

INOVASI GASTRONOMI BERKELANJUTAN UNTUK KESEHATAN DAN LINGKUNGAN DI KANTIN RUMPUN SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS INDONESIA

Mochamad Aviandy¹, Rahmi², Aditia³

¹Program Studi Asia Tenggara, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Jln. Prof. Dr. Nugroho Notosusanto, Depok, Jawa Barat, 16424

²Program Studi Ilmu Perpustakaan, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Jln. Prof. Dr. Nugroho Notosusanto, Depok, Jawa Barat, 16424

³Program Studi Ilmu Perpustakaan, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Jln. Prof. Dr. Nugroho Notosusanto, Kampus Baru UI Depok, Jawa Barat, 16424

¹e-mail aviandy@ui.ac.id

Abstrak

Penerapan praktik makanan sehat dan berkelanjutan di lingkungan kampus menghadapi berbagai tantangan, terutama rendahnya literasi pangan di kalangan mahasiswa serta kurangnya kesiapan pedagang kantin dalam mengadopsi prinsip keberlanjutan. Kondisi ini berdampak pada konsumsi yang kurang mendukung kesehatan dan keberlanjutan lingkungan. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mendorong inovasi gastronomi berkelanjutan guna meningkatkan kesadaran dan perubahan perilaku konsumsi makanan sehat. Sasaran kegiatan ini adalah pedagang kantin dan mahasiswa di Rumpun Sains dan Teknologi Universitas Indonesia. Program dilaksanakan melalui pendekatan edukasi berbasis komunitas seperti seminar, workshop, kampanye kesadaran, dan penerbitan buku saku. Evaluasi dilakukan dengan mengukur peningkatan literasi pangan mahasiswa dan kesiapan pedagang kantin dalam menerapkan strategi keberlanjutan. Hasil menunjukkan peningkatan dalam pemahaman, keterampilan, dan kesadaran mahasiswa, serta kesiapan pedagang kantin. Simpulan dari program ini menunjukkan bahwa pendekatan edukasi berbasis komunitas dan kolaborasi lintas sektor dapat menciptakan perubahan pola konsumsi dan penyajian makanan yang lebih sehat dan ramah lingkungan di lingkungan kampus.

Kata Kunci: inovasi gastronomi, makanan sehat, literasi pangan, edukasi komunitas, kampus berkelanjutan

Abstract

Implementing healthy and sustainable food practices in universities faces key challenges, including low food literacy among students and limited readiness of canteen vendors to adopt sustainability principles. This community engagement program aimed to promote sustainable gastronomic innovation to raise awareness and encourage healthy, environmentally conscious consumption behaviors. Targeting students and canteen vendors within the Science and Technology Cluster at Universitas Indonesia, the program used a community-based educational approach involving seminars, workshops, awareness campaigns, and a pocketbook publication. Evaluation focused on improvements in students' food literacy and vendor readiness to implement sustainability strategies. Results showed increased student understanding, skills, and awareness, along with greater vendor preparedness to integrate sustainable practices. These findings indicate that educational and collaborative approaches can effectively foster healthier, more sustainable food choices and operations in university settings. The program highlights the importance of cross-sector partnerships and practical education in addressing campus food system challenges.

Keywords: gastronomic innovation, healthy food, food literacy, community education, sustainable campus

PENDAHULUAN

Inovasi dalam bidang gastronomi merupakan bagian yang tak terpisahkan dari dinamika kehidupan sehari-hari. Tren makanan yang terus berkembang mencerminkan proses adaptasi dan kreativitas yang berlangsung secara berkesinambungan. Makanan bukan hanya kebutuhan nutrisi, tetapi juga mencerminkan tradisi, budaya, dan kenangan. Pentingnya transformasi dalam konsumsi makanan telah dibahas oleh (Sharma, 2014), yang menekankan bahwa praktik kuliner berkelanjutan memiliki peran besar dalam mendukung keberlanjutan lingkungan dan kesehatan. Namun, penerapan konsep ini di lingkungan kampus, terutama di kantin universitas, masih sangat terbatas. Dalam konteks Universitas Indonesia, kurangnya pilihan makanan sehat dan berkelanjutan di kantin berdampak pada kesehatan civitas akademika serta berkontribusi terhadap masalah lingkungan.

