

JURNAL SKRIPSI

**PENERAPAN PRINSIP 3R (REDUCE, REUSE, RECYCLE) DALAM
PENGELOLAAN SAMPAH DI RESTORAN CEPAT SAJI KFC YOGYAKARTA
DALAM ERA GO-FOOD
(STUDI KASUS RESTORAN CEPAT SAJI KFC SUDIRMAN)**



Diajukan oleh :

Regina Amaris Ayuningtyas

NPM : 160512370
Program Studi : Ilmu Hukum
Program Kekhususan : Pertanahan dan Lingkungan Hidup

**FAKULTAS HUKUM
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

2019

HALAMAN PERSETUJUAN

JURNAL SKRIPSI

**PENERAPAN PRINSIP 3R (REDUCE, REUSE, RECYCLE) DALAM
PENGELOLAAN SAMPAH DI RESTORAN CEPAT SAJI KFC YOGYAKARTA
DALAM ERA GO-FOOD
(STUDI KASUS RESTORAN CEPAT SAJI KFC SUDIRMAN)**



Diajukan oleh :

Regina Amaris Ayuningtyas

NPM : 160512268
Program Studi : Ilmu Hukum
Program Kekhususan : Pertanahan dan Lingkungan Hidup

Telah disetujui oleh Dosen Pembimbing pada Tanggal 28 Januari 2020

Dosen Pembimbing


FX. Endro Susilo, S.H, L.L.M.

Mengetahui

Dekan Fakultas Hukum

Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Dr. Y. Sari Murti Widiyastuti, S.H., M.Hum.

**PENERAPAN PRINSIP 3R (REDUCE, REUSE, RECYCLE) DALAM
PENGELOLAAN SAMPAH DI RESTORAN CEPAT SAJI KFC YOGYAKARTA
DALAM ERA GO-FOOD
(STUDI KASUS RESTORAN CEPAT SAJI KFC SUDIRMAN)
REGINA AMARIS AYUNINGTYAS**

Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
reginateresha@gmail.com

Abstract

The title of this research is Application of 3R Principles (Reduce, Reuse, Recycle) in Waste Management in Fast Food Restaurant KFC Yogyakarta in Go-Food Era (Case Studies Fast Food Restaurant KFC Sudirman). The main issue of this research is about the application of 3R Principles in waste management in the Go-Food Era and about the perceived obstacles to apply the 3R Principles. The purpose of this research is expected to find out about the application of 3R (Reduce, Reuse, Recycle) in waste management in the fast food restaurant KFC Sudirman Yogyakarta in the Go-Food era, and it's expected to be able to provide advices for the KFC Sudirman itself and Yogyakarta City Government in the context of controlling environmental problems as a result of the fast restaurant industry. This research is using legal empirical research and focusing on the social facts, where the datas are obtained from some interviews with respondents and sources of information. The conclusion of this research is 3R Principles has not been optimally implemented yet in KFC Sudirman especially the Recycle Principle, and also the volume of trash in Yogyakarta increases from time to time because of the delivery service that is provided by Gojek.

Key Words : 3R Principles, Fast Food Restaurant, Go-Food, Waste Management, Trash.

1. PENDAHULUAN

Salah satu aplikasi asli buatan orang Indonesia yang berhasil menggemparkan masyarakat atas ide uniknya adalah aplikasi Gojek. Gojek adalah aplikasi yang memberikan pelayanan untuk jasa transportasi. Setelah melejitnya kesuksesan Gojek di Indonesia pada saat itu, Gojek akhirnya menambah lagi layanan yang mereka berikan untuk para penggunanya yang dinamai Go-Food. Go-Food merupakan sebuah fitur layanan food delivery layaknya delivery order di sebuah rumah makan. Hanya dengan menggunakan smartphone dan membuka fitur Go-Food di dalam aplikasi Gojek, konsumen bisa memesan makanan dari restoran yang sudah bekerja sama dengan Gojek. Makanan akan

dipesan dan diantar langsung oleh Gojek. Salah satu restoran besar yang menjadi favorit para konsumen di layanan Go-Food adalah Kentucky Fried Chicken atau biasa disebut KFC. KFC adalah suatu brand makanan cepat saji yang terkenal di dunia. Kehadiran franchise KFC ini tidak hanya memberikan dampak positif untuk konsumen, pelaku bisnis, dan aplikasi Gojek, namun juga memberikan dampak positif bagi pemerintah dalam hal pajak dan retribusi yang dibayarkan oleh KFC dan restoran cepat saji lainnya. Jadi, keberadaan KFC dan Gojek memang berdampak positif bagi semua pihak. Namun, selain adanya dampak positif, tentu ada pula dampak negatif yang timbul karena adanya KFC dan restoran cepat saji

