



**FESTIVAL GENERASI AL-BINA (GENBI) COOL KIDS GO TO ZERO WASTE:
MENGENAL LEBIH JAUH TENTANG FOOD WASTE BERSAMA MAHASISWA P3K
UPI PURWAKARTA**

**AL-BINA GENERATION FESTIVAL (GENBI) COOL KIDS GO TO ZERO WASTE:
LEARN MORE ABOUT FOOD WASTE WITH P3K UPI PURWAKARTA STUDENTS**

**Afridha Laily Alindra¹, Nadia Tiara Antik Sari², Aliza Wulandari³, Asthiyani Kholida⁴,
Mega Rosafina⁵, Nisrina Nurbaiti⁶, Nur Fitri Halimah⁷.**

^{1*2*3*4*5*6*7} Universitas Pendidikan Indonesia, Purwakarta,

^{1*}afridhalaily@upi.edu, ^{2*}nadiatiara.as@upi.edu, ^{3*}alizawulandari_121@upi.edu,

^{4*}asthiyanikholidia17@upi.edu, ^{5*}megarosafina@upi.edu, ^{6*}nisrinanurbaiti@upi.edu,

^{7*}nurfitrihalimah@upi.edu.

Article History:

Received: December 20th, 2024

Revised: February 10th, 2025

Published: February 15th, 2025

Keywords: *Food Waste, students, socialization, elementary school, demonstration*

Abstract: *Food waste socialization activities and field activities carried out by P3K UPI Purwakarta students to provide understanding to SDIT Al-Bina Purwakarta students regarding food waste management. This activity goes through two stages: 1) Planning stage, P3K UPI Purwakarta program students determine efficient steps to determine the concept, content, media, targets, socialization and demonstration locations and prepare materials. 2) Implementation stage, students carry out activities that have been planned for three days, which are packaged in an Al-Bina Generation (Genbi) festival activity with the theme "love the environment".*

Abstrak

kegiatan sosialisasi *food waste* dan kegiatan lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa P3K UPI Purwakarta untuk memberikan pemahaman kepada siswa SDIT Al-Bina Purwakarta terkait pengelolaan limbah makanan (*food waste*). Kegiatan ini melalui dua tahap: 1) Tahap perencanaan, mahasiswa program P3K UPI Purwakarta menentukan langkah yang efisien untuk menentukan konsep, konten, media, target, tempat sosialisasi dan demonstrasi serta menyiapkan materi. 2) Tahap pelaksanaan, mahasiswa melakukan kegiatan-kegiatan yang sudah direncanakan selama tiga hari, yang dikemas dalam sebuah kegiatan festival Generasi Al-Bina (Genbi) bertema "cinta lingkungan".

Kata Kunci: *Food Waste, siswa, sosialisasi, sekolah dasar, demonstrasi*

PENDAHULUAN

Di era modern ini isu limbah makanan semakin menjadi perhatian global di berbagai kalangan termasuk di lingkungan pendidikan. Penghasilan limbah makanan Indonesia adalah yang kedua terbesar di dunia setelah Arab Saudi. Penghasilan limbah makanan di Indonesia diperkirakan sebesar 300 kilogram per orang per tahun, sedangkan di Saudi Arabia sebesar 427 kilogram per orang per tahun ((Luna, & Suryana, 2022). Limbah dianggap sama dengan sampah karena keberadaannya yang tidak diinginkan, dapat mengganggu lingkungan karena sampah bersifat merusak lingkungan dan ekosistem. Di tengah tantangan global ini, mahasiswa Program Penguatan Profesi Kependidikan (P3K) berkolaborasi dengan Sekolah Dasar Islam Terpadu (SDIT) Al-Bina Purwakarta untuk mengadakan sebuah festival yang bertujuan mengedukasi siswa tentang *Zero Food Waste*.

Melalui kegiatan festival ini siswa akan dibimbing untuk memahami dampak dari *food waste* serta langkah-langkah sederhana yang dapat dilakukan untuk mengurangi sampah makanan. Dengan pendekatan kreatif dan interaktif, festival ini diharapkan dapat menumbuhkan kebiasaan positif dalam menjaga keberlanjutan lingkungan. Dengan berbagai kegiatan interaktif seperti kegiatan menanam, lomba-lomba, demonstrasi memasak dan sosialisasi. Festival ini juga menjadi *platform* untuk memperkuat kolaborasi antara Mahasiswa dengan seluruh warga SDIT Al – Bina dalam upaya menciptakan lingkungan yang berkelanjutan.

