

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Makanan Cepat Saji (*Fast Food*)

Makanan cepat saji (*fast food*) adalah makanan yang tersedia dalam waktu cepat dan siap disantap, seperti *fried chicken*, *hamburger* atau *pizza*. Makanan siap saji yang mudah di peroleh di pasaran tersedia dengan variasi pangan sesuai selera dan daya beli. Selain itu, pengolahan dan penyiapannya lebih mudah dan cepat, cocok bagi mereka yang selalu sibuk (Sulistijani, 2002). Kehadiran makanan cepat saji dalam industri makanan di Indonesia juga bisa mempengaruhi pola makan kaum remaja di kota, khususnya bagi remaja tingkat menengah ke atas merupakan tempat yang tepat untuk bersantai. Makanan di restoran *fast food* ditawarkan dengan harga terjangkau dengan kantong mereka, servisnya cepat dan jenis makanannya memenuhi selera. Makanan cepat saji umumnya mengandung kalori, kadar lemak, gula dan sodium (Na) yang tinggi tetapi rendah serat, vitamin A, asam akorbat, kalsium dan folat. Makanan cepat saji adalah gaya hidup remaja (Khomsan, 2004).

Makanan cepat saji seperti *fried chicken* dan *French fries*, sudah menjadi jenis makanan yang biasa dikonsumsi pada waktu makan siang atau makan malam remaja di enam kota besar di Indonesia seperti di Jakarta, Bandung, Semarang, Yogyakarta, Surabaya dan Denpasar. Kota Yogyakarta sebagai kota pelajar dimana terdapat berbagai universitas dan sekolah tinggi menengah lainnya menuntut terhadap kebutuhan pangan termasuk kehadiran restoran/rumah makan cepat saji untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Merambahnya restoran/rumah makan cepat saji di Yogyakarta menyebabkan timbulnya permasalahan terhadap berapa besar timbulan sampah yang dihasilkan oleh restoran *fast food* ini yang masuk ke TPA.

2.2 Sampah

2.2.1 Definisi Sampah

Sampah adalah limbah yang bersifat padat terdiri atas zat organik dan zat anorganik yang dianggap tidak berguna lagi dan harus dikelola agar tidak membahayakan lingkungan (Damanhuri, 2004). Sampah yang dibuang ke lingkungan akan menimbulkan masalah bagi kehidupan dan kesehatan lingkungan, terutama kehidupan manusia. Beberapa permasalahan yang berkaitan dengan keberadaan sampah, di antaranya (Damanhuri, 2004) : sampah menimbulkan perasaan tidak estetik, menjijikkan, mengganggu mata, menjadi sarang penyakit, menimbulkan bau yang akan mencemari udara dan pencemaran air serta dapat menyebabkan banjir.

2.2.2 Timbulan Sampah

Timbulan sampah adalah volume sampah atau berat sampah yang di hasilkan dari jenis sumber sampah diwilayah tertentu persatuan waktu . Timbulan sampah adalah sampah yang dihasilkan dari sumber sampah. Timbulan sampah sangat diperlukan untuk menentukan dan mendesain peralatan yang digunakan dalam transportasi sampah, fasilitas recovery material, dan fasilitas Lokasi Pembuangan Akhir (LPA) sampah.

Menurut SNI 19-3964-1994 tentang metode pengambilan dan pengukuran contoh timbulan dan komposisi sampah perkotaan, bila pengamatan lapangan belum tersedia, maka untuk menghitung besaran sistem, dapat digunakan angka timbulan sampah sebagai berikut:

1. Satuan timbulan sampah kota sedang 2,75-3,25 L/orang/hari atau 0,070-0,080 kg/orang/hari ;
2. Satuan Timbulan sampah kota kecil = 2,5-2,75 L/orang/hari atau 0,625-0,70 kg/orang/hari, dimana untuk kota sedang jumlah penduduknya $100.000 < p < 100.000$. Prakiraan timbulan sampah baik untuk saat sekarang maupun dimasa mendatang merupakan dasar dari perencanaan, perancangan dan pengkajian

sistem pengelolaan persampahan. Prakiraan timbulan sampah merupakan langkah awal yang biasa dilakukan dalam pengelolaan persampahan. Satuan timbulan sampah biasanya dinyatakan sebagai satuan skala kuantitas perorang atau perunit bangunan dan sebagainya.