lainnya. Salah satu dampak negatif terbesar yang dihasilkan oleh restoran cepat saji adalah sampah. Sampah adalah material sisa yang dibuang sebagai hasil dari proses produksi, baik itu industri maupun rumah tangga. Definisi lain dari sampah adalah sesuatu yang tidak diinginkan oleh manusia setelah proses / penggunaannya berakhir. Dalam hal ini, KFC menghasilkan sampah dari makanan, minuman, proses pembuatan makanan dan minuman, dan kemasan untuk membungkus produk mereka. Jumlah sampah yang dihasilkan setiap harinya tidak mungkin sedikit. Salah satu KFC dengan jumlah pelanggan terbesar adalah KFC di daerah Jalan Sudirman Yogyakarta. Baik Gojek maupun pelanggan yang datang secara langsung, jumlahnya setiap hari sangat banyak karena lokasinya yang strategis. Pendekatan pengelolaan sampah seyogyanya dilakukan melalui pendekatan berbasis 3R dan berbasis masyarakat, pengelolaan sampah secara terpadu dengan melaksanakan pengelolaan sejak dari sumbernya. 3R adalah upaya yang meliputi kegiatan mengurangi (reduce), menggunakan kembali (reuse) dan mendaur ulang sampah (recycle). Reduce adalah upaya yang lebih menitikberatkan pada pengurangan pola hidup konsumtif serta senantiasa menggunakan “tidak sekali pakai” yang ramah lingkungan dan mencegah timbulan sampah, reuse adalah upaya memanfaatkan bahan sampah melalui penggunaan yang berulang agar tidak langsung menjadi sampah, tanpa pengolahan berarti menggunakan kembali sampah yang layak pakai untuk fungsi yang sama atau yang lain, dan recycle adalah setelah sampah harus keluar dari lingkungan rumah perlu dilakukan pemilahan dan pemanfaatan pengolahan secara setempat menjadi produk baru. Pengelolaan sampah dengan pola 3R merupakan upaya untuk mengurangi beban TPA (tempat pemrosesan akhir) sampah. Biasanya, beberapa menu yang ada di KFC Sudirman disuguhkan dengan piring yang bisa digunakan berkali-kali dengan cara dicuci, dan tentu hal tersebut lebih ramah lingkungan karena tidak menggunakan

bahan yang sekali pakai. Namun, ketika makanan tersebut diantarkan ke tempat konsumen oleh Gojek, makanan dan minuman yang dipesanpun sebagian besar dibungkus dengan bahan plastik yang penggunaannya kurang ramah lingkungan, karena setelah digunakan, bungkus plastik tersebut akan dibuang oleh konsumen. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk menuliskan penelitian yang berjudul penerapan prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) dalam upaya pengelolaan sampah di restoran cepat saji KFC Sudirman Yogyakarta dalam era Go-Food.

2. METODE

- a. Jenis penelitian hukum yang digunakan adalah penelitian hukum empiris yaitu penelitian yang berfokus pada fakta sosial. Penelitian ini dilakukan langsung kepada responden untuk memperoleh data primer yang didukung dengan data sekunder yang meliputi bahan hukum primer dan bahan hukum sekunder.

- b. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini berupa data sekunder yang terdiri dari:

- 1) Data Primer:

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari responden dan narasumber. Dalam penelitian ini data primer diperoleh langsung dari responden dan narasumber terkait dengan prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) dalam era Go-Food yaitu dengan Ibu Ana sebagai Manager Area KFC Yogyakarta, 1. Ibu Satiti Wulandari, staff Seksi Pengurangan Sampah, Dinas Lingkungan Hidup Kota Yogyakarta, dan Ibu Dra. Wiwin Giri Doriawani, MM. sebagai Kepala Seksi Advice Planning dan Pendaftaran Dinas Penanaman Modal dan Perizinan Yogyakarta.

- 2) Data sekunder:

Data sekunder yaitu data yang mendukung data primer, terdiri dari:

- 1) Bahan hukum primer yang terdiri dari:

- a) Pasal 28 H ayat (1) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945
 - b) Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2008 Tentang Pengelolaan Sampah
 - c) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 81 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga
 - d) Peraturan Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 3 Tahun 2013 Tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga
 - e) Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan Sampah
- 2) Bahan hukum sekunder yang meliputi buku, hasil penelitian, surat kabar, dan internet.
- c. Cara pengumpulan data.
Pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan cara:
- a) Wawancara
Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu yang dilakukan oleh dua pihak antara narasumber dan pewawancara .
 - b) Studi Kepustakaan
Studi kepustakaan adalah kegiatan untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang menjadi obyek penelitian. Informasi tersebut dapat diperoleh dari buku-buku, karya ilmiah, tesis, disertasi, ensiklopedia, internet, dan sumber-sumber lain. Dengan melakukan studi kepustakaan, peneliti dapat memanfaatkan semua informasi dan pemikiran-pemikiran yang relevan dengan penelitiannya .
- d. Analisis Data
Data yang diperoleh dalam penelitian dianalisis dan diolah dengan metode kualitatif, yaitu jenis penelitian ilmu sosial yang mengumpulkan dan bekerja dengan data non-numerik dan yang berupaya menafsirkan makna dari data ini sehingga dapat membantu untuk

memahami kehidupan sosial melalui studi populasi atau tempat yang ditargetkan .

