



## PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN YANG AMAN DAN BERKELANJUTAN BAGI PELAKU USAHA KULINER DI DESA WISATA MANDALIKA LOMBOK TENGAH NUSA TENGGARA BARAT

**Nur Wahyuni<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta  
[nuryuyun30@gmail.com](mailto:nuryuyun30@gmail.com)

### ABSTRAK

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang pemenuhannya merupakan hak asasi manusia, setiap orang berhak untuk memperoleh pangan yang aman, bermutu, bergizi, dan menyehatkan. Pangan yang dikonsumsi tersebut memiliki peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan, pemeliharaan tingkat peningkatan derajat kesehatan dan kecerdasan masyarakat. Memasak adalah seni mengolah bahan baku menjadi hidangan siap makan dengan metode memasak yang tepat. Akademi Kesejahteraan Sosial AKK bersama GBDI melaksanakan pelatihan pengolahan makanan yang aman dan berkelanjutan bagi pelaku usaha kuliner di desa wisata Mandalika Lombok Tengah. Kegiatan ini di danai oleh *Gesellschaft fur Internationale Zusammenarbeit* (GIZ) GmbH. Dengan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk (1) Memberikan pemahaman kepada para peserta atau pelaku usaha kuliner mengenai konsep pangan aman berkelanjutan (pangan bijak). (2) Meningkatkan pemahaman dan berbagi pengalaman bagaimana menerapkan konsep pangan sehat dan bijak di dalam usaha kuliner. (3) Praktik membuat formulasi menu dengan konsep gizi seimbang Piring Makanku. Pre test dilakukan sebelum pelatihan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terkait pengolahan makanan aman berkelanjutan. Di Akhir pengabdian masyarakat dilakukan post test untuk mengetahui efektifitas pelatihan pengolahan makanan aman berkelanjutan. Kegiatan pelatihan pengolahan makanan aman berkelanjutan bagi pelaku usaha kuliner di Mandalika Lombok Tengah berpengaruh positif di buktikan dengan kemampuan peserta lebih terampil dan mengerti dalam pengolahan makanan aman berkelanjutan dalam berbagai variasi menu.

**Kata kunci:** Pelatihan Pengolahan, Pangan Bijak, Pre test dan Post test

### ABSTRACT

*Food is one of the basic needs whose fulfillment is a human right, everyone has the right to obtain food that is safe, quality, nutritious and healthy. The food that is consumed has a very important role in growth, maintaining the level of increasing health and intelligence. Cooking is the art of processing raw materials into ready-to-eat dishes with the right cooking method. Akademi Kesejahteraan Sosial AKK with GBDI conducted training in safe and sustainable food processing for culinary entrepreneurs in the tourist village of Mandalika, Central Lombok. This activity was funded by the Gesellschaft fur Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH. This Community Service Activity aims to (1) Provide understanding to participants or culinary entrepreneurs regarding the concept of safe, sustainable food (wise food). (2) Increase understanding and sharing of experiences on how to apply the concept of healthy and wise food in the culinary business. (3) The practice of making menu formulations with the concept of balanced nutrition, My Dinner Plate. The pre-test was carried out before the training to determine the level of understanding of the participants regarding sustainable safe food processing. At the end of the community service, a post test was carried out to determine the effectiveness of training for sustainable safe food processing.*

**Keywords:** Processing Training, Wise Food, pre test and post test

## PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang pemenuhannya merupakan hak asasi manusia, setiap orang berhak untuk memperoleh pangan yang aman, bermutu, bergizi, dan menyehatkan. Pangan yang dikonsumsi tersebut memiliki peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan, pemeliharaan tingkat peningkatan derajat kesehatan dan kecerdasan masyarakat. *The World Food Summit* tahun 1996 menegaskan bahwa semua manusia disetiap waktu berhak untuk dapat mengakses pangan yang cukup, aman dan bergizi untuk mempertahankan kehidupan yang sehat dan aktif. Kurangnya pengetahuan yang minim dan akses mengkonsumsi makanan yang aman, terjangkau dan sehat, mengakibatkan masyarakat mengalami masalah kekurangan gizi.

