

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, yang dimana pada penelitian ini peneliti membagi menjadi tiga tahap penelitian. Tahap pertama berupa pengumpulan data jumlah dan jenis food waste di Lab.kitchen Poltekpar Makassar, lalu Tahap kedua peneliti melakukan observasi kebiasaan dengan cara melakukan wawancara terstruktur dengan berbagai pihak terkait, lalu ditutup dengan penelitian tahap ketiga yaitu melakukan uji coba pemanfaatan limbah Food waste berdasarkan jenis nya. Dengan ini maka peneliti dapat menarik beberapa Kesimpulan bahwa:

1. Rantai produksi makanan yang berjalan pada waktu praktik di Lab. Kitchen Poltekpar Makassar rata-rata menghasilkan limbah food waste dengan kisaran 3kg hingga 12kg perhari nya, tergantung dari tingkat intensitas praktik mahasiswa seni kuliner pada Lab. Kitchen Poltekpar Makassar, jenis sampah makanan terbanyak yang dihasilkan adalah sampah sayuran, disusul sampah buah, lalu sampah bahan seafood dan sampah makanan jenis lain tidak sebanyak sampah makanan yang disebutkan sebelumnya. Yang dimana dalam jangka panjang hal ini merupakan ancaman bagi ketersediaan pangan dan keberlangsungan lingkungan, namun juga dapat menjadi sebuah potensi yang memiliki manfaat besar apabila dimanfaatkan dengan baik, maka akan menciptakan sistem operasional dapur yang memiliki prinsip ekonomi berkelanjutan.
2. Setelah memilah jenis food waste dan mengolah berdasarkan jenis nya, yang dimana penelitian ini telah menghasilkan total enam produk hasil dari pemanfaatan food waste, dengan dua produk utama yaitu kertas dari sampah bumbu dapur dan juga briket arang yang terbuat dari sampah kulit buah, Lalu terdapat empat produk pendukung yaitu biogas, pupuk organic kering, pupuk organic cair dan juga pakan tambahan/alternatif ikan lele. Yang Dimana

semua produk telah melalui pengujian kualitas, yang dimana beberapa produk masih perlu untuk disempurnakan.

## **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dan telah menunjukkan hasil, maka peneliti dapat menyarankan beberapa hal untuk perkembangan dan kemajuan Lab. Kitchen Poltekpar, yaitu:

### **1. Pengelolaan sampah organik yang lebih terarah**

Limbah makanan yang tercipta di Lab. Kitchen Poltekpar Makassar dapat dikurangi bahkan dicegah, mulai dari memesan bahan sesuai dengan kebutuhan, kembali memaksimalkan dan juga meningkatkan kesadaran mahasiswa dengan sistem penyimpanan FIFO-LIFO yang lebih maksimal, lalu untuk memudahkan proses pemanfaatan *food waste* dapat dilakukan dengan cara memaksimalkan pemisahan sampah organik dan anorganik, yang dimana peneliti sering menemukan terdapat sampah anorganik pada tempat sampah organik, lalu juga untuk memaksimalkan proses pemanfaatan limbah makanan, peneliti menyarankan untuk memisahkan sampah makanan berdasarkan jenisnya (sayuran, buah, seafood, daging, dan limbah lainnya).

### **2. Mengaplikasikan pemanfaatan *food waste* pada Lab. Kitchen Poltekpar Makassar**

Setelah peneliti menciptakan beberapa contoh produk pemanfaatan *food waste*, maka besar harapan peneliti agar setiap produk ini dapat kembali digunakan untuk menunjang kegiatan operasional Lab. Kitchen Poltekpar Makassar, mulai dari menggunakan kertas dari sampah dapur sebagai alternatif media tulis, penggunaan briket arang kulit buah sebagai salah satu alternatif pembakaran makanan, biogas sebagai sumber energi cadangan, segala jenis pupuk dapat digunakan untuk menunjang pertumbuhan dan perawatan segala jenis sayur, buah hingga *edible flower* di Lab. Kitchen Poltekpar Makassar. Lalu untuk jenis *food waste* yang belum dapat peneliti manfaatkan dengan baik, maka peneliti

menyarankan untuk memanfaatkan hewan maggot sebagai salah satu cara untuk mengurangi produk limbah makanan, yang dimana maggot ini juga dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Terakhir peneliti menyarankan untuk melakukan kerja sama bilateral antara prodi SKU dan prodi TAH, hal ini dikarenakan setiap makanana yang masuk kedalam Lab. Restoran merupakan makanan yang diproduksi di Lab. Dapur, sehingga dengan kerja sama yang baik maka terciptanya limbah makanan dapat ditekan.