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengertian Restoran Cepat Saji

Semakin berkembangnya jaman, semakin muncul pula beraneka ragam inovasi yang terbentuk karena kebutuhan manusia, salah satunya adalah restoran atau rumah makan. Restoran atau rumah makan menurut Pasal 1 Angka 2 Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba. Restoran cepat saji merupakan restoran yang menyediakan makanan dengan cepat begitu makanan dipesan, dan menu-menu makanan yang ada di restoran tersebut biasa disebut *fast food*. *Fast food* atau makanan cepat saji adalah makanan yang tersedia dalam waktu cepat dan siap disantap, seperti fried chicken, pizza, hamburger dan lain-lain. Mudah-mudahan memperoleh makanan siap saji membuat hampir setiap orang suka dengan jenis makanan seperti ini¹. Untuk restoran cepat saji, perizinan yang harus dimiliki adalah Izin Usaha, baik diberikan kepada orang atau badan, dengan izin yang bertujuan untuk menjalankan tempat usaha yang menjual makanan dan

¹

<https://www.kompasiana.com/irfaan23/54f92c3ba3331135028b4a19/mengenal-tentang-makanan-siap-saji-fast-food>
diakses pada 22 Oktober 2019.

minuman cepat saji. Izin Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP) adalah izin yang diperlukan bagi pemilik restoran cepat saji.

B. Sampah dan Pencemaran

Dalam melakukan usaha restoran cepat saji tentu dibutuhkan sebuah pengolahan bahan pangan mentah untuk menjadi pangan siap saji, dan dalam pengolahannya tentu menghasilkan sampah yang tidak sedikit jumlahnya karena proses pengolahan bahan pangan dilakukan setiap hari. Pengertian sampah menurut Pasal 1 Angka 1 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah jo Pasal 1 Angka 3 Peraturan Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 3 Tahun 2013 Tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga adalah sisa kegiatan sehari-hari manusia dan/atau proses alam yang berbentuk padat. Menurut Setyo Purwendro, sampah merupakan bahan yang padat telah dibuang dari aktivitas rumah, tangga, hotel, pasar, industri, & aktivitas manusia lainnya sehingga sampah juga dapat diartikan sebagai sampingan dari aktivitas manusia yang tidak terpakai².

Menurut Pasal 1 Butir 14 Undang-Undang No. 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup, pengertian pencemaran lingkungan adalah masuk atau dimasukkannya makhluk hidup, zat, energi, dan/ atau komponen lain ke dalam lingkungan hidup oleh kegiatan manusia sehingga melampaui baku mutu lingkungan hidup yang telah ditetapkan.

Pencemaran dibedakan menjadi beberapa jenis yaitu:

a. Pencemaran Udara

Menurut Pasal 1 Butir 1 Peraturan Pemerintah No. 41 Tahun 1999, Pencemaran udara adalah masuknya atau dimasukkannya zat, energi, dan/atau komponen lain ke dalam udara ambien oleh kegiatan manusia, sehingga mutu udara ambien turun sampai ke tingkat tertentu yang menyebabkan udara ambien tidak dapat memenuhi fungsinya. Beberapa contoh gas dan partikel yang terkandung dalam udara yang tercemar adalah Karbon Monoksida (CO), Karbon Dioksida (CO₂), Hidrogen Sulfida (H₂S), Nitrogen Dioksida (NO₂), Sulfur Dioksida (SO₂), Radioaktif, dan lainnya.

b. Pencemaran Air

Menurut Pasal 1 Butir 11 Undang-Undang Nomor 82 Tahun 2001, pencemaran air adalah masuknya atau dimasukkannya makhluk hidup, zat, energi dan atau komponen lain ke dalam air oleh kegiatan manusia, sehingga kualitas air turun sampai ke tingkat tertentu yang menyebabkan air tidak dapat berfungsi sesuai dengan peruntukannya. Beberapa contoh jenis bahan atau polutan yang terkandung dalam air yang tercemar adalah limbah industri, limbah detergen, sampah domestik, dan sisa insektisida.

