



**PERENDAMAN (SOANGKING) LIMBAH ORGANIK DAPUR (KITCHEN)
DI HOTEL LOMBOK RAYA KOTA MATARAM**

Oleh
I Ketut Purwata
Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram
Email: iketutpurwata@gmail.com

Abstrak

Pertumbuhan industri pariwisata khususnya perhotelan kedepannya sangat menjanjikan sebagai penggerak perekonomian untuk kesejahteraan masyarakat. Efek industry ini mampu menggerakkan semua sektor kehidupan masyarakat. Namun kemajuan ini memiliki efek terhadap lingkungan hidup khususnya limbah organik dapur (*kitchen*) yang dihasilkan, jika tidak ditangani dengan baik, berupa polusi bau dan sampah. Hotel Lombok Raya sebagai salah satu hotel yang berada di Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat menghadapi permasalahan dalam penanganan limbah organik dapur ini, khususnya dampak langsung terhadap masyarakat sekitar. Oleh karena itu dalam rangka mendukung pembangunan pariwisata dan ekonomi kreatif di Kota Mataram sebagai komponen masyarakat turut menyangga pembangunan Pariwisata dan ekonomi kreatif, maka solusi yang ingin dicapai dalam program PKMS ini adalah : “ Pihak Hotel Lombok Raya dapat menekan tingkat polusi yang ditimbulkan dari limbah organik dapur (*kitchen*), dan limbah tersebut justru dapat bermanfaat bagi sektor peternak dan bidang pertanian” Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan sosialisasi dan bimbingan teknis (bintek) bagi karyawan-karyawati Hotel Lombok Raya, dalam proses penangan limbah dapur (*kitchen*) dengan proses perendaman (*soaking*) sampai kepada pengolahan limbah menjadi bahan yang bermanfaat berupa pakan ternak, melakukan pendampingan dalam memperkenalkan, menyalurkan dan tata cara pemanfaatan limbah kepada peternak dan petani serta penguatan jejaring. Rencana kegiatan yang akan dilakukan dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut : 1) Melakukan penyuluhan dan bintek tata cara penanganan limbah yang efektif dengan cara perendaman (*soaking*) dengan melakukan hubungan kemitraan di Hotel Lombok Raya di Kota Mataram dan di jadikan sebagai suatu kebijakkan 2) Melakukan penyuluhan kepada peternak khususnya peternak itik dan petani tehnik dan cara pemanfaatan limbah hasil proses perendaman sebagai pakan alternatif dan pemanfaatan air perendaman sebagai alternatif pupuk tanaman, di Desa Medas Desa Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat 3) Membantu dan Melatih serta pendampingan peternak dan petani dalam pengolahan sendiri limbah organik dapur dengan sitem perendaman (*soaking*) agar lebih berkesinambungan. 4) Memberikan pelatihan dalam proses pengemasan yang baik dan higienis produksi peternak berupa telur dan hasil pertanian berupa sayur mayur.

Kata Kunci : Perendaman (*soaking*) , Limbah dapur(*kitchen*), Alternatif pakan ternak

PENDAHUALUAN

Analisis Situasi

Dengan majunya kepariwisataan di Nusa Tenggara Barat khususnya di Lombok berdampak langsung maupun tidak langsung terhadap sektor usaha lain , kemajuan pariwisata yang pesat termasuk pula mendorong tumbuhnya sarana prasarana berupa akomodasi atau Hotel. Pertumbuhan hotel yang begitu cepat

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

meninggalkan dampak terhadap masalah lingkungan khususnya limbah organik dapur (*kitchen*) hotel berupa sisa makanan yang berasal dari dapur dan restaurant. Sebagai mana dilansir dari Kementrian Lingkungan Hidup Republik Indonesia, dikutip dari www.voindonesia.com (2013), bahwa hanya 2,2 persen dari 1,3 ton limbah *kitchen* restaurant, sisanya dibuang menjadi beban lingkungan yang dibuang dan

Vol.13 No.9 April 2019



menjadi lingkungan yang terus menerus berubah setiap tahun. Jika limbah ini tidak ditangani secara baik dan tepat maka dapat menimbulkan masalah pencemaran berupa bau dan tidak bermanfaat. Hotel Lombok Raya salah satu hotel yang berada di daerah kota Mataram, adalah hotel yang memiliki problematik tersebut diatas.

