

ANALISIS DAMPAK LINGKUNGAN KEGIATAN USAHA KATERING TERHADAP LINGKUNGAN PERMUKIMAN: STUDI KASUS EFATA CATERING DI KABUPATEN MIMIKA

Muhammad Akbar¹, Fitri², Bernabas Bane³

¹ Institut Jambatan Bulan, Timika, Indonesia

² Institut Jambatan Bulan, Timika, Indonesia

³ Institut Jambatan Bulan, Timika, Indonesia

Fitrimuhimmah@gmail.com

Abstract

The rapid growth of catering businesses has increased concerns regarding their potential environmental impacts, particularly related to waste generation, wastewater discharge, and air quality degradation. Catering activities that are not managed properly may contribute to environmental pollution and reduce environmental quality, especially in areas close to residential zones. Therefore, an environmental impact analysis is essential to ensure that catering operations are conducted in an environmentally responsible and sustainable manner. This study aims to analyze the environmental impacts arising from the operational activities of EFATA Catering, a food catering business located in Mimika Regency, Central Papua. The analysis focuses on identifying potential environmental impacts generated from food processing activities, the use of raw materials, packaging processes, and waste management practices. The study also examines the types and sources of waste produced, including solid waste, liquid waste, and food waste, which may affect the surrounding environmental quality. The research was conducted using an environmental impact analysis approach through field observations and qualitative descriptive analysis. The results indicate that EFATA Catering's activities have the potential to cause environmental impacts, particularly on air quality, water quality, and soil conditions. However, these impacts are generally localized and manageable. Wastewater from washing activities, food residues, and cooking odors are the main sources of potential environmental disturbance. Furthermore, the study evaluates environmental management and monitoring efforts that can be implemented to minimize negative impacts while enhancing positive socio-economic contributions. The findings suggest that proper waste segregation, improved wastewater management, adequate kitchen ventilation, and routine environmental monitoring are essential to support environmentally friendly and sustainable catering operations. Overall, EFATA Catering is considered environmentally feasible to operate, provided that appropriate environmental management measures are consistently implemented.

Keywords: environmental impact analysis, catering business, waste management, environmental sustainability, EFATA Catering.

Abstrak

Perkembangan usaha jasa boga atau katering yang semakin pesat berpotensi menimbulkan dampak terhadap lingkungan, terutama terkait dengan timbulan limbah, pencemaran air limbah, serta penurunan kualitas udara akibat aktivitas pengolahan makanan. Apabila tidak dikelola dengan baik, kegiatan usaha katering dapat menyebabkan gangguan lingkungan dan menurunkan kualitas lingkungan di sekitarnya. Oleh karena itu,

analisis dampak lingkungan diperlukan sebagai upaya untuk memastikan bahwa kegiatan usaha katering dapat berjalan secara ramah lingkungan dan berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dampak lingkungan yang ditimbulkan oleh aktivitas operasional EFATA Catering yang berlokasi di Kabupaten Mimika, Papua Tengah. Analisis dilakukan terhadap proses pengolahan makanan, penggunaan bahan baku, pengemasan, serta pengelolaan limbah. Selain itu, penelitian ini juga mengidentifikasi jenis dan sumber limbah yang dihasilkan, meliputi limbah padat, limbah cair, dan sisa makanan (food waste) yang berpotensi mempengaruhi kualitas lingkungan sekitar. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan analisis dampak lingkungan melalui observasi lapangan dan analisis deskriptif kualitatif. Hasil analisis menunjukkan bahwa kegiatan EFATA Catering berpotensi menimbulkan dampak lingkungan terhadap kualitas udara, air, dan tanah, namun dampak tersebut bersifat lokal dan masih dapat dikendalikan. Limbah cair dari aktivitas pencucian, sisa makanan, serta bau dari proses memasak menjadi sumber utama potensi gangguan lingkungan. Penelitian ini juga mengevaluasi upaya pengelolaan dan pemantauan lingkungan yang dapat diterapkan untuk meminimalkan dampak negatif serta meningkatkan dampak positif. Hasil kajian menunjukkan bahwa penerapan pemilahan limbah, peningkatan pengelolaan limbah cair, penyediaan ventilasi dapur yang memadai, serta pemantauan lingkungan secara rutin sangat penting untuk mendukung usaha katering yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Secara keseluruhan, EFATA Catering dinilai layak secara lingkungan untuk terus beroperasi dengan penerapan pengelolaan lingkungan yang konsisten.

