

KOMPETISI KULINER UNTUK KONSERVASI: EVALUASI LOMBA MASAK RAMAH LINGKUNGAN DI UNIVERSITAS SUMATERA UTARA

Rahmadi Sitompul¹⁾
Ade Syafitri²⁾
Cicik Suriani³⁾
Ahmad Luthfi Abdillah Nasution⁴⁾

¹⁾²⁾⁴⁾Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara

³⁾Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Medan

e-mail: sitompulrahmadi@gmail.com ¹

ABSTRACT

Increasing global awareness of environmental sustainability has driven efforts to minimize the ecological impact of human activities, including cooking practices. This study evaluates an eco-friendly cooking competition conducted at Universitas Sumatera Utara as a medium for environmental conservation campaigns. The competition invited participants to create recipes with minimal environmental impact by emphasizing local ingredients, plant-based products, reduced meat consumption, and waste minimization. The study's methodology included participant observation, unstructured interviews, and a Focus Group Discussion (FGD) with the event organizers and advisors to assess the event's impact and execution. Recipes submitted by contestants were evaluated based on established eco-friendly criteria, and selected dishes were re-cooked and taste-tested by a panel of students and faculty members. The panel received education on eco-friendly cooking practices and provided feedback on recipe preferences, contributing to the assessment. Qualitative content analysis was used to identify themes in the implementation and effectiveness of the event as an interactive sustainability campaign. Findings suggest that, while the competition increased awareness of eco-friendly cooking, improvements in organization, promotion, and participant engagement could enhance its impact as a sustainability-focused educational tool.

Keywords: *conservation, educational media, eco-friendly recipes.*

ABSTRAK

Kesadaran global mengenai kelestarian lingkungan telah mendorong upaya untuk mengurangi dampak lingkungan dari berbagai aktivitas manusia, termasuk dalam memasak. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi lomba masak ramah lingkungan sebagai media kampanye peduli lingkungan, dengan mengukur tingkat keramahlingkungan resep masakan yang diajukan menggunakan kriteria penilaian yang sistematis. Penelitian dilaksanakan dalam rangkaian kegiatan lomba yang berlangsung di Universitas Sumatera Utara pada awal 2024, di mana peserta mendaftar dan mengirimkan resep secara *daring*. Resep yang memenuhi kriteria keramahlingkungan dipilih untuk tahap *re-cooking* dan

disajikan kepada panelis untuk penilaian. Metode yang digunakan mencakup observasi partisipan, wawancara tidak terstruktur, serta *Focus Group Discussion* (FGD) untuk mengevaluasi pelaksanaan acara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lomba ini tidak hanya meningkatkan pemahaman panelis terhadap konsep masakan ramah lingkungan, tetapi juga menumbuhkan antusiasme mereka terhadap upaya keberlanjutan, terlihat dari tingginya minat terhadap edukasi dan permintaan resep. Kendala utama meliputi kurangnya komunikasi dalam tim panitia, strategi promosi yang terbatas, serta kesulitan pendaftaran *daring*. Solusi yang disarankan mencakup peningkatan koordinasi panitia dan penyederhanaan prosedur bagi peserta. Lomba ini terbukti efektif sebagai media kampanye lingkungan, namun membutuhkan penyempurnaan pada aspek operasional.

Kata Kunci : konservasi, media edukasi, resep ramah lingkungan.

PENDAHULUAN

Meningkatnya kesadaran global akan pentingnya menjaga kelestarian lingkungan telah mendorong berbagai upaya untuk meminimalkan dampak negatif dari aktivitas manusia, termasuk dalam hal memasak (Mikami & Nagao, 2013). Resep masakan yang ramah lingkungan tidak hanya mempertimbangkan faktor gizi dan cita rasa, tetapi juga dampak lingkungan dari setiap bahan yang digunakan dan metode pengolahannya. Pemilihan bahan-bahan lokal, penggunaan produk nabati, pengurangan konsumsi daging, dan minimalisasi limbah merupakan contoh langkah yang dapat diambil untuk menciptakan menu yang lebih ramah lingkungan (Chai *et al.*, 2019). Selain memberikan kontribusi terhadap pelestarian sumber daya alam, memasak secara ramah lingkungan juga menjadi bentuk kepedulian pada isu keberlanjutan dan perubahan iklim yang saat ini menjadi perhatian global (Hayford *et al.*, 2023).

