

EDUKASI PEMILAHAN SAMPAH BERKELANJUTAN DI SENTRA WISATA KULINER GAYUNGAN KOTA SURABAYA

M.Noer Falaq Al Amin¹, Muhammad Farid Ma'ruf², Firre An Suprpto³, Galih Wahyu Pradana⁴, Revienda Anita Fitri⁵, Melda Fadiyah Hidayat⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Negeri Surabaya

1noerfalaqalamin@unesa.ac.id

Abstract

The problem of waste sorting in the culinary tourism center area which is growing in big cities, including one of them in the city of Surabaya, is a challenge faced by the government. Culinary tourism centers in the city of Surabaya almost face the same problem, namely waste that is still not separated according to the type of waste that exists. The problem of waste sorting in culinary tourism centers arises due to low awareness of both visitors and business actors about the importance of good waste management. Organic waste and inorganic waste are often mixed together due to a lack of facilities and also a lack of understanding of the importance of waste sorting. The problem of waste management in culinary tourism centers is becoming an increasingly complex challenge. The large number of visitors who come to enjoy various dishes often generates a large volume of waste, especially from single-use food and beverage packaging. In this activity, the Community Service team has conducted socialization and education to business actors in the Gayungan culinary tourism center area about the importance of sorting waste and practicing waste sorting. It is hoped that after this activity is carried out, the waste in the culinary tourism center area will not be. It is only thrown away immediately, but some waste that has value and benefits can be sorted and managed.

Keywords: education, waste sorting, culinary center

Abstrak

Permasalahan pemilahan sampah di kawasan sentra wisata kuliner yang banyak berkembang di kota-kota besar termasuk salah satu diantaranya di Kota Surabaya menjadi tantangan tersendiri yang dihadapi pemerintah. Sentra wisata kuliner di Kota Surabaya hampir menghadapi masalah yang sama yakni sampah yang masih belum di pisah sesuai jenis sampah yang ada. Permasalahan pemilahan sampah di sentra wisata kuliner muncul akibat rendahnya kesadaran baik pengunjung maupun pelaku usaha mengenai pentingnya pengelolaan sampah yang baik. Sampah organik dan sampah anorganik seringkali tercampur menjadi satu karena kurangnya fasilitas dan juga kurang pemahaman tentang penting melakukan pemilahan sampah. Masalah pengelolaan sampah di sentra wisata kuliner menjadi tantangan yang semakin kompleks. Banyaknya pengunjung yang datang untuk menikmati berbagai hidangan sering kali menghasilkan volume sampah yang besar, terutama dari kemasan makanan dan minuman sekali pakai. Pada kegiatan ini tim Pengabdian Kepada Masyarakat sudah melakukan sosialisasi dan edukasi kepada pelaku usaha di kawasan sentra wisata kuliner gayungan tentang pentingnya melakukan pemilahan sampah dan mempraktekkan pemilahan sampah. Harapannya setelah kegiatan ini dilakukan sampah -sampah yang ada di kawasan sentra wisata kuliner tidak hanya langsung dibuang tapi beberapa sampah yang memiliki nilai dan kemanfaatan bisa dipilah dan dikelola.

Kata Kunci: edukasi, pemilahan sampah, sentra wisata kuliner

Submitted: 2026-03-02

Revised: 2026-03-13

Accepted: 2026-03-26

Pendahuluan

Pengelolaan sampah merupakan salah satu tantangan lingkungan yang paling mendesak di Indonesia, khususnya di wilayah perkotaan dengan aktivitas ekonomi yang tinggi. Menurut data Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, Indonesia menghasilkan lebih dari 65 juta ton sampah per tahun, dengan tingkat penanganan yang masih belum optimal (Andina, 2019). Permasalahan ini semakin kompleks ketika berhadapan dengan sektor pariwisata kuliner, di mana volume sampah meningkat signifikan seiring dengan jumlah pengunjung dan aktivitas usaha yang intensif. Sentra Wisata Kuliner Gayungan sebagai salah satu destinasi kuliner unggulan menghasilkan volume sampah yang cukup besar dari berbagai jenis produk makanan dan

minuman. Para penjual di sentra ini secara umum belum memahami pentingnya pemilahan sampah secara terstruktur dan berkelanjutan. Hal ini berdampak pada: (1) peningkatan beban lingkungan lokal, (2) mengurangi efektivitas pengelolaan sampah di tingkat kelurahan, dan (3) membatasi potensi ekonomi sirkular dari sampah organik dan anorganik.