Kata kunci: analisis dampak lingkungan, usaha katering, pengelolaan limbah, keberlanjutan lingkungan, EFATA Catering

Pendahuluan

Industri jasa katering merupakan salah satu sektor usaha yang mengalami pertumbuhan pesat seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap penyediaan makanan siap saji untuk berbagai kegiatan, baik dalam skala rumah tangga maupun komersial. Perkembangan ini tidak hanya memberikan kontribusi terhadap perekonomian, tetapi juga meningkatkan potensi dampak lingkungan yang berasal dari aktivitas pengolahan makanan, penggunaan energi, serta pengelolaan limbah produksi (Zhao, 2024). Aktivitas operasional usaha katering yang meliputi persiapan bahan baku, proses memasak, pengemasan, hingga distribusi berpotensi menghasilkan limbah padat, limbah cair, serta emisi yang dapat mencemari lingkungan apabila tidak dikelola secara sistematis. Zhao (2024) menyatakan bahwa industri katering komersial merupakan salah satu penyumbang pencemaran lingkungan akibat pembuangan limbah minyak, penggunaan air yang berlebihan, serta masih rendahnya penerapan konsep perlindungan lingkungan dalam kegiatan operasional.

Selain limbah organik, penggunaan peralatan makan sekali pakai berbahan plastik dalam industri katering juga menjadi permasalahan lingkungan yang signifikan. Fahmi et al. (2025) menjelaskan bahwa penggunaan alat makan sekali pakai memberikan kontribusi terhadap peningkatan volume sampah plastik yang sulit terurai dan berdampak jangka panjang terhadap ekosistem. Oleh karena itu, pendekatan Life Cycle Assessment (LCA) diperlukan untuk menilai dampak lingkungan dari penggunaan produk sekali pakai

sekaligus mendorong pemanfaatan alternatif yang lebih ramah lingkungan (Fahmi et al., 2025). Permasalahan lain yang tidak kalah penting adalah limbah makanan (food waste) yang berasal dari sisa bahan baku dan makanan yang tidak terjual. Taryana et al. (2023) menyebutkan bahwa pengelolaan limbah makanan yang tidak optimal dalam usaha katering dapat meningkatkan pencemaran lingkungan sekaligus menimbulkan inefisiensi ekonomi bagi pelaku usaha.

Dalam konteks EFATA Catering, aktivitas produksi makanan dalam jumlah besar berpotensi menghasilkan limbah organik, limbah kemasan, serta penggunaan sumber daya air dan energi yang cukup tinggi. Berdasarkan temuan Zhao (2024), penerapan konsep perlindungan lingkungan dalam industri katering sangat diperlukan untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan sekitar. Selain itu, strategi pengurangan penggunaan plastik sekali pakai sebagaimana direkomendasikan oleh Fahmi et al. (2025) serta pengelolaan limbah makanan secara inovatif seperti yang diusulkan oleh Taryana et al. (2023) dapat menjadi solusi dalam meningkatkan keberlanjutan usaha katering. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis potensi dampak lingkungan yang ditimbulkan oleh aktivitas operasional EFATA Catering, mengetahui jenis dan sumber limbah yang dihasilkan baik limbah padat, limbah cair, maupun sisa makanan, menganalisis upaya pengelolaan dan pemantauan lingkungan yang dapat diterapkan guna meminimalkan dampak negatif serta meningkatkan dampak positif, serta memberikan rekomendasi strategis berbasis kajian ilmiah dalam rangka mendorong penerapan prinsip usaha katering yang ramah lingkungan dan berkelanjutan sesuai dengan prinsip pembangunan berkelanjutan (Zhao, 2024; Fahmi et al., 2025; Taryana et al., 2023).

Metode

Metode penelitian yang digunakan dalam kajian ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus, yang bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam aktivitas operasional EFATA Catering serta potensi dampak lingkungan yang ditimbulkan dari kegiatan usaha tersebut. Pendekatan ini dipilih karena mampu menjelaskan kondisi nyata di lapangan tanpa melakukan manipulasi variabel, sehingga hasil analisis mencerminkan keadaan aktual usaha katering yang diteliti. Lokasi penelitian berada di EFATA Catering yang beralamat di Jalan Coklat SP2, Kabupaten Mimika, Papua Tengah, dengan waktu pelaksanaan penelitian disesuaikan dengan jam operasional usaha. Fokus kajian mencakup seluruh rangkaian kegiatan operasional, mulai dari penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses pengolahan dan pemasakan makanan, penggunaan air dan energi, pengemasan makanan, hingga pengelolaan limbah padat, limbah cair, dan sisa makanan (food waste).

