



KARYA ILMIAH

SMA KOLESE DE BRITTO



Pemanfaatan Limbah Di Warung Soto Kadipiro Plus

Ardana Izzan ^{a,1*}, Jonathan Raphael Oozora ^{b,2}, Valentinus Lingga Bagas Wicaksono ^{c,3}, yH. Franky Ari Andri Prianto, S.Pd

^a Sma Kolese De Britto, Yogyakarta, Indonesia

¹ 18025@student.debritto.sch.id; 18037@student.debritto.sch.id; 18048@student.debritto.sch.id

*korespondensi penulis 18037@student.debritto.sch.id

Informasi artikel	ABSTRAK
Kata kunci: limbah pengelolaan limbah usaha kuliner Soto Kadipiro Plus	<p>Pengelolaan limbah menjadi masalah penting dalam menjaga kelestarian alam, contohnya di sektor usaha kuliner yang menghasilkan limbah organik dan anorganik. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengobservasi pengelolaan limbah di Soto Kadipiro Plus, sebuah warung kuliner di Yogyakarta yang memanfaatkan limbah organik menjadi pupuk organik dan pakan ternak serta mengumpulkan limbah anorganik seperti botol plastik untuk dijual ke rongsok. Penelitian ini berfokus pada pengelolaan limbah di Soto Kadipiro Plus untuk dimanfaatkan guna mengurangi pencemaran lingkungan dan memberikan pemasukan tambahan bagi usaha. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan melakukan wawancara terhadap pemilik usaha, karyawan, dan pengelola limbah serta observasi langsung. Data yang dikumpulkan dianalisis secara deskriptif guna memahami proses pengelolaan limbah di Soto Kadipiro Plus. Kesimpulannya pengelolaan limbah di Soto Kadipiro Plus tidak hanya membantu mengurangi pencemaran lingkungan tetapi juga menjadi pemasukan tambahan untuk usaha. Limbah organik diproses menjadi pupuk organik dan pakan ternak, sementara limbah anorganik dijual ke rongsok. Hambatan yang dialami Soto Kadipiro Plus dalam mengelola limbah adalah kurangnya konsistensi karyawan dalam mengelola limbah terutama saat jam operasional sibuk.</p>
Keywords: waste waste management culinary business Soto Kadipiro Plus	ABSTRACT <p>Waste management is an important issue in preserving nature, for example in the culinary business sector that produces organic and inorganic waste. This research was conducted with the aim of observing waste management at Soto Kadipiro Plus, a culinary stall in Yogyakarta that utilizes organic waste into organic fertilizer and animal feed and collects inorganic waste such as plastic bottles to be sold to rongsok. This research focuses on waste management at Soto Kadipiro Plus to be utilized to reduce environmental pollution and provide additional income for the business. This research used a qualitative method by conducting interviews with business owners, employees, and waste managers as well as direct observation. The data collected was analyzed descriptively to understand the waste management process at Soto Kadipiro Plus. In conclusion, waste management at Soto Kadipiro Plus not only helps reduce environmental pollution but also becomes an additional income for the business. Organic waste is processed into organic fertilizer and animal feed, while inorganic waste is sold to scrap yards. The obstacle experienced by Soto Kadipiro Plus in managing waste is the lack of consistency of employees in managing waste, especially during busy operational hours.</p>

Pendahuluan

Karya ilmiah ini mengkaji upaya pemanfaatan limbah organik yang dihasilkan oleh Usaha Soto Kadipiro Plus. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh semakin meningkatnya kesadaran akan pentingnya pengelolaan limbah, terutama limbah organik yang berpotensi mencemari lingkungan. Mengacu pada data dari SIPSN, permasalahan sampah makanan di Indonesia cukup signifikan, mencapai 50% pada tahun 2023.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengelolaan limbah organik yang dilakukan oleh Soto Kadipiro Plus dan menganalisis manfaatnya, baik dari segi lingkungan maupun ekonomi. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan praktik pengelolaan limbah yang berkelanjutan, khususnya pada usaha kuliner.

Rumusan masalah yang diajukan dalam penelitian ini adalah "Bagaimana proses pemanfaatan limbah di Soto Kadipiro Plus?". Tujuan penelitian secara umum adalah untuk mengetahui proses pemanfaatan limbah tersebut.

Manfaat penelitian ini meliputi: (1) memberikan pemahaman tentang potensi pemanfaatan limbah organik bagi penulis dan pembaca, (2) menyediakan data empiris mengenai hasil pengelolaan limbah organik bagi usaha kuliner, (3) memberikan rekomendasi bagi lembaga terkait untuk mendorong penerapan praktik pengelolaan limbah yang lebih baik, dan (4) memperkaya pengetahuan di bidang pengelolaan limbah.

