



KARYA ILMIAH

SMA KOLESE DE BRITTO



Masalah Lingkungan Hidup pada Usaha Bakpia di Sentra Bakpia Pathuk

Rafael Carlo Geraldo ^{a, 1*}, Benedictus Henry Hernanda Putra ^{b, 2}, Benedictus Sindhu Wijna Dewatama ^{c, 3}, Filipus Dimas Darumurti, S.Pd.

^a SMA Kolese De Britto, Yogyakarta, Indonesia

¹ carlogeraldo18@gmail.com*; henry.benedictus@gmail.com; sindhu.dewatama@gmail.com

*korespondensi penulis

Informasi artikel	ABSTRAK
Kata kunci: Bakpia Limbah Lingkungan Hidup Sentra Bakpia Pathuk	<p>Bakpia merupakan makanan khas Yogyakarta, Kota Yogyakarta dikenal sebagai tempat wisata dengan destinasi paling lengkap di Indonesia dan tempat kuliner yang menarik. Salah satunya adalah Sentra Bakpia Pathuk yang merupakan tempat produksi bakpia terbesar di Yogyakarta, sehingga pasti akan menghasilkan limbah produksi maupun sampah yang memiliki dampak terhadap lingkungan hidup manusia. Maka tujuan penelitian adalah menjelaskan masalah lingkungan hidup dan menjelaskan tanggapan masyarakat mengatasi permasalahan lingkungan hidup di Kampung Sentra Bakpia Pathuk, Ngampilan Yogyakarta.</p> <p>Penelitian dilakukan dengan metode kualitatif, dengan cara melakukan wawancara dan observasi lapangan kepada beberapa pelaku usaha produksi bakpia di Sentra Bakpia Pathuk untuk mendapatkan informasi. Informasi yang didapat kemudian dianalisis dengan disusun ke dalam bentuk verbatim dan dikelompokkan ke dalam tema-tema sesuai dengan panduan wawancara.</p> <p>Hasil penelitian yang ditemukan adalah beberapa masalah terkait lingkungan hidup di Sentra Bakpia Pathuk. Masalah tersebut adalah limbah kulit kacang dari sisa penggunaan kacang hijau dan air dari bekas pencucian kacang hijau, yang merupakan limbah utama pada Sentra bakpia pathuk. Masalah lainnya terdapat di asap hasil pembakaran produksi bakpia.</p>
Keywords: Bakpia Environment Sentra Bakpia Pathuk Waste	ABSTRACT <p>Bakpia is a typical food from Yogyakarta. Yogyakarta is known as a tourist destination with the most complete attractions in Indonesia and interesting culinary spots. One of them is Sentra Bakpia Pathuk, which is the largest bakpia production center in Yogyakarta. Therefore, it is expected to generate production waste and waste that have an impact on the human environment.</p> <p>The research aims to explain environmental issues and describe the community's response to addressing environmental problems in Kampung Sentra Bakpia Pathuk, Ngampilan Yogyakarta. The research was conducted using a qualitative method, by conducting interviews and field observations with several bakpia producers in Sentra Bakpia Pathuk to gather information. The obtained information was then analyzed by organizing it into verbatim form and grouped into themes according to the interview guidelines.</p> <p>The research findings revealed several environmental issues in Sentra Bakpia Pathuk. These issues include waste from peanut skins and water from the washing of green beans, which are the main waste in Sentra Bakpia Pathuk. Another issue is the smoke resulting from the bakpia production process.</p>

© 2023 (Rafael Carlo Geraldo, dkk). All Right Reserved
sampah dapat berdampak negatif bagi masyarakat (Itsnaini, 2021). Dampak pengelolaan sampah yang buruk antara lain pencemaran air, tanah, dan udara, serta berpotensi menyebabkan banjir (NHL, 2023).

Pendahuluan

Indonesia adalah negara dengan keanekaragaman budaya yang sangat kaya. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai destinasi wisata favorit bagi wisatawan dari seluruh dunia. Salah satu destinasi wisata favorit di Indonesia adalah Yogyakarta (Nihayati, 2020). Yogyakarta adalah tempat wisata dengan destinasi paling lengkap di Indonesia, keramahan warganya, keindahan kota, tempat wisata dan kuliner yang menarik (Labiru Tour, 2019). Yogyakarta dengan pesona kulinerinya memiliki salah satu oleh-oleh andalan yang paling sering diincar oleh wisatawan, yaitu bakpia (Sekarjati, 2021).