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap kondisi dapur produksi, peralatan yang digunakan, sistem sanitasi, volume limbah yang dihasilkan, serta pola pembuangan limbah oleh EFATA Catering. Selain itu, data primer juga dikumpulkan melalui wawancara

tidak terstruktur dengan pemilik usaha dan beberapa karyawan untuk memperoleh informasi terkait kebijakan pengelolaan lingkungan, frekuensi produksi, serta kendala yang dihadapi dalam pengelolaan limbah. Data sekunder diperoleh melalui studi kepustakaan dengan mengkaji jurnal ilmiah, buku teks, dan hasil penelitian terdahulu yang relevan dengan analisis dampak lingkungan pada industri jasa katering, pengelolaan limbah makanan, serta konsep usaha berkelanjutan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga metode utama, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara langsung untuk mengidentifikasi sumber dan jenis limbah yang dihasilkan, kondisi lingkungan sekitar lokasi usaha, serta potensi dampak terhadap kualitas udara, air, dan lingkungan sosial. Wawancara dilakukan untuk melengkapi data observasi dan memperoleh pemahaman mengenai praktik operasional serta kesadaran lingkungan pelaku usaha. Dokumentasi dilakukan dengan mencatat hasil pengamatan dan mengumpulkan data pendukung yang relevan. Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan mengelompokkan data berdasarkan jenis aktivitas dan dampak lingkungan yang ditimbulkan, kemudian menginterpretasikan data tersebut secara sistematis dengan mengacu pada teori dan hasil penelitian sebelumnya. Hasil analisis selanjutnya digunakan untuk mengidentifikasi dampak lingkungan yang signifikan serta merumuskan upaya pengelolaan dan pemantauan lingkungan yang realistik dan aplikatif, sehingga dapat menjadi dasar dalam memberikan rekomendasi strategis bagi penerapan prinsip usaha katering yang ramah lingkungan dan berkelanjutan pada EFATA Catering.

Hasil dan Pembahasan

Hasil prakiraan dampak lingkungan kegiatan usaha Efata Catering diperoleh melalui pengamatan lapangan, analisis kegiatan eksisting, serta penelaahan kondisi rona lingkungan hidup awal di sekitar lokasi usaha. Prakiraan ini difokuskan pada seluruh tahapan kegiatan, dengan penekanan utama pada tahap operasional sebagai fase yang berlangsung secara berkelanjutan dan berpotensi menimbulkan dampak langsung terhadap lingkungan.

Berdasarkan hasil kajian, kegiatan Efata Catering berpotensi menimbulkan dampak terhadap komponen lingkungan fisik, khususnya kualitas air, tanah, udara, kebisingan, dan pencahayaan. Limbah cair yang dihasilkan dari aktivitas pencucian bahan makanan, peralatan masak, dan area dapur mengandung sisa bahan organik, minyak, dan lemak. Pembuangan limbah cair yang dilakukan secara langsung ke saluran drainase tanpa pengolahan berpotensi menurunkan kualitas air secara lokal, terutama melalui peningkatan bau dan kemungkinan terbentuknya endapan lemak pada saluran pembuangan. Dampak ini bersifat terus-menerus selama kegiatan operasional berlangsung, meskipun skalanya masih tergolong kecil.

Dampak terhadap kualitas tanah berkaitan dengan timbulnya limbah padat berupa sisa bahan makanan dan kemasan. Apabila limbah tersebut tidak dikelola dengan baik,

terdapat potensi penurunan kualitas lingkungan berupa bau, kondisi lembap, dan ketertarikan vektor penyakit. Namun, hasil pengamatan menunjukkan bahwa sebagian besar kegiatan produksi dilakukan pada area berlantai semen sehingga kontak langsung limbah dengan tanah relatif terbatas. Meskipun demikian, potensi dampak tetap ada pada area luar bangunan akibat rembesan air limbah atau aktivitas pembersihan.

Kegiatan memasak berpotensi menimbulkan dampak terhadap kualitas udara berupa asap dan bau. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa bau yang dihasilkan bersifat lokal dan muncul pada waktu-waktu tertentu saat proses produksi berlangsung. Intensitas bau tergolong ringan hingga sedang dan tidak berlangsung sepanjang hari. Dampak ini lebih dirasakan oleh pekerja di dalam area dapur dibandingkan oleh masyarakat sekitar, mengingat kegiatan dilakukan di dalam bangunan dan ventilasi sudah tersedia.