Penelitian (Cooper & Holmes, 2013) menggarisbawahi pentingnya perubahan diet sebagai langkah keberlanjutan, yang dipengaruhi oleh faktor agribisnis, politik, dan teknologi. (Wang, 2016) menemukan bahwa komitmen individu dapat meningkatkan perilaku ramah lingkungan di restoran, sementara (Michellini et al., 2018) menyoroti digitalisasi sebagai solusi distribusi makanan berkelanjutan. Meski literatur memperkaya pemahaman teoretis, penerapan konkret praktik ini, khususnya di kantin universitas, masih belum cukup dieksplorasi.

Meski konsep gastronomi berkelanjutan telah banyak dibahas dalam literatur, implementasinya di kantin universitas masih menghadapi tantangan nyata di tingkat praktis. Mitra dalam program ini, yaitu pedagang kantin di Rumpun Sains dan Teknologi Universitas Indonesia, mengalami keterbatasan dalam pengetahuan gizi, belum terbiasa menyajikan menu sehat dan ramah lingkungan, serta belum memiliki akses yang memadai terhadap bahan pangan lokal yang berkelanjutan. Di sisi lain, mahasiswa sebagai konsumen utama menunjukkan literasi pangan yang rendah, dengan kecenderungan memilih makanan instan atau cepat saji yang kurang bernutrisi. Permasalahan ini menunjukkan perlunya intervensi berbasis komunitas

untuk meningkatkan kapasitas mitra dan mengubah pola konsumsi di lingkungan kampus secara berkelanjutan.

Sementara itu, beberapa penelitian di tingkat komunitas telah menyoroti pentingnya pemberdayaan masyarakat dalam memperkuat ketahanan pangan, seperti yang dilakukan oleh (Sagita et al., 2021) yang mengkaji pemberdayaan masyarakat di Lestari Farm dalam menjaga ketahanan pangan di masa pandemi Covid-19. Selain itu, (Sukoco et al., 2021) mengungkapkan bahwa pemberdayaan melalui penyuluhan makanan dan bisnis kuliner dapat memberikan dampak baik terhadap pelaku usaha kecil menengah, termasuk dalam aspek keberlanjutan dan sertifikasi halal.

Penyuluhan mengenai pola konsumsi makanan sebaiknya dimulai dari lingkungan yang memiliki tingkat konsumsi tinggi dan potensi pengaruh yang luas, salah satunya adalah institusi pendidikan seperti sekolah dan universitas. Di lingkungan kampus, aktivitas konsumsi makanan berlangsung secara masif setiap hari dengan segmentasi konsumen yang beragam, mulai dari civitas akademika hingga masyarakat umum, termasuk pelaju yang memanfaatkan fasilitas kantin karena alasan ekonomi maupun preferensi cita rasa. Setiap kampus umumnya memiliki komunitas kantin yang beragam, yang mencerminkan kompleksitas kebutuhan dan perilaku konsumsi yang terjadi di lingkungan pendidikan tinggi.

Program “Menu Hijau” dilaksanakan di Rumpun Sains dan Teknologi (Saintek) Universitas Indonesia dengan pendekatan berbasis komunitas. Kegiatan meliputi pengembangan menu hijau berbasis bahan lokal, edukasi melalui pelatihan kepada staf kantin dan mahasiswa, serta pemanfaatan aplikasi digital untuk meningkatkan kesadaran akan nutrisi dan keberlanjutan. Pelaksanaan melibatkan kolaborasi antara Fakultas Ilmu Komputer, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, serta Fakultas Teknik.

Program pengabdian yang dilakukan bertujuan untuk mengembangkan dan mengevaluasi penerapan praktik makanan berkelanjutan di lingkungan kampus. Selain itu, inisiatif ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran civitas akademika terhadap pentingnya pola konsumsi yang sehat dan ramah lingkungan, sekaligus mendukung pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs).

