanan, merekomendasikan konsep pengelolaan sampah makanan berkelanjutan. Metode yang digunakan adalah SNI 1903964-1994, analisis nilai ekonomi dan deskriptif, regresi linear berganda, dan SWOT. Hasil penelitian menunjukkan timbunan & komposisi sampah restoran didominasi sampah makanan 88%, memiliki nilai ekonomi ketika diolah menjadi larva BSF dan kompos. Pengetahuan dan sikap pengunjung berpengaruh positif dan signifikan dalam mempengaruhi perilaku pengunjung, sedangkan pengelola hanya pengetahuan saja yang berpengaruh positif. Rekomendasi konsep pengelolaan sampah makanan restoran yaitu pemerintah menetapkan aturan kepada restoran untuk bekerjasama dengan TPS3R dan Bank Sampah, dan adanya kolaborasi oleh setiap stakeholder yang terlibat dalam pengelolaan sampah makanan restoran.

.....Food waste is a type of waste that is often generated from various sectors, such as households, restaurants, etc. This causes waste generation in Jambi City to be quite large, namely 433.17 tons/day. This research aims to analyze the generation and composition of restaurant food waste, economic potential, knowledge, attitudes and behavior of consumers and restaurant managers in reducing food waste, recommending the concept of sustainable food waste management. The methods used are SNI 1903964-1994, economic value and descriptive analysis, multiple linear regression, and SWOT. The research results show that the generation & composition of restaurant waste is dominated by 88% food waste, and has economic value when processed into BSF larvae and compost. Consumers knowledge and attitudes have a positive and significant to influence consumers behavior, while the restaurant managers knowledge just has a positive influence. The recommended concept for managing restaurant food waste is that the government sets rules for restaurants to collaborate with TPS3R and the Waste Bank, and there is collaboration by every stakeholder involved in managing restaurant food waste.