Sayangnya, kesadaran masyarakat Indonesia mengenai pentingnya aspek ramah lingkungan dalam memasak masih tergolong rendah. Banyak orang belum memahami dampak lingkungan dari pilihan bahan makanan yang mereka konsumsi, terutama bahan-bahan impor, produk hewani, bahan yang diproses secara industri dan siap saji (Waskito & Harsono, 2012). Konsumsi yang tinggi terhadap daging dan bahan-bahan olahan berpotensi meningkatkan jejak karbon serta menguras sumber daya alam (Chai *et al.*, 2019). Ditambah lagi, penggunaan kemasan plastik sekali pakai yang masih umum dalam kehidupan sehari-hari juga berdampak buruk pada lingkungan (Ketelsen *et al.*, 2020). Rendahnya kesadaran ini mengindikasikan perlunya edukasi dan kampanye yang mendorong masyarakat untuk lebih bijaksana dalam memilih dan mengolah bahan makanan.

Dalam rangka meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya masakan yang ramah lingkungan, diperlukan upaya kampanye yang menarik dan interaktif (Närvänen *et al.*, 2018). Salah satu ide yang dapat dilakukan adalah dengan mengadakan lomba masak ramah lingkungan yang dapat menjadi media untuk menyampaikan nilai-nilai keberlanjutan secara langsung kepada masyarakat. Lomba ini dapat memberikan edukasi tentang bahan-bahan lokal, metode pengolahan tanpa energi berlebihan, dan upaya meminimalisir limbah. Oleh karena

itu, penelitian ini bertujuan untuk melakukan evaluasi terhadap lomba masak ramah lingkungan sebagai media kampanye konservasi lingkungan, dengan menilai tingkat keramah lingkungan dari resep masakan yang dilombakan menggunakan kriteria penilaian yang sistematis.

METODE

Penelitian ini dilakukan dalam rangkaian kegiatan lomba masak ramah lingkungan yang dimulai pada tanggal 1 Februari 2024 dan berakhir pada 4 Maret 2024 seperti di poster pada gambar 1. Pada periode ini, peserta lomba mendaftar secara daring dan mengirimkan resep beserta foto atau video masakan mereka melalui platform digital yaitu bit.ly/Marmasak. Proses seleksi resep berlangsung dari tanggal 5 hingga 7 Maret 2024, di mana resep-resep yang memenuhi kriteria keramah lingkungan dipilih untuk tahap berikutnya. Pada tanggal 8 Maret, resep-resep terpilih ini dimasak ulang (*re-cooking*) oleh panitia di Pendopo Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara, dengan panduan seorang ahli tata boga seperti pada poster di gambar 2. Hasil *re-cooking* kemudian disajikan kepada panelis yang terdiri dari mahasiswa dan dosen USU yang hadir di pendopo untuk mencicipi dan memberikan penilaian.



Gambar 1. Poster Pendaftaran Lomba Masak Ramah Lingkungan



Gambar 2. Poster dan Panitia Acara Icip-icip Lomba Masak Ramah Lingkungan.

Subjek penelitian ini adalah kegiatan lomba masak ramah lingkungan yang diadakan oleh mahasiswa magister Biologi USU dengan berkolaborasi bersama Jejaring *Education4Conservation* (E4C). Subjek penelitian tidak hanya mencakup keseluruhan proses pelaksanaan lomba, tetapi juga mencakup resep-resep masakan yang diajukan peserta serta panelis yang terlibat dalam proses penilaian. Pada tahap *re-cooking*, panelis mencicipi hasil masakan yang telah disiapkan sesuai resep peserta dan memberikan penilaian resep favorit berdasarkan selera pribadi masing-masing.