Satu dari tiga orang saat ini mengalami sekurangnya satu bentuk kekurangan gizi, seperti kelaparan, stunting, atau gagal tumbuh, kurus karena kurang gizi, kekurangan gizi mikro, berat badan berlebih atau obesitas. Meskipun penyebab kekurangan gizi di Indonesia ini kompleks, penyebab utamanya adalah mengkonsumsi makanan yang tidak sehat. Mengubah pola makanan memang tidak mudah karena penyebab faktor perubahan makanan beragam serta mencakup urbanisasi, globalisasi pasar dan perdagangan pertanian, pendapatan, penetrasi pasar swalayan, serta pemasaran makanan secara massal.

Sistem pangan secara global saat ini memiliki dampak negatif yang sangat besar pada lingkungan, ketahanan ekosistem dan keanekaragaman hayati. Sedangkan di sisi lain banyak masyarakat petani terutama di pedesaan dan daerah terpencil yang belum dijamin ketahanan dan kedaulatan pangannya. Oleh karena itu ada ketimpangan secara ekonomi-sosial dan juga terjadinya kerusakan lingkungan. Dengan keyakinan bahwa ada pendekatan dan alternatif lain untuk produksi dan konsumsi pangan yang lebih lestari untuk lingkungan, adil untuk petani dan Bumi, serta sehat untuk konsumen, dibentuklah Konsorsium Pangan Bijak Nusantara.

Konsorsium ini terdiri dari beberapa organisasi masyarakat yakni Hivos, WWF-Indonesia, ASPPUK, NTFP-EP, AMAN, dan mitra-mitra jejaringnya dalam Panen Raya Nusantara (PARARA) dan GBDI yang bersama-sama mendukung transformasi sistem pangan lokal, bijak, dan lestari bagi produsen dan konsumen di Indonesia. Kampanye Pangan Bijak Nusantara bertujuan untuk menciptakan kesejahteraan ekonomi dan mengurangi kemiskinan di Indonesia dengan mendukung perubahan konsumsi untuk produk lokal, adil, sehat, dan

lestari serta mendorong adanya perubahan sistem produksi di tingkat kelompok-kelompok petani dan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM).

Sesuai UU no 18 /2012 tentang ketahanan pangan di sebutkan bahwa dalam UU tersebut bahwa ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, terjangkau, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, budaya masyarakat untuk dapat hidup sehat, aktif, produktif secara berkelanjutan. Pangan Bijak atau berkelanjutan berpegang pada visi terwujudnya masyarakat yang adil dan lestari berbasis prinsip-prinsip pembangunan berkelanjutan, lingkungan hidup yang sehat, dan ekonomi yang adil dan bijak, serta menghormati kebudayaan, tradisi, dan mata pencaharian lokal. Organisasi pertanian dan pangan PBB (FAO) mendefinisikan ketahana pangan sebagai sebuah kondisi dimana semua masyarakat dapat memperoleh pangan yang aman dan bergizi untuk hidup secara sehat dan aktif (Hanafie,2010 dalam Syarief R,dkk,2017).

Salah satu kegiatan Tri Darma Perguruan Tinggi yaitu dengan melaksanakan Pengabdian Masyarakat. Hal ini sesuai dalam pasal 20 ayat 2 UU No 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang secara tegas menyatakan bahwa Perguruan Tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan Pengabdian Masyarakat adalah kegiatan yang mencakup upaya peningkatan kualitas SDM yaitu perluasan wawasan,pengetahuan dan peningkatan ketrampilan yang dilakukan untuk perwujudan dharma bakti.