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut: 1) Meningkatkan kesadaran dan mendorong perubahan perilaku konsumsi civitas akademika terhadap makanan sehat dan berkelanjutan melalui implementasi program “Menu Hijau”; 2) Mendorong kontribusi nyata program “Menu Hijau” dalam mendukung pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) di lingkungan kampus secara praktis dan aplikatif; dan 3) Mengidentifikasi tantangan yang dihadapi mitra, khususnya pedagang kantin dan mahasiswa, dalam proses penerapan prinsip-prinsip gastronomi berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan pendekatan *Participatory Action Research (PAR)* berbasis komunitas, yang mengedepankan keterlibatan aktif para pemangku kepentingan (pedagang kantin, mahasiswa, dosen, dan produsen lokal) dalam setiap tahap perencanaan, pelaksanaan, evaluasi, hingga refleksi program. Pendekatan ini memungkinkan intervensi dilakukan secara kolaboratif dan adaptif sesuai dengan kebutuhan dan konteks komunitas kampus.

METODE

Program “*Menu Hijau Kantin Kampus Universitas Indonesia*” dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan pengabdian masyarakat berbasis komunitas melalui metode *Participatory Action Research (PAR)*. Metode ini dipilih karena menekankan partisipasi aktif dari seluruh pemangku kepentingan, termasuk pedagang kantin, mahasiswa, dosen, dan produsen lokal, dalam setiap tahapan pelaksanaan program. Pendekatan PAR memungkinkan kegiatan berlangsung secara kolaboratif, reflektif, dan berorientasi pada pemecahan masalah secara langsung di tingkat komunitas kampus, sejalan dengan prinsip keberlanjutan dan pemberdayaan.

Program dilaksanakan secara sistematis untuk mendukung konsumsi dan produksi makanan berkelanjutan di kampus, yang juga selaras dengan pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs). Pelaksanaan dimulai dengan tahap persiapan dan perencanaan pada Juni 2024, melalui kunjungan ke fakultas mitra untuk memetakan kebutuhan serta preferensi terkait makanan sehat dan berkelanjutan. Pada Juli 2024, tim melakukan pengembangan menu hijau bersama ahli gizi dan koki, serta menyusun buku saku edukatif. Agustus 2024 difokuskan

pada peluncuran dan kampanye kesadaran melalui seminar, workshop, dan praktik langsung penyajian menu hijau di kantin. Sementara itu, pada September 2024, dilakukan evaluasi program, penguatan kemitraan, dan perencanaan integrasi program ke dalam kegiatan akademik dan non-akademik.

Evaluasi program dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif. Survei kuantitatif pada mahasiswa menggunakan *Food Literacy Scale* (Teng & Chih, 2022) dan pada pedagang kantin menggunakan instrumen adaptasi dari Reinders et al. (2024), yang mencakup dimensi kesiapan, kemampuan, peluang, dan motivasi untuk menerapkan praktik makanan sehat dan berkelanjutan. Analisis data dilakukan dengan membandingkan skor sebelum dan sesudah intervensi.

Sementara itu, metode kualitatif digunakan melalui *Focus Group Discussion* (FGD) dan wawancara mendalam untuk menggali persepsi, tantangan, serta pengalaman peserta selama pelaksanaan program. Hasil FGD dianalisis dengan pendekatan tematik (*thematic analysis*) guna mengidentifikasi pola-pola naratif terkait perubahan perilaku, peluang kemitraan, dan praktik keberlanjutan.