Berdasarkan kajian awal yang sudah dilakukan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat, menunjukkan bahwa dalam pengelolaan sampah di Kawasan Sentra Wisata Kuliner Gayungan belum terjadi pemilahan sampah oleh pedagang. Semua sampah yang dihasilkan dari kegiatan sehari-hari masih dibuang dalam satu tempat sampah yang sampah. Hal ini tentu membuat proses pengolahan sampah menjadi lebih lama karena membutuhkan waktu lebih untuk melakukan pemilahan sampah. Sentra wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik utama bagi wisatawan di berbagai daerah, namun di balik perkembangan dunia kuliner ini, terdapat tantangan besar dalam pengelolaan sampah. Produksi sampah yang dihasilkan, mulai dari limbah makanan, plastic sekali pakai, hingga styrofoam, terus meningkat seiring dengan lonjakan jumlah pengunjung. Menurut data Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK), pada tahun 2021, sekitar 30% dari total sampah nasional berasal dari kawasan wisata, termasuk sentra kuliner. Hal ini menunjukkan bahwa upaya pengelolaan sampah yang berkelanjutan masih menjadi pekerjaan rumah besar.

Pengelolaan sampah di sentra wisata kuliner merupakan isu krusial yang mempengaruhi kualitas lingkungan dan kesehatan masyarakat. Di daerah wisata kuliner, masalah pengelolaan sampah menjadi perhatian serius, terutama di daerah dengan banyak pengunjung. Seringkali, limbah padat seperti styrofoam, plastik, dan sisa makanan menumpuk tanpa pengawasan yang memadai. Hal ini tidak hanya mencemari lingkungan tetapi juga tidak menyenangkan bagi pengunjung. Di daerah wisata kuliner, masalah pengelolaan sampah menjadi perhatian serius, terutama di daerah dengan banyak pengunjung. Seringkali, limbah padat seperti styrofoam, plastik, dan sisa makanan menumpuk tanpa pengawasan yang memadai. Hal ini tidak hanya mencemari lingkungan tetapi juga tidak menyenangkan bagi pengunjung. Surabaya merupakan salah satu kota dengan timbulan sampah terbesar. Agar dapat mengelola sampah dengan efektif, maka harus dimulai dari sumber dengan pemilahan sampah (Andina, 2019).

Masalah pengelolaan sampah di sentra wisata kuliner menjadi tantangan yang semakin kompleks. Banyaknya pengunjung yang datang untuk menikmati berbagai hidangan sering kali menghasilkan volume sampah yang besar, terutama dari kemasan makanan dan minuman sekali pakai. Sayangnya, kesadaran untuk membuang sampah pada tempatnya masih rendah di kalangan sebagian pengunjung, yang mengakibatkan sampah berserakan di area tersebut. Selain itu, kurangnya fasilitas tempat sampah yang memadai, serta minimnya sistem pemilahan sampah organik dan anorganik, memperburuk situasi. Jika tidak dikelola dengan baik, sampah di sentra wisata kuliner dapat mencemari lingkungan, mengurangi kenyamanan pengunjung, dan merusak citra tempat tersebut sebagai destinasi yang menarik. Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi antara pengelola, pemerintah, akademisi, dan masyarakat untuk meningkatkan kesadaran, menyediakan fasilitas yang memadai, dan menerapkan sistem pengelolaan sampah yang lebih efektif.

