

PENGARUH FAKTOR PENGETAHUAN PENGELOLA RUMAH MAKAN TERHADAP PENGELOLAAN LIMBAH MINYAK DAN LIMBAH RUMAH MAKAN DI KOTA PADANG

Zurmayeni¹, Fadjar Goembira², Afrizal³

^{1,2,3}Program Pascasarjana, Magister Ilmu Lingkungan, Universitas Andalas, Padang, Indonesia

Info Artikel

Abstrak

Genesis Naskah:

Received: 20 Dec 2022
 Revised: 27 May 2023
 Accepted: 29 May 2023
 Available Online: 30 May 2023

Kata Kunci:

Limbah lemak, minyak,
 lingkungan, pengetahuan

Salah satu industri yang berkembang pesat di Indonesia adalah industri rumah makan. Rumah makan berskala menengah dan besar di Indonesia pada tahun 2011 tercatat sebanyak 2.977 perusahaan. Saat ini limbah minyak dan lemak rumah makan dibuang saja ke selokan dengan mengalir ke perairan umum bersama dengan limbah rumah makan lainnya. Dimana limbah minyak dan lemak rumah makan sangat merusak lingkungan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh faktor pengetahuan terhadap pengelolaan limbah minyak dan lemak pada rumah makan. Penelitian ini menggunakan metode survei. Data yang dikumpulkan dan dianalisis adalah data kuantitatif. Populasi penelitian berjumlah 67 rumah makan. Sampel penelitian adalah 50% dari jumlah populasi yaitu berjumlah 35 pelaku usaha rumah makan dengan menggunakan metode simple random sampling. Analisis data menggunakan metode Analisis Regresi Linier Berganda. Dari hasil analisis data diketahui bahwa koefisien regresi variabel pengetahuan mempunyai nilai koefisien positif dan besarnya adalah 0,504, nilai t hitung untuk variabel pengetahuan adalah 3,297 dengan tingkat signifikansi sebesar 0,003. Maka faktor pengetahuan berpengaruh terhadap pengelolaan limbah minyak dan limbah rumah makan di Kota Padang. Bagi pemilik rumah makan di harapkan agar melakukan pengelolaan limbah sebelum limbah minyak dan lemak di buang ke tempat pembuangan akhir dan melengkapi sarana dan prasarana hygiene sanitasi di rumah makan.

THE INFLUENCE OF KNOWLEDGE FACTORS ON THE MANAGEMENT OF WASTE OIL AND FAT IN RESTAURANTS IN PADANG CITY

Keywords:

Waste oils, fat, environment,
 knowledge

Abstract

One of the fast-growing industries in Indonesia is the restaurant industry. Medium and large-scale restaurants in Indonesia in 2011 were recorded as many as 2,977 companies. Currently, the restaurant's oil and fat waste is just discharged into the sewer by flowing into public waters along with other restaurant waste. Where the waste oil and fat of the restaurant is very damaging to the environment. This study aims to see the influence of knowledge factors on oil and fat waste management in restaurants. This study used a survey method. The data collected and analyzed is quantitative data. The study population amounted to 67 restaurants. The research sample was 50% of the total population, which amounted to 35 restaurant business actors using the simple random sampling method. Data analysis using Multiple Linear Regression Analysis method. From the results of data analysis, it is known that the regression coefficient of the knowledge variable has a positive coefficient value and the magnitude is 0.504, the calculated t value for the knowledge variable is 3.297 with a significance level of 0.003. So the knowledge factor affects the management of oil waste and waste restaurant in Padang City. Restaurant owners are expected to carry out waste management before oil and fat waste is disposed of in landfills and complete sanitary hygiene facilities and infrastructure in restaurants.