Proses pelaksanaan program disusun dalam kerangka *input–process–output–outcome*. Tahap input mencakup melibatkan berbagai pemangku kepentingan seperti pengelola kantin, koki, mahasiswa, dan mitra lokal. Tahap proses meliputi pemetaan kebutuhan, penyusunan menu, pelatihan, serta edukasi komunitas. Output mencakup implementasi menu hijau, penyebaran buku saku, dan kampanye kesadaran. Sementara itu, outcome yang diharapkan adalah perubahan perilaku konsumsi yang lebih sehat dan ramah lingkungan. Program ini dirancang secara fleksibel agar dapat beradaptasi dengan kebutuhan komunitas dan memiliki dampak jangka panjang yang berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan fondasi awal dalam pelaksanaan program “Menu Hijau” yang menentukan arah intervensi agar selaras dengan kebutuhan komunitas kampus. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Juni 2024, diawali dengan koordinasi

internal tim pelaksana serta pemetaan lapangan melalui kunjungan ke tiga fakultas di Rumpun Sains dan Teknologi (Fasilkom, FMIPA, dan Fakultas Teknik). Kegiatan ini bertujuan untuk menjalin komunikasi awal dengan pemangku kepentingan dan mengidentifikasi tantangan yang dihadapi oleh mitra sasaran, yaitu mahasiswa sebagai konsumen utama, dan pedagang kantin sebagai penyedia layanan makanan.

Sebagai bagian dari pendekatan *Participatory Action Research (PAR)*, tim pengabdian melakukan survei awal kepada mahasiswa dan pedagang kantin untuk menggali data dasar mengenai pengetahuan, sikap, dan praktik mereka terkait makanan sehat dan berkelanjutan. Survei pada 56 mahasiswa menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki pemahaman yang terbatas mengenai konsep makanan sehat dan berkelanjutan, serta menunjukkan kebiasaan konsumsi makanan cepat saji yang tinggi. Di sisi lain, 12 pedagang kantin mengakui bahwa mereka belum pernah mendapatkan pelatihan formal tentang penyusunan menu sehat, serta masih memiliki keterbatasan dalam akses bahan pangan lokal yang sesuai prinsip keberlanjutan.

Temuan ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kesadaran dan praktik keberlanjutan di lingkungan kampus, sehingga memperkuat urgensi program yang dirancang. Pendekatan berbasis partisipatif dinilai paling tepat karena mendorong keterlibatan aktif semua pihak dalam proses identifikasi masalah dan perumusan solusi (Baum et al., 2006).

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan program “Menu Hijau” dilakukan pada Juli–Agustus 2024, dengan rangkaian kegiatan edukatif dan praktis yang dirancang untuk meningkatkan kapasitas mahasiswa dan pedagang kantin dalam mengadopsi pola konsumsi dan penyajian makanan sehat serta berkelanjutan. Tahapan ini dilaksanakan secara partisipatif dan kolaboratif lintas pemangku kepentingan, mencerminkan pendekatan *Participatory Action Research (PAR)* yang menekankan keterlibatan aktif semua pihak (Baum et al., 2006).

Seminar Edukasi Gizi dan Keberlanjutan

Kegiatan dimulai dengan seminar bertema “Pangan Sehat dan Berkelanjutan di Lingkungan Kampus” yang dihadiri oleh mahasiswa, pedagang kantin, dosen, dan pengelola unit kampus. Seminar ini menghadirkan ahli gizi dan dosen tamu yang menyampaikan materi tentang pentingnya asupan nutrisi seimbang, dampak konsumsi terhadap lingkungan, dan strategi membangun sistem pangan kampus yang berkelanjutan. Seminar ini bertujuan untuk membangun kesadaran awal serta membingkai urgensi dari program “Menu Hijau” secara teoritis dan praktis. Kegiatan ini mengimplementasikan pendekatan *transformative learning*, di mana peserta didorong untuk merefleksikan ulang praktik konsumsi mereka sehari-hari (Mezirow, 2000).

Workshop Menu Hijau dan Pendampingan Pedagang Kantin

Setelah seminar, dilaksanakan *workshop* praktik penyusunan dan penyajian menu hijau. Pedagang kantin dilatih langsung oleh ahli gizi dan koki profesional dalam memilih bahan lokal bergizi, menyusun komposisi menu seimbang, serta teknik memasak yang minim minyak, minim limbah, dan efisien dari sisi biaya. Mahasiswa juga dilibatkan dalam demonstrasi memasak sehat, yang mendorong mereka untuk memahami dan mencoba langsung prinsip-prinsip makanan sehat.