Masalah pengelolaan sampah di sentra wisata kuliner menjadi perhatian serius, terutama di kawasan dengan tingkat kunjungan yang tinggi. Limbah padat seperti plastik, styrofoam, dan sisa makanan sering kali menumpuk tanpa pengelolaan yang memadai. Hal ini tidak hanya mencemari lingkungan, tetapi juga mengganggu kenyamanan pengunjung. Berdasarkan masalah yang ditemukan dari hasil wawancara awal dengan ketua Koperasi Maju Makmur SWK Gayungan yang menunjukkan fakta bahwa semua sampah yang ada di SWK Gayungan belum dilakukan pemilahan sampah baik sampah organik maupun sampah anorganik.

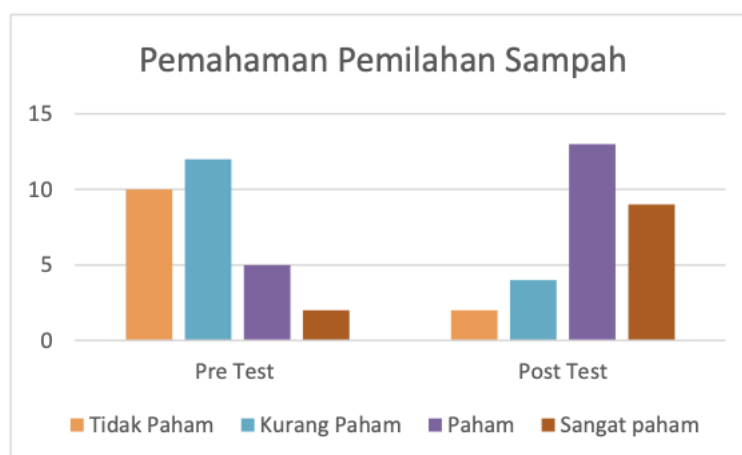
Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 21 Juli 2025 di Sentra Wisata Kuliner Gayungan Kota Surabaya yang dimulai pada pukul 10.00 hingga pukul 13.00. Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah dengan menggunakan PPT materi dan dilanjutkan dengan menggunakan *game* (Permainan) dalam sosialisasi ini agar peserta di merasa bosan, kemudian dilanjutkan dengan diskusi. Untuk melihat tingkat ketercapaian tujuan kegiatan PKM ini dilakukan penilaian melalui pre test dan post test

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah di laksanakan pada tanggal 21 Juli 2025. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan lancar yang bertempat di Sentra Wisata Kuliner Gayungan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul *"Edukasi Pemilahan Sampah Berkelanjutan di Sentra Wisata Kuliner Gayungan: Kontribusi terhadap Asta Cita dalam Mewujudkan Lingkungan Hidup yang Berkelanjutan"* telah terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan berbagai pihak, termasuk pelaku usaha kuliner, pengunjung, serta perwakilan dari dinas lingkungan hidup setempat. Antusiasme peserta terlihat dari tingginya partisipasi dalam sesi diskusi dan praktik langsung pemilahan sampah, yang menunjukkan adanya kesadaran dan kemauan bersama untuk berkontribusi dalam menjaga kebersihan dan keberlanjutan lingkungan.

Kegiatan PKM ini diawali dengan perkenalan seluruh anggota dan memberikan *pre-test* dan *post-test* kepada para peserta kegiatan sebelum materi disampaikan. Selama kegiatan berlangsung, para peserta mendapatkan materi edukatif mengenai jenis-jenis sampah, teknik pemilahan yang benar, serta pentingnya pengelolaan sampah sejak dari sumbernya. Kegiatan ini juga dilengkapi dengan simulasi langsung di lapangan menggunakan fasilitas tempat sampah terpilah yang telah disediakan. Dukungan dari pengelola sentra wisata kuliner turut memperlancar proses pelaksanaan, sehingga kegiatan berjalan sesuai dengan jadwal dan mencapai tujuan yang telah direncanakan. Berikut ini adalah hasil pre test dan post test.