Sebagai hotel yang berada di wilayah perkotaan Hotel Lombok Raya, jelas unsur usahanya tidak saja menyediakan akomodasi, tapi juga menyediakan makan minum serta mice (*meeting, incentive, confrence dan excibition*) pada setiap sesi kegiatan sepanjang hari akan menghasilkan limbah dapur yang cukup besar, dimana dalam satu hari dalam keadaan sepi bisa menghasilkan limbah 75-100 kg sampah organik, sedang kalau sedang ramai bisa menghasilkan 200-350 kg sampah. Limbah dapur yang banyak ini terkadang proses pengangkutannya tidak berjalan lancar, sehingga limbah ini menginap menimbulkan terjadinya proses pembusukkan yang dapat menimbulkan bau yang kurang sedap bagi lingkungan sekitar. Disamping itu tempat penyimpanan sampah masih terbuka sehingga proses pembusukan semakin cepat, disamping itu perilaku karyawan dalam menangani limbah ini kurang baik seperti tidak melakukan pemilahan antara sampah organik dan non organik, penempatan sampah yang tidak teratur dan cenderung tidak peduli, sehingga memperburuk situasi ini.

Hotel Lombok Raya sebagai salah satu dari sekian banyak hotel yang ada di Kota Mataram berada pada pertemuan antara kawasan wisata pantai Senggigi dan kawasan wisata Sekotong Lombok Barat dan Kawasan Mandalika Kuta Lombok Tengah. Dalam menjalankan operasionalnya hotel ini di pimpin oleh seorang General Manager yaitu I Gusti lanang Patra SE, dan beroperasi pada tanggal 16 Nopember tahun 1995.

Untuk menggerakkan roda usaha Hotel Lombok Raya terdiri atas personel yang dibagi berdasarkan departemen dan bagian. Untuk menggerakkan roda operasional Hotel Lombok Raya mempekerjakan unsur manajemen dan karyawan karyawati sejumlah 252 orang, dimana

183 orang karyawan tetap, 37 orang karyawan kontrak dan 32 orang karyawan alih daya (*outsourcing*). Dilihat dari segi tingkat pendidikan karyawan karyawati Hotel Lombok Raya adalah tertinggi adalah berpendidikan SMA atau SMK, kemudian disusul D (1,2,3), Sarjana dan lain-lain. Kemudian sebagian besar karyawan karyawati jurusan umum sisanya jurusan pariwisata. Dan lebih dari 50% lebih telah mengikuti sertifikasi pekerja pariwisata.

Hotel Lombok Raya secara teknis merupakan hotel bintang empat yang cukup besar dan tertua serta memiliki fasilitas terlengkap di Kota Mataram. Memiliki 310 kamar: President Suite 1 kamar, Royal suite 2 kamar, Executive suite 2 kamar, Junior Suite 3 kamar, Super Deluxe 169 kamar, Deluxe 35 kamar, Family room 11 kamar dan Superior 87 kamar. Memiliki Restaurant 3 restaurant (Mandalika, Senaru dan Bayan Restaurant), Executive Lounge (Putri Nyale Lounge), 1 cafe (Suranadi Caffe). Memiliki Ruang Ball Room menjadi 4 ruang (Selaparang Ball Room, Rinjani I, II, II Room) Ruang Meeting Medium /Menengah ada 4 buah (Pejanggik Hall, Gili air, Meno, dan Trawangan Hall), Vip Room 1 ruangan, serta Small meeting room ada 5 ruang. Kemudian memiliki fasilitas pendukung lain seperti Pool untuk anak-anak dan untuk dewasa, Ruang SPA dan Gym, Business Centre, Rent Office, Art Shop, Parking Area, Deposite Box, Open Stages, Mussholla, Taxi service.

Oleh karena itu hasil observasi dilapangan perlu adanya suatu upaya penanganan limbah organik dapur ini secara komprehensif dan terpadu sehingga masalah polusi yang ditimbulkan dapat teratasi. Dan disisilain justru dapat memberi manfaat baik bagi kelompok masyarakat maupun lingkungan. Oleh karena itu solusi penangan limbah organik dapur dengan proses perendaman (*soaking*) menjadi jawaban dalam penanganan masalah mitra.

Permasalahan Mitra.

