

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri Pariwisata adalah usaha yang bergerak berbagai bidang yang bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Bidang usaha di industri pariwisata mencakup perhotelan, makanan dan minuman, transportasi, dan lain-lain. Salah satu bisnis yang menjanjikan di bidang pariwisata yaitu *industry food and beverage*.

Industry food and beverage ialah bisnis yang bergerak dibidang penyediaan makanan dan minuman. Pada triwulan ketiga tahun 2023, industri makanan dan minuman Indonesia mengalami peningkatan 3,28 persen dalam PDB, yang menyumbang sekitar 34% dari total PDB (BPS, 2024). Hal ini menunjukkan bahwa bisnis *food and beverage* masih bisa dikembangkan secara lebih luas. Salah satu jenis usaha yang bergerak dibidang *food and beverage* yaitu Restoran.

Restoran adalah salah satu jenis usaha yang bergerak dibidang penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan sistem pelayanan. Restoran merupakan usaha yang mencari untung lewat *food and beverage*. Pada dasarnya *food and beverage* yang dijual kepada konsumen harus terjamin aman (*food safety*). Untuk menjaga keamanan pangan maka restoran wajib menerapkan hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan yang akan diberikan kepada konsumen.

Salah satu untuk menjaga bahwa makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen aman yaitu dengan penerapan hygiene oleh restoran. Hygiene merupakan hal wajib yang dimiliki oleh industri makanan dan minuman. Menurut Prescott dalam (Widyastuti & Almira, 2019) menyatakan pengertian hygiene dibagi ke dalam dua aspek, yaitu higienis individu (*personal hygiene*) dan higienis lingkungan (*environment*). *Personal hygiene* ialah individu yang menjaga kebersihan diri agar tidak menularkan/tertular bakteri kepada orang atau benda lain. Dalam pengolahan makanan tidak hanya memperhatikan kesehatan pembuatan makanan, perusahaan juga harus melihat kebersihan di lingkungan pembuatan makanan. Kebersihan dalam lingkup tempat penyelenggara makanan bisa dilakukan dengan sanitasi.

Sanitasi adalah proses pembersihan & Pengendalian kebersihan di area lingkungan. Sanitasi merupakan kegiatan pembersihan yang dilakukan oleh perusahaan agar tempat kerja bersih dan tidak membuat manusia yang didalam lingkungan tersebut terjangkit penyakit yang bisa membahayakan manusia, makanan, atau yang lain.

Sanitasi Pangan dilakukan agar pangan aman dikonsumsi (Presiden Republik Indonesia, 2012). Setiap orang yang bertanggung jawab atas produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran makanan harus mematuhi standar sanitasi dan memastikan bahwa makanan tetap aman dikonsumsi oleh manusia (Presiden Republik Indonesia, 2012). Dalam menjamin keamanan pangan, maka perusahaan wajib memiliki lingkungan yang sehat.

Lingkungan sehat seharusnya bebas dari unsur-unsur yang menimbulkan gangguan kesehatan antara lain limbah cair, limbah padat, limbah gas, sampah yang tidak diproses sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan pemerintah, binatang pembawa penyakit, zat kimia yang berbahaya, kebisingan yang melebihi ambang batas, radiasi sinar pengion dan non pengion, air tercemar, udara yang tercemar, dan makanan yang terkontaminasi. Lingkungan yang sehat tidak mengandung bahan-bahan yang mengganggu kesehatan, seperti limbah cair, limbah padat, limbah gas, sampah yang tidak diproses sesuai dengan peraturan pemerintah, hewan yang menyebabkan penyakit, zat kimia yang berbahaya, suara yang melebihi ambang batas, radiasi sinar pengion dan non pengion, air dan udara yang tercemar, dan makanan yang dikontaminasi (Presiden Republik Indonesia, 2009). Dalam pengelolaan pangan maka perusahaan wajib berdasarkan standar undang-undang. Tertera pada undang-undang bahwa lingkungan tempat pengelolaan produk pangan wajib bersih, tidak tercemarnya lingkungan oleh limbah.

Salah satu cara mendapatkan lingkungan bersih dan aman maka perusahaan bisa menerapkan pengelolaan sampah secara mandiri. Pengelolaan sampah adalah kegiatan yang sistematis, menyeluruh, dan berkesinambungan yang mencakup pengurangan dan penanganan sampah. Pengelolaan sampah adalah bagaimana perusahaan/individu mulai menangani sampah yang sudah dihasilkan.