Pengelolaan dan kebijakan makanan berlebih di Indonesia belum menunjukkan perubahan menuju ramah lingkungan. Undang-Undang No. 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah, sudah mengamanatkan prinsip pengurangan sejak dari sumbernya. Salah satu konsekuensinya adalah, kebergantungan pada TPA perlu dikurangi secepatnya dengan program pengurangan dan pengolahan sampah di sumber. Oleh karena itu Peraturan Pemerintah No. 81 Tahun 2012 mengedepankan peran pengelola-pengelola kawasan untuk menjalankan sebanyak mungkin urusan pengelolaan sampah(Candrakirana dan Rosita, 2015)

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendidikan kepada masyarakat dalam bentuk kegiatan interaktif seperti kegiatan menanam, lomba-lomba, demonstrasi memasak dan sosialisasi. Kegiatan ini dilaksanakan di SDIT Al-Bina pada tanggal 12, 13, dan 16 Desember 2024. Sasaran kegiatan ini adalah seluruh siswa dan guru SDIT Al-Bina.

HASIL

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan festival Generasi Al-bina (Genbi) *Cool Kids Go To Zero Waste*: Mengetahui lebih jauh tentang *Food Waste* bersama Mahasiswa P3K UPI Purwakarta dilakukan dalam kurun waktu tiga minggu. Pada tahap ini berisi kegiatan mahasiswa melakukan diskusi dengan guru-guru mengenai kegiatan tersebut. Setelah melakukan diskusi dengan guru-guru, kami menentukan tema

dan waktu pelaksanaan. Setelah menemukan tema dan waktu yang sudah disetujui oleh pihak sekolah, kami menyusun perencanaan kegiatan festival.

Dalam penyusunan materi sosialisasi, mahasiswa membuat materi interaktif untuk menarik perhatian siswa pada saat sosialisasi dilaksanakan. Materi yang disajikan berisi tentang *food waste*. Selain kegiatan sosialisasi, ada beberapa kegiatan lainnya yang tercakup dalam kegiatan festival “Generasi Al-Bina (Genbi) *Cool Kids Go To Zero Waste: Mengenal lebih jauh tentang Food Waste* bersama Mahasiswa P3K UPI Purwakarta” yakni, menanam dan membuat benih, lomba-lomba, dan demonstrasi memasak yang dihadiri oleh siswa SDIT Al-Bina Purwakarta.



Gambar 1.1 Persiapan bersama Kepala Sekolah



Gambar 1.2 Persiapan bersama Guru-guru

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan festival Generasi Al-Bina (Genbi) : *Cool Kids Go To Zero Waste* telah dilaksanakan pada tanggal 12, 13, dan 16 Desember 2024 di SDIT Al-Bina Purwakarta . Pembukaan kegiatan dilakukan pada hari pertama pada tanggal 12 Desember 2024, yang diisi oleh Wakil Kepala Sekolah bagian Kurikulum, Ibu Tita Tirawati, S. Hum. bersama dengan mahasiswa. Pada saat kegiatan pembukaan, perwakilan dari mahasiswa menjelaskan tujuan dan susunan acara

kegiatan ini selama 3 hari. Mahasiswa mengarahkan siswa untuk mengikuti kegiatan pertama, yaitu untuk kelas 6 menanam bibit yang sudah ditentukan bersama guru PLH dan untuk kelas 1-5 membuat benih dari sayuran sisa. Setelah itu, kegiatan dilanjutkan dengan makan sehat bersama, kemudian siswa memilah sampah organik dan anorganik.

Kegiatan pada hari kedua, siswa melaksanakan berbagai lomba-lomba yaitu lomba mewarnai, membuat mozaik dari cangkang telur dan membuat poster. Lomba mewarnai diikuti oleh seluruh siswa kelas 1 dan 2, lomba membuat mozaik diikuti oleh seluruh siswa kelas 3 dan 4, lomba membuat poster diikuti oleh seluruh siswa kelas 5 dan 6.

Kegiatan pada hari ketiga dibagi menjadi dua kegiatan yang berbeda secara bersamaan. Kegiatan pertama yakni sosialisasi yang diikuti oleh seluruh siswa kelas 4,5, dan 6. Kemudian pada kegiatan kedua yakni demonstrasi memasak yang diikuti oleh seluruh siswa kelas 1,2 dan 3.



Gambar 2.1. Pelaksanaan sosialisasi



Gambar 2.2 Pelaksanaan demonstrasi memasak

PEMBAHASAN

Pada awalnya, peserta didik di SDIT Al-Bina tidak memiliki pemahaman mengenai masalah *food waste* (pemborosan makanan) dan dampaknya. Oleh karena itu, sebelum pelaksanaan Festival Genbi Mahasiswa P3K, diadakan *Technical Meeting* di setiap kelas untuk menjelaskan tentang festival, tujuannya, perlombaan, serta memberikan informasi mengenai *food waste* kepada peserta didik dari kelas 1 hingga 6. Mahasiswa, dengan bantuan wali kelas, menyebarkan petunjuk pelaksanaan dan susunan acara yang kemudian disampaikan kepada wali murid atau fosita.