Workshop ini menjadi momentum penting dalam membangun keterampilan praktis melalui pengalaman langsung (*experiential learning*), yang menurut Kolb (1984), merupakan metode paling efektif untuk perubahan perilaku berbasis keterampilan.



Gambar 1 Kegiatan Seminar Menu Hijau (1)



Gambar 2 Kegiatan Seminar Menu Hijau (2)

Distribusi Buku Saku “Menu Hijau”

Untuk mendukung keberlanjutan pengetahuan, disusun dan didistribusikan buku saku “**Menu Hijau**”, yang berisi pengantar konsep gastronomi berkelanjutan, panduan menyusun menu sehat, contoh resep berbasis bahan lokal, dan informasi tentang dampak konsumsi makanan terhadap lingkungan. Buku ini menjadi salah satu output penting dalam program pengabdian yang tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga aplikatif dan berpotensi diduplikasi di lingkungan kampus lain. Buku saku ini selaras dengan pandangan Sharma (2014), bahwa edukasi melalui media sederhana seperti panduan praktis mampu memperluas pemahaman masyarakat terhadap praktik pangan berkelanjutan.



Gambar 3 Halaman sampul buku saku Menu Hijau

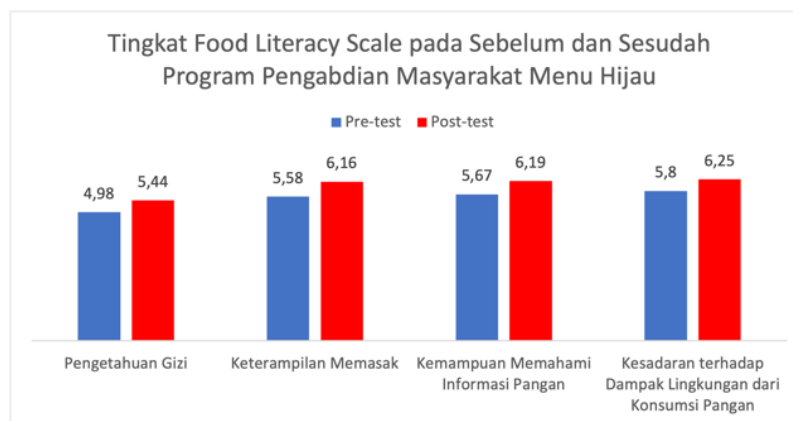
Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi merupakan fase penting dalam program “Menu Hijau”, yang bertujuan untuk menilai sejauh mana intervensi yang telah dilakukan memberikan dampak terhadap peningkatan literasi pangan mahasiswa serta kesiapan pedagang kantin dalam mengadopsi praktik makanan sehat dan berkelanjutan. Evaluasi dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif, guna memperoleh gambaran komprehensif mengenai efektivitas program.

Evaluasi terhadap Mahasiswa

Evaluasi literasi pangan mahasiswa menggunakan *Food Literacy Scale* dari *Teng & Chih (2022)*, yang mencakup empat dimensi: pengetahuan gizi, keterampilan memasak, kemampuan memahami informasi pangan, dan kesadaran terhadap dampak lingkungan dari konsumsi makanan. Survei awal dilakukan kepada 56 mahasiswa, sementara survei pasca-kegiatan melibatkan 30 mahasiswa yang mengikuti rangkaian edukasi dan praktik secara langsung.

Hasil menunjukkan adanya peningkatan signifikan di semua dimensi. Dimensi keterampilan memasak mengalami peningkatan tertinggi (dari 5,58 menjadi 6,16), diikuti oleh kemampuan memahami informasi pangan (dari 5,67 menjadi 6,19), pengetahuan gizi (dari 4,98 menjadi 5,44), dan kesadaran terhadap dampak lingkungan (dari 5,80 menjadi 6,25). Temuan ini mengindikasikan bahwa pendekatan berbasis pengalaman yang diterapkan melalui workshop dan simulasi menu hijau berhasil membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan praktis. Hal ini sejalan dengan pendekatan *experiential learning* (Kolb, 1984), di mana pembelajaran melalui keterlibatan langsung mampu mendorong perubahan perilaku.