C. Penerapan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) Dalam Pengelolaan Sampah KFC di Era Go-Food.

Keberadaan KFC Sudirman tentu tidak bisa dihindarkan dari sampah, karena KFC Sudirman merupakan restoran cepat saji yang mengolah makanan dan minuman dengan berbagai cara, bahan, dan wadah untuk pengolahan dan penyajiannya. Sampah yang dihasilkan tentu tidak sedikit, karena pembeli di KFC Sudirman jumlahnya bisa mencapai 1.700 perhari dan tentu konsumen tersebut meninggalkan sampah. Selain sampah yang ditinggalkan di restoran, ada pula sampah KFC yang menyebar menjadi

sampah rumah tangga. Hal ini dikarenakan oleh faktor *take away* atau makanan yang dibawa pulang, dan juga karena faktor *delivery* oleh jasa fitur Go-Food dari aplikasi Gojek.

Menurut data yang diperoleh, dari bulan Januari sampai September 2019, dari total jumlah pembeli, jumlah konsumen yang membeli dengan sistem *dine in* atau makan di restoran ada sebanyak 54,63% , dengan sistem *take away* ada sebanyak 33,67%, dan melalui fitur Go-Food dari aplikasi Gojek sebanyak 11,7%. Fitur Go-Food dari aplikasi Gojek ini dapat dibidang merupakan cara baru untuk sistem *delivery*, yang dimana sejak 1 Oktober 2019 sistem *home delivery* KFC sudah dihapus dan digantikan dengan Gojek, karena jumlah pengguna jasa Gojek yang membeli dan mengantar makanan sudah jauh lebih banyak daripada pengguna *home delivery* KFC³. Sampah yang dihasilkan KFC Sudirman dari kemasan *dine in* maupun *take away* atau *delivery* adalah *open booth* atau wadah makan dari kertas dan plastik, box yang terbuat dari kertas dan plastik (untuk *delivery*), sendok dan garpu plastik, sedotan plastik, kantung plastik dan tissue. Dulu KFC menggunakan wadah piring sebagai wadah untuk *dine in*, namun seiring berjalannya waktu wadah piring tidak digunakan lagi karena penggunaan wadah sekali pakai lebih efisien dan praktis, selain itu penggunaan piring juga lebih repot dalam perawatannya karena harus menggunakan jasa pelayan yang mencuci piring-piring kotor, dan juga beresiko bagi piring untuk pecah⁴. Perbedaan kemasan antara *dine in* dan *delivery* tidak terlalu signifikan, hanya berbeda di tutup untuk sup / spaghetti / minum, box yang menggunakan tutup untuk ayam goreng, dan juga kantung

plastik besar untuk membungkus semua makanannya. Namun untuk *dine in* sebenarnya konsumen masih bisa meminta untuk menggunakan piring, karena penggunaan piring hanya berlaku apabila diminta oleh konsumen *dine in* dan sampai sekarang masih ada beberapa konsumen yang meminta untuk disajikan dengan piring⁵.

Sejalan dengan yang sedang terjadi saat ini, ketika pola hidup berubah, maka sampah juga akan bertambah⁶. Oleh karena itu, pengelolaan dan pengurangan sampah perlu dilakukan dengan serius. Pengelolaan sampah menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2008 adalah kegiatan yang sistematis, menyeluruh, dan berkesinambungan yang meliputi pengurangan dan penanganan sampah. Menurut Pasal 8 Ayat (1) Peraturan Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 3 Tahun 2013, penyelenggaraan pengelolaan sampah dilakukan secara sistematis, menyeluruh dan berkesinambungan.

Prinsip pengelolaan sampah yang terbaik dan yang selalu diupayakan dimanadimana adalah dengan Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*). Dengan menjalankan prinsip ini, jumlah sampah dapat dikendalikan dan sampah yang belum benar-benar tidak bisa digunakan lagi, menjadi bisa dimanfaatkan demi pengurangan sampah, dan hal ini merupakan kewajiban dari pemilik usaha restoran cepat saji. Pada dasarnya, prinsip ini merupakan prinsip paling ideal yang apabila dilakukan oleh para pelaku usaha cepat saji, maka volume sampah akan sangat berkurang, karena melihat penggunaan wadah makanan yang hanya satu kali pakai dan sampah-

³ Hasil Wawancara dengan Manager Area KFC Yogyakarta yaitu Ibu Ana tanggal 18 Oktober 2019.

⁴ Ibid.

⁵ Ibid.