Berdasarkan analisis situasi secara geografis Hotel Lombok Raya berada pada daerah perkotaan yang ramai dengan segala jenis aktifitas dan padatnya aktifitas masyarakat,



sehingga masalah limbah menjadi permasalahan yang serius dalam penanganannya karena menyangkut kredibilitas perusahaan dihadapan masyarakat, sehingga Hotel Lombok Raya dapat dijadikan sebagai salah satu mitra binaan yang potensial.

Adapun permasalahan mitra yang disepakati adalah dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Rendahnya kualitas SDM di Hotel Lombok Raya dalam memahami arti pentingnya penanganan limbah organik. Dan masih bersikap acuh.
2. Tidak dilakukannya pemisahan penanganan limbah antara organik dengan non organik, sehingga menyulitkan dalam penanganan limbah.
3. Tidak adanya tempat penampungan limbah organik yang representatif.
4. Kurangnya peralatan untuk pengangkutan dan tempat untuk menampung limbah.
5. Tidak memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam mencari solusi dalam menangani masalah limbah organik yang efektif.
6. Tidak adanya kebijakan yang dapat mendukung dan memperkuat tata kelola limbah dan kerjasama dengan mitra lain.
7. Adanya limbah kitchen organik basah hotel yang berpotensi mengganggu lingkungan.

Solusi dan Luaran

Berdasarkan solusi yang diatas maka luaran yang dihasilkan dari solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

No.	Solusi	Luaran
1.	Melakukan sosialisasi tentang kebijakan perendaman (<i>soaking</i>) limbah hotel yang hasil olahannya bermanfaat bagi peternak dan petani serta	Mitra mengikatkan diri dalam suatu kerjasama dalam penanganan masalah lingkungan yang win-win solution.

	pihak pengelola hotel yang dapat dituangkan dalam suatu kebijakan perusahaan.	
2.	Melatih dan memberikan bimbingan teknik pemisahan penanganan limbah antara organik dengan non organik dan manfaat dan arti pentingnya. Serta kaitannya dengan program perendaman (<i>soaking</i>) limbah organik.	Mitra mengerti dalam penangan limbah organik dan non organik lebih tertata, sehingga mempermudah proses pengolahan limbah organik dengan istem perendaman (<i>soaking</i>).
3.	Memberikan bantuan supervisi menentukan tempat dan sarana untuk penampungan limbah organik.	Mitra dapat membuat dan menentukan tempat srta alat yang efektif dalam penangan limbah organik
4.	Memberikan bantuan alat kerja dan alat angkut pemanfaatan limbah melalui proses perendaman. bagi peternak dan petani.	Mitra memiliki alat kerja dalam memanfaatkan olahan limbah hasil pengolahan dengan perendaman dan mampu mengadakan secara mandiri kedepannya.
5.	Memberikan bimbingan dan pelatihan bagi	Mitra tau dan mengerti cara pengolahan



	karyawan karyawan untuk tehnik dan cara penanganan limbah organik dapur melalui proses perendaman (<i>soaking</i>) tata cara pemanfaatannya.	dengan proses perendaman serta cara pemanfaatannya yang diaplikasikan dalam aktipitas kerja sehari-hari
6.	Memberikan supervisi tehnik kebijakan tata kelola limbah perendaman ke pemerintah menjadi legal, dan pendampingan untuk melakukan kerjasama antara pihak Hotel Lombok Raya dengan mitra peternak maupun petani sebagai pengguna hasil olah limbah	Proses pengolahan perendaman limbah organik dan hasil olahannya memiliki legalitas dari pemerintah dan adanya kerjasama saling menguntungkan antara mitra hotel dengan mitra peternak dan petani

Partisipasi mitra Hotel Lombok Raya dengan mitra petenak dan petani dalam pelaksanaan program diharapkan dapat berpartisipasi secara aktif karena program yang ditawarkan bersentuhan langsung dengan kepingan hotel dalam menangani masalah lingkungan hidup dan usaha peternak hal kebijakan kemitraan yang saling menguntungkan dan penguasaan teknologi pengolahan limbah organik dan pengembangan inovasi hasil olahan limbah organik, sehingga manfaatnya bagi keberadaan peternak dan petani di sekitar kota Mataram dapat berkesinambungan, meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan untuk menyelesaikan masalah yaitu dengan menggunakan pemberdayaan masyarakat yang partisipatif. Unsur utama dalam proses itu adalah penguatan kebijakan serta kapasitas individu kelompok usaha kelembagaan dan akses penguatan manajemen usaha melalui pengembangan tehnik pengolahan limbah organik ante dan post pembuangan, dengan memberikan pelatihan keterampilan pengolahan lebih lanjut dan kreatif dari bahan baku pakan ternak yang berkualitas tinggi dan ramah lingkungan , dan melakukan pelatihan cara proses *soaking* limbah *hygienis*, efisien dan ramah lingkungan serta melakukan pembimbingan mengenai pemanfaatan hasil proses *soaking* limbah organik basah dari restaurant menjadi pakan itik yang baik dan produktif.