Bakpia adalah makanan yang dibuat dengan cara mencampur kacang hijau dengan gula, kemudian dibungkus dengan tepung dan dipanggang (Redaksi Bisnis UKM, 2019). Menurut KBBI (2023), bakpia adalah kue kering berbentuk bulat agak pipih, bagian luarnya mudah remuk, terbuat dari terigu dengan isi kacang hijau. Menurut Gardjito, nama asli bakpia adalah *tou luk pia* yang artinya kue kacang hijau, dibuat oleh Kwik Sun Kwok, dan tempat pertama kali memproduksi bakpia adalah Desa Pathuk Yogyakarta sekitar tahun 1948 (Badan Otorita Borobudur, 2022).

Ahmad Sudrajat, Supervisor Bakpia 25, mengatakan bahwa jumlah pembeli yang memasuki tahun baru pada tahun 2022 telah meningkat 20-30 persen dibandingkan tahun lalu (Priatmojo dan Jiwandono, 2021). Peningkatan penjualan Bakpia dari tahun ke tahun juga tampak signifikan, berdasarkan data yang ada tentang peningkatan pembeli Bakpia selama liburan Idul Fitri (Tugu Jogja, 2023). Soumyati, sebagai ketua Bakpia Smekar, mengatakan bahwa ada peningkatan pembeli sebesar 200-300 persen selama liburan Idul Fitri dibandingkan hari-hari biasa (Tugu Jogja, 2023). Jaryo Wibowo, pemilik Bakpia 543, mengatakan bahwa kegiatan produksi telah menjadi lebih rutin dan lebih banyak Bakpia diproduksi dibandingkan hari biasa, karena penjualan Bakpia telah meningkat dari tahun ke tahun.

Setiap produksi makanan pasti menghasilkan limbah (WNP, 2019). Limbah cair yang dikeluarkan terkadang menggenangi rumah warga dan mengganggu lingkungan karena mengeluarkan bau menyengat dan menarik nyamuk. Sampah adalah material buangan yang tidak lagi terpakai. Jika tidak dikelola dengan baik,

Rumusan masalah mengajukan pertanyaan tentang 1) Apa saja masalah lingkungan hidup yang ada di Kampung Sentra Bakpia Pathuk, Ngampilan Yogyakarta dan 2) Bagaimana tanggapan dan cara masyarakat mengatasi permasalahan lingkungan hidup di Kampung Sentra Bakpia Pathuk, Ngampilan Yogyakarta.

Tujuan dari penelitian ini secara umum, menjelaskan masalah terhadap lingkungan di Kampung Sentra Bakpia Pathuk, Ngampilan Yogyakarta dan menjelaskan tanggapan dan cara masyarakat mengatasi permasalahan terhadap lingkungan hidup di Kampung Sentra Bakpia Pathuk, Ngampilan Yogyakarta.

Manfaat dari penelitian ini dibagi menjadi 4 bagian, yaitu 1) secara teoritis dapat menambah ilmu pengetahuan mengenai masalah dan cara mengatasi masalah di Kampung Sentra Bakpia Pathuk, Ngampilan Yogyakarta yang berpengaruh kepada lingkungan. 2) secara praktis dapat membantu pihak pemilik usaha bakpia dalam mengatasi masalah terhadap lingkungan hidup yang ada di Kampung Sentra Bakpia Pathuk, Ngampilan Yogyakarta. 3) bagi pembaca, dapat Menambah wawasan tentang masalah terhadap lingkungan hidup yang ada di Kampung Sentra Bakpia Pathuk, Ngampilan Yogyakarta serta cara mengatasi masalah yang ada. 4) bagi pebisnis, Dapat membantu para pebisnis usaha khususnya yang bergerak di dalam bidang makanan untuk mengatasi masalah yang timbul terhadap lingkungan sekitar.