⁶ Hasil Wawancara dengan Seksi Pengurangan Sampah Dinas Lingkungan Hidup Kota Yogyakarta, Ibu Satiti Wulandari tanggal 11 Oktober 2019.

sampah basah seperti bekas makanan yang dihasilkan oleh restoran cepat saji sebenarnya masih bisa diatasi, dengan penggunaan wadah yang bisa dipakai berkali-kali dan juga pemanfaatan sampah basah dengan berbagai cara. Pengurangan sampah dapat dilakukan dengan prinsip *Reduce* yang berarti pembatasan hasil sampah, *Reuse* yang berarti penggunaan kembali, dan *Recycle* yang berarti pendauran ulang, dan proses pendaur ulangan sampah dapat dilakukan oleh Bank Sampah. Di Kota Yogyakarta sudah banyak Bank Sampah. Bank Sampah selalu mengupayakan banyak hal untuk pengelolaan dan pengurangan sampah, salah satunya dengan menggunakan Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*). Bank Sampah bertujuan untuk mengurangi sampah yang akan ditinggalkan di TPA, dan salah satu contoh cara pengurangannya adalah dengan mendaur ulang plastik yang dimanfaatkan menjadi kerajinan ecobrick, dompet, dan juga tas.

Selain Bank Sampah, masyarakat juga bisa melaksanakan Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) dalam kehidupan sehari-hari dengan kreatifitas masing-masing. Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) dapat dijabarkan dengan sebagai berikut:

a. *Reduce*

Reduce berarti mengurangi segala hal yang dapat mengakibatkan sampah dengan cara tidak menggunakan bahan-bahan yang hanya satu kali pakai dan langsung menjadi sampah, karena hal tersebut dapat merusak lingkungan. Menurut Pasal 11 Ayat (2) Peraturan Pemerintah Nomor 81 Tahun 2012, pengurangan sampah dilakukan dengan cara menggunakan bahan yang dapat diguna ulang, dan bahan yang dapat diurai oleh proses alam, dan/atau pengumpulan dan penyerahan kembali sampah dari produk dan/atau kemasan yang sudah digunakan. Kegiatan *reduce* yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari adalah:

- 1) Memilih produk dengan kemasan yang dapat didaur ulang.
- 2) Menghindari memakai dan membeli produk yang menghasilkan sampah dalam jumlah besar.
- 3) Menggunakan produk yang dapat diisi ulang (refill). Misalnya alat tulis yang bisa diisi ulang kembali).
- 4) Memaksimalkan penggunaan alat-alat penyimpan elektronik yang dapat dihapus dan ditulis kembali.
- 5) Mengurangi penggunaan bahan sekali pakai.
- 6) Menggunakan kedua sisi kertas untuk penulisan dan fotokopi.
- 7) Menghindari membeli dan memakai barang-barang yang kurang perlu⁷.

b. *Reuse*

Reuse berarti menggunakan kembali sampah yang telah digunakan, baik dengan fungsi yang sama maupun fungsi yang berbeda. Menurut Pasal 11 Ayat 1 Huruf c Peraturan Pemerintah Nomor 81 Tahun 2012, *reuse* berarti pemanfaatan kembali sampah. Kegiatan *reuse* yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari adalah:

- 1) Memilih wadah, kantong atau benda yang dapat digunakan beberapa kali atau berulang-ulang. Misalnya, penggunaan serbet dari kain dari

7

pada menggunakan tissue, menggunakan baterai yang dapat di charge kembali.

- 2) Menggunakan kembali wadah atau kemasan yang telah kosong untuk fungsi yang sama atau fungsi lainnya. Misalnya botol bekas minuman digunakan kembali menjadi tempat minyak goreng.
- 3) Menggunakan alat-alat penyimpan elektronik yang dapat dihapus dan ditulis kembali.
- 4) Menggunakan sisi kertas yang masih kosong untuk menulis.
- 5) Menggunakan email (surat elektronik) untuk berkirim surat.
- 6) Jual atau berikan sampah yang terpilah kepada pihak yang memerlukan⁸.

c. *Recycle*

Recycle adalah kegiatan mendaur ulang sampah, sesuai dengan pengertian yang ada dalam Pasal 11 Ayat 1 Huruf b Peraturan Pemerintah Nomor 81 Tahun 2012. Kegiatan *reuse* yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari adalah:

- 1) Memilih produk dan kemasan yang dapat didaur ulang dan mudah terurai.
- 2) Mengolah sampah kertas menjadi kertas atau karton kembali.
- 3) Melakukan pengolahan sampah organic menjadi kompos.
- 4) Melakukan pengolahan sampah non organic

⁸ Ibid.

menjadi barang yang bermanfaat⁹.