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.
 Copyright © 2023 by Author.
 Published by Politeknik Kesehatan
 Kemenkes Jakarta I

Korespondensi Penulis:

Zurmayeni

Program Pascasarjana, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, Indonesia

Email: zurmayeniz@gmail.com

Open Access: <http://ejournal.poltekkesjakarta1.ac.id/index.php/adm>

Email: jurnalquality@poltekkesjakarta1.ac.id

Pendahuluan

Industrialisasi tidak bisa terlepas dari tuntutan pengelolaan limbah. Oleh karena itu sangat beralasan jika peningkatan volume dan keragaman limbah pada dasarnya adalah beban masyarakat karena dampak negatif yang mungkin timbul akibat keberadaan limbah yang tidak dikelola dan ini akhirnya akan dirasakan masyarakat (Mellyanawaty et al., 2018). Oleh karena itu, permasalahan limbah harus dikelola oleh semua pihak, baik masyarakat dan pemerintah selaku pemegang otoritas pemerintahan.

Sinergi antara industrialisasi yang ramah lingkungan dan manajemen pengelolaan limbah yang terpadu sistematis saat ini menjadi sesuatu yang sangat penting sebab sinergi ini akan memberikan manfaat secara makro, tidak hanya kelangsungan dari industrialisasi itu sendiri, termasuk skala industri rumah tangga dan usaha yang dilakukan secara mikro, tetapi juga terjaganya lingkungan dari ancaman polusi. Oleh karena itu, menegaskan tentang pentingnya membangun industrialisasi yang berwawasan lingkungan, terutama dengan mengacu pada proses kegiatan penilaian terhadap resiko lingkungan akibat dari kegiatan atau hasil buangan industri untuk mendapatkan resiko terkecil (Harahap et al., 2018).

Problem limbah di kota bukanlah masalah baru karena sudah merupakan bagian dari konsekuensi, baik konsekuensi dari pertumbuhan dan perkembangan perkotaan, juga konsekuensi dari makin banyaknya rumah tangga di perkotaan yang melakukan berbagai aktivitas industri berskala rumah tangga yang menghasilkan berbagai bentuk limbah. Setiap individu di kota menghasilkan limbah rata-rata 0,50-0,65 kg per orang per hari (Dafi, 2019). Pengelolaan limbah sangat terkait dengan aspek kesehatan masyarakat. Pengelolaan limbah yang tidak benar bisa memicu bencana bagi kesehatan, polusi udara, pencemaran air, dan hambatan bagi kegiatan kota (Mahyudin, 2014). Salah satu industri yang berkembang pesat di

Indonesia adalah industri rumah makan. Rumah makan berskala menengah dan besar di Indonesia pada tahun 2020 tercatat sebanyak 2.977 perusahaan. Hal ini berarti terdapat tambahan sebesar 61 perusahaan atau naik 2,09 persen dibandingkan dengan tahun 2010. Menurut Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor p.68 tahun 2016 tentang Baku Mutu Air Limbah Domestik dimana air limbah yang berasal dari usaha dan atau kegiatan pemukiman (real estate), rumah makan (restoran), perkantoran, perniagaan, apartemen dan asrama (Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan, 2016).

Saat ini limbah minyak dan lemak rumah makan dibuang saja ke selokan dengan mengalir ke perairan umum bersama dengan limbah rumah makan lainnya. Dimana limbah minyak dan lemak rumah makan sangat merusak lingkungan ini dilihat dari biaya restorasi yang tinggi terhadap lingkungan (Rahman et al., 2020). Dimana perizinan dari rumah makan tersebut merupakan wewenang dari Dinas Kesehatan setempat. Limbah minyak dan lemak rumah makan sangat merusak lingkungan ini dilihat dari biaya restorasi yang tinggi terhadap lingkungan.

Air limbah memberikan efek dan gangguan buruk terhadap manusia maupun lingkungan. Efek buruk dan gangguannya antara lain gangguan kesehatan, keindahan. Limbah meninggalkan ampas dan bau yang tidak sedap dan terhadap benda air limbah yang dapat menimbulkan korosi dan karat (Kusumaningtyas, 2018).

Pembuangan air limbah ke badan air dengan kandungan beban COD dan BOD diatas 200 mg/l akan menyebabkan turunnya jumlah oksigen dalam air. Kondisi tersebut sangat mempengaruhi kehidupan biota dan badan air terutama biota yang hidup sehingga mengakibatkan berkurangnya potensi yang dapat di gali dari sumber daya alam badan air yang telah tercemar BOD dan COD (Suhardjo, 2008).