Metode penelitian yang digunakan adalah observasi partisipan (Spradley, 2016) dan wawancara tidak terstruktur (Mueller & Segal, 2014). Selama lomba berlangsung, peneliti bertindak sebagai panitia, sehingga dapat terlibat langsung dalam perencanaan dan pelaksanaan kegiatan. Aktivitas serta pengalaman yang dialami peneliti selama pelaksanaan lomba dicatat dalam catatan lapangan. Wawancara tidak terstruktur dilakukan dengan sesama panitia dan panelis yang terlibat. Wawancara yang dilakukan dengan panelis juga memberikan edukasi tentang konsep masak ramah lingkungan sebelum mereka mencicipi dan menilai masakan yang dibuat.

Proses evaluasi kegiatan lomba dilakukan setelah lomba berakhir oleh para panitia dengan didampingi oleh dosen penanggungjawab acara. Metode yang dipilih saat itu adalah *Focus Group Discussion* (FGD) yang membahas khusus mengenai evaluasi kegiatan (Massey, 2011). Setiap argumen dan perdebatan yang muncul

diupayakan untuk ditampung dan dicatat oleh notulen agar dapat dianalisis lebih lanjut.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis konten kualitatif (Selvi, 2019). Catatan lapangan, notulensi, foto, dan dokumentasi video dari acara lomba digunakan sebagai sumber data utama untuk mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul selama proses berlangsung. Tema-tema ini disusun secara naratif untuk memberikan gambaran tentang pelaksanaan dan evaluasi lomba masak ramah lingkungan, serta untuk menilai keberhasilan acara tersebut sebagai media kampanye peduli lingkungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kompetisi memasak ramah lingkungan ini diikuti oleh sepuluh peserta yang mengirimkan resep mereka untuk dinilai dan dilombakan. Sepuluh resep yang diajukan, hanya enam yang memenuhi kriteria ramah lingkungan yang telah ditetapkan, sementara empat lainnya tidak sesuai dengan persyaratan sehingga tidak dapat dilanjutkan ke tahap berikutnya. Pada tanggal 8 Maret, keenam resep yang memenuhi kriteria, yaitu Sup Jagung, Sate Tempe Bacem, Sate Lilit Tempe, Tumis Jamur Tiram, Pepes Tahu, dan Bothok, dimasak ulang di pendopo FMIPA USU. Kelayakan administrasi resep ini dinilai berdasarkan peraturan syarat resep yang sudah ditetapkan sebagai berikut:

1. Setiap peserta, maksimal satu resep masakan.
2. Resep dibuat dengan keterangan porsi.
3. Masakan rendah kalori, <800 kalori per porsi.
4. Mengurangi penggunaan minyak makan, tidak boleh menggoreng.
5. Mengurangi bahan pangan hewani seperti daging, susu, dan telur.
6. Mengurangi bahan pangan industri seperti tepung dan gula pasir.
7. Menggunakan produk alami lebih disarankan.

