



MASALAH LINGKUNGAN

Olah Food Loss dan Food Waste untuk Atasi Sampah

Masalah sampah di DIY beberapa kali mengemuka dengan munculnya tumpukan di pinggir jalan dan menimbulkan bau menyengat. Sejumlah hotel di Kota Jogja sudah mulai mengolah sampahnya sendiri, khususnya sampah organik. Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Anisatul Umah.

Tujuh tong berwarna biru kapasitas 120 liter tertata rapi di salah satu sudut The Phoenix Hotel. Semua tong terisi sampah organik yang diproduksi hotel setiap harinya, ada sampah kulit buah, bonggol sayur, dan sisa dapur lainnya. Tidak ada bau menyengat sama sekali saat tutup tong dibuka untuk dilihat isinya.

Tong yang diisi sampah itu akan dipanen dalam bentuk pupuk organik cair (POC) tujuh hari setelah sampah disimpan. Masing-masing tong diberi tanda kapan tanggal memasukkan sampah organiknya dan kapan masa



Harian Jogja/Anisatul Umah

Petugas menunjukkan POC hasil dari pengelolaan sampah organik di The Phoenix Hotel, Selasa (16/7).

panennya. Sampah organik yang masuk Selasa (16/7) akan dipanen pada Selasa (23/7) mendatang.

General Manager The Phoenix

Hotel, Rulvastina Randy, menceritakan pengelolaan sampah organik ini sudah dimulai sejak 2023 awal. Waktu itu isu sampah belum banyak diperbincangkan,

sehingga saat terjadi kendala terkait dengan sampah di Kota Jogja, hotel tidak ambil pusing. Di hotel tersebut, 100% sampah organik sudah dikelola, sementara sampah nonorganik sudah diminimalisasi dan pengelolaannya dikerjasamakan dengan pihak ketiga.

Ia menjelaskan proses pembusukan sampah organik sangat cepat, seperti membuang kulit buah ke tanah. "Kami coba olah untuk pupuk, prinsipnya sama dengan sampah yang dibuang ke tanah," ucapnya saat ditemui di The Phoenix Hotel, Selasa.

Menurutnya, dalam sehari produksi sampah organiknya fluktuatif, dengan rata-rata 80 kg-100 kg. Ide awal pengolahan sampah organik adalah The Phoenix Hotel ingin memanfaatkan limbah untuk dijadikan produk baru yang bermanfaat. Opsi mengolah sampah organik menjadi POC pun dipilih.

Olah Food Loss...

Hasilnya dimanfaatkan untuk memupuk tanaman di hotel menjadi lebih sehat dan subur. Karyawan yang ingin memanfaatkan POC dipersilakan membawanya pulang. Produksinya sekitar 20-25 liter dalam sehari.

Setiap hari, jumlah sampah yang diproduksi dan masa waktu panennya dicatat. Pengolahannya pun sederhana. Sampah ditambah air kemudian dicampur dengan molase dan EM4, takarannya disesuaikan dengan jumlah sampah yang diproduksi. "Tidak rumit, sederhana banget," ucapnya.

Pengolahan sampah organik dengan tong ini tidak ada dampak ke lingkungan sama sekali. Tidak bau, tidak menimbulkan bunyi bising, dan tidak memakan lahan yang luas. Sebelum dimasukkan ke dalam tong, sisa dapur dicacah terlebih dahulu, ukuran yang kecil menjadikan pemrosesan jadi pupuk semakin cepat. The Phoenix Hotel juga mengkampanyekan makan secukupnya. "Kami tidak menghalangi orang makan, tapi makanlah secukupnya. Makanan yang diambil dihabiskan," ujarnya.

Selain mengajak tamu makan secukupnya, hotel juga sudah berusaha mengurangi limbah plastik sejak 2022. Kemasan-kemasan yang digunakan sudah nonplastik.

Merintis Pengolahan

Hotel lain di Kota Jogja, The

101 Yogyakarta Tugu juga sudah mulai merintis pengolahan sampah organik. General Manager The 101 Yogyakarta Tugu, Wahyu Wikan Trispratiwi, mengatakan pengelolaan sampah organik mulai dilakukan untuk sampah dapur, terbagi dari *food waste* dan *food loss*.

Ia menjelaskan *food loss* adalah bahan-bahan dalam bentuk mentah misalnya kulit buah dan bonggol sayur. Sementara *food waste* adalah sisa dari makanan. Saat ini di setiap meja makan sudah ada tulisan untuk makan secukupnya. "Sehingga *food waste* bisa ditekan.

Dari sekitar 100 kg produksi sampah organik setiap hari, saat ini baru 5 kg yang dikelola sendiri. Sisanya masih dikerjasamakan dengan vendor. Sampah tersebut dikelola untuk pakan ternak. Produksi sampah anorganik saat ini sekitar 14 kg per hari. "Pengelolaan dengan ember baru awal tahun ini," ungkapnya.

Pengelolaan sampah organik dilakukan di *basement*, dengan komposter kering dan basah untuk menampung *food loss* dan *food waste*. Sampah dimasukkan dalam tong dengan masa pemrosesan selama dua pekan menggunakan *chemical* yang ramah lingkungan untuk menjadi pupuk cair. Setiap dua

pekan, hasil pengolahan diambil tiga kali dan dimanfaatkan untuk memupuk tanaman di hotel.

Sementara, upaya menekan produksi sampah nonorganik sudah dimulai hampir tiga tahun ke belakang saat terjadi pandemi. Saat itu masalah *cleanliness, health, safety, and environment sustainability* (CHSE) sedang digencarkan.

Saat ini botol-botol plastik di hotel sudah diganti dengan botol kaca. Kemudian, kantong *laundry* sudah tidak menggunakan plastik lagi tetapi dengan kain. Tempat sampah sudah tidak menggunakan plastik lagi, tetapi menggunakan aluminium.

Hotel juga semakin selektif memilih bahan makanan sehingga sampah yang diproduksi bisa ditekan. "Tentu kami tambah kapasitas untuk kompos."

Dua kali dalam sebulan makanan lebih dari *breakfast*, misalnya bubur kacang hijau dan bubur sumsum dikemas dan dibagikan masing-masing untuk anak PAUD dan lansia.

Upaya lain dalam menekan produksi *food waste* adalah dengan melakukan *re-cooking*. Misalnya ayam sayur opor yang masih baik bisa dimanfaatkan untuk bahan soto. Kemudian buah potong yang masih segar dibuat jus. "Kami lakukan agar tidak terjadi *food waste*."

(anisatul@harianjogja.com)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1.	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 01 Oktober 2024
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005