Pemilahan sampah menurut jenisnya merupakan salah satu bentuk pelaksanaan Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) yang paling mendasar. Pemilahan sampah adalah kewajiban semua orang, bukan hanya usaha restoran cepat saji, namun juga kewajiban bagi rumah tangga, karena sampah yang seharusnya dibawa ke TPA merupakan sampah residu yang tidak bisa diolah lagi¹⁰. Sampah restoran cepat saji pada saat ini bukan hanya berada di restoran tersebut, melainkan sudah menyebar menjadi sampah rumah tangga karena perkembangan jaman dan pola hidup. Adanya fitur Go-Food dari aplikasi Gojek memberikan peranan besar dalam perubahan pola hidup masyarakat, sehingga yang dulunya sistem *home delivery* jarang digunakan, sekarang sudah menjadi gaya hidup karena kemudahannya. Hal ini merupakan salah satu penyebab dari bertambahnya volume sampah di Kota Yogyakarta dari tahun ke tahun¹¹.

Penerapan Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) di KFC Sudirman belum berjalan dengan baik, karena pada saat ini sampah-sampah di KFC Sudirman belum diolah sesuai dengan Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) yang ada. Dulu KFC Sudirman sempat memberlakukan program *go green* yang dimana program ini merupakan salah satu pelaksanaan Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*). Program *go green* yang saat itu sempat diberlakukan mewajibkan semua karyawan KFC Sudirman yang melakukan bersih-bersih membuang sampah dengan memilah-milahnya

⁹ Ibid.

¹⁰ Hasil Wawancara dengan Seksi Pengurangan Sampah Dinas Lingkungan Hidup Kota Yogyakarta, Ibu Satiti Wulandari tanggal 11 Oktober 2019.

¹¹ Ibid.

terlebih dahulu dan dibuang di tempat sampah yang berbea-beda sesuai dengan jenisnya. Namun pada saat ini, KFC Sudirman menerapkan Program Beberes. Program Beberes merupakan program yang menyediakan satu tempat sampah untuk konsumen di dalam KFC Sudirman, sehingga tempat sampah ini bermaksud agar konsumen membuang sampah-sampahnya sendiri setelah menikmati makanan dan minuman di KFC Sudirman. Sampah-sampah tersebut tidak dipilah, melainkan dijadikan satu karena konsumen harus membuang sampahnya sendiri dan hanya ada satu wadah sampah di dalam KFC Sudirman¹².

Di sisi lain, KFC Sudirman sudah menerapkan gerakan *No Straw Movement* pada setiap gerainya, yang dimana gerai-gerai KFC tersebut sudah tidak lagi menyediakan sedotan plastik di *counter* khusus yang dulunya selalu menyediakan sedotan plastik dan saus¹³. Gerakan kecil seperti ini memberikan dampak yang cukup besar, karena sebagian besar pembelian minuman menjadi tidak menggunakan plastik lagi, dan sampah sedotan plastik yang dulunya bisa mencapai angka ribuan dalam sehari bisa turun dengan drastis. Walaupun belum sepenuhnya tidak menggunakan plastik, namun langkah kecil seperti ini sudah merupakan awalan yang bagus untuk mengurangi.

Penerapan Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*) yang dijalankan di KFC Sudirman belum sepenuhnya dilakukan, dan dapat lihat dari penerapannya kepada Prinsip *Reduce*, yang baru dijalani dengan pemberlakuan gerakan *No Straw Movement* yang dimana gerakan tersebut tidak menyediakan sedotan plastik lagi, namun KFC Sudirman masih menggunakan wadah-wadah yang terbuat

dari plastik, yang hanya bisa dipakai sekali dan langsung dibuang, terutama untuk *delivery* yang sampahnya bertambah dengan kantong plastik yang disediakan. Dari Prinsip 3R (*Reduce, Reuse, Recycle*), prinsip *Reuse* belum terlalu dijalankan. Salah satu penerapan prinsip *Reuse* yang dapat lihat adalah penggunaan nampan makanan yang berulang-ulang kali. Selain itu, walaupun memang konsumen bisa meminta makanannya untuk disajikan dengan piring, namun alangkah lebih baik bila semua makanan bisa disajikan dengan piring sehingga Prinsip *Reuse* bisa sepenuhnya dijalani. Prinsip *Recycle* belum dijalankan sama sekali karena sampah yang ada langsung dijadikan satu dan dibuang, lalu diambil oleh pihak ketiga untuk dibawa ke TPA.

Berdasarkan data yang dimiliki oleh Bank Sampah, wadah-wadah minuman dan makanan hasil dari *delivery* memiliki jumlah yang sangat banyak saat ini dan membuat volume sampah bertambah. Seharusnya tiap perusahaan memiliki kewajiban untuk mengendalikan sampah yang sudah dihasilkan, terutama restoran-restoran besar seperti Restoran Cepat Saji KFC Sudirman. Gerakan untuk memenuhi kewajiban tersebut bisa dilakukan salah satunya dengan bekerja sama dengan Dinas Lingkungan Hidup, misalnya dengan memberi edukasi dengan mengajak masyarakat untuk merawat lingkungan dengan gerakan-gerakan seperti *go green*, atau bekerja sama dengan cara memilah sampah, membawa sampah ke Bank Sampah dan didaur ulang di Bank Sampah¹⁴. Namun, sampai saat ini masih belum ada gerakan dari KFC Sudirman untuk memenuhi kewajiban tersebut.