Provinsi Sumatera Barat merupakan provinsi konsumsi minyak dan lemak lebih tinggi

dibandingkan provinsi lain di Indonesia (0,25 kg/kapita/minggu) karena masyarakat Sumatera Barat menyukai makanan berminyak dan bersantan BPS Sumbar (Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, 2012). Hal ini dapat dijelaskan dengan pertumbuhan rumah makan di kota Padang dari tahun ke tahun yang mengalami pertumbuhan yang pesat yaitu sejak tahun 2015-2020. pada tahun 2020 berjumlah lebih kurang 739 rumah makan. Namun rumah makan yang melakukan perizinan untuk kegiatan rumah makan hanya sebagian kecil saja. Dari 23 wilayah kerja puskesmas yang berada di kota Padang jumlah rumah makan terbanyak terletak pada wilayah kerja kecamatan Padang Utara (Dinas Kesehatan Kota Padang, 2020).

Berdasarkan survey awal yang dilakukan peneliti terhadap 10 rumah makan dengan melakukan observasi langsung pada rumah makan ditemui 10 rumah makan belum melakukan pengolahan limbah terlebih dahulu sebelum di buang ke lingkungan dimana limbah minyak dan lemak rumah makan dibuang saja ke selokan dengan mengalir ke perairan umum bersama dengan limbah rumah makan lainnya.

Urgensi penanganan dan pengelolaan limbah hasil industri bahwa hasil produksi menimbulkan limbah yang rentan terhadap lingkungan, baik berupa limbah cair, padat atau bentuk limbah lainnya. Oleh karena itu, edukasi kepada pelaku usaha industri terkait problem penanganan dan pengelolaan limbah hasil usaha sangat penting. Persoalan mendasar penanganan dan pengelolaan limbah yaitu tentang minimnya pengetahuan pelaku usaha, utamanya dari kelompok industri kecil. Hal ini kemudian menjadi penyebab rendahnya kesadaran dari pelaku usaha industri kecil terhadap manajemen penanganan dan pengelolaan limbah.

Terkait dengan imbauan Walikota Padang Nomor: 660/11.46/DLH-PDG/2019 tentang Pengelolaan Air Limbah Domestik kepada para

pemimpin usaha kuliner skala mikro dan makro di Kota Padang, sangat perlu diketahui pengelolaan limbah pada rumah makan sebelum dibuang ke perairan lepas dan faktor-faktor yang mempengaruhi pengelolaan limbah pada rumah makan di Kota Padang. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengetahuan pengelola rumah makan terhadap pengelolaan limbah minyak dan limbah rumah makan di kota padang.

Metode

Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh faktor pengetahuan pengelola rumah makan terhadap pengelolaan limbah minyak dan lemak pada rumah makan. Penelitian dilakukan pada bulan Oktober tahun 2020 pada rumah makan yang termasuk dalam wilayah kerja Dinas Kesehatan Kota Padang. Penelitian ini menggunakan metode survei. Data yang dikumpulkan dan dianalisis adalah data kuantitatif guna menggambarkan bagaimana penanganan limbah minyak dan lemak pada rumah makan di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kota Padang. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Regresi Linier Berganda. Pada hasil analisis data pembagian kategori sangat baik, cukup baik tidak baik dan sangat tidak baik mengacu kepada Kepmenkes 1098/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

Populasi penelitian berjumlah 67 rumah makan. Sampel penelitian adalah 50% dari jumlah populasi yaitu berjumlah 35 orang perwakilan dari masing-masing rumah makan dengan menggunakan metode simple random sampling. Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui observasi, wawancara secara langsung kepada pengelola rumah makan dan melakukan penyebaran kuesioner. Pembuatan kuesioner mengacu kepada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang

Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Hasil

Pengelolaan Limbah

Dalam aktivitas keseharian rumah makan, kondisi rumah makan yang bersih dan rapi juga akan lebih banyak mendatangkan pelanggan. Setelah dilakukan perhitungan skor menggunakan bantuan kuesioner, diperoleh hasil analisis univariat dalam tabel sebagai berikut

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Pengelolaan Limbah Rumah Makan

