

IDENTIFIKASI DAN SOLUSI ALTERNATIF PEMANFAATAN LIMBAH PRODUKSI PALEKKO' ITIKDI WARUNG ITIK SUMBER ABADISEBAGAI MAKANAN KHAS KOTA SIDRAP

N. Qisti^{a*}

^aProdi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang
Jl. Angkatan 45 No. 1 A Telp. (0421) 93308 Lt. Salo-Sidrap-Sul-Sel

*Corresponding author: nuqyss@gmail.com

ABSTRAK

Usaha kuliner saat sekarang ini tengah menjadi perhatian bersama karena perkembangannya yang begitu pesat. Apalagi ditunjang dengan teknologi yang memudahkan dalam pemesanan makanan di usaha kuliner ini. Semakin banyaknya usaha kuliner ini, semakin banyak pula limbah produksi yang dihasilkan. Dengan demikian, perlu perhatian dalam pemanfaatannya agar tidak berdampak buruk untuk masyarakat setempat. Penelitian ini berfokus ke makanan khas kota sidrap, Sulawesi Selatan yakni palekko' itik. Diolah dengan bahan baku itik dan dicampur dengan bumbu rempah sehingga memiliki cita khas tersendiri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui limbah produksi palekko' itik di Warung Itik Sumber Abadidan memberikan solusi alternatif pemanfaatannya agar pembaca dapat menambah informasi dan menjadi peluang usaha dalam pemanfaatan limbah tersebut. Penelitian ini menggunakan teknik pengambilan data dengan wawancara langsung ke pemilik Warung Itik Sumber Abadiuntuk mendapatkan data penelitian. Sedangkan jenis penelitian dan pengolahan datanya menggunakan teknik penelitian deskriptif kualitatif. Hasil penelitian yang diperoleh yakni limbah yang dihasilkan yakni limbah organik (limbah padat dan limbah cair) berupa sisa tulang itik, kulit rempah dan buah, campuran sisa makanan dan minuman yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kompos, dan sisa tulang itik dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan gelatin. Sedangkan untuk limbah cairnya dapat diolah kembali sehingga aman untuk dibuang ke badan air atau dikonsumsi kembali. Limbah anorganiknya (limbah domestik) dapat didaur ulang dan dimanfaatkan sebagai media tanam. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa belum adanya pengelolaan limbah yang dilakukan di Warung Itik Sumber Abadi. Limbah yang diidentifikasi masih dalam kategori aman untuk jangka pendek. Sehingga perlu dilakukannya pengelolaan dan pemanfaatan limbah secara optimal sehingga tidak menimbulkan pencemaran lingkungan untuk jangka panjangnya.

Katakunci:Limbah, Palekko', Sidrap

ABSTRACT

Today's culinary business is becoming a common concern because of its rapid development. Especially supported by technology that makes it easy to order food in this culinary venture. The more the culinary business, the more production waste will be produced. Thus, attention needs to be taken in its use so as not to adversely affect the local community. This study focuses on the typical food of the sidrap city, South Sulawesi, namely palekko 'duck. Processed with raw materials of duck and mixed with spices so that it has its own distinctive mind. This study aims to determine the production wastes of palekko 'duck at Warung Itik Sumber Abadi and provide alternative solutions to use so that readers can add information and become a business opportunity in the utilization of the waste. This study uses data retrieval techniques with direct interviews to Warung Itik Sumber Abadi owners to obtain research data. While the type of research and data processing uses qualitative descriptive research techniques. The results of the research obtained were waste produced namely organic waste (solid waste and liquid waste) in the form of residual duck bones, spices and fruit skins, a mixture of leftovers and beverages that can be used as raw material for composting, and the rest of duck bones used as raw materials making gelatin. Whereas for liquid waste it can be reprocessed so that it is safe to dispose of it into water bodies or be consumed again. Inorganic waste (domestic waste) can be recycled and used as a planting medium. Based on the results of the research that has been carried out, it can be concluded that the absence of waste management is carried out at Warung Itik Sumber Abadi. The identified waste is still in the safe category for the short term. So that it is necessary to manage and utilize waste optimally so that it does not cause environmental pollution for the long term.

Keywords: Wastes, Palekko ', Sidrap

PENDAHULUAN

Usaha kuliner saat sekarang ini tengah menjadi perhatian bersama karena perkembangannya yang begitu pesat. Perkembangannya bukan hanya di kota-kota besar namun, di kota kabupaten pun sudah semakin pesat. Apalagi ditunjang dengan teknologi yang memudahkan dalam pemesanan makanan di usaha kuliner ini. Semakin banyaknya usaha kuliner ini, semakin banyak pula limbah produksi yang dihasilkan. Dengan demikian, perlu perhatian dalam pemanfaatannya agar tidak berdampak buruk untuk masyarakat setempat.

Salah satu limbah usaha kuliner yang paling sering mencemari lingkungan utamanya badan air yakni air limbah domestik yang persentasinya bisa mencapai 60-70%. Beberapa parameter air limbah yang mengakibatkan pencemaran air diantaranya, BOD, TSS, pH, minyak dan lemak. Oleh karena itu, perlunya pemanfaatan terlebih dahulu sehingga dapat memenuhi standar baku mutu yang berlaku (Filliazatiet *al.*, 2013).

