

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkotaan dengan beragam pusat perbelanjaan dan tempat makan telah menjadi sasaran yang tepat untuk para pelaku usaha bisnis rumah makan, tidak saja bagi produsen dalam mendapatkan konsumen, akan tetapi juga bagi konsumen dalam menunjukkan status dan kelas sosialnya melalui jenis makanan dan tempat makan. Di Indonesia jumlah penduduk cenderung berpusat pada daerah perkotaan, salah satunya adalah kota Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Jumlah penduduk Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) pada tahun 2012, menurut sensus penduduk yang dilakukan oleh BPS tercatat 3.524.762 jiwa yang memiliki luas wilayah 3.185,80 km² dengan kepadatan penduduk 17.024 jiwa per km².

Pertumbuhan penduduk Yogyakarta yang semakin bertambah tiap tahunnya dan semakin pesatnya kemajuan dari berbagai aspek di era globalisasi seperti saat ini menyebabkan terjadinya perubahan gaya hidup dalam masyarakat. Masyarakat terus didorong untuk merubah gaya hidup dengan cepat, seperti halnya dalam masalah konsumsi makanan yang merupakan kebutuhan yang tidak bisa terelakan. Pola perilaku konsumsi pada masyarakat juga diakibatkan karena tidak tersedianya waktu yang banyak dan memiliki kesibukan di luar rumah seperti halnya masyarakat di daerah Yogyakarta yang menyebabkan semakin meningkatnya konsumsi makanan di luar rumah. Salah satu faktor yang mendukung adanya perubahan gaya hidup dalam hal konsumsi yaitu diperlukannya sebuah rumah makan/restoran cepat saji atau makanan cepat saji untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Makanan cepat saji sudah menjadi kegemaran masyarakat di Indonesia, baik dari anak-anak, remaja, dewasa hingga masyarakat yang sudah lanjut usia. Hal ini dibuktikan dari restoran-restoran *fast food* yang selalu ramai didatangi oleh para konsumen, begitu juga untuk para

konsumen makanan yang ada di sekitar kampus UII Yogyakarta yang terdiri dari mahasiswa, pelajar dan masyarakat sekitar.

Meningkatnya pertumbuhan restoran ataupun rumah makan *fast food* (cepat saji) setiap tahunnya memicu terhadap jumlah timbulan sampah yang dihasilkan dari sisa kegiatan restoran atau rumah makan cepat saji tersebut. Pada sampah di Indonesia, materi organik yang berasal dari sampah kota merupakan komposisi dengan jumlah terbesar yaitu sekitar 70-80% dari total sampah yang dihasilkan (Damanhuri,2010). Sampah jenis ini sebagian besar berasal dari aktivitas dapur berupa sisa bahan masak dan sisa makanan (*food waste*). Besarnya timbulan sampah yang dihasilkan dari sektor kuliner, dapat dicari potensi pemanfaatan dan pengolahan lebih lanjut yang bertujuan untuk mengurangi sampah yang dibuang langsung ke TPA. Hal ini pula yang menjadikan penulis untuk melakukan kajian mengenai timbulan, komposisi dan alternatif pengolahan *food waste* yang ada di sekitar kampus UII terpadu Kab. Sleman Provinsi DIY.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah yang akan diperoleh pada penelitian ini adalah mengenai timbulan dan komposisi sampah yang dihasilkan dari sisa kegiatan rumah makan untuk mengetahui timbulan sampah dari sektor rumah makan khususnya rumah makan cepat saji (*fast food*) serta memberikan alternatif pengolahan yang sesuai dengan data kuisisioner, timbulan dan komposisi sampah yang diperoleh.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisa timbulan sampah yang dihasilkan dari sisa-sisa kegiatan restoran/rumah makan cepat saji (*fast food*) di sekitar kampus UII terpadu Kab. Sleman Provinsi DIY.

2. Mengidentifikasi komposisi sampah yang dihasilkan dari sisa-sisa kegiatan restoran/rumah makan cepat saji (*fast food*) di sekitar kampus UII terpadu Kab.Sleman Provinsi DIY.
3. Memberikan alternatif pengolahan yang sesuai dengan data timbulan dan komposisi.

1.5 Ruang Lingkup

Adapun ruang lingkup dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini dilakukan di sekitar kampus UII terpadu Kab. Sleman Provinsi DIY yaitu pada rumah makan *fast food* berdasarkan golongan rumah makan/restoran *fast food* besar, kecil dan sedang dengan lokasi pengujian sampel terjauh berada di Jalan Kaliurang KM. 6,5 Kentungan, Condong Catur.
2. Pengambilan data dilakukan sesuai dengan SNI 19-3964-1994 tentang metode pengambilan dan pengukuran contoh timbulan dan komposisi sampah perkotaan.
3. Sampah makanan yang termasuk dalam studi pengelolaan ini adalah sampah yang dihasilkan dari kegiatan rumah makan/restoran *fast food*.

1.4 Manfaat

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 cepat saji (*fast food*) dengan mempertimbangkan timbulan, komposisi dan karakteristiknya dari hasil data yang didapat.
2. Memberikan referensi untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.