Kajian Literatur

Lingkungan hidup adalah ruang yang ditempati oleh suatu makhluk hidup bersama dengan benda hidup dan benda tak hidup. Keberadaan lingkungan hidup sangatlah penting bagi kehidupan manusia, karena rusaknya lingkungan hidup langsung berdampak pada manusia yang tinggal diantaranya. Pentingnya keberadaan lingkungan hidup bagi hidup manusia, maka beberapa upaya harus dilakukan untuk menjaga kesehatan lingkungan hidup.

Limbah merupakan hal yang merugikan masyarakat. Limbah dihasilkan dari sisa-sisa produksi dari kegiatan manusia yang menjadi bahan polutan untuk masyarakat. Limbah dibagi menjadi beberapa jenis yaitu wujud, jenis zat, senyawa penyusun, dan sumber limbah.

Dalam menghadapi limbah terdapat beberapa cara yang dapat dilakukan: a. Reduksi: mengubah limbah menjadi bahan lain yang lebih baik kualitasnya. b. Reuse (menggunakan kembali): Proses ini dilakukan di dalam pabrik yang bersangkutan maupun dilakukan oleh pabrik lain. c. Recycling (daur ulang): Proses daur ulang dilakukan dengan cara mengubah limbah menjadi produk yang mempunyai nilai jual dan nilai tambah. d. Recovery (pemulihan): Proses pemulihan dilakukan untuk mendaur ulang air dan minyak/lemak.

Sentra Bakpia Pathuk adalah sebuah kampung/desa yang sepanjang jalannya dijual berbagai macam gerai bakpia. Daerah ini terletak di Kampung Pathuk, Kelurahan Ngampilan, Kecamatan Ngampilan, DIY.

Bakpia merupakan makanan yang berbahan tepung terigu, kacang, gula, dan bahan-bahan lain. Tepung terigu dan lemak dicampur sehingga membentuk kue dengan kulit yang renyah dengan isian kacang hijau. Bakpia pertama kali diperkenalkan di Selatan Tiongkok sebelum kemudian dibawa ke Indonesia pada tahun 1948. Awalnya bakpia dibuat menggunakan isian daging dan minyak dan babi. Kemudian bakpia disesuaikan dengan lidah orang Yogyakarta dengan dilakukan modifikasi sehingga menjadi memiliki isian kacang hijau. Hasil adaptasi ini digemari banyak orang yang kemudian menjadikan bakpia sebagai cita rasa Yogyakarta.

Proses pembuatan bakpia sebagai berikut:

1. Persiapan adonan: adonan dibuat dengan mencampurkan tepung, air, dan bahan-bahan lainnya hingga membentuk adonan yang halus dan elastis.
2. Persiapan isian: isian dibuat dengan memasak kacang hijau bersama gula hingga menjadi konsistensi seperti pasta.
3. Pembentukan: adonan dan isian kemudian digabungkan dan dibentuk menjadi bola-bola kecil.
4. Panggang: bakpia yang telah dibentuk kemudian dipanggang dalam oven dengan menggunakan teknik pengolahan makanan kering.
5. Pengemasan: bakpia yang telah dipanggang, kemudian didinginkan dan dikemas untuk dijual.

Metode

Metode penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk mengeksplorasi dan memahami makna sejumlah individu atau sekelompok orang (Anjarsari, 2013).

Subjek penelitian merupakan pelaku usaha di Sentra Bakpia Pathuk. Secara spesifik yaitu pelaku usaha produksi bakpia. Objek penelitian adalah masalah terhadap lingkungan hidup pada usaha bakpia di Sentra Bakpia Pathuk.

Ruang lingkup penelitian melibatkan lima orang subjek penelitian yang merupakan pelaku usaha di Sentra Bakpia Pathuk. Dalam melakukan penelitian, digunakan beberapa alat bantu seperti alat rekam, alat tulis, dan kamera. Wawancara dan observasi dilakukan pada Bulan Oktober 2023.

Teknik pengumpulan data dibagi menjadi 2 yaitu: 1)wawancara. 2)observasi lapangan. Kemudian setelah data terkumpul dilakukan analisis data dengan menyusun hasil wawancara dan observasi ke dalam verbatim dan dikelompokkan terhadap tema-tema yang sesuai dengan panduan wawancara. Dalam pengolahan data ini peneliti menggunakan asas triangulasi data.