¹² Hasil Wawancara dengan Manager Area KFC Yogyakarta yaitu Ibu Ana tanggal 18 Oktober 2019.

¹³ Ibid.

¹⁴ Hasil Wawancara dengan Seksi Pengurangan Sampah Dinas Lingkungan Hidup Kota Yogyakarta, Ibu Satiti Wulandari tanggal 11 Oktober 2019.

1. KESIMPULAN & SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data dalam bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa penerapan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) dalam pengelolaan sampah di Restoran Cepat Saji KFC Sudirman dalam era Go-Food belum dilaksanakan dengan optimal. Dalam pengelolaan sampahnya, KFC Sudirman sudah melakukan hal-hal kecil untuk mengurangi sampah, seperti pelaksanaan Prinsip Reduce, yang dijalani dengan pemberlakuan gerakan No Straw Movement. Prinsip Reuse dilakukan dengan penggunaan nampan makanan yang berulang-ulang kali, sedangkan Prinsip Recycle belum dijalani sama sekali. Selain itu, volume sampah di Kota Yogyakarta juga bertambah dengan seiring waktu karena adanya fitur Go-Food dari aplikasi Gojek sebagai perantara untuk delivery makanan secara online, yang menyebabkan menyebarnya sampah Restoran Cepat Saji KFC Sudirman menjadi sampah-sampah rumah tangga. Belum optimalnya penerapan prinsip 3R dalam pengelolaan sampah kfc disebabkan oleh adanya kendala yaitu mindset pembisnis bahwa penggunaan plastik jauh lebih praktis dan efisien, pemberhentian penggunaan piring karena membutuhkan tenaga pekerja untuk mencuci piring, tempat sampah di KFC Sudirman hanya ada satu dan ditujukan untuk konsumen sehingga isi sampahnya menjadi bercampur, sampah yang sudah dibuang oleh konsumen akan langsung dimasukkan dalam wadah kresek besar berwarna hitam dan akan diambil oleh pihak ketiga untuk dibuang ke TPA, kesadaran masyarakat yang masih kurang dan tidak seimbang dengan gaya hidup jaman sekarang yang sering mengandalkan jasa delivery, kemasan dan wadah untuk delivery masih terbuat dari plastik dan sterofoam, bahkan jumlahnya lebih banyak daripada dine in, KFC Sudirman belum melakukan gerakan atau program sebagai bentuk pertanggung jawaban kepada sampah-sampah dine in dan kemasan.

Saran:

1. Pengelola Restoran Cepat Saji KFC perlu mengganti wadah sekali pakai dengan piring, gelas dan sendok yang tidak terbuat dari plastik dan sterofoam sehingga dapat memenuhi prinsip reuse dan reduce.
2. Restoran Cepat Saji KFC perlu menyediakan sampah 3 warna sehingga konsumen bisa melaksanakan program Beberes dengan tetap melaksanakan pemilahan sampah.
3. Pengelola Restoran Cepat Saji KFC perlu mengganti kemasan untuk delivery dengan wadah yang lebih ramah lingkungan, misalnya mengganti kantung plastik dengan paper bag.
4. Pengelola Restoran Cepat Saji KFC perlu bekerja sama dengan Bank Sampah untuk pendaur ulangan sampah sehingga prinsip recycle dapat terlaksana.
5. Pengelola Restoran Cepat Saji KFC perlu bekerja sama dengan Dinas Lingkungan Hidup dalam rangka mengurangi sampah baik di KFC maupun di lingkungan sekitar.

6. REFERENSI

Buku

- Andjar Prasetyo dan Mohamad Zaenal Arifin, 2017, "Analisis Biaya Pengelolaan Limbah Makanan Restoran", Indocamp, Jakarta, hlm 72.
- Atmodjo, M.W., 2005, "Restoran dan Segala Permasalahannya", Andi, Yogyakarta, hlm 7.
- Mandiri Hadjon, Philipus, 1993, "Pengantar Hukum Perizinan", Yuridika, Surabaya, hlm 1.
- Neolaka, Amos, 2008, "Kesadaran Lingkungan", Rineka Cipta, Jakarta, hlm 67.
- PS, Tim Penulis, 2008, "Penanganan dan Pengolahan Sampah", Penebar Swadaya, Jakarta, hlm 6.