Berdasarkan latar belakang tersebut, pentingnya di berikan pemahaman dan wawasan terkait pangan aman yang berkelanjutan dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat ini , Akademi Kesejahteraan Sosial AKK bersama GBDI melaksanakan pelatihan mengolah makanan yang aman dan berkelanjutan bagi pelaku usaha kuliner di desa wisata Mandalika Lombok Tengah. Di danai oleh *Gesellschaft fur Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH*. Dengan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk (1) Memberikan pemahaman kepada para peserta atau pelaku usaha kuliner mengenai konsep pangan aman berkelanjutan (pangan bijak); (2) Meningkatkan pemahaman dan berbagi

pengalaman bagaimana menerapkan konsep pangan sehat dan bijak di dalam usaha kuliner;  
(3) Praktik membuat formulasi menu dengan konsep gizi seimbang Piring Makanku .

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini di laksanakan dalam format pelatihan. Menurut Noe et al(2013) pelatihan sebagai jalan untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi ketrampilan dasar (*basic skill*), ketrampilan ahli (*advanced skill*) dan kemampuan memotivasi diri (*self motivated creativity*). Metode pelaksanaan kegiatan ini akan di laksanakan dalam bentuk :

a) Metode Presentasi

Metode ini mengkondisikan para peserta pelatihan menjadi penerima pasif dari informasi-informasi yang di berikan. Metode yang digunakan adalah metode ceramah,yaitu menyampaikan informasi kepada peserta pelatihan. Materi informasi ini berisi tentang pemahaman pangan sehat dan berkelanjutan yang sebelumnya di buat modul dan materi pembelajaran dalam format ppt.

b) Metode Hand on

Metode yang mewajibkan peserta pelatihan untuk lebih aktif dalam mengikuti proses pelatihan . metode ini menggunakan teknik on the job training ,yaitu teknik dengan kondisi peserta pelatihan terlibat langsung dalam proses memasak konsep menu makanan sehat yang berkelanjutan yang telah di sampaikan dalam metode ceramah. Setiap kelompok membuat 2 hidangan menu sehat berkelanjutan dengan memodifikasi menu menu masakan khas Lombok menu terdiri dari menu kudapan dan menu pokok atau lauk pauk.

c) Metode membangun Kelompok

Metode yang dirancang untuk meningkatkan kerjasama dan efektifitas dalam satu tim.pelaksanaan kegiatan menggunakan teknik pelatihan kelompok. Tujuannya untuk memudahkan instruktur dan fasilitator dalam mengajarka dan mengawasi peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan.



**Gambar 1 : Foto Penyampaian teori**



**Gambar 2 : Peserta pelatihan pengolahan makanan aman berkelanjutan**



**Gambar 3 : Presentasi peserta hasil praktik**

Persiapan kegiatan pelatihan pengolahan makanan sehat dan berkelanjutan ini di lakukan mulai minggu ke 2 bulan Oktober 2020. Persiapan yang paling utama ialah membuat modul pembelajaran terkait pangan sehat dan berkelanjutan. Selanjutnya untuk peserta menghubungi ketua ISED ,ISED adalah LSM yang berperan sebagai pembina pelaku usaha kuliner di Lombok Tengah. Jumlah peserta pelatihan dari pelaku usaha kuliner sebanyak 22 peserta. Tempat pelaksanaan pelatihan berlokasi di SMK 1 Negeri Prujut Lombok Tengah NTB.



**Gambar 4 : Kegiatan peserta saat praktik pengolahan pangan aman**

Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 hari dari tanggal 3-5 November 2020 . Sebelum dilakukan kegiatan pelatihan para peserta mengikuti tes awal yang berisi pertanyaan tentang pemahaman makanan sehat, pedoman gizi seimbang, alternatif bahan pengganti pada menu masakan, teknik pengolahan yang sehat dan konsep menyusun resep yang sehat dan berkelanjutan. Tim pelaksana terbagi dalam berbagai tugas antara lain sebagai instruktur, fasilitator, seksi konsumsi, seksi dokumentasi dan seksi perlengkapan. Kegiatan ini di mulai pukul 07.00 sampai 16.00 Wib. Pukul 07.00 sampai 08.00 Peserta mengisi daftar hadir (*attendance List*) dan mengisi serta menandatangani surat pernyataan, Cek suhu, Berikan Masker dan Peserta diminta mencuci tangan atau menggunakan Hand Sanitizer karena masih dalam masa pandemi covid 19.