Kompetisi memasak ramah lingkungan ini menggunakan formula penilaian dalam Tabel 1 yang mencakup enam aspek utama keberlanjutan: jenis bahan, jenis pengolahan bahan, asal bahan, jumlah bahan, penggunaan energi, dan kemasan. Pada aspek jenis bahan, penilaian difokuskan pada resep berbasis nabati, sejalan dengan penelitian Chai *et al.* (2019) yang menemukan bahwa bahan nabati menghasilkan emisi karbon lebih rendah dibandingkan bahan hewani. Pada aspek jenis pengolahan, bahan yang diproses secara sederhana atau melalui fermentasi, seperti tempe, lebih diutamakan karena metode ini cenderung membutuhkan energi lebih rendah. Asal bahan juga menjadi kriteria penting, dengan bahan lokal yang lebih diprioritaskan karena dapat mengurangi jejak karbon akibat transportasi jarak jauh (Nurramadhani *et al.*, 2024). Jumlah bahan turut diperhitungkan, di mana resep dengan bahan lebih sedikit dianggap lebih efisien dan minim pemborosan sumber daya. Penggunaan energi dalam memasak juga menjadi perhatian, sehingga resep tanpa pemanasan mendapat skor lebih baik karena lebih hemat energi (Nurramadhani *et al.*, 2024). Terakhir, aspek kemasan menekankan pentingnya mengurangi limbah plastik, sejalan dengan upaya untuk meminimalisir dampak

negatif terhadap lingkungan dari sisa-sisa kemasan sekali pakai (Ketelsen *et al.*, 2020).

Tabel 1. Format penilaian dari juri lingkungan (skor total 10)

Aspek penilaian	Kriteria	Skor
Jenis bahan	Jika menu mengandung daging burung atau mamalia, atau ikan dari spesies non-asli	0
	Jika menu mengikuti prinsip pescetarian, yaitu hanya mengandung telur, produk susu, makanan laut atau ikan (tidak termasuk spesies non-asli seperti ikan nila)	1
	Jika menu mengikuti prinsip vegetarian, yaitu hanya mengandung telur dan produk susu, tetapi tidak mengandung makanan laut atau ikan	2
	Jika menu mengikuti prinsip vegan, yaitu hanya mengandung produk nabati	3
Jenis pengolahan bahan	Jika menu mengandung bahan yang telah disuling atau diproses secara industri (contoh: gula putih, saus tiram, minyak goreng, roti putih)	0
	Jika menu mengandung bahan yang hanya melalui proses fermentasi atau pemrosesan sederhana (contoh: tempe, tahu)	1
	Jika menu tidak mengandung bahan yang diproses secara industri	2
Asal bahan	Jika menu mengandung bahan yang tidak diproduksi di Indonesia (contoh: minyak zaitun)	0
	Jika menu mengandung bahan yang Indonesia belum mampu produksi secara mandiri sehingga perlu diimpor (contoh: produk kedelai, termasuk tahu dan tempe)	1
	Jika menu hanya mengandung bahan yang kemungkinan besar diproduksi di Indonesia	2
Jumlah bahan	Jika menu mengandung 10 bahan atau lebih	0
	Jika menu mengandung kurang dari 10 bahan (tidak termasuk air)	1
Penggunaan energi	Jika persiapan menu memerlukan listrik, gas, atau api (biasanya untuk merebus, menggoreng, atau memanggang)	0
	Jika seluruh menu disiapkan tanpa menggunakan listrik, gas, atau api (misalnya disajikan dingin)	1
Kemasan	Jika persiapan menu menghasilkan limbah plastik	0
	Jika tidak ada limbah plastik yang dihasilkan setelah memasak	1

Keterangan: Rumusan penilaian ini merupakan hasil pemikiran dari Koordinator program E4C yang juga merupakan ilmuwan konservasi alam dan lingkungan.

Tabel 2. Hasil penilaian keramah lingkungan 6 resep yang lolos persyaratan.

Nama resep	Aspek penilaian	Skor
Pepes tahu	Jenis bahan	2
	Jenis pengolahan bahan	1
	Asal bahan	1
	Jumlah bahan	1
	Penggunaan energy	0
	Kemasan	1
	Total	6
Tumis jamur tiram	Jenis bahan	3
	Jenis pengolahan bahan	1
	Asal bahan	0
	Jumlah bahan	1
	Penggunaan energy	0
	Kemasan	1
	Total	6
Sate tempe bacem	Jenis bahan	3
	Jenis pengolahan bahan	1
	Asal bahan	1
	Jumlah bahan	0
	Penggunaan energy	0
	Kemasan	1
	Total	6
Sate lilit tempe	Jenis bahan	3
	Jenis pengolahan bahan	0
	Asal bahan	0
	Jumlah bahan	0
	Penggunaan energy	0
	Kemasan	1
	Total	4
Sup jagung	Jenis bahan	0
	Jenis pengolahan bahan	2
	Asal bahan	2
	Jumlah bahan	1
	Penggunaan energy	0
	Kemasan	1
	Total	6
Bothok	Jenis bahan	3