- PS, Tim Penulis, 2008, "Penanganan dan Pengolahan Sampah", Penebar Swadaya, Jakarta, hlm 6.
- Rumengan, Jemmy, 2013, "Metodologi Penelitian", Ciptapustaka, Bandung, hlm 67.
- Siahaan, N.H.T., 2004, "Hukum Lingkungan dan Ekologi Pembangunan", Erlangga, Jakarta, hlm 290.
- Soekresno, 2000, "Management Food and Beverage, Service Hotel", Gramedia Pustaka, Jakarta, hlm 7.
- Suyono, Joko, 2004, "Food Service Management", Enheii Press, Bandung, hlm 1.
- Peraturan Perundang-undangan**
- Undang-Undang Negara Republik Indonesia Tahun 1945
- Undang-Undang Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah.
- Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup.
- Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 1999 tentang Pengendalian Pencemaran Udara.
- Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2008 tentang Waralaba.
- Peraturan Pemerintah Nomor 81 Tahun 2012 tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Rumah Tangga.
- Peraturan Pemerintah Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 3 Tahun 2013 tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Rumah Tangga.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran.
- Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 18 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Usaha Pariwisata.
- Peraturan Menteri Pariwisata No. 10 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik Sektor Pariwisata.
- Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan Sampah.
- Peraturan Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 3 Tahun 2013 tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga.
- Internet**
- <http://litbang.pu.go.id/puskim/source/pdf/Modul%20Sampah%203R.pdf> diakses pada 10 September 2019
- <http://www.negarahukum.com/hukum/pengertian-perizinan.html> diakses pada 23 Oktober 2019
- <http://www.transiskom.com/2016/03/pengertian-studi-kepuustakaan.html> diakses pada 12 September 2019
- <https://dutaminang.com/blog/2017/04/13/alasan-kota-yogyakarta-disebut-kota-pelajar/> diakses pada 13 September 2019
- <https://lifestyle.kompas.com/read/2018/03/16/141907920/begini-awal-mula-makanan-cepat-saji-muncul?page=all>

- diakses pada 19 September 2019
- <https://makassar.tribunnews.com/2019/01/09/tribunwiki-dimana-lokasi-kfc-pertama-di-dunia-ini-sejarahnya-dan-16-cabangnya-di-makassar?page=2> diakses pada 20 Oktober 2019
- <https://prolegal.id/2017/05/26/langkah-langkah-perizinan-untuk-membuka-usaha-restoran/> diakses pada 20 Oktober 2019
- <https://selular.id/2019/03/top-10-e-commerce-di-indonesia-2018/> diakses pada 12 September 2019
- <https://www.99.co/blog/indonesia/jenis-sampah-rumah/> diakses pada 20 Oktober 2019
- <https://www.atobasahona.com/2016/10/pengertian-sampah-menurut-ahli.html> diakses pada 17 September 2019
- https://www.bphn.go.id/data/documents/perda_nomor_10_tahun_2012_tentang_pengelolaan_sampah.pdf diakses pada 10 September 2019
- <https://www.bulelengkab.go.id/detail/artikel/3r-reuse-reduce-recycle-sampah-49> diakses pada 21 Oktober 2019
- <https://www.gojek.com/about/> diakses pada 9 September 2019
- <https://www.hipwee.com/feature/begini-sejarah-restoran-cepat-saji-di-indonesia-ternyata-yang-pertama-udah-ada-dari-tahun-1959-lho/> diakses pada 20 Oktober 2019
- <https://www.indonesia-investments.com/id/bisnis/it-em7?> diakses pada 9 September 2019
- <https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html> diakses pada 17 September 2019
- <https://www.kompasiana.com/aldianlo/54f956aea33311a13d8b4fbf/sejarah-dan-evolusi-gambar-logo-kfc?page=all> diakses pada 9 September 2019
- <https://www.kompasiana.com/irfaan23/54f92c3ba3331135028b4a19/mengenai-tentang-makanan-siap-saji-fast-food> diakses pada 22 Oktober 2019.
- <https://www.majalahfranchise.com/artic/le/306/memanfaatkan-gofood-sebagai-layanan-food-delivery> diakses pada 9 September 2019
- <https://www.majalahfranchise.com/artic/le/306/memanfaatkan-gofood-sebagai-layanan-food-delivery> diakses pada 17 September 2019
- <https://www.masterpendidikan.com/2019/07/9-pengertian-sampah-menurut-para-ahli.html> diakses pada 17 September 2019
- <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/penelitian-kualitatif.html> diakses pada 12 September 2019
- <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-sampah.html> diakses pada 10 September 2019
- <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-sampah.html> diakses pada 12 September 2019