Kebisingan yang dihasilkan berasal dari penggunaan peralatan dapur, aktivitas persiapan bahan makanan, serta kegiatan bongkar muat bahan. Kebisingan bersifat tidak terus-menerus dan hanya terjadi pada jam operasional tertentu. Berdasarkan hasil pengamatan, intensitas kebisingan masih berada pada tingkat wajar dan tidak menimbulkan gangguan signifikan terhadap lingkungan sekitar. Sementara itu, dampak terhadap kualitas cahaya dinilai sangat rendah karena pencahayaan hanya digunakan untuk mendukung aktivitas produksi di dalam ruangan dan tidak menyebar ke lingkungan sekitar.

Terhadap komponen lingkungan biotik, hasil kajian menunjukkan bahwa dampak yang ditimbulkan relatif kecil. Lokasi usaha yang berada di kawasan permukiman terbangun dengan vegetasi terbatas menyebabkan tidak adanya interaksi langsung dengan ekosistem alami yang sensitif. Namun demikian, apabila pengelolaan limbah cair dan limbah padat tidak dilakukan secara optimal, tetap terdapat potensi dampak tidak langsung terhadap mikroorganisme tanah dan biota yang terdapat pada saluran drainase.

Dari aspek sosial, ekonomi, dan budaya, kegiatan Efata Catering memberikan dampak yang dominan positif. Keberadaan usaha ini berkontribusi terhadap peningkatan aktivitas ekonomi lokal melalui penciptaan lapangan kerja dan pemanfaatan bahan baku dari pemasok lokal. Selain itu, usaha katering mendukung berbagai kegiatan sosial masyarakat dengan menyediakan layanan penyediaan makanan. Potensi dampak sosial negatif berupa gangguan kenyamanan akibat bau, kebisingan, serta peningkatan volume sampah dinilai masih berada pada tingkat rendah dan bersifat lokal, sehingga masih dapat diterima oleh masyarakat sekitar.

Secara keseluruhan, hasil prakiraan dampak lingkungan menunjukkan bahwa dampak yang ditimbulkan oleh kegiatan Efata Catering umumnya berada pada tingkat rendah hingga sedang dan bersifat lokal. Dampak negatif yang teridentifikasi tidak bersifat permanen dan masih dapat dikendalikan melalui penerapan pengelolaan serta pemantauan lingkungan yang memadai.

Diskusi

Berdasarkan hasil prakiraan dampak lingkungan yang telah diuraikan pada bagian sebelumnya, dapat dipahami bahwa kegiatan usaha Efata Catering memiliki karakteristik dampak lingkungan yang erat kaitannya dengan skala usaha, lokasi kegiatan di kawasan permukiman, serta pola operasional yang dilakukan secara rutin. Dampak lingkungan yang muncul tidak bersifat besar maupun ekstrem, namun tetap perlu mendapat perhatian karena terjadi secara berkelanjutan pada tahap operasional.

Dampak terhadap kualitas air menjadi isu lingkungan yang paling relevan dalam kegiatan Efata Catering. Pembuangan limbah cair secara langsung ke saluran drainase menunjukkan bahwa sistem pengelolaan limbah yang diterapkan masih bersifat sederhana. Dalam konteks pengelolaan lingkungan hidup, kondisi ini berpotensi menimbulkan pencemaran lokal apabila volume limbah meningkat atau terjadi akumulasi bahan organik dan lemak pada saluran pembuangan. Hal tersebut sejalan dengan prinsip AMDAL yang menekankan bahwa dampak berulang dengan intensitas rendah tetap dapat menjadi signifikan apabila berlangsung dalam jangka panjang dan tanpa pengendalian yang memadai.

Penurunan kualitas udara berupa bau dari aktivitas memasak meskipun tergolong ringan hingga sedang, tetapi memiliki implikasi terhadap kenyamanan lingkungan, terutama karena lokasi usaha berada di kawasan permukiman. Hasil kajian menunjukkan bahwa bau tidak berlangsung terus-menerus dan bersifat lokal, sehingga masih dapat diterima oleh lingkungan sekitar. Namun demikian, kondisi ini mengindikasikan perlunya pengelolaan ventilasi yang efektif agar dampak bau tidak berkembang menjadi gangguan sosial di kemudian hari.