Gambar 1 Hasil Pre Test dan Post Test

Data diatas menunjukkan ketika pre test dilakukan kepada peserta kegiatan PKM 10 peserta menjawab tidak paham, 12 peserta menjawab kurang paham, 5 peserta menjawab paham dan 2 peserta menjawab sangat paham. Sementara pada hasil post-test sebanyak 2 peserta masih tidak paham, 4 peserta kurang paham, 13 peserta sudah paham dan 9 peserta menjawab sangat paham.

Selama kegiatan berlangsung, para peserta mendapatkan materi edukatif mengenai jenis-jenis sampah, teknik pemilahan yang benar, serta pentingnya pengelolaan sampah sejak dari sumbernya. Kegiatan ini juga dilengkapi dengan simulasi langsung di lapangan menggunakan fasilitas tempat sampah terpilah yang telah disediakan. Dukungan dari pengelola sentra wisata kuliner turut memperlancar proses pelaksanaan, sehingga kegiatan berjalan sesuai dengan jadwal dan mencapai tujuan yang telah direncanakan. Secara umum, kegiatan pelatihan ini diharapkan bisa membangun kesadaran kolektif masyarakat dan pelaku usaha di kawasan wisata kuliner Gayungan tentang pentingnya peran aktif dalam pengelolaan sampah berkelanjutan.

Kegiatan ini diikuti oleh pemilik stand kuliner di sentra wisata kuliner gayungsari. Kegiatan pengabdian dilakukan tidak hanya dengan cara formal melalui pelatihan, namun untuk menumbuhkan antusiasme peserta pelatihan kegiatan ini dikemas melalui cara yang interaktif dan mendorong keaktifan pedagang SWK sebagai peserta kegiatan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian. Sebelum melaksanakan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat tim pelaksana melakukan pre test terlebih dahulu untuk mengetahui bagaimana pemahaman peserta kegiatan terkait dengan pemilahan sampah di Kawasan sentra wisata kuliner gayungan dan memberikan post test setelah kegiatan sosialisasi dilaksanakan.



Gambar 2 Pembukaan Kegiatan



Gambar 3 Pembagian Pre Test

Setelah kegiatan pre test dilakukan kegiatan selanjutnya merupakan kegiatan penyampaian materi kepada peserta PKM.



Gambar 4 Pemaparan Materi

Dalam sesi pemaparan materi, diselingi dengan diskusi untuk membicarakan masalah yang dihadapi para pedagang. Setelah itu, dilanjutkan dengan peserta mengikuti pelatihan tentang cara

memilah sampah organik dan anorganik. Peserta diajarkan metode memisahkan sampah berdasarkan jenisnya, dengan menggunakan permainan agar lebih mudah dipahami. Lalu dilakukan praktik pembuatan kompos dari sampah organik, peserta diberikan penjelasan tentang cara membuat kompos dari sisa makanan yang mungkin ada di warung maupun dari sampah dapur. Selama kegiatan berlangsung peserta PKM diberikan bimbingan terkait pemisahan sampah secara langsung di lapangan. Di akhir sesi kegiatan dilakukan proses evaluasi terkait pemahaman peserta kegiatan tentang bagaimana pemilahan dan pengelolaan sampah. Acara kemudian di tutup dengan memberikan doorprize kepada peserta yang paling aktif dan banyak menjawab pertanyaan.

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan di SWK Gayungan bertujuan untuk mengingatkan kembali kepada para pedagang terkait pentingnya pengelolaan dan pemilahan sampah. Secara keseluruhan kegiatan berjalan dengan baik dan lancar. Peserta kegiatan yang merupakan pedagang di SWK Gayungan mengikuti kegiatan dengan baik dan antusias. Sebagian besar peserta juga sudah memahami bahwa pemilahan sampah yang baik bisa memberikan dampak yang baik bagi lingkungan.

Daftar Pustaka

Andina, E. (2019). Analisis Perilaku Pemilahan Sampah di Kota Surabaya. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 10(2), 119–138. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v10i2.1424>