Langkah-langkah pelaksanaannya sebagai berikut: Sosialisasi, Penyusunan Rencana Program (TOR), Pelaksanaan Program dan Monitoring, Evaluasi, dan Pelaporan.

a. Sosialisasi, memperkenalkan program tentang kebijakkan system perendaman (*soaking*) limbah hotel dengan pihak karyawan karyawan, peternak dan petani sebagai pengguna produk. Memberikan informasi awal tentang fokus kegiatan, rencana dan strategi yang digunakan, mengenali kondisi lokasi

b. Penyusunan Rencana Program, menjaring informasi atau data tentang potensi, masalah di hotel dan kebutuhan wilayah sasaran, terutama yang berkaitan dengan rencana pengembangan diversifikasi produk limbah organik untuk kebermanfaatannya. Memanfaatkan data dan informasi yang diperoleh dilapangan.

c. Pelaksanaan Program dan Monitoring :
Pelaksanaan program, Transformasi pengembangan *system perendaman (soaking)* limbah dan diversifikasi produk limbah olahan pada peternak dan petani. Transformasi pengembangan teknologi limbah dan produksi yang *hygienis*,efisien dan inovatif serta tepat guna. Penguatan kelembagaan pengusaha hotel, masyarakat dan peternak serta petani.



d. Monitoring, Mengetahui kesesuaian antara rencana program dan realisasi atau pencapaian tujuan dari setiap langkah kegiatan. Dengan melakukan a. Melakukan monitoring terhadap pelaksanaan program. b. Melakukan identifikasi hambatan pencapaian target. c. Menyusun kegiatan perbaikan pelaksanaan program.

e. Evaluasi, Mengetahui tingkat pencapaian atau keberhasilan program.

f. Pelaporan, Tersusunnya laporan kegiatan akhir program kelompok pengusaha Hotel Lombok Raya dengan Masyarakat, peternak dan petani yang mendukung kebijakan ramah lingkungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan luaran yang dicapai dalam kegiatan ini adalah menunjukkan adanya perubahan dari tidak paham menjadi paham, dan perubahan perilaku serta adanya kegiatan alih teknologi bahwa sejauh mana pencapaian yang telah diperoleh dari semua aktifitas yang dilakukan :

A. Sosialisasi

1. Kegiatan ;

- a. Team datang ke hotel sebagai lokasi pelaksanaan program dan juga ke peternak “Yamin” desa Medas Desa sebagai pendamping program PKMs;
- b. Memperkenalkan diri sebagai Team pada Unsur Management, Karyawan dan karyawan dan petugas Kitchen serta ke peternak yamin ;
- c. Memberikan informasi awal tentang fokus kegiatan, yaitu PKMs;
- d. Penjelasan kepada karyawan dan karyawan serta peternak yamin tentang rencana PKMs serta strategi yang akan digunakan;
- e. Menjelajah wilayah sasaran untuk mengenali kondisi fisik, lingkungan, kondisi sosial budaya dan ekonomi masyarakat;

f. Team datang ke kitchen restaurant di Hotel Lombok Raya tentang rencana PKMs.

g. Menjelaskan tehnik program PKMs internal dosen tentang Perendaman (*soaking*) limbah organik dapur (*kitchen*), sebagai tehnik ante – pasca deliverti penanganan limbah di Hotel Lombok Raya .

2. Pada proses sosialisasi yang dilakukan respon yang muncul adalah :

- a. Management menyambut baik program ini, sebab limbah kitchen menjadi problem limbah selama ini.
- b. Management membuat kebijakan yang dituang dalam kebijakan perusahaan.
- c. Management akan memfasilitasi untuk pengambilan limbah kitchen pasca pengolahan dengan tehnik *soaking* bagi peternak dan petani.
- d. Management hotel dan karyawan menyambut baik tehnik Soaking ini sebab, dapat menekan tingkat bau (polusi) tapi meningkatkan manfaat limbah.