Dampak terhadap kualitas tanah berkaitan langsung dengan pengelolaan limbah padat. Praktik pengumpulan limbah yang masih disatukan dengan sampah rumah tangga mencerminkan belum diterapkannya prinsip pemilahan dan pengurangan limbah. Apabila kondisi ini terus berlangsung, terdapat potensi penurunan kualitas lingkungan berupa bau, peningkatan vektor penyakit, serta penurunan estetika lingkungan. Dalam perspektif pengelolaan lingkungan berkelanjutan, pengendalian limbah padat menjadi aspek penting untuk mencegah dampak lanjutan yang lebih kompleks.

Kebisingan dan pencahayaan dinilai tidak menjadi isu utama dalam kegiatan Efata Catering. Intensitas kebisingan yang bersifat tidak terus-menerus serta penggunaan pencahayaan yang terbatas pada area kerja menunjukkan bahwa kedua komponen tersebut berada pada tingkat yang dapat diterima. Hal ini mengindikasikan bahwa aktivitas usaha tidak memberikan tekanan lingkungan yang berarti dari aspek kebisingan dan cahaya.

Dari sudut pandang lingkungan biotik, dampak yang ditimbulkan relatif kecil karena kegiatan usaha tidak bersinggungan langsung dengan ekosistem alami. Namun demikian, potensi dampak tidak langsung terhadap organisme lingkungan tetap perlu diperhatikan, terutama yang berkaitan dengan kualitas air dan tanah. Kondisi ini menegaskan bahwa pengelolaan lingkungan yang baik tidak hanya bertujuan melindungi komponen biotik yang besar, tetapi juga menjaga keseimbangan lingkungan mikro di kawasan permukiman.

Dari aspek sosial ekonomi dan budaya, hasil kajian menunjukkan bahwa keberadaan Efata Catering memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat sekitar. Dampak positif berupa penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan, serta dukungan terhadap aktivitas sosial masyarakat menunjukkan bahwa usaha ini memiliki nilai ekonomi dan sosial yang tinggi. Dampak sosial negatif yang teridentifikasi masih berada pada tingkat rendah dan dapat dikendalikan, sehingga tidak menimbulkan konflik sosial maupun penolakan dari masyarakat.

Secara keseluruhan, pembahasan hasil kajian menunjukkan bahwa kegiatan Efata Catering layak untuk terus dijalankan dengan catatan adanya peningkatan pada aspek pengelolaan dan pemantauan lingkungan. Dampak negatif yang bersifat lokal dan berintensitas rendah perlu dikelola secara preventif agar tidak berkembang menjadi dampak yang lebih besar di masa mendatang. Dengan penerapan pengelolaan lingkungan yang terencana dan berkelanjutan, kegiatan usaha Efata Catering dapat berjalan secara optimal serta selaras dengan prinsip perlindungan dan pengelolaan lingkungan hidup.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kajian prakiraan dampak lingkungan terhadap kegiatan usaha Efata Catering yang berlokasi di Jalan Coklat SP2, Kabupaten Mimika, Provinsi Papua Tengah, dapat disimpulkan bahwa kegiatan usaha ini menimbulkan dampak lingkungan yang umumnya berada pada tingkat rendah hingga sedang dan bersifat lokal. Dampak lingkungan yang paling dominan terjadi pada tahap operasional, karena berlangsung secara terus-menerus dan berkaitan langsung dengan aktivitas pengolahan makanan sehari-hari.

Dampak terhadap komponen lingkungan fisik terutama berkaitan dengan penurunan kualitas air akibat pembuangan limbah cair hasil pencucian bahan makanan dan peralatan dapur yang belum melalui proses pengolahan. Selain itu, timbulan limbah padat berupa sisa makanan dan kemasan berpotensi mempengaruhi kualitas tanah apabila tidak dikelola secara optimal. Aktivitas memasak juga berpotensi menimbulkan bau yang dapat mempengaruhi kenyamanan lingkungan sekitar, meskipun intensitasnya tergolong ringan hingga sedang dan bersifat sementara.

Terhadap komponen lingkungan biotik, dampak yang ditimbulkan relatif kecil karena lokasi usaha berada di kawasan permukiman terbangun dan tidak berdekatan dengan ekosistem alami yang sensitif. Namun demikian, pengelolaan limbah yang kurang optimal tetap berpotensi menimbulkan dampak tidak langsung terhadap organisme lingkungan, terutama yang berkaitan dengan kualitas air dan tanah.