Jenis pengolahan bahan	0
Asal bahan	1
Jumlah bahan	0
Penggunaan energi	0
Kemasan	1
Total	5

Dari hasil penilaian pada Tabel 2, keenam resep yang lolos persyaratan memperlihatkan variasi skor berdasarkan kriteria keberlanjutan yang diterapkan. Resep pepes tahu dan tumis jamur tiram masing-masing memperoleh total skor 6, dengan keunggulan pada aspek bahan nabati dan kemasan yang ramah lingkungan. Pepes tahu, misalnya, merupakan masakan tradisional yang sering dikukus dalam daun pisang, memberikan nilai lebih pada aspek kemasan tanpa plastik sekaligus mengurangi penggunaan energi, sesuai dengan tradisi masak khas Indonesia yang menghormati bahan lokal dan metode alami (Putri *et al.*, 2019).

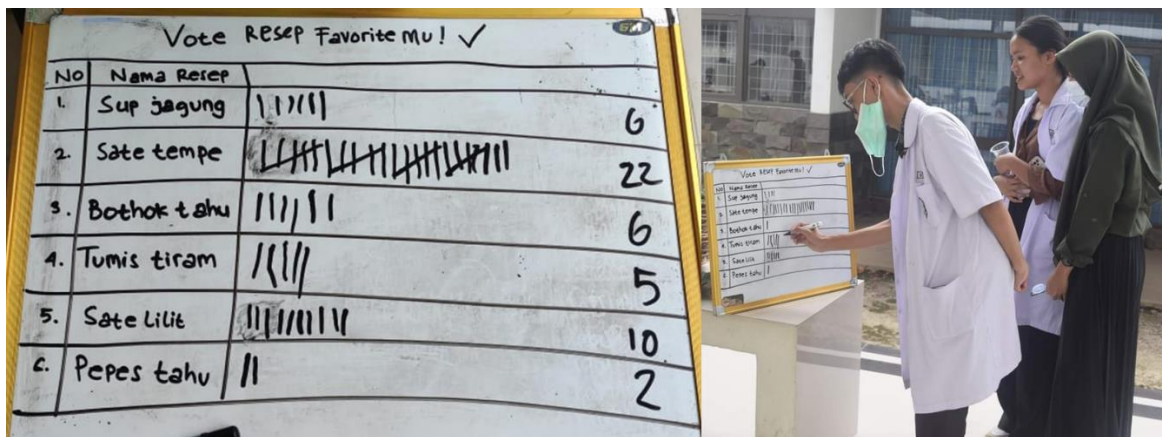
Sup jagung juga mendapat skor 6, unggul dalam aspek asal bahan dan jenis pengolahan. Resep ini menggunakan bahan-bahan yang umumnya diproduksi di dalam negeri seperti jagung, sehingga memiliki jejak karbon rendah. Selain itu, proses pembuatan sup ini umumnya tidak melibatkan produk olahan industri yang intensif energi, sejalan dengan prinsip kemandirian pangan lokal yang juga ditemukan dalam banyak tradisi agraris Nusantara (Hanafie, 2010).