Hasil dan pembahasan

Hasil dari penelitian yang sudah dilakukan pada produksi bakpia di Sentra Bakpia Pathuk sebagai berikut. Salah satu permasalahan yang diidentifikasi adalah limbah kulit kacang hijau, yang semula dibuang namun kemudian dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Limbah cair hasil pencucian kacang hijau pernah mencemari sungai, namun setelah adanya edukasi, limbah tersebut diarahkan ke tempat pembuangan khusus. Proses pembakaran kayu dalam produksi bakpia menghasilkan asap, yang dapat mencemari udara sekitar. Limbah-limbah ini dapat dikategorikan sebagai organik dan limbah domestik, sementara asap diklasifikasikan sebagai limbah gas.

Meskipun terdapat masalah lingkungan, Sentra Bakpia Pathuk tetap memberikan kontribusi positif terhadap kondisi ekonomi masyarakat sekitar melalui produksi bakpia dan penciptaan lapangan kerja. Beberapa upaya telah diimplementasikan untuk mengurangi dampak negatif lingkungan dari limbah produksi, seperti pemanfaatan kembali limbah kulit kacang hijau sebagai pakan ternak dan penempatan limbah cair ke tempat pembuangan khusus. Peningkatan

kondisi ekonomi masyarakat sekitar juga menjadi salah satu dampak positif dari keberadaan Sentra Bakpia Pathuk, menciptakan dampak positif yang seimbang dengan tantangan lingkungan yang dihadapi.

Peneliti juga membahas mengenai tanggapan dan cara masyarakat sekitar dalam mengatasi permasalahan lingkungan hidup pada Sentra Bakpia Pathuk, khususnya terkait pembuangan limbah padat dan cair dari produksi bakpia. Masyarakat telah menemukan solusi, seperti penggunaan bank sampah yang diimplementasikan oleh pemerintah untuk mengatasi permasalahan limbah. Meskipun demikian, masih terdapat kendala, seperti beberapa produsen yang enggan memilah limbah, menyebabkan lingkungan menjadi kotor.

Penyelesaian permasalahan juga melibatkan edukasi dari pemerintah kepada masyarakat sekitar. Meskipun bank sampah telah membantu mengelola limbah, beberapa tempat produksi bakpia masih menolak memasukkan limbah ke bank sampah. Selain itu, limbah kulit kacang hijau dan air bekas pencucian kacang hijau dimanfaatkan sebagai pakan hewan ternak.

Penelitian juga menggambarkan dampak usaha Sentra Bakpia Pathuk, termasuk masalah pemasaran pada awal berdirinya. Penerapan media sosial dan modernisasi varian rasa serta bentuk bakpia membantu meningkatkan penjualan. Meskipun terdapat pesaing, atmosfer di Sentra Bakpia Pathuk dianggap positif, dengan persaingan sehat dan saling bantu antar produsen. Usaha bakpia memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat sekitar, meningkatkan kualitas hidup para pemilik usaha dan karyawan.

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan penelitian mengenai masalah lingkungan hidup pada usaha bakpia di Sentra Bakpia Pathuk, lingkungan hidup dianggap memiliki peran penting dalam kehidupan manusia. Produksi bakpia di Sentra Bakpia Pathuk menghasilkan limbah, terutama limbah kulit kacang dan air bekas pencucian kacang hijau, yang mencemari lingkungan sekitar dan antar produsen. Meskipun solusi telah ditemukan dengan menggunakan limbah tersebut sebagai pakan ternak, sebagian produsen masih membuangnya ke saluran. Dampak lainnya

berasal dari asap hasil pembakaran kayu bakar, yang menciptakan polusi udara, namun belum mendapatkan tindakan konkret untuk penanganan. Masyarakat di sekitar Sentra Bakpia Pathuk memiliki beragam tanggapan terhadap masalah ini, dengan sebagian mengerti cara mengatasi limbah melalui bank sampah dan pemanfaatan limbah sebagai pakan ternak, sementara yang lain cenderung mengabaikan polusi karena menganggapnya sebagai suatu hal yang biasa dari lingkungan mereka.

Ucapan terima kasih

Pertama peneliti ucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang sudah memberkati, melindungi, dan menyertai selama masa proses pengerjaan karya ilmiah. Terima kasih juga kepada orang tua, guru pembimbing, guru penguji, dan rekan-rekan yang sudah membimbing dan membantu secara materi maupun non-materi dalam proses pengerjaan hingga ujian penelitian. Peneliti juga mengucapkan terima kasih kepada para narasumber yang sudah menyempatkan waktunya untuk kami wawancarai.