Ruang lingkup penelitian dibatasi pada limbah organik yang dihasilkan oleh Usaha Soto Kadipiro Plus.

Kajian Literatur

Usaha kuliner adalah salah satu sektor dari 16 subsektor ekonomi di bidang pangan (Saerang et al., 2022). Tantangan utama usaha ini adalah inovasi dan mempertahankan ciri khas agar dapat dikenal luas. Dalam menjalankan bisnis kuliner, penting untuk memiliki model bisnis yang solid guna bersaing dengan usaha serupa. Pemilik usaha perlu memiliki kemampuan menciptakan, memberikan, dan menangkap nilai dari barang atau jasa yang ditawarkan.

Ciri-ciri usaha jasa (Vidiati Cory et al., 2020):

Intangibility (Tidak Berwujud): Jasa tidak dapat dilihat atau diukur secara fisik.

Heterogeneity (Heterogenitas): Variasi dalam kualitas layanan, tergantung penyedia dan situasi.

Inseparability (Tidak Terpisahkan): Jasa tidak dapat dipisahkan dari penyedia dan sering dievaluasi dari pengalaman pelanggan.

Perishability (Tidak Dapat Disimpan): Jasa memiliki batas waktu atau masa berlaku tertentu.

Variability (Variabilitas): Penting untuk evaluasi dan perbaikan jika terjadi kesalahan.

Limbah organik berasal dari bahan hayati yang mudah terurai oleh mikroba (Basriyanta, 2007). Contohnya adalah sisa makanan dan tanaman. Limbah ini dapat didaur ulang menjadi kompos atau biogas dan baik untuk meningkatkan kesuburan tanah. Namun, jika tidak dikelola dengan baik, dapat menimbulkan bau tidak sedap.

Limbah anorganik sulit diuraikan oleh mikroba dan berasal dari bahan tidak terbarukan seperti plastik (Ni'mah dan Susila, 2022). Limbah ini memerlukan pengelolaan khusus karena tidak dapat didaur ulang dengan mudah.

Pupuk organik dihasilkan dari limbah organik yang melalui proses rekayasa untuk diubah menjadi bahan yang bermanfaat (Asmawanti et al., 2022). Pupuk ini dapat berbentuk cair atau padat, dengan manfaat antara lain:

Menjaga kelembaban tanah dan meningkatkan aktivitas mikroorganisme.

Mengurangi resiko erosi dan menjaga kesuburan tanah.

Membantu pelepasan hara secara perlahan dan berkelanjutan.

Namun, kelemahan pupuk organik adalah kebutuhan volume yang lebih besar dibanding pupuk anorganik, serta waktu pembuatan yang lebih lama (Suwahyono, 2017).

Penggunaan pupuk organik secara berkelanjutan memberikan manfaat jangka panjang (Widowati et al., 2022), seperti menjaga kesuburan tanah, meningkatkan stabilitas tanah, dan mengurangi kehilangan unsur hara.

Kajian ini menyoroti pentingnya inovasi dalam usaha kuliner dan pengelolaan limbah sebagai upaya menciptakan nilai tambah sekaligus mendukung keberlanjutan lingkungan.

Metode

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif untuk menggali secara mendalam praktik pengelolaan limbah organik di Soto Kadipiro Plus. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan menggunakan pedoman wawancara terstruktur yang ditujukan kepada pemilik, karyawan, dan pengelola limbah. Selain itu, dilakukan pula observasi partisipatif untuk mengamati langsung aktivitas pengelolaan limbah di lokasi penelitian. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kualitatif dengan fokus pada proses pemilahan limbah, hambatan yang dihadapi, serta kebijakan yang diterapkan oleh pihak usaha.

Hasil dan pembahasan

Warung Soto Kadipiro Plus merupakan sebuah tempat makan yang sudah berdiri sejak 1920 an dan masih bertahan hingga saat ini. Wisatawan dari luar kota banyak berkunjung ke rumah makan ini untuk mencicipi rasa soto yang ditawarkan. Soto Kadipiro Plus terkenal juga karena kuahnya yang segar dan banyak pilihan lauk yang dapat dipilih untuk menemani semangkuk soto yang segar.