Limbah lainnya yakni sisa makanan, seperti lemak, nasi, sayuran dan lain-lain (Suhardjo, 2008). Limbah-limbah ini akan mencemari lingkungan jika tidak dilakukan pemanfaatan secara efisien. Karena jika dibiarkan begitu saja, maka limbah tersebut terdekomposisi secara aerob terbuka (tanpa pengolahan) yang berakibat pada pembentukan gas metana (CH₄) yang bersama dengan Karbondioksida (CO₂) akan berefek pada pembentukan rumah kaca dan pemanasan global (Amaru, 2004). Sehingga, perlu adanya identifikasi limbah agar lebih mudah untuk mencari solusi pemanfaatannya.

Penelitian ini berfokus ke makanan khas kota Sidrap, Sulawesi Selatan yakni palekko' itik. Diolah dengan bahan baku itik dan dicampur dengan bumbu rempah sehingga memiliki cita khas tersendiri. Warung Itik Sumber Abadimenjadi objek penelitian ini sebagai salah satu warung palekko' itik yang terkenal di kota Sidrap. Warung yang dikelola oleh H. Mustari ini, sudah berdiri sejak tahun 2013 dengan pelanggan hingga di luar pulau Sulawesi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui limbah produksi palekko' itik di Warung Itik Sumber Abadidan memberikan solusi alternatif pemanfaatannya agar pembaca dapat menambah informasi dan menjadi peluang usaha dalam pemanfaatan limbah tersebut.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan teknik pengambilan data dengan wawancara langsung ke pemilik Warung Itik Sumber Abadi untuk mendapatkan data penelitian. Sedangkan jenis penelitian dan pengolahan datanya menggunakan teknik penelitian deskriptif kualitatif.

HASIL

A. Identifikasi Limbah

Hasil identifikasi limbah produksi palekko' itik di Warung Itik Sumber Abadi, dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Identifikasi Limbah Produksi Palekko' Itik di Warung Itik Sumber Abadi.

No.	Jenis Limbah	
	Limbah Organik	Limbah Anorganik
1.	Sisa itik (tulang)	<i>Tissue</i>
2.	Kulit rempah	Plastik
3.	Air cucian bahan	<i>Styrofoam</i>
4.	Campuran makanan dan minuman yang tersisa	-
5.	Kulit pisang	-
6.	Air sabun	-

B. Karakteristik dan Solusi Alternatif Pemanfaatan Limbah

Hasil karakteristik dan solusi alternatif pemanfaatan limbah produksi palekko' itik di Warung Itik Sumber Abadi, dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil Identifikasi Limbah Produksi Palekko' Itik di Warung Itik Sumber Abadi.

No.	Jenis/Karakteristik Limbah	Solusi Alternatif Pemanfaatannya
1.	Limbah Padat seperti tulang, kulit rempah, campuran makanan sisa dll	- Pembuatan gelatin dari sisa tulang itik. - Pupuk kompos
2.	Limbah Cair seperti air cucian bahan, campuran minuman, air sabun	- Digunakan kembali melalui proses filtrasi.
3.	Limbah domestik (<i>tissue</i> , plastik, <i>Styrofoam</i>)	- Media tanam - Daur ulang

PEMBAHASAN

A. Identifikasi Limbah

Warung Itik Sumber Abadi menyiapkan bahan pokok itik sebanyak 200-300 ekor perharinya. Limbah yang dihasilkan cukup beragam yang dapat dilihat pada tabel 1. Limbah yang dihasilkan pada umumnya hampir sama dengan limbah rumah makan lainnya. Limbah yang dihasilkan kemudian dikumpulkan lalu diangkut oleh truk sampah sampai ke Tempat Pembuangan Sampah Akhir (TPA). Limbah yang dihasilkan sekitar 10 karung/harinya. Proses pemilahan limbah antara limbah organik dan anorganik tidak dilakukan serta tidak ada sama sekali pengolahan limbah, utamanya limbah cair. Ini bisa berdampak pada pencemaran lingkungan sekitar, dimana tempat tersebut dikelilingi oleh persawahan yang akan memberikan efek negatif. Limbah sabun/detergen yang dibuang langsung ke tanah akan mengganggu struktur tanah yang merupakan media penerima air limbah. Hal ini akan menyebabkan tercemarnya tanah tersebut karena fungsi tanah sebagai penetralisir bahan-bahan polutan tidak optimal (Wardhana, 1995). Hal ini akan berefek pada pertumbuhan tanaman itu sendiri.