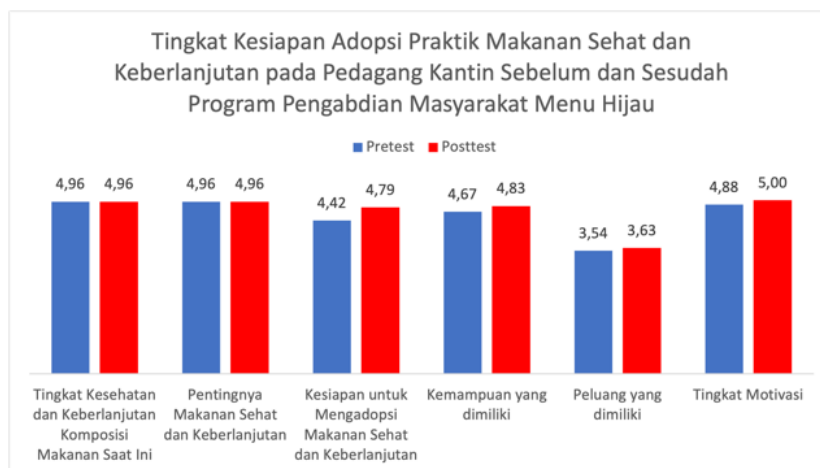


Gambar 4 Perbandingan tingkat literasi pangan mahasiswa sebelum dan sesudah program “Menu Hijau”

Evaluasi terhadap Pedagang Kantin

Sementara itu, evaluasi terhadap pedagang kantin dilakukan dengan menggunakan instrumen yang diadaptasi dari *Reinders et al. (2024)*, meliputi dimensi kesiapan, kemampuan, peluang, dan motivasi untuk menerapkan strategi makanan sehat dan berkelanjutan. Survei dilakukan kepada 12 pedagang kantin, baik sebelum maupun setelah program.

Hasil menunjukkan adanya peningkatan dalam kesiapan mengadopsi praktik makanan sehat (+0,37 poin), kemampuan dalam implementasi (+0,16 poin), peluang (+0,09 poin), serta motivasi (+0,12 poin). Peningkatan ini menunjukkan bahwa program pelatihan dan pendampingan telah meningkatkan kepercayaan diri pedagang untuk melakukan perubahan pada menu dan proses penyajian. Meskipun demikian, dimensi peluang menunjukkan peningkatan paling rendah, yang mengindikasikan masih adanya hambatan eksternal seperti keterbatasan akses bahan pangan lokal yang mendukung keberlanjutan.



Gambar 5 Perbandingan kesiapan pedagang kantin dalam mengadopsi praktik makanan sehat dan berkelanjutan sebelum dan sesudah program

Evaluasi Kualitatif melalui FGD

Selain survei, dilakukan juga *Focus Group Discussion* (FGD) dan wawancara dengan mahasiswa dan pedagang kantin untuk menggali persepsi mereka terhadap program. Hasil analisis tematik menunjukkan bahwa mahasiswa merasa lebih sadar dan bertanggung jawab atas pilihan konsumsi mereka. Mereka juga menyatakan keinginan untuk mempertahankan kebiasaan makan sehat pasca-program.

Dari sisi pedagang kantin, FGD mengungkapkan apresiasi terhadap pelatihan yang diberikan, khususnya karena materi disampaikan secara praktis dan aplikatif. Namun, mereka juga menyampaikan perlunya pendampingan lanjutan serta dukungan logistik, terutama dalam hal pasokan bahan makanan sehat dan lokal.

Evaluasi kualitatif ini memperkuat data kuantitatif dan mendukung prinsip triangulasi dalam pengukuran efektivitas program berbasis komunitas (Patton, 2002). Hasilnya menunjukkan bahwa pendekatan edukatif yang menyeluruh dan partisipatif mampu mendorong perubahan yang bermakna di kalangan civitas akademika dan mitra kantin.