B. Penyusunan rencana program

1. Kegiatan;

- a. Menggunakan atau memanfaatkan data dan informasi yang sudah diperoleh ketika melakukan pengembangan dan koordinasi dengan lembaga lain sebagai bahan awal untuk melakukan kegiatan identifikasi masalah;
- b. Menggali informasi sebanyak mungkin dari karyawan karyawan dan management sumber lainnya tentang masalah limbah sebelumnya;
- c. Hasil informasi diisikan ke blanko yang tersedia.
- d. Menyusun program PKMs.



e. Melakukan *Focus Group Discussion* (FGD).

2. Pada penyusunan rencana program khususnya FGD bahwa:

- a. Mitra Karyawan/Karyawati dan Management serta peternak Yamin menyambut baik program ini
- b. Program ini dapat menjadi solusi masalah efek pasca delivery dan penyimpanan dari bau dan menjadi solusi efektif bagi pakan ternak.
- c. Karyawan/karyawati bersedia untuk mengolah sendiri limbah tersebut di hotel sebelum diambil peternak.
- d. Dapat memperkecil biaya produksi pakan ternak

C. Pelaksanaan program dan monitoring

- Pelaksanaan program

Pada pelaksanaan program sudah mulai dilakukan aktpititas aplikatif dari proses sosialisasi melalui pelaksanaan kegiatan dari hulu sampai hilir:

1. Kegiatan;

- a. Memperkuat kembali pemahaman karyawan/karyawati dalam penanganan limbah organik arti dan manfaatnya bagi Hotel, karyawan, lingkungan dan masyarakat.
- b. Menjelaskan tehnik *Soaking* (perendaman) Limbah organik dapur (*kitchen*), *ante-delivery*, kepada karyawan/karyawati sebelum di manfaatkan.

2. Pada saat Pelaksanaan program :

Management hotel dan karyawan menyambut baik tehnik ini sebab :

- a. Penataan limbah yang dahulunya masih semerawut menjadi Lebih Teratur dan tertib
- b. Sebelum pelaksanaan program masih terjadi gangguan bau karena terjadi pembusukan pada saat penyimpanan sementara,

menjadi tidak ada gangguan bahkan *zero risk* terhadap bau limbah yang mebusuk dan

- c. Ramah lingkungan baik di hotel maupun di tempat peternak maupun petani.
- d. Sebelumnya peternak akan memilah limbah terlebih dahulu sebelum dibawa, menjadi peternak /petani tidak perlu melakukan pemilahan bahan limbah organik, tapi langsung dibawa dan mudah dilakukan sendiri oleh peternak /petani di lokasi.

D. Melakukan kegiatan *focus group discussion* (FGD).

1. Kegiatan :

Melakukan FGD bagi peternak “yamin” dan rekannya yang lain , untuk mensosialisasikan dan mempraktekkan tentang teknik perendaman (*soaking*) limbah organik dapur (*kitchen*) hotel *ante* pemberian pakan ternak di lokasi peternak atau petani.

2. Pada saat FGD :

- a. Dari diskusi terungkap bahwa kelompok peternak menyambut baik program ini
- b. Program ini dapat menjadi solusi masalah harga pembelian pakan ternak.
- c. Program ini sangat membantu menghindari terjadinya pencemaran lingkungan
- d. karena terjadinya proses pembusukan selama masa sebelum pemberian pakan ternak (dgn cara sebelumnya).
- e. Dimana proses *soaking* terhadap limbah menghilangkan bau dan hasil perendamannya menjadi pakan dan air perendaman bermanfaat untuk pupuk cair.
- f. Yang dulunya minta di antar menjadi, bersedia untuk



- mengambil sendiri limbah tersebut ke hotel.
- g. Memperkecil biaya produksi

E. Menyampaikan teknik *soaking* limbah organik dapur (*kitchen*)

1. Kegiatan :

Memperkenalkan peralatan berupa:

- a. Bok/ember/drum/tong (d disesuaikan dengan jumlah limbah)
- b. Karung goni Plastik/*garbis bag* (karung plasti)
- c. Bahan pendukung lain yang diperlukan :
- d. Air cucian beras
- e. Gula pasir
- f. Dedak (bekatul)
- g. Cairan Mikro organisme local.