Pelatihan ini diawali dengan pembukaan dan perkenalan , Menyanyikan lagu “Indonesia Raya” *Welcoming participants* dan *Opening Remarks* yang di sampaikan oleh moderator serta perkenalan antar peserta pelatihan. Kemudian dilanjutkan dengan pengisian pre test peserta mengerjakan dengan device masing-masing melalui link G-Form. Link GForm ditutup saat seluruh peserta sudah submit. Dilanjutkan penyampaian materi konsep makanan sehat dan gizi seimbang dan setelah itu di lanjutkan dengan pemutaran video terkait gizi seimbang. Di sesi terakhir peserta di berikan tugas membuat formulasi menu dengan konsep gizi seimbang “Piring Makanku” dan satu kudapan. Makanan harus khas Lombok. Selain itu juga akan ada bahan lokal tantangan. Dari menu tersebut, dibuat resep untuk 1 makanan utama dan 1 kudapan, yang besok di hari terakhir akan dimasak. Pada hari kedua pelatihan di muali pukul 07.00 untuk presensi dan penerapan protokol kesehatan. Kemudian di lanjutkan

pemaparan materi oleh narasumber terkait pangan bijak atau makanan berkelanjutan dengan bahan contoh gambar pangan lokal, setiap peserta di berikan tugas untuk Memilih Bahan Pangan Bijak

Setiap kelompok mendapat 10 gambar, dan memilih 5 yang paling sustainable. Jawaban ditempel di board, dipresentasikan oleh kelompok dan dibahas oleh nara sumber. Dan hari ke tiga adalah praktik mengolah masakan dengan menggunakan pangan lokal dan menerapkan konsep makanan sehat berkelanjutan yang di bimbing oleh instruktur. Di akhir program tim pelaksana dan instruktur melakukan penilaian terhadap produk yang di buat serta melakukan kembali *post test* untuk mengetahui efektifitas pelatihan dengan melihat peningkatan pengetahuan tentang konsep makanan sehat berkelanjutan dan cara penerapannya pada kreatifitas atau modifikasi menu masakan.

**Tabel 1**  
**Daftar pertanyaan Tes**

NO	DAFTAR PERTANYAAN
1.	Apa yang di maksud dengan konsep makanan sehat ?
2.	Sebutkan apa yang di maksud 4 pilar gizi seimbang ?
3.	Bagaimana penerapan konsep Isi Piringku dari Kemenkes ?
4.	Sebutkan dan jelaskan konsep gizi seimbang ?
5.	Sebutkan teknik memasak yang sehat
6.	Berapa maksimal perhari dalam kita mengkonsumsi garam
7.	Berapa maksimal perhari dalam kita mengkonsumsi gula
8.	Berapa maksimal perhari dalam kita mengkonsumsi minyak ?
9.	Apakah contoh makanan yang tidak sehat
10.	Apa yang di maksud modifikasi resep yang sehat



**Gambar 5 : Hasil praktik penerapan prinsip pangan aman berkelanjutan**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Tabel 2**  
**Data pre test dan post test**

Subjek	Pre Test	Post Test	Gain (d)
1	21	25	4
2	21	24	3
3	18	22	4
4	16	20	4
5	21	23	2
6	25	30	5
7	24	27	3
8	25	27	2
9	18	20	2
10	18	21	3
11	21	23	2
12	21	22	1
13	20	23	3
14	17	19	2
15	19	22	3
16	19	20	1
17	19	21	2
18	19	23	4
19	19	22	3
20	19	24	5
21	13	17	4
22	24	25	1

Sumber: Data primer

Hasil analisis statistik deskriptif tentang pelatihan pengolahan makanan sehat berkelanjutan sebelum pelatihan (*pre test*)

**Tabel 3**  
**Hasil Uji Statistika pre test**

Memasak makanan aman berkelanjutan	Hasil Pre-Test
N	22
Mean	19,8
SD	2,916

Sumber: Data primer

Hasil analisis statistik deskriptif pelaksanaan pelatihan pengolahan makanan aman dan berkelanjutan sesudah pelatihan (*post test*).