Salah satu perusahaan yang mengelola sampah secara mandiri yaitu Cv. Sari Rasa Nusantara. Cv. Sari Rasa Nusantara adalah perusahaan yang bergerak dibidang makanan dan minuman. Salah satu brand yang dibawah naungan Cv. Sari Rasa Nusantara yaitu sate khas senayan. Memiliki banyak store yang berada di jabodetabek maka timbulan sampah yang dihasilkan oleh restoran sate khas senayan sudah pasti tidak sedikit. Sampah yang dihasilkan oleh sate khas senayan sendiri dominan kepada sampah organik yang terdiri dari sisa makanan, tusuk sate, batok kelapa muda, dan lain-lain. Sampah organik ini sendiri jika tidak dikelola secara benar akan menjadi masalah baik untuk lingkungan.

Pengelolaan sampah berkaitan dengan perusahaan dan karyawan. Dalam hal karyawan di sate khas senayan diperlukannya kerja sama antara staf operasional store dengan staf pengolah sampah. Staf operasional store wajib membantu staf pengolah sampah dalam tahap pemilahan sampah yang akan dihasilkan. Dalam pemilahan sampah adanya kerja sama antara staf agar sampah yang dihasilkan sudah dipilah sesuai jenis.

Selain kerja sama antara staf diperlukan juga kerja sama dengan pihak perusahaan. Perusahaan wajib memberikan dukungan secara langsung atau tidak langsung kepada staf, hal ini dilakukan agar pengelolaan sampah di restoran sate khas senayan bisa berjalan efektif dan mendapatkan hasil yang maksimal. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal maka perusahaan wajib memberikan dukungan yaitu memberikan kebijakan dan fasilitas yang mendukung kepada staf operasional store dan staf pengeloh sampah.

Manajemen restoran sate khas senayan sudah membantu baik dari segi adanya kebijakan perusahaan ataupun fasilitas yang mendukung yaitu adanya standar operasional perusahaan (SOP) yaitu sebagai panduan pengelolaan sampah dan fasilitas pendukung seperti *garbage segregation* untuk mendukung program pengelolaan sampah. Melihat sudah adanya SOP dan *garbege segregation* sudah memadai, peneliti ingin melihat mengapa pengelolaan sampah di restoran sate khas senayan belum berjalan secara efektif.

Melihat latar belakang diatas, maka peneliti ingin melihat proses standar pengelolaan sampah restoran sate khas senayan. Oleh karena itu penulis tertarik untuk menuliskan penelitian ini berjudul “Upaya Pengelolaan Sampah Organik di Restoran Sate Khas Senayan: (Studi kasus Cv. Sari Rasa Nusantara)”.

B. Rumusan Masalah

Dengan penjelasan yang diatas, maka dapat disimpulkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah yang menjadi kendala dalam pengelolaan sampah organik di restoran sate khas senayan?
2. Mengapa faktor sumber daya manusia (sdm) mempengaruhi pengelolaan sampah organik di restoran sate khas senayan?
3. Bagaimana cara mengatasi kendala tersebut sehingga pengelolaan sampah organik di restoran sate khas senayan berjalan efektif?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari Penelitian ini yang hendak dicapai yaitu:

1. Mengetahui kendala dalam pengelolaan sampah organik di restoran sate khas senayan
2. Mengetahui faktor sumber daya manusia (sdm) dalam mempengaruhi pengelolaan sampah organik di restoran khas senayan
3. Mengetahui cara mengatasi kendala sehingga pengelolaan sampah organik di restoran sate khas senayan berjalan efektif.

D. Manfaat Penelitian

Kegunaan atau manfaat dari penelitian ini, yang dilihat dari sisi akademis, perusahaan bersangkutan, dan lembaga lain yaitu:

1. Bagi Akademis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keilmuan dalam bidang ilmu Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Hal ini dapat membantu mengisi celah pengetahuan yang mungkin belum terungkap sebelumnya dalam pengelolaan sampah.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan masukan yang berarti khususnya bagi management restoran sate khas senayan dalam pengelolaan sampah organik dengan konsep 3R

3. Bagi Lembaga Lain

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan saran bagi lembaga perusahaan lain yang bergerak dibidang *food and beverages* untuk mengelola sampah secara bijak.