Sementara itu, sate tempe bacem dengan skor 6, mencerminkan kombinasi bahan nabati dan kemasan ramah lingkungan. Penggunaan tempe sebagai bahan utama tidak hanya mengandung nilai budaya yang kuat sebagai makanan khas Indonesia, tetapi juga mendukung pola konsumsi yang lebih ramah lingkungan berkat proses fermentasi tempe yang minim energi (Ahnan-Winarno *et al.*, 2021). Di sisi lain, sate lilit tempe mendapatkan skor terendah dengan total 4, karena menggunakan lebih banyak bahan impor dan pemrosesan industri, meskipun tetap mempertahankan nilai lingkungan dalam pemilihan bahan utamanya yang berbasis nabati.

Terakhir, bothok memperoleh skor 5 dengan keunggulan utama pada jenis bahan yang vegan. Bothok adalah makanan tradisional yang pada umumnya dibungkus dengan daun pisang, sehingga mengurangi ketergantungan pada kemasan plastik dan melestarikan cara memasak yang ramah lingkungan (Zebua *et al.*, 2022). Secara keseluruhan, keenam resep ini tidak hanya mengedepankan nilai-nilai keberlanjutan, tetapi juga mencerminkan nilai budaya yang sejalan dengan upaya pelestarian lingkungan melalui masakan tradisional.

Hasil penilaian dari 51 panelis, yang terlihat pada gambar 3, menunjukkan bahwa aspek rasa memiliki peran penting dalam menilai daya tarik resep. Selain ramah lingkungan, resep juga perlu enak agar dapat diterima oleh banyak orang (Klosse, 2019). Sate tempe bacem menjadi pilihan favorit, disukai oleh 22 panelis, diikuti oleh sup jagung dan bothok, masing-masing dengan 6 panelis yang menyukai. Edukasi mengenai konsep masakan ramah lingkungan diberikan kepada

para panelis sebelum sesi icip-icip, dan banyak di antaranya menunjukkan antusiasme, bahkan meminta agar resep-resep dibagikan.



No	Nama Resep	Vote	Count
1.	Sup jagung		6
2.	Sate tempe		22
3.	Bothok tahu		6
4.	Tumis tiram		5
5.	Sate Lilit		10
6.	Pepes tahu		2

Gambar 3. Papan Hasil Penilaian Panelis saat Acara Icip-icip.

Proses icip-icip sepenuhnya menggunakan piring rotan beralas daun pisang (gambar 4), sesuai dengan prinsip pengurangan limbah plastik dalam acara ini (Ketelsen *et al.*, 2020). Kombinasi nilai keramah lingkungan dan penilaian rasa menghasilkan juara pertama sate tempe bacem dengan hadiah 1,5 juta, disusul oleh sup jagung sebagai juara kedua dengan hadiah 1 juta, dan pepes tahu sebagai juara ketiga dengan hadiah 500 ribu. Tampilan ke tiga resep yang menjadi juara ini dapat dilihat pada gambar 5. Melalui acara ini, diharapkan civitas kampus semakin sadar bahwa makanan ramah lingkungan dapat pula menggugah selera.



Gambar 4. Acara Icip-icip Panelis di Pendopo FMIPA USU



Gambar 5. Tampilan hasil memasak ulang ke tiga resep yang menjadi juara; a) sate tempe bacem, b) sup jagung, c) pepes tahu.

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan lomba masak ramah lingkungan melalui FGD, ditemukan beberapa temuan penting terkait organisasi panitia, promosi, pendaftaran, pengumpulan karya, dan persyaratan resep. Dari sisi organisasi panitia, permasalahan muncul akibat struktur dan pembagian tugas yang kurang efektif, serta koordinasi yang lemah antara program magister dan sarjana. Komunikasi antaranggota yang efektif sangat penting dalam memastikan setiap tugas dikerjakan dengan baik dan tepat waktu; komunikasi yang jelas, konsisten, dan terstruktur terbukti mampu meningkatkan kinerja dan komitmen anggota tim dalam kepanitiaan (Giudici & Filimonau, 2019). Rekomendasi yang diberikan adalah memperkuat komunikasi antar anggota dengan platform yang lebih interaktif dan menetapkan jadwal rapat yang jelas.