2.2.3 Komposisi Sampah

Komposisi sampah merupakan penggambaran dari masing-masing komponen yang terdapat pada sampah dan distribusinya. Data ini penting untuk mengevaluasi peralatan yang diperlukan, sistem, pengolahan sampah dan rencana manajemen persampahan suatu kota. Pengelompokan sampah yang paling sering dilakukan adalah berdasarkan komposisinya, misalnya dinyatakan sebagai persen (%) berat atau persen (%) volume dari kertas, kayu, kulit, karet, plastik, logam, kaca, kain, makanan, dan sampah lain-lain (Damanhuri dan Padmi, 2004).

Menurut Tsabitah, dkk (2016) dalam penelitian oleh tim Crea yang bergerak pada sistem sampah di restoran cepat saji, mengemukakan bahwa secara umum komposisi sampah setiap harinya didominasi oleh sampah organik. Pada penelitian hari ke 8 misalnya, komposisi sampah terbesar berasal dari sampah organik (57%) diikuti sampah kertas/ duplek (19%), campuran (13%), plastik (9%), dan residu (2%). Restoran yang sampelnya digunakan dalam penelitian tim Crea (2016) belum melakukan pemilahan sampah sehingga sampah yang masuk ke TPA sebesar 100%. Pemilahan sampah yang seharusnya diterapkan bisa mereduksi sampah hingga 98%, sehingga sampah yang dibuang ke TPA hanya 2% dari total sampah yang dihasilkan selama sehari. Sampah lainnya dapat diolah kembali menjadi produk yang lebih bermanfaat seperti pupuk, bahan baku pembuatan plastik dan sebagainya.

2.3 Sampah Rumah Makan

Seiring perkembangan waktu, permasalahan sampah di Indonesia masih menjadi hal yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Peningkatan

aktivitas dan populasi manusia di muka bumi tentunya memberi dampak pada peningkatan sampah atau limbah domestik yang dihasilkan. 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*). Sebuah studi terbaru oleh Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) melaporkan bahwa sepertiga dari seluruh makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia hilang atau terbuang secara global, sebesar sebanyak 1,2 miliar ton per tahun (Venkat, 2012).

Istilah sampah makanan di Indonesia belum didefinisikan secara khusus, namun jika mengacu pada definisi yang diberikan oleh FAO sampah makanan berarti jumlah sampah yang dihasilkan pada saat proses pembuatan makanan maupun setelah kegiatan makan yang berhubungan dengan perilaku penjual dan konsumennya. Masalah limbah pangan (*food waste*) secara global menjadi perhatian khusus untuk diatasi baik dalam mengurangi kelaparan maupun dalam meningkatkan kelestarian lingkungan dengan mengurangi emisi karbon dan penggunaan landfill (Finn, 2011). Selain dampak lingkungan, limbah makanan (*food waste*) juga memberlakukan biaya ekonomi pada konsumen dan pengecer. Jika dihitung dengan benar, ini bisa memberikan insentif yang secara bersamaan dapat mengurangi emisi dan menghemat uang melalui pengurangan limbah (Venkat, 2012).