Pengelolaan limbah Warung Itik Sumber Abadi sejauh ini, masih masuk dalam kategori baik. Karena tidak adanya penumpukan sampah di area warung. Hingga warung tersebut terlihat bersih. Sistem yang digunakan dalam meminimalisir limbah yakni, beberapa bahan seperti itik, rempah, dikerjakan di luar warung (tempat lain) dengan mempekerjakan beberapa orang, sehingga limbah yang dihasilkan di warung tersebut menjadi sedikit. Hal ini yang membuat warung tersebut tetap terjaga kebersihannya. Dalam hal kenyamanan tempat makan, sudah masuk kategori cukup karena tempat yang bersih, jauh dari kebisingan, dan di kelilingi oleh persawahan. Dapat disimpulkan bahwa Warung Itik Sumber Abadi masuk dalam kategori layak konsumsi walaupun masih ada beberapa yang perlu pengelolaan, seperti limbah cair dan pemilihan limbah organik dan anorganik sebelum di buang ke TPA.

B. Karakteristik dan Solusi Alternatif Pemanfaatan Limbah

Berdasarkan Tabel 2, dapat dilihat karakteristik dan solusi alternatif limbah itu sendiri. Dimana limbah padat khususnya tulang itik yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan gelatin yang dibutuhkan sebagai bahan baku pembuatan permen, es krim, pembentuk busa dan lain-lain. Hal ini ditinjau oleh pernyataan (Wahyuni dan Peranginangin, 2008), bahwa Industri pangan banyak menggunakan gelatin pada produk yang memerlukan pembentukan busa

(*whipping agent*) yang biasanya digunakan dalam pembuatan es krim karena karakteristik gelatin yang bisa meningkatkan viskositas dan berfungsi sebagai pengikat (*binder*), juga *emulsifier* dan *thickener*. Selain itu, gelatin juga dapat dimanfaatkan dalam dunia fotografi sebagai *fotoresist* yang dapat terhindari dari cahaya yang sensitif (Ockerman dan Hansen, 2000). Selain gelatin, limbah padat yang dihasilkan dapat pula dijadikan sebagai bahan baku pembuatan kompos. Pembuatan kompos relatif cukup mudah dan minim biaya. Selain itu, aman bagi tanaman karena bahan bakunya menggunakan bahan-bahan organik yang ramah terhadap lingkungan.

Limbah cair yang dihasilkan dapat dikelola agar tidak mencemari lingkungan. Teknik yang digunakan pada umumnya dengan metode *filtrasi*. Tujuannya, agar komponen-komponen yang dapat merusak lingkungan dapat tersaring sehingga tidak menjadi komponen tercemar. Beberapa metode *filtrasi* yang tengah dikembangkan yakni *Filtrasi* dengan saringan pasir cepat, *Biofilter*, *Filtrasi* dengan saringan karbon aktif, *nanofiltrasi* dll. Beberapa metode *filtrasi* menghasilkan *output* air limbah yang berbeda. Ada yang hanya menyerap hingga siap untuk dibuang ke badan air dan layak konsumsi kembali.

Limbah domestik dapat dimanfaatkan sebagai media tanam, pembuatan prakarya atau daur ulang. Ditinjau dari pernyataan (Dallas, Scheffe dan Ho, 2005), bahwa dalam peningkatan kinerja CWs yang merupakan salah satu rekayasa sistem pengolah limbah dimana selain memanfaatkan tanaman air, CWs juga didisain dengan variasi media. Kerikil, dan botol bekas air mineral (PET) juga dapat dimanfaatkan sebagai media tanam. Daur ulang disini, misalnya botol plastik yang dibuat sebagai pot hias, tempat pensil, dan prakarya lainnya yang bisa menambah nilai ekonomis limbah tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa belum adanya pengelolaan limbah yang dilakukan di Warung Itik Sumber Abadi. Limbah yang diidentifikasi masih dalam kategori aman untuk jangka pendek. Sehingga perlu dilakukannya pengelolaan dan pemanfaatan limbah secara optimal sehingga tidak menimbulkan pencemaran lingkungan untuk jangka panjangnya.

Saran untuk keberlanjutan penelitian ini adalah melakukan pengelolaan limbah yang dihasilkan menjadi produk yang dapat dimanfaatkan agar bisa meminimalisir pencemaran lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaru, K. 2004. Rancang Bangun dan Uji Kinerja Biodigiester Plastik Polyethilene Skala Kecil (Studi Kasus Dc. Cidatar Kec. Cisurupan, Kab. Garut). [Tugas Akhir]. Fakultas Pertanian, UNPAD : Indonesia.
- Filliazati,M., Apriani,I., & Zahara,T,A. (2013). Pengolahan Limbah Cair Domestik dengan Biofilter Aerob Menggunakan Media Bioball dan Tanaman Kiambang.Program Studi Teknik Lingkungan Universitas Tanjungpura Pontianak.
- Suhardjo, D. (2008). Penurunan COD, TSS dan Total Fosfat pada Septic Tank Limbah Mataram Citra Sembada Catering dengan Menggunakan Wastewater Garden. Jurnal Manusia dan Lingkungan, 15(2), 79-89.
- Ockerman HW and Hansen CL. 2000. Animal By-product Processing &Utilization.
- Wahyuni M, Peranginangin R. <http://ikanmania.wordpress.com/2008>.
- Wardhana W.A, 1995, Dampak Pencemaran Lingkungan, Andi Offset, Yogyakarta