Dari aspek sosial, ekonomi, dan budaya, kegiatan Efata Catering memberikan dampak yang dominan positif. Keberadaan usaha ini berkontribusi terhadap peningkatan aktivitas ekonomi lokal, penciptaan lapangan kerja, serta pemenuhan kebutuhan layanan penyediaan makanan bagi masyarakat. Dampak sosial negatif yang teridentifikasi masih berada pada tingkat yang dapat diterima dan tidak menimbulkan konflik dengan masyarakat sekitar.

Secara keseluruhan, kegiatan usaha Efata Catering dinilai layak untuk dijalankan dengan catatan dilakukan peningkatan pada aspek pengelolaan dan pemantauan lingkungan. Penerapan pengelolaan lingkungan yang lebih terencana dan berkelanjutan diperlukan untuk meminimalkan dampak negatif serta menjaga keseimbangan antara keberlangsungan usaha dan perlindungan lingkungan hidup di sekitar lokasi kegiatan.

Limitation

Kajian prakiraan dampak lingkungan pada kegiatan usaha Efata Catering ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan dalam menafsirkan hasil dan kesimpulan penelitian.

Pertama, kajian ini disusun berdasarkan pengamatan lapangan secara kualitatif dan pemantauan visual, tanpa dilengkapi dengan pengukuran kuantitatif parameter lingkungan seperti kualitas air, udara, dan kebisingan. Ketiadaan data numerik seperti nilai pH, BOD, COD, atau tingkat kebisingan menyebabkan tingkat akurasi penilaian dampak lingkungan masih bersifat indikatif dan belum dapat menggambarkan besaran dampak secara pasti.

Kedua, ruang lingkup kajian terbatas pada skala usaha mikro dan kecil dengan fokus pada satu lokasi usaha, sehingga hasil penelitian ini belum tentu dapat digeneralisasikan untuk usaha katering dengan skala yang lebih besar atau dengan karakteristik lokasi yang berbeda. Kondisi lingkungan permukiman yang menjadi lokasi usaha sangat mempengaruhi jenis dan tingkat dampak yang teridentifikasi.

Ketiga, kajian ini lebih menitikberatkan pada tahap operasional sebagai sumber dampak utama, sementara tahap pra-konstruksi dan konstruksi dianalisis secara terbatas. Hal ini dilakukan karena dampak pada kedua tahap tersebut dinilai relatif kecil, namun menyebabkan pembahasan dampak pada tahapan tersebut belum dilakukan secara mendalam.

Keempat, keterbatasan waktu pelaksanaan pengamatan menyebabkan kajian ini belum mampu menangkap variasi dampak musiman atau perubahan dampak lingkungan yang mungkin terjadi akibat fluktuasi volume produksi, terutama pada periode dengan tingkat pesanan tinggi seperti acara besar atau hari tertentu.

Kelima, data yang digunakan dalam kajian ini sebagian besar bersumber dari observasi langsung dan informasi yang diperoleh dari pengelola usaha, sehingga terdapat potensi subjektivitas dalam penilaian kondisi pengelolaan lingkungan yang ada. Keterbatasan ini dapat diminimalkan pada penelitian selanjutnya melalui penggunaan data sekunder, pengukuran laboratorium, serta pelibatan pihak independen.

Dengan adanya keterbatasan tersebut, hasil kajian ini tetap dapat digunakan sebagai gambaran awal mengenai potensi dampak lingkungan kegiatan Efata Catering. Namun, untuk memperoleh hasil yang lebih komprehensif dan akurat, diperlukan kajian lanjutan dengan pendekatan kuantitatif, cakupan lokasi yang lebih luas, serta periode pengamatan yang lebih panjang.

Daftar Pustaka

- Fahmi, M. A., dkk. (2025). *Preliminary analysis of life cycle assessment on single-use plastic cutlery set substitutes in the catering industry*. Jurnal Ilmu Sosial dan Pembangunan Ekonomi Daerah.
- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK). (2016). *Pedoman Penyusunan AMDAL*. Jakarta: KLHK.
- Taryana, A., dkk. (2023). *Design thinking approach in handling food waste in catering business*. Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen.
- Zhao, S. (2024). *The promotion and practice of environmental protection concept in commercial catering industry*. Academic Journal of Business & Management