(CATATAN : bahan ini untuk mempercepat proses fermentasi, ditemukan oleh peternak yamin secara tdk sengaja pada saat proses pemberian makanan ternak itik pada saat pengabdian terdahulu, dan perlu penelitian lebih lanjut mengenai bahan tersebut)

Proses Soaking :

- a. Limbah organik (berupa nasi, daun sayur,daging dan lain-lain) dari hotel, dilakukan pemisahan dahulu dari bahan yang kiranya berbahaya .
- b. lakukan pengaturan/ penyincangan agar bahan limbah organik yang besar dan agak besar biar lebih kecil.
- c. campur dedak, gula , dan cairan mikro organisme local dengan limbah organik kemudian diaduk. (jika limbah sedikit dedak secukupnya dan gula cukup 2 sendok saja, sedang mikro orgnisme local banyak sedikit satu tetes)
- d. Setelah diaduk masukkan dalam karung.
- e. Masukkan karung kedalam Bok/drum/ember

(rendam/Soaking) yang sebelumnya sudah di tuang air cucian beras, jika air cucian beras kurang dapat ditambah air agar karung berendam.

- f. Tutup bok/drum/ember dan biarkan berendam semalam atau 12 jam.
CATATAN : jika air beras sedikit dan limbah organik sedikit , maka dapat dilakukan dengan cukup menyiram atau mengerimiskan imbah yg sudah diaduk dengan air cucian beras, dan kemudian karung dikat masukkkkan dalam bok/bak.
- g. Setelah 12 jam atau semalam, limbah hasil soaking telah terjadi fermentasi dan tidak berbau .
- h. Pisahkan atau angkat karung dari air rendaman.
- i. Ampas limbah dapat langsung diberikan sebagai makanan ternak dan air rendaman dapat di jadikan sebagai pupuk cair yang langsung di siram ketanaman (kecuali jika tdk direndam hasilnya langsung dapat di jadikan makanan ternak)

2.Pada kegiatan ini :

- a. Management dan karyawan/karyawati Hotel Lo mbok Raya merasakan langsung manfaat proses pengendalian pencemaran bau pada saat penyimpanan sementara sampah organik karena terjadi pembusukan, namun dengan cara soaking terjadi proses fermentasi yang menghilangkan bau dan hasil dari ampas limbah bermanfaat untuk pakan ternak dan airnya menjadi pupuk organik, dan limbah ini jika disimpan lebih lama justru lebih bagus dan tidak berbau.
- b. Bagi peternak Yamin program ini sangat bermanfaat sebab



disamping hasil soaking dapat mengurangi polusi karena bau tapi ampasnya bermanfaat untuk pakan ternak, dapat mengurangi biaya produksi dan dapat disimpan lebih lama tanpa bau serta airnya dapat menjadi pupuk.

F. Membantu dan mendampingi peternak melakukan diversifikasi dan inovatif

dengan memberikan tehnik pengemasan/paking pakan bahan limbah untuk ternak

agar menarik dan dapat dipasarkan.

(Kerja sama dengan penyuluh pertanian dan peternak) Peserta peternak antusias karena mendapat ilmu baru, dan penghasilan lain dari

bahan dan proses yang sederhana.

G. Monitoring kegiatan (Mengecek konsistensi)

Dari hasil monitoring menunjukkan bahwa mitra dapat melaksanakan program ini dengan konsistensi. Perlu ada upaya lebih agar program ini dapat meningkat menjadi skala yang lebih luas,

H. Evaluasi.

1. Kegiatan:

- a. Mencermati kembali aspek - aspek PKMs dalam pelaksanaan kebijakan perendaman (*soaking*) limbah organik dapur (*kitchen*) untuk dimanfaatkan sebagai pakan ternak oleh peternak dan pupuk cair organik untuk petani;
- b. Menentukan tingkat pencapaian tujuan secara jujur, merumuskannya dalam bentuk kuantitatif (persentase), serta data lain.

2. Pada kegiatan evaluasi bahwa :

Team akan melakukan peninjauan dan penguatan terhadap kendala dan kekurangan program PKMs untuk dapat melanjutkan pada kegiatan berikut agar kegiatan ini dapat diteruskan.