Pengelolaan Limbah	Interval	Jumlah	Persentase
Sangat Baik	41 - 50	21	60 %
Cukup Baik	31 - 40	14	40%
Tidak Baik	21 - 30	0	0%
Sangat Tidak Baik	10 - 20	0	0%
Sangat Baik	41 - 50	21	60 %
Total		35	100

Pengelolaan Limbah Minyak dan Lemak

Beberapa aspek yang termasuk dalam kegiatan pengelolaan limbah yaitu: pewadahan (*storage*), pengumpulan (*collection*), pengolahan (*processing*) dan juga pembuangan akhir (*disposal*). Hasil pengolahan data diperoleh hasil rumah makan yang telah menerapkan sistem pewadahan.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pewadahan Limbah Minyak dan Lemak

No	Sistem Pewadahan	Jumlah	Persentase
1.	Permanen dan kontinyu	15	42.86
2	Pada kondisi tertentu saja	9	25.71
3	Tidak memiliki wadah	11	31.43
Total		35	100

Setelah dilakukan Analisis data terlihat bahwa 42,86% telah menerapkan sistem pewadahan khusus untuk limbah minyak dan lemak secara permanen, selanjutnya terdapat 25,71% rumah makan yang telah menerapkan sistem pewadahan namun hanya pada kondisi tertentu saja dan belum permanen, dan juga diperoleh fakta bahwa masih terdapat 31,43% rumah makan yang belum menerapkan sistem pewadahan khusus untuk limbah minyak dan lemak.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Pengumpulan Limbah Khusus Untuk Limbah Minyak dan Lemak

No	Sistem Pengumpulan	Jumlah	Persentase
1.	Permanen dan kontinyu	16	45.71
2	Pada kondisi tertentu saja	6	17.14
3	Tidak memiliki wadah pengumpulan	13	37.14
Total		35	100

Setelah dilakukan analisis data maka terlihat bahwa 45,71% telah menerapkan sistem pengumpulan khusus untuk limbah minyak dan lemak secara permanen, selanjutnya terdapat 17,14% rumah makan yang telah menerapkan sistem pengumpulan namun hanya pada kondisi tertentu saja dan belum permanen, juga diperoleh fakta bahwa masih terdapat 37,14% rumah makan yang belum menerapkan sistem pengumpulan khusus untuk limbah minyak dan lemak.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Pengolahan Limbah Sebelum Dilakukan Pembuangan Akhir

No	Sistem Pengolahan	Jumlah	Persentase
1.	Permanen dan kontinyu	11	31.43
2	Pada kondisi tertentu saja	7	20.00
3	Tidak melakukan pengolahan	17	48.57
Total		35	100

Setelah dilakukan analisis data terlihat bahwa 31,43% telah menerapkan sistem pengolahan limbah sebelum dilakukan pembuangan akhir khusus untuk limbah minyak dan lemak secara permanen, selanjutnya terdapat 20% rumah makan yang telah menerapkan sistem pengolahan limbah sebelum dilakukan pembuangan akhir namun hanya pada kondisi tertentu saja dan belum permanen, dan juga diperoleh fakta bahwa masih terdapat 48,57% rumah makan yang belum menerapkan sistem pengolahan limbah sebelum dilakukan pembuangan akhir khusus untuk limbah minyak dan lemak yang mana limbah minyak dan lemak langsung saja dibuang ke tempat pembuangan akhir.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Pembuangan Akhir Khusus Untuk Limbah Minyak dan Lemak

No	Sistem Pembuangan	Jumlah (Org)	Persentase
1.	Permanen dan kontinyu	16	45.71
2	Pada kondisi tertentu saja	7	20.00
3	Tidak memiliki tempat pembuangan akhir	12	34.29
Total		35	100

Setelah dilakukan analisis maka terlihat bahwa 45,71% rumah makan telah mempunyai tempat pembuangan akhir khusus untuk limbah minyak dan lemak secara permanen, selanjutnya terdapat 20% rumah makan yang telah mempunyai tempat pembuangan akhir namun hanya pada kondisi tertentu saja dan belum permanen, dan juga diperoleh fakta bahwa masih terdapat 34,29% rumah makan yang belum mempunyai tempat pembuangan akhir khusus untuk limbah minyak dan lemak yang mana limbah minyak dan lemak langsung saja dibuang ke tempat pembuangan akhir

yang pastinya akan mengganggu masyarakat sekitar tempat pembuangan limbah.

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Pengelolaan Limbah Minyak dan Lemak

Pengelolaan Limbah	Interval	Jumlah	Persentase
Sangat Memenuhi Syarat	17 - 20	9	25.71
Cukup Memenuhi Syarat	13 - 16	9	25.71
Tidak Memenuhi Syarat	9 - 12	4	11.43
Sangat Tidak Memenuhi Syarat	4 - 8	13	37.14
Total		35	100

Terlihat bahwa terdapat 37,14% rumah makan di Kota Padang yang sangat tidak memenuhi syarat untuk pengelolaan limbah lemak dan minyak, terdapat 11,43 % rumah makan yang termasuk ke dalam kategori tidak memenuhi syarat dan sisanya 25,71% rumah makan yang termasuk ke dalam kategori cukup memenuhi syarat dan sangat memenuhi syarat.

Pengaruh Faktor Pengetahuan Terhadap Pengelolaan Limbah Minyak dan Lemak

Dari hasil analisis data regresi linier berganda diketahui bahwa koefisien regresi variabel pengetahuan mempunyai nilai koefisien positif dan besarnya adalah 0,504, nilai t hitung untuk variabel pengetahuan adalah 3,297 dengan tingkat signifikansi sebesar 0,003. Hal ini menunjukkan bahwa t hitung lebih besar dari t tabel yaitu $3,297 > 1,69552$ serta tingkat signifikansi 0,003 yang lebih kecil dari 0,05. Maka faktor pengetahuan berpengaruh terhadap pengelolaan limbah minyak dan limbah.rumah makan di Kota Padang.

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Pertanyaan Faktor Pengetahuan

No	Pengetahuan	Jawaban	Jumlah (Org)	Persentase
1	Rumah makan mengetahui pengertian limbah minyak	Ya	20	57.14
		Tidak	15	42.86
2	Rumah makan mengetahui pengertian limbah lemak	Ya	17	48.57
		Tidak	18	51.43
3	Rumah makan perlu melakukan pengelolaan limbah	Ya	3	8.57
		Tidak	32	91.43
4	Rumah makan bertanggung jawab atas limbah minyak dan limbah lemak yang ditimbulkan	Ya	35	100.00
		Tidak	0	0.00
5	Rumah makan mengetahui pengelolaan limbah minyak dan lemak itu sangat penting	Ya	14	40.00
		Tidak	21	60.00
6	Rumah makan mengelolah limbah minyak dan lemak yang baik	Ya	10	28.57
		Tidak	25	71.43
7	Rumah makan mendapatkan pelatihan / penyuluhan mengenai bagaimana mengelola limbah minyak dan lemak	Ya	6	17.14
		Tidak	29	82.86
8	Rumah makan menimbulkan dampak limbah minyak dan limbah lemak apabila tanpa pengelolaan yang benar	Ya	20	57.14
		Tidak	15	42.86

Terlihat bahwa pengetahuan pengelola rumah makan terdiri dari 8 pertanyaan. 57,14% rumah makan mengetahui pengertian limbah minyak, 51,43% rumah makan tidak mengetahui pengertian limbah lemak, selanjutnya 91,43% rumah makan menjawab bahwa tidak perlu melakukan pengelolaan limbah, 100% menjawab bahwa rumah makan bertanggung jawab atas limbah minyak dan limbah lemak yang ditimbulkan, 60% rumah makan tidak mengetahui bahwa pengelolaan limbah minyak dan lemak itu sangat penting, 71,43% rumah makan tidak mengelolah limbah minyak dan lemak yang baik, 82,86% rumah makan tidak mendapatkan pelatihan / penyuluhan mengenai bagaimana mengelola limbah minyak dan lemak dan 57,14% rumah makan menimbulkan dampak limbah minyak dan limbah lemak apabila tanpa pengelolaan yang benar

Kurangnya pengetahuan pengelola rumah makan terhadap pentingnya memperhatikan pengelolaan limbah minyak dan lemak berpengaruh terhadap rendahnya partisipasi rumah makan terhadap pengelolaan limbah minyak dan rumah makan. Terlihat bahwa 82,86% rumah makan mengaku bahwa tidak pernah mendapatkan penyuluhan mengenai pengelolaan limbah minyak

dan lemak yang diadakan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang. Kurangnya mendapatkan penyuluhan sehingga pengelola rumah makan mempunyai sedikit pengetahuan mengenai pengelolaan limbah minyak dan lemak. Hal tersebutlah yang menunjukkan bahwa hanya 51% rumah makan yang paham dan memenuhi imbauan Walikota pada poin ke dua untuk mengelola limbah minyak dan lemak sebelum dibuang ke tempat pembuangan akhir limbah.

Pengetahuan dari pengelola rumah makan akan sangat mempengaruhi pengelolaan dari rumah makan itu sendiri. Sebagaimana dikemukakan oleh (Notoadmodjo, 2017). pengetahuan adalah hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang penting untuk terbentuknya tindakan seseorang.

Pembahasan

Pengetahuan adalah hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yaitu indera. Pengetahuan responden rendah antara lain, responden tidak mengetahui bahwa harus tersedia tempat sampah yang cukup dan responden tidak mengetahui bahwa penjamah makanan merupakan komponen yang penting dalam proses pengolahan dan penyajian makanan, responden tidak mengetahui bahwa penjamah makanan harus menggunakan tutup kepala dan celemek, tidak mengobrol saat menangani makanan, dan tidak merokok saat menangani dan menyajikan makanan.

Pembagian kategori sangat baik, cukup baik tidak baik dan sangat tidak baik mengacu kepada Kepmenkes 1098/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan.

Penerapan hygiene dan sanitasi dilakukan untuk keseluruhan proses pengolahan makanan baik pada bahan baku yang digunakan, selama proses pengolahan, sampai pada proses penyajian termasuk didalamnya, penjamah makanan dan lingkungan proses pengolahan makanan. Masalah sanitasi makanan sangatlah penting, terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak. Rumah makan, restoran, hingga kantin merupakan beberapa tempat umum yang menyediakan makanan olahan yang banyak di gemari masyarakat. Masyarakat kebanyakan lebih memilih makan di restoran, rumah makan, ataupun kantin dibandingkan memasak makanan sendiri. Keberadaan usaha rumah makan, di sisi lain dapat membantu masyarakat apalagi bagi orang-orang yang sedang dalam perjalanan.

Berdasarkan hasil analisis pengelolaan limbah secara umum terlihat bahwa 100% rumah makan telah memenuhi imbauan Walikota Padang Nomor: 660/11.46/DLH-PDG/2019 tentang pengelolaan air limbah domestik pada poin pertama yaitu pihak rumah makan dihimbau untuk mencegah dan menanggulangi pencemaran dan/atau kerusakan lingkungan hidup yang diakibatkan oleh air limbah domestik, berupa: air sisa pengolahan masakan, air cucian alat makan dan alat masak, dan sejenisnya. Semua rumah makan di Kecamatan Padang Utara Kota Padang telah paham bahwa rumah makan harus ikut berpartisipasi dalam mencegah serta menanggulangi kerusakan lingkungan di sekitar rumah makan.

Sebagian besar rumah makan yang telah menerapkan sistem pewadahan secara permanen adalah rumah makan pada *grade* B. Rumah makan yang telah menerapkan sistem peewadahan secara permanen tersebut adalah rumah makan yang sebagian besar mempunyai karyawan lebih dari 5 orang, hal tersebut memperlihatkan bahwa pengelola rumah makan telah mengetahui bahwa limbah minyak dan lemak harus dikumpulkan pada wadah tertentu dahulu sebelum dilakukan pembuangan akhir.

Sebagian besar rumah makan yang telah menerapkan sistem pengumpulan secara permanen adalah rumah makan pada *grade* B. Rumah makan yang telah menerapkan sistem peewadahan secara permanen tersebut adalah rumah makan yang sebagian besar mempunyai karyawan lebih dari 5 orang, hal tersebut memperlihatkan bahwa pengelola rumah makan telah mengetahui bahwa limbah minyak dan lemak harus dikumpulkan pada wadah tertentu dahulu sebelum dilakukan pembuangan akhir.