Program “Menu Hijau” telah menunjukkan kontribusi nyata dalam meningkatkan kesadaran, pemahaman, dan keterampilan civitas akademika Universitas Indonesia terhadap konsumsi makanan sehat dan berkelanjutan. Berdasarkan hasil evaluasi sebelumnya, terlihat bahwa pendekatan edukasi berbasis komunitas yang dilakukan melalui seminar, workshop, kampanye, dan

pendistribusian buku saku mampu mendorong perubahan perilaku, baik di kalangan mahasiswa maupun pedagang kantin.

Peningkatan literasi pangan mahasiswa, khususnya pada aspek keterampilan memasak dan kesadaran lingkungan, menunjukkan bahwa metode experiential learning yang diterapkan melalui workshop dan praktik langsung telah efektif dalam memfasilitasi pembelajaran yang mendalam (Kolb, 1984). Mahasiswa tidak hanya memperoleh pemahaman konseptual, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, sehingga memperkuat perubahan gaya hidup konsumsi yang lebih bertanggung jawab.

Temuan ini mendukung pandangan Sharma (2014), yang menekankan pentingnya transformasi praktik kuliner menuju keberlanjutan sebagai bagian dari strategi peningkatan kesehatan dan pelestarian lingkungan. Hal ini juga selaras dengan penelitian Wang (2016), yang menyatakan bahwa komitmen individu terhadap prinsip-prinsip keberlanjutan dapat memperkuat praktik ramah lingkungan dalam konteks gastronomi.

Bagi pedagang kantin, peningkatan kesiapan, motivasi, dan kemampuan mengadopsi strategi keberlanjutan menunjukkan keberhasilan program dalam mengurangi hambatan implementasi di tingkat operasional. Sebagaimana disampaikan oleh Reinders et al. (2024), keberhasilan transformasi sistem makanan sangat bergantung pada kesiapan dan keterlibatan aktor kunci dalam rantai penyediaan makanan. Dalam konteks ini, pelibatan aktif pedagang kantin dalam workshop dan FGD menciptakan ruang dialog dan pembelajaran kolektif yang penting untuk membangun komitmen jangka panjang.

Namun, dimensi peluang bagi pedagang kantin mengalami peningkatan paling kecil. Hal ini menunjukkan bahwa upaya keberlanjutan di tingkat mikro tetap menghadapi tantangan struktural, seperti keterbatasan akses bahan lokal berkualitas dan dukungan sistemik dari lembaga penyedia logistik kampus. Sejalan dengan Micheline et al. (2018), tantangan keberlanjutan tidak hanya memerlukan perubahan individu, tetapi juga inovasi dalam model distribusi dan kolaborasi lintas sektor.

Selain edukasi internal, strategi diseminasi melalui media seperti Kompasiana dan Kumparan turut memperluas dampak program. Eksposur ini memperkuat citra

institusi sebagai pelopor inovasi keberlanjutan dan dapat menjadi model bagi kampus lain. Sebagaimana diungkapkan oleh Attari et al. (2010), penyebaran informasi yang efektif memainkan peran penting dalam memengaruhi persepsi publik terhadap isu keberlanjutan.

Penerbitan buku saku “Menu Hijau” sebagai bagian dari output intelektual program juga menjadi langkah strategis dalam mengonsolidasikan hasil intervensi. Buku ini tidak hanya berfungsi sebagai panduan teknis, tetapi juga sebagai instrumen edukasi jangka panjang yang bisa direplikasi di lingkungan kampus lainnya, serta diajukan sebagai bagian dari perlindungan kekayaan intelektual institusi.