Di beberapa negara Asia, contohnya Jepang telah diterapkan upaya pengolahan dan pengelolaan sendiri untuk jenis sampah makanan (*food waste*) semenjak dibuatnya undang undang baru pada tahun 2000 (Tanaka, 2008). Sedangkan untuk Indonesia, pengolahan dan pengelolaannya masih disatukan dengan sampah kota lainnya. Kota Yogyakarta sebagai salah satu tujuan pariwisata di Indonesia mengalami pertumbuhan pada sektor perekonomiannya dengan terus bermunculannya berbagai rumah makan, cafe, hotel, mall dan tempat wisata lainnya. Potensi timbulnya limbah sangat besar dari sektor ini, terutama potensi timbulnya

limbah dari sampah makanan (*food waste*). Seiring dengan meningkatnya timbulan sampah, maka akan muncul berbagai permasalahan terutama pencemaran lingkungan dan nilai estetika yang dapat merugikan bagi Kota Yogyakarta sendiri, mengingat Yogyakarta sebagai kota pariwisata. Besarnya timbulan sampah yang dihasilkan dari sektor kuliner, dapat dicari potensi pemanfaatan dan pengolahan lebih lanjut pada sampah jenis ini agar mengurangi timbunan pada landfill.

Sisa makanan dari kegiatan rumah makan pada umumnya merupakan limbah yang memusingkan. Sampah yang umumnya berasal dari dapur, seperti bagian dari sayuran yang tidak termasak, minyak bekas menggoreng, atau sisa-sisa makanan yang tidak habis disantap tamu, merupakan bagian yang berkontribusi terhadap pencemaran lingkungan. Secara umum, yang disebut limbah adalah bahan sisa atau buangan yang dihasilkan oleh suatu proses produksi, baik skala rumah tangga maupun industri dimana kehadirannya tidak dikehendaki karena tidak memiliki nilai ekonomis. Limbah yang dibuang ke lingkungan dapat menimbulkan dampak negatif di saat mencapai jumlah atau konsentrasi tertentu. Limbah restoran ini hanya dibiarkan atau dibuang saja di penampungan limbah dan tidak diolah kembali, yang kemudian menyebabkan membusuk dan mencemari lingkungan. Hal ini dapat merugikan warga atau masyarakat di sekitarnya.

Limbah restoran harus ditangani dengan baik, hal ini dikarenakan limbah dapat menyebabkan lingkungan kita tercemar. Berdasarkan jenis senyawa, limbah khususnya limbah yang dihasilkan restoran dibedakan menjadi limbah organik cepat busuk, limbah anorganik, limbah cair dan limbah minyak.

Bentuk penanganan sampah makanan berbeda-beda tergantung pada kemampuan daerah setempat. Environmental Protection Agency mengemukakan '*Food Recovery Hierarchy*' untuk membantu menetapkan cara pengelolaan sampah makanan yang paling baik. Cara-cara tersebut antara lain dengan mereduksi sampah pada sumbernya, mendonasikan makanan lebih kepada bank makanan atau

penampungan, mengalihkan sisa makanan untuk makanan hewan ternak, *composting*, dan yang terakhir pembuangan ke TPA atau insinerasi (EPA, 2013).

Menurut Tsabitah, dkk (2016) dalam penelitian yang bergerak pada sistem sampah di restoran cepat saji, bentuk pertanggung jawaban perusahaan terhadap lingkungan yaitu dengan cara mengurangi volume sampah ke TPA. Restoran yang memiliki SOP yang bagus, dengan cabangnya yang banyak, pengurangan sampah ke TPA dapat lebih signifikan. Jika dilihat rata-rata keseluruhan sampah yang bisa dipilah dan diolah menjadi barang lain (*up grading*) dari sampah duplek dan plastik dan proses komposing dari sampah organik maka sekitar 84.7% sampah bisa dikurangi dari sumbernya, yaitu restoran atau rumah makan (57,3% sampah organik, 19% sampah duplek dan kertas, serta 9% sampah plastik).

Rekomendasi SOP sampah Berdasarkan lembaga sertifikasi greenseal (EPA, 2013), ada beberapa standard spesifik dalam pengurangan dan pengelolaan sampah yaitu:

- a. Mengembangkan perencanaan pengelolaan sampah
- b. Melaksanakan audit sampah
- c. Mengalihkan sebagian sampah dari TPA
- d. Mengurangi sebagian *waste generation*
- e. Melakukan pengomposan sampah makanan (organik)
- f. Menghindari atau menghapuskan produk atau jasa yang dapat dibuang