Promosi juga menjadi kendala, meskipun selebaran telah disebar sejak awal Februari, efektivitasnya masih rendah. Selain media sosial, model promosi alternatif yang lebih efektif seperti seminar, presentasi langsung di depan kelas, atau kolaborasi dengan organisasi kampus dapat meningkatkan keterlibatan dan minat peserta, sebagaimana telah terbukti dalam berbagai kegiatan berbasis komunitas (Williams & Mullin, 2009). Konteks pendaftaran sebaiknya menggunakan pendekatan yang lebih ramah dan mudah dipahami, terutama bagi target utama perlombaan ini, yaitu ibu rumah tangga yang umumnya memiliki keterampilan teknologi yang terbatas (Veranita, 2023). Memperhatikan target peserta adalah aspek penting dalam merancang acara yang inklusif dan aksesibel, karena kegiatan yang tidak sesuai dengan karakteristik dan preferensi peserta sering kali mengalami penurunan partisipasi dan keterlibatan (Williams & Mullin, 2009). Oleh karena itu, penyederhanaan proses pendaftaran melalui WhatsApp diusulkan untuk memudahkan peserta yang kurang terbiasa dengan menggunakan teknologi.

Demikian pula, sistem pengumpulan karya melalui platform yang memudahkan dapat memberikan kenyamanan bagi peserta. Sistem yang terlalu rumit sering kali menjadi hambatan dalam partisipasi, sementara pendekatan yang sederhana dan intuitif dapat meningkatkan pengalaman pengguna serta partisipasi dalam acara.

tersebut (Summers *et al.*, 2006). Dalam aspek persyaratan resep, peserta masih kebingungan dalam menginterpretasikan aturan, seperti penggunaan bahan hewani atau produk industri. Solusinya adalah edukasi melalui seminar dan buku panduan yang menjelaskan prinsip-prinsip makanan ramah lingkungan sebelum pendaftaran dimulai (Williams & Mullin, 2009). Evaluasi ini memberikan dasar untuk memperbaiki lomba di masa depan, sehingga dapat memberikan dampak edukatif yang lebih luas dalam menyebarkan nilai-nilai ramah lingkungan kepada civitas kampus.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa lomba masak ramah lingkungan di USU memiliki potensi besar sebagai media kampanye konservasi lingkungan. Evaluasi terhadap tingkat keramah lingkungan resep yang dilombakan menggunakan kriteria sistematis menyoroti pentingnya berbagai aspek, seperti bahan masakan, metode pengolahan, asal bahan, jumlah bahan, penggunaan energi, dan pengelolaan limbah. Resep yang lebih ramah lingkungan, terutama dengan bahan berbasis nabati dan tanpa limbah plastik, berhasil dipilih sebagai juara, menunjukkan kesadaran akan pilihan masakan yang mendukung prinsip keberlanjutan. Dari segi penyelenggaraan, kegiatan ini juga memberikan pembelajaran penting dalam hal penguatan struktur panitia, penyederhanaan proses pendaftaran dan pengumpulan karya, serta pendekatan promosi yang lebih luas untuk menjangkau target peserta yang relevan. Perbaikan komunikasi dan strategi pelaksanaan, lomba dapat lebih efektif dalam mengedukasi masyarakat, terutama civitas kampus, tentang pentingnya konsumsi yang ramah lingkungan dan mendorong kesadaran ekologis melalui kegiatan kuliner. Kegiatan ini dapat dikembangkan lebih lanjut untuk membentuk pemahaman dan sikap lingkungan yang berkelanjutan dalam kehidupan sehari-hari dikalangan mahasiswa dan masyarakat.