SIMPULAN

Program “Menu Hijau Kantin Kampus Universitas Indonesia” memberikan dampak positif signifikan terhadap kesadaran dan perilaku konsumsi makanan sehat dan berkelanjutan di kalangan civitas akademika. Melalui seminar, workshop, dan penerbitan buku saku, mahasiswa mengalami peningkatan literasi pangan, termasuk pemahaman tentang makanan sehat, keterampilan memasak, dan kesadaran dampak lingkungan dari pilihan pangan. Pedagang kantin juga menunjukkan kesiapan lebih tinggi dalam mengadopsi strategi keberlanjutan, seperti penyajian makanan yang lebih sehat. Program ini mendukung pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya SDG 3, 12, dan 13, dengan kolaborasi bersama produsen lokal dan pengurangan limbah makanan. Tantangan yang dihadapi termasuk resistensi perubahan, keterbatasan pasokan pangan sehat, dan keberlanjutan jangka panjang program. Namun, pendekatan partisipatif antara kampus, produsen lokal, dan komunitas akademik menjadi kunci keberhasilan. Secara keseluruhan, program ini dapat menjadi model inovasi gastronomi berkelanjutan yang dapat diperluas ke institusi lain untuk mendukung keberlanjutan global.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Sosial Universitas Indonesia atas dukungan dalam pelaksanaan program “Menu Hijau Kantin Kampus Universitas Indonesia.” Semoga program ini memberikan manfaat berkelanjutan bagi komunitas kampus.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldiandra, F. (2024). *Menu Hijau UI, Gastronomi Berkelanjutan untuk Kesehatan & Lingkungan RISTEK*. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/falzaaldiandra/66cecab134777c3d7030e442/menu-hijau-ui-gastronomi-berkelanjutan-untuk-kesehatan-lingkungan-ristek?page=all>
- Attari, S. Z., DeKay, M. L., Davidson, C. I., & Bruine de Bruin, W. (2010). Public perceptions of energy consumption and savings. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 107(37), 16054–16059. <https://doi.org/10.1073/pnas.1001509107>
- Baum, F., MacDougall, C., & Smith, D. (2006). Participatory action research. *Journal of Epidemiology and Community Health*, 60(10), 854–857. <https://doi.org/10.1136/jech.2004.028662>
- Cooper, A., & Holmes, L. M. (2013). *Bitter harvest: A chef's perspective on the hidden danger in the foods we eat and what you can do about it*. Routledge.
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Prentice Hall.
- Mahdania, H. (2024). *Menu Hijau Kantin UI: Langkah Nyata untuk Kampus Lebih Sehat & Ramah Lingkungan*. Kumparan. <https://kumparan.com/haekal-mahdania-1663918442972114996/menu-hijau-kantin-ui-langkah-nyata-untuk-kampus-lebih-sehat-and-ramah-lingkungan-23N6HtMELW5/2>
- Michelini, L., Principato, L., & Iasevoli, G. (2018). Understanding food sharing models to tackle sustainability challenges. *Ecological Economics*, 145, 205–217. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2017.09.009>
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods* (3rd ed.). Sage Publications.
- Reinders, M. J., Battjes-Fries, M. C. E., Bouwman, E. P., & Meeusen-van Onna, M. J. G. (2024). Effectively implementing healthy and sustainable food practices in out-of-home food service locations: The perspective of the

catering staff members. *Appetite*, 193, 107152.
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.107152>

Sagita, N. I., Deliarnoor, N. A., & Afifah, D. F. (2021). Penguatan pemberdayaan masyarakat komunitas Lestari Farm dalam menjaga ketahanan pangan masa pandemi Covid-19. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 157–166. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.32431>

Sharma, S. (2014). Sustainable culinary practices. In V. Juhari (Ed.), *Managing sustainability in the hospitality and tourism industry: Paradigms and directions for the future* (pp. 303–334). Apple Academic Press.

Sukoco, I., Fordian, D., Fauzan, F., & Kurniawati, L. (2021). Penyuluhan makanan, bisnis kuliner, dan sertifikasi halal bagi pelaku UKM Kabupaten Pangandaran. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 344–351. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i2.32467>

Teng, C.-C., & Chih, C. (2022). Sustainable food literacy: A measure to promote sustainable diet practices. *Sustainable Production and Consumption*, 30, 776–786. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2022.01.008>

Wang, Y.-F. (2016). Modeling predictors of restaurant employees' green behavior: Comparison of six attitude-behavior models. *International Journal of Hospitality Management*, 58, 66–81. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.07.007>