Pada hari pelaksanaan, kegiatan sosialisasi melibatkan berbagai aktivitas edukatif yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman peserta didik mengenai *food waste*. Fokus utama adalah pada pentingnya mengelola makanan dengan bijak, mulai dari pembelian hingga pengolahan makanan, guna mengurangi pemborosan. Sosialisasi ini mencakup pemaparan materi dan sesi tanya jawab, dengan peserta didik yang memberikan pertanyaan terbaik mendapatkan *doorprize*. Pendekatan interaktif diharapkan dapat membantu peserta didik memahami cara-cara untuk menghindari pemborosan makanan dan menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran akan dampak negatif *food waste* terhadap lingkungan dan perekonomian, serta mengajarkan peserta didik untuk lebih bijak dalam mengelola makanan.

KESIMPULAN

Festival Generasi Al-Bina (Genbi) *Cool Kids Go To Zero Waste* yang diadakan pada 12, 13, dan 16 Desember 2024 di SDIT Al-Bina Purwakarta berhasil mengedukasi siswa tentang pentingnya mengurangi sampah makanan (*Zero Food Waste*) dan isu *Stunting*. Melalui kegiatan seperti sosialisasi, demonstrasi memasak, praktek menanam bibit, dan perlombaan, siswa belajar cara mengelola sampah dengan lebih bijak dan sehat. Kegiatan ini meningkatkan kesadaran siswa tentang pengelolaan sampah makanan, serta memperkenalkan gaya hidup ramah lingkungan dan pencegahan *Stunting* secara menyenangkan. Secara keseluruhan, festival ini memberikan dampak positif dengan menumbuhkan kepedulian siswa terhadap lingkungan dan kesehatan, serta menginspirasi mereka untuk menjadi agen perubahan di masa depan.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih atas kehadiran Allah SWT, kami dapat menyelesaikan Program Penguatan Profesi Kependidikan Keguruan (P3K) dengan Penempatan SDIT Al-Bina Periode Agustus - Desember 2024.

Mahasiswa P3K UPI Kampus Purwakarta penempatan SDIT Al-Bina mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang sudah membantu selama berkegiatan sehingga susunan acara berjalan dengan lancar, terutama kami ucapkan terima kasih kepada SDIT Al-bina, baik kepada yayasan, Kepala Sekolah, Staf dan jajarannya, serta Dosen Pembimbing Lapangan yang telah

membantu mensukseskan acara Sosialisasi *Zero Food Waste*, demonstrasi memasak serta kegiatan menanam, membuat benih dan lomba-lomba.

DAFTAR REFERENSI

- Athailah, T., & Husin, H. (2021). Edukasi Pemanfaatan Limbah Sisa Makanan Menjadi Produk Yang Bernilai Ekonomis. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 437-442.
- Candrakirana, Rosita. 2015. "Penegakan Hukum Lingkungan Dalam Bidang Pengelolaan Sampah Sebagai Perwujudan Prinsip *Good Environmental Governance* Di Kota Surabaya." *Jurnal Yustisia*, Edisi 93, September 2015.
- Fajrussalam, H., Permas Hikmatunisa, N., Zia Fatimah, A., Oktaviani, A., Nabilah, K., Amanaturrizqi, K., Sativa, O., & Zulfa Luthfiyyah, R. (2024). *Zero Food Waste: Ekoenzim Sebagai Upaya Pembentukan Karakter Peduli Lingkungan Di SDN 1 Munjuljaya. AMMA : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(11 : Desember), 922–926.
- FAO. (2013). *Food Wastage Footprint: Impact On Natural Respurces Bappenas*. (2021). *Studi Food Loss and Waste di Indonesia*
- Hermanu, B. (2022). Pengelolaan limbah makanan (*food waste*) berwawasan lingkungan *environmentally friendly food waste management*. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 1-11.
- Luna, P., & Suryana, E. A. (2022). Implementation of Food Loss and Waste (FLW) System in Indonesia as An Initiative of G20 Presidency. *Jurnal Analisis Kebijakan*, 6(1), 46-61.
- Nurikhsani, F. A. (2017). Analisis Kantin Makanan Sehat di Sekolah Dasar (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Purwokerto).
- Rofi'ah, F. Z., & Putri, W. S. K. (2021). Pengolahan Limbah Menjadi Makanan Ringan Di Desa Tikusan Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. *Mafaza: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 52-57.
- Wahyudi, U., Wahyudin, U., Suryadi, A., & Sudiapermana, E. (2024). *Food Loss, Food Waste: Peluang, Tantangan, dan Ancaman dalam Pencegahan Stunting di Indonesia: Literature Review*. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 16(2), 650-667.