Referensi

- Adminwarta. (2013). Portal Berita Pemerintah Kota Yogyakarta - Yogyakarta Menuju Kota Inklusi. Warta Jogja Kota. <https://warta.jogjakota.go.id/detail/index/6468>
- Ahmad rifai. (2021). Sejarah Perkembangan Industri Pangan di Indonesia. In catalystconsulting. <https://catalystconsulting.id/sejarah-industri-pangandi-indonesia.php>
- Anjarsari, N.D. (2013). *Studi Eksplorasi Makna Kebersyukuran pada Mahasiswa Muslim yang Tinggal di Yogyakarta*. Fakultas Psikologi UGM, Skripsi (tidak dipublikasikan).
- Badan Otorita Borobudur. (2022). *Bakpia Pathok 25 Yogya, Makanan Khas dengan Rasa Melegenda*. <https://bob.kemenparekraf.go.id/271088-bakpia-pathok-25-yogya-makanan-khas-dengan-rasa-melegenda/>

- Bagaskara. (2022). *Limbah: Pengertian, Jenis, Sumber, dan Cara Mengatasinya*. Mutu International. <https://mutucertification.com/limbah-pengertian-jenis-sumber-dan-cara-mengatasinya/>
- Itsnaini, F. M. (2021). *Pengertian Limbah, Karakteristik, dan Jenis-jenisnya*. DetikEdu.
- Jiwandono Rahmat, G. P. (2021). *Jelang Tahun Baru 2022, Penjualan Bakpia Meningkat 20 Persen Dibanding Tahun Lalu*. Jogja Suara. <https://jogja.suara.com/read/2021/12/30/133011/jelang-tahun-baru-2022-penjualan-bakpia-meningkat-20-persen-dibanding-tahun-lalu>
- Labirutour. (2019). *Alasan Harus ke Jogja, Kenapa Kamu Wajib Ke Sana Meski Cuma Sekali*. <https://labirutour.com/blog/alasan-harus-ke-jogja>
- Maria Wulan. (2023). *Penjualan Bakpia di Jogja Alami Peningkatan Signifikan saat Momen Lebaran*. Tugu Jogja. <https://kumparan.com/tugujogja/penjualan-bakpia-di-jogja-alami-peningkatan-signifikan-saat-momen-lebaran-20HIG6IWcpY/full>
- Mulyantari, E., Hasnah, V.A., Nugroho, S.P. (2023). Culture, history, and Bakpia Pathok processing method as a gastronomic tourist attraction in Yogyakarta, *Technium Social Sciences Journal Vol. 40, 305-316, February, 2023 ISSN: 2668-7798* www.techniumscience.com
- NHL. (2023). *Dampak dan Bahaya Limbah di Lingkungan Rumah*. NHL. <https://nhl.co.id/dampak-dan-bahaya-limbah-di-lingkungan-rumah/>
- Nihayati, L. (2020). *Dampak Sosial Perkembangan Bakpia Dalam Industri Pariwisata Di Pathuk Yogyakarta*. *Pringgitan*, 1(1), 40–47. <https://doi.org/10.47256/pringgitan.v1i1.10>
- Redaksi BisnisUKM. (2019). *Peluang Usaha Bakpia Skala Rumah Tangga Laris Manis!* Redaksi BisnisUKM. <https://bisnisukm.com/peluang-usaha-bakpia-skala-rumah-tangga-laris-manis.html>
- Reineta, M. (2022). *Limbah industri pangan*. DiklatKerja. <https://www.diklatkerja.com/blog/limbah-industri-pangan>
- Sriyanto. (2007). *Kondisi Lingkungan Hidup di Jawa Tengah dan Prospek Pembangunan ke Depan*. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JG/article/view/102/104>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*.
- WNP, W. (2019). *Limbah Industri Rumahan Bakpia Pathuk 234 Mencemari Lingkungan Sekitarnya*. <https://wartaindo.news/limbah-industri-rumahan-bakpia-pathuk-234-mencemari-lingkungan-sekitarnya/>