

**DETERMINAN TIMBULAN LIMBAH PANGAN  
DI CATERING BAGONG SEMARANG**

***DETERMINANTS OF FOOD WASTE GENERATION  
IN CATERING BAGONG SEMARANG***



**LYDIA DIWASASRI MP  
18.II.0146**

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*  
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2023**

**DETERMINAN TIMBULAN LIMBAH PANGAN  
DI CATERING BAGONG SEMARANG**

---

***DETERMINANTS OF FOOD WASTE GENERATION  
IN CATERING BAGONG SEMARANG***

Diajukan untuk  
memenuhi salah satu syarat memperoleh  
gelar Sarjana Teknologi Pangan



Lydia Diwasasri MP  
18.II.0146

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*  
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2023**

## RINGKASAN

Semakin meningkatnya populasi masyarakat, tentu akan mempengaruhi penumpukan sampah yang dihasilkan, terutama penumpukan sampah makanan. Isu mengenai *food waste* dan *food loss* perlu untuk ditingkatkan agar bisa menciptakan adanya perubahan serta mengurangi jumlah dari *food waste* ataupun *food loss* yang ada di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk menghimpun berbagai faktor yang muncul dari adanya *food waste* yaitu menganalisa perilaku konsumen pada sebuah acara dan mencari tahu upaya pemilik katering dalam menyikapi *food waste*. Penelitian dilaksanakan dengan metode kualitatif melalui wawancara yang mendalam agar mendapatkan data yang cukup dengan narasumber yaitu manager dan juga pegawai unit pelaksana Bagong katering yang berlokasi di Jalan Purwoyoso Barat, Semarang yang dilaksanakan selama 2 bulan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Katering Bagong, tahapan yang memiliki risiko timbulan limbah tertinggi menurut manager adalah Perencanaan Menu, Persiapan Bahan Baku, dan Pengiriman dengan bobot 3; diikuti oleh tahapan Pembelian Bahan Baku (2,6) dan Penyajian (2,4). Pada tingkat-unit pelaksana tahapan yang memiliki risiko timbulan limbah tertinggi adalah Pengolahan (3,0); diikuti berturut-turut oleh Persiapan Bahan Baku (2,5), dan Pembelian (2,4) serta Penyajian (2,4). Dari hasil tersebut juga ditemukan bahwa manager mengetahui timbulan limbah makanan dari proses awal hingga sampai pada pelanggan. Program penanganan yang dilakukan oleh Katering Bagong adalah dengan mendistribusikan kembali sisa makanan kepada lembaga sosial dan mengemas sisa makanan tersebut dalam kemasan yang sudah disediakan oleh Katering. Namun pada pengolahan, Katering Bagong tidak menghasilkan sisa makanan karena tidak pernah terjadi kesalahan dalam memasak sehingga menghasilkan limbah yang banyak.

Kata Kunci: *food waste*, *food loss*, katering

## SUMMARY

*The increasing population will certainly affect the accumulation of waste produced, especially the accumulation of food waste. The issue of food waste and food loss needs to be improved in order to create change and reduce the amount of food waste or food loss in Indonesia. This research aims to collect various factors that arise from food waste, namely analyzing consumer behavior at an event and finding out the efforts of catering owners in responding to food waste. The research was carried out using qualitative methods through in-depth interviews in order to obtain sufficient data with sources, namely managers and employees of the Bagong catering implementation unit located on Jalan Purwoyoso Barat, Semarang, which was carried out for 2 months. Based on the results of research conducted at Bagong Catering, the stages that have the highest risk of waste generation according to the manager are Menu Planning, Raw Material Preparation, and Delivery with a weight of 3; followed by the stages of Purchasing Raw Materials (2.6) and Serving (2.4). At the implementing unit level, the stages that have the highest risk of waste generation are Processing (3.0); followed respectively by Raw Material Preparation (2.5), and Purchase (2.4) and Serving (2.4). From these results it was also found that managers know the generation of food waste from the initial process until it reaches the customer. The handling program carried out by Bagong Catering is to redistribute leftover food to social institutions and package the leftover food in packaging provided by Catering. However, in processing, Bagong Catering does not produce food waste because there are never any mistakes in cooking, resulting in a lot of waste.*

*Keywords: food waste, food loss, catering*