Sebanyak 37% rumah makan di Kecamatan Padang Utara tidak menerapkan sistem pengumpulan limbah minyak dan lemak sebelum dilakukan pembuangan akhir hal tersebut merupakan hal yang tidak dianjurkan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang karena limbah yang langsung saja dibuang ke perairan dapat merusak lingkungan perairan di sekitar rumah makan.

Berdasarkan hasil analisis pengelolaan limbah minyak dan lemak terlihat bahwa 51,42% rumah makan telah memenuhi imbauan Walikota Padang Nomor: 660/11.46/DLH-PDG/2019 tentang pengelolaan air limbah domestik pada poin kedua yaitu pihak rumah makan dihimbau untuk membuat pengolahan air limbah domestik seperti jebakan minyak dan lemak, jebakan sedimentasi (material padat sisa proses masak dan makan), dan pengolahan senyawa organik. Pengelola rumah makan telah melakukan pengumpulan, penampungan, pengolahan dan telah mempunyai tempat pembuangan akhir sehingga tidak akan menimbulkan dampak yang berbahaya bagi lingkungan di sekitar rumah makan.

Dari ke 3 Imbauan Walikota Padang Nomor: 660/11.46/DLH-PDG/2019 tentang pengelolaan air limbah domestik faktanya 100% rumah makan belum memenuhi himbauan pada poin ke 3 yaitu untuk membuat Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan (SPPL) di Dinas Lingkungan Hidup Kota Padang. Hal tersebut terlihat dari data Dinas Lingkungan Hidup Kota Padang dan Dinas Kesehatan Kota Padang yang menunjukkan bahwa

belum ada rumah makan di Kecamatan Padang Utara yang mempunyai Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan (SPPL).

Pentingnya pengelolaan limbah minyak dan lemak sesuai dengan pernyataan (Indrayani, 2019) yang mengatakan bahwa permasalahan limbah harus dikelola oleh semua pihak, baik masyarakat dan pemerintah selaku pemegang otoritas pemerintahan. Beberapa aspek yang termasuk dalam kegiatan pengelolaan limbah yaitu: pewadahan (*storage*), pengumpulan (*collection*), pemindahan (*transfer*), pengangkutan (*transport*), pengolahan (*processing*) dan juga pembuangan akhir (*disposal*).

Dari ke 4 aspek kegiatan pengelolaan limbah pada rumah makan di Kecamatan Padang Utara Kota Padang yaitu pewadahan (*storage*), pengumpulan (*collection*), pengolahan (*processing*) dan juga pembuangan akhir (*disposal*) terlihat bahwa sebagian besar rumah makan telah memiliki pewadahan dan pengumpulan namun belum melakukan pengolahan terhadap limbah minyak dan lemak yang telah dikumpulkan tersebut serta belum memiliki tempat pembuangan akhir sehingga masih banyak limbah minyak dan lemak yang dibuang ke perairan bebas atau ke tempat pembuangan sampah umum dengan kondisi limbah minyak dan lemak yang belum diolah sehingga bisa berdampak buruk bagi lingkungan sekitar.

Kesimpulan dan Saran

Pengelolaan limbah secara umum rumah makan di Kota Padang termasuk ke dalam kategori baik yaitu sangat baik (60%) dan cukup baik (40%). Sebesar 48,57% rumah makan di Kota Padang yang sangat tidak memenuhi syarat untuk pengelolaan limbah lemak dan minyak dan 51,42% rumah makan termasuk ke dalam memenuhi syarat. Faktor pengetahuan berpengaruh terhadap pengelolaan limbah minyak dan limbah rumah makan di Kota Padang. Bagi pemilik rumah makan di harapkan agar melakukan pengelolaan limbah sebelum limbah minyak dan lemak di buang ke

