

ABSTRAK

Lee Ikrimah Ma'ruf. 2024. Pemanfaatan Food waste Pada Lab. Kitchen Poltekpar Makassar. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Lily Dianafitri Hasan, S,Sos. MM., CHE., CIIQA & Muhammad Anas Sudirman SE., MM, CHE., CIIQA

Penelitian ini bertujuan: (1) Mengetahui apa saja jenis dan seberapa banyak food waste yang tercipta pada Lab.Kitchen Poltekpar Makassar (2) Mengetahui pemanfaatan *food waste* berdasarkan jenis pada Lab. Kitchen Poltekpar Makassar. Pada penelitian ini, peneliti melakukan pendekatan eksperimental murni dalam menguji coba pemanfaatan limbah makanan di Lab.Kitchen Poltekpar Makassar. Jenis sumber data penelitian ini adalah data primer yaitu hasil pemanfaatan food waste, dan data sekunder berupa hasil dari pengambilan data dan wawancara . Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara terstruktur serta dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam satu hari Lab. Kitchen Poltekpar Makassar rata-rata menghasilkan 3-12 kg limbah food waste per harinya, yang dimana limbah food waste ini tercipta sepanjang rantai produksi makanan, utamanya pada penyimpanan yang kurang tepat, pengolahan bahan pangan yang tidak sesuai dengan standar hingga hidangan yang tersisa di meja tamu pengujung restoran. Lalu penelitian ini juga memuat enam jenis produk olahan pemanfaatan food waste yang terdapat di Lab.Kitchen Poltekpar Makassar, yaitu kertas dari batang serai dan kulit bawang, briket arang dari kulit buah, biogas, pupuk organik kering, pupuk organik cair hingga pakan alternatif/tambahan untuk ternak lele.

Kata kunci: Food waste, pemanfaatan

ABSTRACT

Lee Ikrimah Ma'ruf. 2024. *Utilization of Food Waste in the kitchen labotary of Makassar Tourism Polytechnic. Final Assignment of the Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic.* Supervisor Lily Dianafitri Hasan, S, Sos. MM., CHE., CIIQA & Muhammad Anas Sudirman SE., MM, CHE., CIIQA

This research aims to: (1) Find out what types and how many food waste is created in the Makassar Tourism Polytechnic Kitchen Lab (2) Find out the use of food waste based on type in the Lab. Kitchen Poltekpar Makassar. In this research, researchers took a purely experimental approach in testing the use of food waste in the Makassar Poltekpar Kitchen Lab The types of data sources for this research are primary data, namely the results of the use of food waste, and secondary data in the form of results from data collection and interviews. This research uses data collection techniques in the form of observation, structured interviews and documentation.

The research results show that in one day Lab. The Makassar Poltekpar Kitchen on average produces 3kg-12kg kg of food waste each day, where food waste is created along the food production chain, mainly from improper storage, processing of food ingredients that do not meet standards and even dishes left on the tables of restaurant visitors. Then this research also contains six types of processed products using food waste found in the Lab. Kitchen Poltekpar Makassar, namely paper from lemongrass stalks and onion skins, charcoal briquettes from fruit skins, biogas, dry organic fertilizer, liquid organic fertilizer and alternative/additional feed for catfish farming.

Key words: *Food waste, utilization*