

INTISARI

Sampah makanan berpotensi memberikan dampak negatif bagi lingkungan perekonomian, dan sosial. Dampak negatif tersebut meliputi peningkatan emisi gas rumah kaca, risiko kelaparan, malnutrisi, serta kerugian ekonomi. Jalan Kaliurang, sebagai jalan utama yang menghubungkan pusat kota Yogyakarta dengan kawasan wisata Kaliurang, merupakan pusat aktivitas mahasiswa dengan banyak usaha rumah makan. Hal ini memicu dugaan bahwa sampah makanan yang dihasilkan di area tersebut juga tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung timbunan sampah makanan rumah makan, mengidentifikasi faktor pendorong yang mempengaruhi perilaku *food waste* pada konsumen rumah makan, dan menganalisis potensi pemanfaatan sampah makanan rumah makan di sepanjang Jalan Kaliurang tepatnya di Desa Caturtunggal.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode campuran, kualitatif dan kuantitatif. Pengumpulan data timbunan sampah makanan didapatkan dari sisa piring konsumen pada 12 rumah makan di Jalan Kaliurang. Data kebiasaan *food waste* konsumen didapatkan peneliti menggunakan kuesioner sebagai alat pengukuran pada 96 responden. Metode pengumpulan data timbunan sampah makanan mengacu pada Metode SNI 19-3964-1994. Kebiasaan *food waste* konsumen dianalisis menggunakan regresi linear berganda, sementara analisis potensi pemanfaatan sampah makanan melalui wawancara dengan pemilik/pengelola rumah makan dan kajian pustaka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa timbunan sampah makanan sisa piring konsumen dari rumah makan di sepanjang Jalan Kaliurang mencapai 6152.08 kg/tahun. Sampah makanan tersebut terdiri dari tiga kategori, yaitu sampah makanan yang dapat dihindari, mungkin dihindari, dan tidak dapat dihindari. Timbunan sampah makanan terbanyak dihasilkan oleh Rumah Makan Nusantara yaitu sebesar 3641.61 kg/tahun, sedangkan timbunan sampah makanan paling sedikit dihasilkan oleh Rumah Makan Jepang yaitu sebesar 369,02 kg/tahun. Komposisi makanan terbanyak adalah makanan yang dapat dihindari yaitu sebesar 72%. Banyaknya timbunan sampah makanan rumah makan dipengaruhi oleh kebiasaan *food waste* konsumen rumah makan. Faktor-faktor yang secara signifikan berpengaruh terhadap kebiasaan *food waste* konsumen adalah frekuensi makan di rumah makan, preferensi konsumen, dan perilaku konsumen. Berdasarkan komposisi dan kendala implementasi, sampah makan dari rumah makan di sepanjang Jalan Kaliurang berpotensi dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan pupuk.

Kata Kunci: *Food waste*, kebiasaan konsumen, potensi pemanfaatan, Jalan Kaliurang

ABSTRACT

Food waste has the potential to have a negative impact on the economic and social environment. These negative impacts include increased greenhouse gas emissions, risk of hunger, malnutrition, and economic losses. Jalan Kaliurang, the main road connecting the center of Yogyakarta city with the Kaliurang tourist area, is the center of student activity with many restaurant businesses. This has sparked suspicion that the food waste produced in this area is also high. The research aims to calculate the generation of restaurant food waste, identify driving factors that influence food waste behavior among restaurant consumers, and analyze the potential for utilizing restaurant food waste along Jalan Kaliurang, specifically in Caturtunggal Village.

The method used in this research is a mixed method, qualitative and quantitative. Data collection on food waste generation was obtained from leftover consumer plates at 12 restaurants on Jalan Kaliurang. Researchers obtained data on consumer food waste habits using a questionnaire as a measurement tool for 96 respondents. The method for collecting data on food waste generation refers to the SNI 19-3964-1994 Method. Consumers' food waste habits were analyzed using multiple linear regression, while analysis of the potential use of food waste through interviews with restaurant owners/managers and literature review.

The results of the research show that the generation of food waste left over from consumer plates from restaurants along Jalan Kaliurang reached 6152.08 kg/year. Food waste consists of three categories, namely food waste that can be avoided, possibly avoided, and cannot be avoided. The largest generation of food waste is generated by Indonesian Restaurants, namely 3641.61 kg/year, while the least amount of food waste is generated by Japanese Restaurants, namely 369.02 kg/year. The largest food composition is food that can be avoided, namely 72%. The amount of food waste generated by restaurants is influenced by the food waste habits of restaurant consumers. Factors that significantly influence consumers' food waste habits are the frequency of eating at restaurants, consumer preferences, and consumer behavior. Based on the composition and implementation constraints, food waste from restaurants along Jalan Kaliurang has the potential to be used as animal feed and fertilizer.

Keywords: Food waste, consumer habits, potential utilization, Jalan Kaliurang