

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari banyak provinsi dengan keunikan budaya yang berbeda-beda, keunikan budaya tersebut salah satunya terletak pada keanekaragaman makanan tradisional dari setiap provinsi. Yogyakarta dikenal sebagai kota wisata baik dari budaya maupun kuliner, untuk kuliner Yogyakarta memiliki satu makanan yang khas yaitu gudeg.

Gudeg merupakan makanan yang bisa di makan oleh semua kalangan masyarakat, gudeg secara umum dikenal dengan Buah gori atau nangka muda sebagai bahan baku utama, bahan baku ini sangat mudah diperoleh di kebun-kebun milik masyarakat Yogyakarta. Untuk memenuhi permintaan dari konsumen baik permintaan dalam daerah maupun wisatawan dari luar daerah, sehingga banyak terdapat berdirinya rumah makan gudeg yang di buka di seluruh Yogyakarta tidak terkecuali di sekitar kampus UII terpadu kabupaten Sleman, banyaknya rumah makan gudeg ini memiliki kontribusi terhadap timbulan sampah, sehingga menimbulkan permasalahan limbah pada setiap rumah makan gudeg.

Limbah rumah makan bisa berasal dari dapur, yakni bagian dari sayuran, buah dan bahan makanan lain yang tidak termasak dan memang harus dibuang, bisa juga sisa makanan yang tidak habis disantap para tamu (Nugroho dkk., 2007).

Penentuan metode yang tepat untuk mengelola sampah yang ada di rumah makan gudeg didasarkan atas jumlah timbulan dan komposisi sampah yang dihasilkan setiap harinya di lingkungan rumah makan gudeg. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengukuran dan pengambilan sampel timbulan dan komposisi sampah di rumah makan gudeg.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan masalah yaitu berapa besar timbulan sampah dan komposisi sampah yang dihasilkan pada rumah makan gudeg tersebut, yang nantinya akan didapatkan pengolahan yang tepat untuk rumah makan gudeg tersebut.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengidentifikasi timbulan sampah yang dihasilkan dari sisa-sisa kegiatan restoran/rumah makan yang menjual gudeg di sekitar kampus UII terpadu.
2. Mengidentifikasi komposisi sampah yang dihasilkan dari sisa-sisa kegiatan restoran/rumah makan yang menjual gudeg di sekitar kampus UII terpadu.
3. Merencanakan pengolahan yang tepat dan sesuai dengan timbulan, komposisi sampah dan data kuesioner yang di hasilkan dari rumah makan yang menjual gudeg di sekitar kampus UII terpadu.

1.4. Ruang Lingkup

Adapun ruang lingkup dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan di sekitar kampus UII terpadu dengan lokasi terjauh pada Jl. Kaliurang KM. 4,5 Sleman Yogyakarta, yaitu pada rumah makan khas Yogyakarta yang menyajikan gudeg.
2. Pengambilan data dilakukan sesuai dengan SNI 19-3964-1994 tentang metode pengambilan dan pengukuran contoh timbulan dan komposisi sampah perkotaan.
3. Sampah yang termasuk dalam studi pengelolaan ini adalah sampah makanan yang dihasilkan dari kegiatan rumah makan khas kota Yogyakarta.
4. Makanan khas yang diteliti adalah gudeg.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan terdapat alternatif penanganan, pengolahan atau pemanfaatan lanjutan dari limbah jenis *food waste* khususnya pada rumah makan yang menjual gudeg dengan mempertimbangkan timbulan, komposisi dan karakteristiknya dari hasil data yang didapat .
2. Memberikan referensi untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan.

