

## ABSTRAK

Permasalahan sampah, khususnya sampah makanan, menjadi salah satu isu lingkungan yang semakin meningkat secara global maupun nasional. Di Indonesia, sampah makanan mendominasi komposisi timbulan sampah dan berkontribusi terhadap emisi gas rumah kaca apabila tidak dikelola dengan baik. Kawasan Tembalang sebagai pusat aktivitas pendidikan dan kuliner memiliki potensi timbulan limbah kuliner yang cukup besar, terutama dari restoran *seafood* yang menghasilkan berbagai jenis limbah seperti cangkang kerang, tulang ikan, sisa bahan organik, hingga minyak jelantah. Limbah tersebut memiliki karakteristik yang berbeda sehingga memerlukan pengolahan yang spesifik agar dapat dimanfaatkan kembali menjadi sumber daya yang bernilai. Oleh karena itu, perancangan Pengembangan Unit *Resource Recovery* Limbah *Seafood* di TPST Universitas Diponegoro bertujuan untuk menghadirkan fasilitas pengolahan limbah kuliner yang mampu mengolah limbah *seafood* secara terintegrasi. Metode perancangan dilakukan melalui pendekatan deskriptif, dokumentatif, dan komparatif dengan mempelajari kondisi eksisting, literatur, serta studi preseden bangunan sejenis. Pendekatan desain yang digunakan adalah sistem regeneratif yang menekankan pemulihan sumber daya melalui siklus material, penggunaan energi terbarukan, serta pengelolaan air dan lingkungan secara berkelanjutan. Hasil perancangan diharapkan mampu menjadi fasilitas pengolahan limbah yang tidak hanya berfungsi secara teknis, tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap lingkungan serta menjadi sarana edukasi pengelolaan sampah bagi masyarakat.

Kata kunci: limbah *seafood*, *resource recovery*, TPST, desain regeneratif, pengolahan sampah.