tempat pembuangan akhir dan melengkapi sarana dan prasarana hygiene sanitasi di rumah makan.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. (2012). *Pola Konsumsi Masyarakat Sumatera Barat*.
- Chandra, S., Pellokila, M. R., & Ramang, R. (2015). ANALISIS TEKNOLOGI PENGOLAHAN SAMPAH DI KUPANG DENGAN PROSES HIRARKI ANALITIK DAN METODE VALUASI KONTINGENSI (Analysis of Waste Treatment Technology in Kupang with Analytic Hierarchy Process and Contingent Valuation Method). *Jurnal Manusia Dan Lingkungan*, 22(3), 350. <https://doi.org/10.22146/jml.18761>
- Damayanti, A., Hermana, J., Masduqi, A., & ... (2004). Analisis Resiko Lingkungan Dari Pengolahan Limbah Pabrik Tahu Dengan Kayu Apu (*Pistia Stratiotes* L.) Environmental Analysis from Tofu Waste Water *Jurnal Purifikasi*, October. https://www.academia.edu/download/36809940/2090-ali-masduqi-arl_limbah_tahu.pdf
- Mahyudin, P. (2014). STRATEGI PENGELOLAAN SAMPAH BERKELANJUTAN Rizqi. *EnviroScienteeae*, 10, 80–87.
- Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan. (2016). Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia Nomor R: P.68/Menlhk-Setjen/2016 Tentang Baku Mutu Air Limbah Domestik. *Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Dan Kehutanan Republik Indonesia*, 1–13.
- Nasir, M., Fatkhurohman, & Muqorobin, A. (2011). Problem Manajemen Lingkungan dan Isu Industrialisasi. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*, 1(1), 163–172. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/420>
- Notoadmodjo, S. (2017). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. EGC.
- Purwasasmita. (2005). *Tuntaskan pengolahan sampah kota*.
- Rahman, A., Suryawan, I. W. K., Sarwono, A., Zahra, N. L., & Faruqi, Z. M. (2020). Estimation of biodiesel production from used

- cooking oil of university cafeteria to support sustainable electricity in Universitas Pertamina. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 591(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/591/1/012013>
- Suhardjo, D. (2008). PBNURUNAN COD, TSS DAN TOTAL FOSFAT PADA SEPTIC TANK LIMBAH MATARAM CITRA SEMBAD A CATERING DENGAN MENGGUNAKAN WASTEWATER GARDEN. (Degradation of COD, TSS and Total Phosphate in Septic Tank Wastewater of Matarom Citra Sembada Catering Using Wastewater Gar. *Manusia Dan Lingkungan*, 15(2), 79–89. <http://jpecces.ugm.ac.id/ojs/index.php/JML/article/download/298/228>.
- Syarif. (2008). *Pengelolaan Sumber Daya Air Terpadu*. Andi Offset.
- Mellyanawaty., E. Nofiyanti., Albrahim., N. Salman., N. Nurjanah., N. Mariam. 2018. Sosialisasi Pengelolaan Limbah Dapur Serta Program 3R (Reuse, Reduce, Recycle) Bagi Pemilik Rumah Makan dan Jasa Bogadi Wilayah Kota Tasikmalaya. *Jurnal Abdimas Umtas LPPM–Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya*. 1 (2).
- Harahap, Y & Yulia, Y. 2018. Potensi Pemanfaatan Limbah Minyak Jelantah Kota Banda Aceh Sebagai Sumber Energi Alternatif (Biodiesel). *Elkawnie: Journal of Islamic Science and Technology*. 4 (2).
- Dafi, K. 2019. Dirty Water System Installation Planning Model With Grease Trap (Trap Grease) To Eating House In Batu Ampar Balikpapan. *Jurusan Teknik Sipil Politeknik Negeri Balikpapan*. 3 (2).
- Kusumaningtyas, R. D., N. Qudus., R. D. A. Putri., R. Kusumawardani. 2018. Penerapan Teknologi Pengolahan Limbah Minyak Goreng Bekas Menjadi Sabun Cuci Piring Untuk Pengendalian Pencemaran Dan Pemberdayaan Masyarakat. *ABDIMAS*. 22 (2).
- Indrayani, L. 2019. Teknologi Pengolahan Limbah Cair Batik dengan IPAL BBKB Sebagai Salah Satu Alternatif Percontohan bagi Industri Batik. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*.