Limbah yang dihasilkan di Soto Kadipiro Plus adalah limbah organik dan limbah anorganik, sebagian besar limbah tersebut dihasilkan oleh pelanggan. Limbah organik ini berasal dari limbah pangan antara lain kulit jeruk, sisa makanan, tulang ayam, nasi, dll. Limbah anorganik yang dihasilkan oleh pihak Soto Kadipiro Plus antara lain Limbah soto kadipiro plus akan di tempatkan di sebuah ember. sesuai dengan gambar dibawah ini



Gambar 1. Pemilahan Limbah Organik dan Anorganik

Limbah organik biasanya digunakan untuk menjadi pupuk dan pakan ternak, sedangkan limbah anorganik biasanya masih dijual ke rongsok dan sisanya dibuang ke TPA. Pihak Soto Kadipiro Plus belum menemukan cara untuk memanfaatkan limbah anorganik. Ada beberapa hambatan yang dialami selama memilah sampah:

1. Karyawan lupa memasukan memasukan limbah ke ember yang sudah disediakan sesuai dengan jenisnya.
2. Kesibukkan karyawan dalam melayani pelanggan sehingga cenderung mencampur limbah

Simpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa Usaha Soto Kadipiro Plus telah berhasil mengimplementasikan sistem pengelolaan limbah yang efektif. Melalui pemilahan limbah organik dan anorganik, sisa makanan yang dihasilkan dari operasional usaha dapat diolah menjadi pupuk organik dan pakan ternak, sehingga memberikan nilai tambah bagi usaha. Selain itu, penjualan limbah anorganik ke pengepul rongsok turut meningkatkan pendapatan usaha. Meskipun demikian, penelitian ini juga mengidentifikasi adanya tantangan dalam proses pemilahan limbah, terutama terkait dengan konsistensi karyawan dalam memisahkan limbah organik dan anorganik.

Ucapan terima kasih

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmatnya penyusun dapat menyelesaikan Karya Ilmiah yang berjudul “Pemanfaatan

Limbah Di Warung Soto Kadipiro Plus” secara tepat waktu, tanpa ada halangan, dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang menyertai dan memberikan kesehatan serta kelancaran dalam proses penulisan Karya Ilmiah ini. Bapak FX. Catur Supatmono, S.Pd., M.Pd. sebagai kepala SMA Kolese De Britto. Bapak D. Pujiyono, S.Fk., Bapak Nova Tri Utomo, S.Pd., dan Ibu Parmamita Suryaningrum, M.Pd. sebagai koordinator Karya Ilmiah. Bapak H. Franky Ari Andripryanto, S.Pd., M.M. sebagai guru pembimbing yang telah membantu memberikan arahan dan pemahaman dalam penyusunan karya ilmiah ini. Ibu Megia Nofita, S.T., M.Kom. sebagai guru penguji dalam karya ilmiah ini. Bapak Ag. Prih Adiartanto, S.Pd., M.Ed. sebagai guru yang memperkenalkan Karya Ilmiah dan format penulisan secara formal.

Referensi

Asmawanti ,Dri, Riski Hidayat Muhammad,Cibro Jumadi Roy, Ilahi Rizqi Fikri (2022) *Pemanfaatan Limbah Dapur Sebagai Pupuk Organik Cair (POC) Untuk Budidaya Tanaman di Lingkungan Perkarangan Masyarakat Kelurahan Surabaya Kecamatan Sungai Serut*

Basriyanta (2007). *Memanen Sampah*.
Eni, Nurdyansyah, Untari Sri Rahmania (2023) *Metodologi Penelitian Pendidikan*
Nasrullah Mochamad,Maharani
Okvi,Rohman Abdul,Fahyuni Fariyatul

Ridwan ,Ifayanti, Nurfaida,Mantja Katriani (2016) *Pemanfaatan Sampah Anorganik Menjadi Produk Berdaya Guna*

Ni'mah Ayu Ela,dan Susila Agus Dwi (2022), *Pemanfaatan Limbah Anorganik Saerang Trifena Regina, Wangke Camelia Jeanette Shinta, Gunawan Margareth Emilia (2022), Peranan Digital Marketing Dan Layanan Online Food Delivery Terhadap Peningkatan Penjualan Usaha Kuliner Tinutuan Di Kota Manado*

Suwahyono, Untung (2017). *Pandangan Penggunaan Pupuk Organik*.

Swandayani Edy Rosalina, Sulastri Pahriana Meilinda (2020), *Identifikasi Komposisi Dan Jenis Limbah Cair Di Gili Air Kabupaten Lombok Utara*

Vidiati Cory, Ramdan Muhamad Asep, Martoyo Anang, Supriyadi Agung,

Susanti Leni, Siwiyanti Leonita,

Dirgantara Rimba Ahmad, Fahdillah

Yosi, Hikmawati Efi. (2020) *Manajemen Usaha Jasa*

Widowati, Ladiyani , Hartatik, Wiwik, dkk. (2022) *Pupuk Organik dibuatnya mudah, Hasil tanam melimpah*

GAMBAR

Sipsn : <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/>