**Tabel 4**  
**Hasil Uji Statistika post test**

Memasak makanan sehat berkelanjutan	Hasil Post-Test
N	22
Mean	22,7
SD	2,930

Sumber : Data Primer

Berdasarkan hasil *pre test* dan *post test* di ketahui bahwa sebelum mendapatkan pelatihan, pemahaman peserta mengenai pengolahan makanan yang aman dan berkelanjutan masih rendah. Ini di ketahui dari rata rata *pre test* yang cukup rendah yaitu 19,8. Dan setelah pelaksanaan peklatihan terjadi peningkatan rata rata nilai pemahaman pengolahan makanan yang aman dan berkelanjutan yaitu 22,7. Agar lebih akurat dan meyakinkan ,peningkatan ini juga di uji Wilcoxon,dan didapati bahwa peningkatan nilai peserta pelatihan adalah meyakinkan. Tabel uji Wilcoxon dapat di lihat pada tabel berikut

**Table 5**  
**Ranks**

Ranks		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Post Test - Pre Test	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	22 <sup>b</sup>	11.50	253.00
	Ties	0 <sup>c</sup>		
	Total	22		

a. Post Test < Pre Test  
 b. Post Test > Pre Test  
 c. Post Test = Pre Test  
 Sumber: Data primer

Berdasarkan hasil uji Wilcoxon pada tabel 5, di peroleh hasil bahwa terdapat kenaikan yang meyakinkan dimana pemahaman dari pelatihan pengolahan makanan sehat yang berkelanjutan ,memperoleh kenaikan sebesar 22(*Positive Rank*),yang berarti 22 peserta pelatihan mengalami kenaikan dalam pencapaian skor *post test* dibandingkan skor *pre test*. Tidak ada seorangpun peserta pelatihan yang mengalami penurunann skor dari pre test ke post test 0 (*Negative Rank*) dan juga tidak ada peserta pelatihan yang mendapatkan nilai tetap 0 dari skor *pre test* ke *post test*. Hasil tes ststistik uji Wilcoxon dapat di lihat pada tabel berikut:

**Table 6**  
**Test Statistics<sup>a</sup>**

	Post Test - Pre Test
Z	-4.133 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test  
 b. Based on negative ranks.  
 Sumber: Data primer

Berdasarkan hasil tes ststistik pada tabel 6, di ketahui bahwa *Asymtotic Significant* pemahaman pesert pelatihan tentang pengolahan makanan sehat dan berkelanjutan adalah 0,000,di mana hasil tersebut di bawah 0,05 yang berarti bahwa pelatihan pengolahan makanan aman dan berkelanjutan dapat meningkatkan pemahaman pengolahan makana sehat berkelanjutan secara meyakinkan. Berdasarkan hasil tersebut dapat dikatakan bahwa pelatihan pengolahan makanan aman dan berkelanjutan mampu memberikan pemahaman yang baik bagi peserta pelatihan tentang pemahaman prinsip pengolahan makana sehat dan berkelanjutan untuk di terapkan dalam kehidupan sehari hari ataupun segi usaha produksi di bidng kuliner yang benar secar umum dan ketrampilan cara pengolahan makanan dengan menerapkan prinsip pengolahan makana sehat dan berkelanjutan dengan berbagai macam resep . Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan membagi peserta dalam kelompok kecil dan di dampingi oleh instruktur sehingga para peserta pelatihan dapat maksimal dalam mencoba

mempraktikkan semua materi yang telah di berikan dan peserta di beri keleluasaan bertanya kepada instruktur. Demikian pula bagi instruktur bisa lebih maksimal dalam mendampingi peserta menjalani pelatihan sesuai dengan program yang telah di canangkan

## **KESIMPULAN**

Setelah di lakukan penganalisa tentang pelatihan pengolahan makanan yang aman dan berkelanjutan kepada para pelaku usaha kuliner di desa wisata Mandalika Lombok Tengah NTB dapat di simpulkan bahwa pelatihan yang di lakukan oleh Prodi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Keluarga AKK yang di danai oleh Gesellschaft fur Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH dan Gerakan Baru Dapur Indonesia (GBDI) dalam rangka sosialisasi Pangan sehat dan berkelanjutan dalam bentuk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah tepat guna mengingat antusiasme dari para peserta pelatihan untuk belajar memahami dan menerapkan konsep makanan sehat dan berkelanjutan dan di terapkan dalam proses pengolahan baik untuk konsumsi pribadi ataupun untuk di terapkan dalam usaha kuliner yang di jalani.