I. Keberhasilan :

Bahwa mitra menerima dan menerapkan dan mengaplikasikan program ini dalam *Policy and Procedure* perusahaan. Indikator Keberhasilan :

- a. Kegiatan di Mitra dalam mengatasi masalah limbah
- b. Kapasitas limbah hotel dan produksi peternak
- c. Efisiensi dana
- d. Persoalan masyarakat

RENCANA TAHAP BERIKUTNYA

1. Kegiatan Pengabdian ini merupakan suatu terobosan baru karena banyak teknologi sederhana dan tepat guna serta ramah lingkungan yang dapat di terapkan di lingkungan hotel dan restaurant
2. dan teknis pengolahan limbah yang elegan dan dengan penanganan yang solution dan bermanfaat bagi pihak ketiga peternak dan petani yang multi efek player. Mitra meminta keberlanjutan program ini lebih intensif.
3. Keberlanjutan program merupakan keputusan PT dengan mitra sebagai wujud Tri Dharma Perguruan tinggi

RENCANA USULAN PENYEMPURNAAN PROGRAM

Usulan kegiatan yang di harapkan selanjutnya adalah,

1. Bahwa kebijakan model penangan limbah organik kitchen dengan teknis "Perendaman (*soaking*) di Hotel Lombok Raya dapat berkaitan dengan teknologi bagi peternak dan petani, maka cakupannya tidak saja lokal tapi dapat dikembangkan menjangkau cakup yang lebih luas ke hotel-hotel lain.
2. Bahwa model penangan limbah dengan teknis perendaman ini menggunakan teknologi sederhana dan manfaatnya cukup baik, maka sebaiknya program pengabdian ini diarahkan ke pengabdian berbasis industri agar model ini dapat di aplikasikan ke peralatan yg bermanfaat untuk industri hotel dan restorant yang



ramah lingkungan.

3. Temuan dan bahan seperti Mikro organisme local, perlu mendapat perhatian untuk dijadikan sebagai penelitian kimiawi dan mendapat lisensi bagi penemunya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan.

Kebijakan penangan limbah organik kitchen dengan tehnik “Perendaman (*soaking*) di Hotel Lombok Raya dapat berkaitan dengan tehnologi bagi peternak dan petani merupakan suatu terobosan yang strategis dalam mengatasi limbah kitchen hotel namun dapat dijadikan suatu solusi atau bagi peternak dan petani mengatasi masalah pakan ternak dan pupuk organik yang cukup mahal, sehingga dapat menurunkan biaya produksi . Untuk efektifnya program ini dilakukan dengan sosialisasi FGD untuk memperkuat mitra hotel dalam melakukan penanganan limbah serta menuangkan dalaam kebijakan yang menjamin konsistensi kegiatan.

Sedangkan mitra pendamping peternak itik yamin disamping dapat memanfaatkan limbah untuk menekan biaya produksi pakan ternak juga mendapatkan keahlian, mendapatkan suatu pengalaman baru dalam tehnik pengolahan sampah organik dengan tehnik *soaking*.

Saran.

Sebaiknya program ini dapat dijadikan sebagai contoh salah satu model yang baik dalam menangani limbah organik dapur (*kitchen*), sehingga disamping masalah lingkungan dapat teratasi juga tidak luput masyarakat dapat mengatasi persoalan pakan ternak. Dan peranan pemerintah sangat diperlukan dalam menggalakkan kebijakkan ini agar lebih luas dan terpadu.

REFERENSI

- [1] Undang-undang Pariwisata No 10 tahun 2010
- [2] Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Lombok Barat (Kecamatan dalam angka 2010)

- [3] Provinsi Nusa Tenggara Barat,2000 , *Sepuluh Tahun Pembangunan Pariwisata Nusa Tenggara Barat*
- [4] Bagus Ngurah I Gusti, 2002, *Masalah Budaya Dan Pariwisata Dalam Pembangunan* , Kajian Budaya Universitas Udayana.
- [5] Pedit, Nyoman S, 2002, *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*, Edisi terbaru dengan perbaikan –perbaikan, Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- [6] Wariyanta, Drs, M Hum, 2006, *Metode Penelitian Pariwisata*, Yogyakarta, Penerbit Andi
- [7] Pitana I Gde, Surya Diarta I Ketut, 2009, *Pengantar Ilmu Pariwisata*, Yogyakarta, Penerbit Andi.
- [8] Harian Analisisdaily.com, 2018.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN