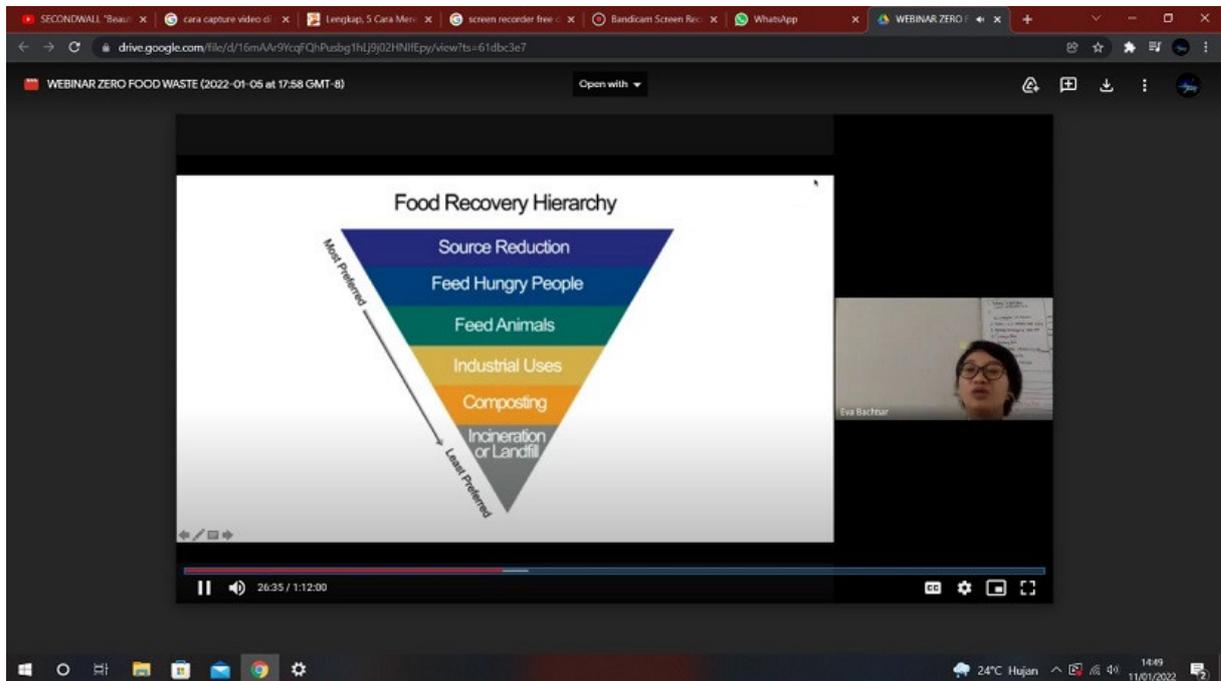


Dokumen : Kliping Berita Universitas Dinamika  
Media : Website Undika - D'Media  
Judul : DKV Undika Ajarkan Peduli Lingkungan dengan Tidak Membuang Makanan  
Waktu : 2022-01-12 10:43:50



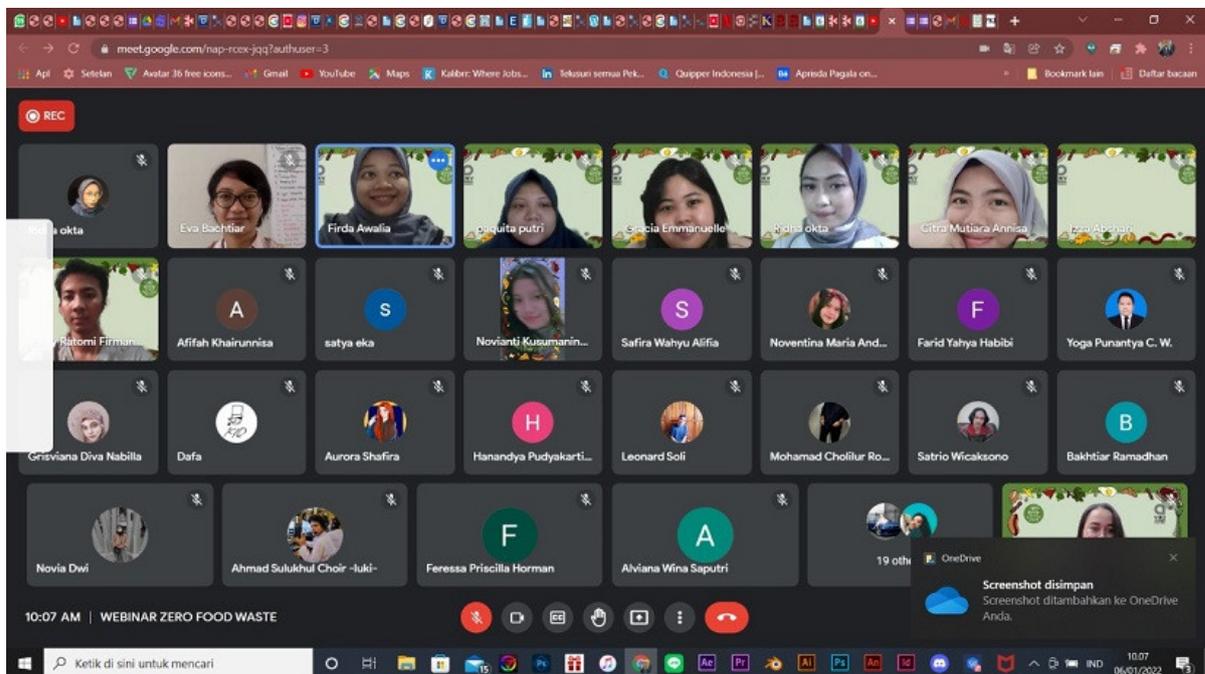
Mahasiswa S1 Desain Komunikasi Visual (DKV) Universitas Dinamika gelar webinar dengan judul *Without Trace* untuk mengajarkan masyarakat peduli lingkungan dengan tidak membuang sampah makanan. Dalam kegiatan yang diselenggarakan pada 06 Januari 2022 lalu ini mengundang Founder Garda Pangan Eva Bachtiar, S.T.

“Karena masih banyak sisa makanan dari individu yang akhirnya dibuang dan menumpuk di tempat sampah,” kata Koordinator webinar Firdausin Awalia.

Sampah makanan yang menumpuk di Tempat Pembuangan Sampah (TPS) tersebut tentunya sangat berbahaya bagi lingkungan, karena sampah makanan dapat mengeluarkan gas metana yang berpengaruh pada pemanasan global dan perubahan iklim.

Menurutnya mengetahui fakta dampak negatif sampah makanan dan cara menanggulungnya sangat penting. Oleh sebab itu diselenggarakan webinar tentang lingkungan atau zero waste to energy.

“Harapannya kita semua bisa lebih aware dan peduli pentingnya tidak membuang makanan,” kata dia.



Ia mengatakan setelah mengikuti webinar ini kita dan juga masyarakat umum tidak mudah membuang sampah makanan, apalagi masih banyak masyarakat yang kelaparan. Dengan informasi dampak negatif sampah makanan dan tips mengurangi menghasilkan sampah makanan selama webinar bisa diterapkan dalam kehidupan sehari-harinya.

Disamping itu, Eva menyampaikan sampah makanan disebabkan dari banyak pihak, seperti dari individu, keluarga, restoran, instansi, petani dan masih banyak lagi. Sampah makanan tersebut jika tidak diolah dengan baik akan berdampak buruk bagi lingkungan.

Atas hal tersebut Garda Pangan melakukan banyak program untuk mengurangi sampah makanan, seperti membantu menjual hasil panen petani yang kualitasnya kurang bagus. Dan memberikan kampanye pada masyarakat untuk mengurangi sampah makanan dari rumah atau secara pribadi.

“Adapun tips untuk mengurangi sampah makanan secara pribadi yakni melakukan food waste audit, re grow, dan melakukan penataan stok makanan di rumah agar mudah terlihat,” kata dia.

Ia menjelaskan food waste ini misalnya mengingat dan mencatat jenis makanan yang paling sering dibuang atau tersisa, jika sudah diketahui akan bisa mengurangi pada awal saat penyediaan makanan.

“Karena mungkin saja kita membuang sampah makanan karena terlalu banyak melakukan penyetakan,” kata dia.

Selanjutnya bisa memanfaatkan sampah makanan seperti cangkang telur untuk pupuk, batang sayur brokoli untuk snack dan lainnya. Masyarakat harus mencari lebih banyak informasi tentang pengelolaan sampah atau sisa makanan. Sehingga bisa mengurangi sampah makanan ke TPS. **Fiy.**