Hasil pembahasan menunjukkan bahwa peningkatan pelatihan pengolahan makanan sehat berkelanjutan pada para pelaku usaha kuliner di desa wisata Mandalika Lombok Tengah NTB melalui Pre Test dan Post Test memiliki pengaruh positif yang signifikan terbukti dengan p value yang lebih kecil dari  $\alpha$  (0.05) yang artinya kegiatan pelatihan pengolahan makanan sehat dan berkelanjutan untuk pelaku usaha kuliner desa Mandalika Lombok Tengah NTB berhasil meningkatkan ketrampilan mengolah aneka makanan dengan menerapkan konsep makanan aman dan berkelanjutan secara meyakinkan. Hasil kegiatan pelatihan ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi AKS-AKK dalam melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat periode yang akan datang untuk membuat program pelatihan yang komprehensif sebagai bentuk tindak lanjut dari program yang telah dilakukan sehingga peserta pelatihan pelaku usaha kuliner di desa Mandalika Lombok Tengah NTB bisa mendapatkan program yang berkesinambungan.

## **REKOMENDASI**

Diharapkan pelatihan semacam ini berkesinambungan karena pangan lokal di daerah Lombok, Nusa Tenggara Barat sangat beraneka ragam dan dapat digunakan sebagai pangan lokal untuk menarik wisatawan. Hasil laut juga dapat dikembangkan secara maksimal baik dalam bentuk makanan lauk pauk dan kudapan tradisional.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami ucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada semua pihak yang telah turut terlibat dalam penyelenggaraan kegiatan pelatihan pengolahan makanan aman dan berkelanjutan, khususnya kepada

1. Direktur AKS AKK Yogyakarta yang telah memberikan ijin untuk pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Lombok Tengah NTB.
2. Kepala sekolah SMK 1 Prujut Lombok Tengah yang telah memfasilitasi penyelenggaraan pelatihan pengolahan makanan aman dan berkelanjutan bagi pelaku usaha kuliner di desa Mandalika Lombok Tengah NTB.
3. GIZ *Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit* GmbH dan Gerakan Baru Dapur Indonesia (GBDI) yang telah memfasilitasi pendanaan untuk kegiatan ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Dewan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian dan *World Food Program*. (2015). Peta Ketahanan dan Kerentanan Pangan Indonesia 2. Jakarta (ID): Dewan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian dan World Food Program.
- GBDI. (2019). Modul Makanan Sehat Berkelanjutan. Jakarta
- Hanafie R. (2010). Pengantar Ekonomi Pertanian. Yogyakarta (ID): Andi Offset.
- Hivos dkk. (2019). Makalah penelitian Tiga Beban Mall Nutrisi di Indonesia. Jurnal Harian Pangan Universitas Jember
- House. C. (2019). *Healthy diets from sustainable production: Indonesia*. <https://hoffmanncentre.Chathamhouse.org/article/healthy-diets-fromsustainable-production-indonesia>.

Nur Wahyuni, *Pelatihan Pengolahan Makanan Yang Aman Dan Berkelanjutan Bagi Pelaku Usaha Kuliner Di Desa Wisata Mandalika Lombok Tengah Nusa Tenggara Barat*

Nichols, J. 2013. *4 Essential Rules of 21st Century Learning*. [Online]. Tersedia di:  
[http://www.teachthought.com/learning/4-essential-rules-of-21stcentury  
learning/](http://www.teachthought.com/learning/4-essential-rules-of-21stcentury-learning/).Diakses 5des2016.