REFERENSI

- Ahnann-Winarno, A. D., Cordeiro, L., Winarno, F. G., Gibbons, J., & Xiao, H. (2021). Tempeh: A semicentennial review on its health benefits, fermentation, safety, processing, sustainability, and affordability. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(2), 1717-1767.
- Chai, B. C., Van Der Voort, J. R., Grofelnik, K., Eliasdottir, H. G., Klöss, I., & Perez-Cueto, F. J. (2019). Which diet has the least environmental impact on our planet? A systematic review of vegan, vegetarian and omnivorous diets. *Sustainability*, 11(15), 4110.
- Giudici, M., & Filimonau, V. (2019). Exploring the linkages between managerial leadership, communication and teamwork in successful event delivery. *Tourism Management Perspectives*, 32, 100558.
- Hanafie, R. (2010). Peran pangan pokok lokal tradisional dalam diversifikasi konsumsi pangan. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 4(2), 1-7.
- Hayford, I. S., Ofori, E. K., Gyamfi, B. A., & Gyimah, J. (2023). Clean cooking technologies, information, and communication technology and the

- environment. *Environmental Science and Pollution Research*, 30(48), 105646-105664.
- Ketelsen, M., Janssen, M., & Hamm, U. (2020). Consumers' response to environmentally-friendly food packaging-A systematic review. *Journal of Cleaner Production*, 254, 120123.
- Klosse, P. R. (2019). The taste of a healthy and sustainable diet: What is the recipe for the future?. *Research in Hospitality Management*, 9(1), 35-42.
- Massey, O. T. (2011). A proposed model for the analysis and interpretation of focus groups in evaluation research. *Evaluation and program planning*, 34(1), 21-28.
- Mikami, A., & Nagao, K. (2013). Effect of implementing eco-cooking at commercial cooking facilities. *International Journal of Home Economics*, 6(1), 65-77.
- Mueller, A. E., & Segal, D. L. (2014). Structured versus semistructured versus unstructured interviews. *The encyclopedia of clinical psychology*, 1(7).
- Närvänen, E., Mesiranta, N., Sutinen, U. M., & Mattila, M. (2018). Creativity, aesthetics and ethics of food waste in social media campaigns. *Journal of cleaner production*, 195, 102-110.
- Nurramadhani, A., Riandi, R., Permanasari, A., & Suwarma, I. R. (2024). Low-carbon food consumption for solving climate change mitigation: Literature review with bibliometric and simple calculation application for cultivating sustainability consciousness in facing sustainable development goals (SDGs). *Indonesian Journal of Science and Technology*, 9(2), 261-286.
- Putri, J. C., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2019). Pengenalan tentang masakan sunda di kalangan remaja Kecamatan Kiaracundong. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(1).
- Selvi, A. F. (2019). *Qualitative content analysis*. In *The Routledge handbook of research methods in applied linguistics* (pp. 440-452). Routledge.
- Spradley, J. P. (2016). *Participant observation*. Waveland Press.
- Summers, K., Langford, J., Wu, J., Abela, C., & Souza, R. (2006). Designing Web-based Forms for Users with Lower Literacy Skills. *Proceedings of the American Society for Information Science and Technology*, 43(1), 1-12.
- Veranita, M. (2023). Literasi Digital dan Perempuan. *Jurnal Dialektika: Jurnal Ilmu Sosial*, 21(2), 27-33.
- Waskito, J., & Harsono, M. (2012). Green consumer: deskripsi tingkat kesadaran dan kepedulian masyarakat joglosemar terhadap kelestarian lingkungan. *JDM (Jurnal Dinamika Manajemen)*, 3(1).
- Williams, A., & Mullin, R. (2009). *The handbook of field marketing: a complete guide to understanding and outsourcing face-to-face direct marketing*. Kogan Page Publishers.
- Zebua, H., Ellyzabethania, G., Gita, I. G. A. A. I., & Jelantik, S. (2022). Gastronomy of Botok Culture Tastes of Malay Deli Culture: A Study of Local Wisdom. In *International Conference of Humanities and Social Science (ICHSS)* (pp. 55-63).