



**Green Living Support**

*Bumi Lestari Berkelanjutan*

# BULETIN

GREEN LIVING SUPPORT

**EDISI FEBRUARI**

**2026**

# SAAT MBG MENYISAKAN LIMBAH:

## SEKOLAH MENGOLAH, BUKAN MEMBUANG!

Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) yang digagas pemerintah menjadi langkah besar dalam memperkuat ketahanan pangan dan gizi anak sekolah di Indonesia. Banyak sekolah kini menerima distribusi makanan setiap harinya, memastikan anak-anak mendapatkan asupan nutrisi yang lebih baik.

Namun di balik program yang baik ini, ada satu pertanyaan penting yang mulai muncul:

### **Bagaimana jika makanan itu tersisa?**

Sisa nasi, sayur, lauk, kulit buah, tulang ayam, hingga kemasan jika tidak dikelola dengan baik maka bisa berpotensi menjadi timbunan sampah baru di sekolah. Dalam skala nasional, jumlahnya sangat besar. Di sinilah pendekatan keberlanjutan menjadi penting.

Setiap aktivitas konsumsi pasti menghasilkan residu. Di sekolah, sisa MBG biasanya terdiri dari:

- Limbah organik: nasi sisa, sayur, lauk, tulang, kulit buah
- Limbah anorganik: plastik pembungkus, sendok sekali pakai, kemasan

Jika semua ini berakhir di tempat sampah dan langsung dibawa ke TPA, maka sekolah secara tidak langsung ikut menyumbang beban lingkungan.



## POTRET SISWA MEMPEROLEH MAKANAN BERGIZI GRATIS

# SAAT MBG MENYISAKAN LIMBAH:

## SEKOLAH MENGOLAH, BUKAN MEMBUANG!

Jika dikelola dengan pendekatan sirkular, limbah ini justru dapat menjadi media pembelajaran lingkungan yang sangat konkret bagi siswa. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah limbah organik melalui komposter sekolah. Sisa makanan organik yang dihasilkan dari kegiatan sehari-hari di sekolah sangat ideal untuk diolah menjadi kompos yang bermanfaat. Sekolah dapat memulainya dengan membuat komposter sederhana dari ember bekas sebagai media pengolahan limbah. Selain itu, metode pengomposan seperti takakura atau biopori juga dapat diterapkan karena relatif mudah, murah, dan cocok digunakan dalam lingkungan sekolah.

Proses ini bukan hanya mengurangi sampah, tetapi juga:

- Mengajarkan siswa tentang siklus nutrisi
- Menghubungkan konsumsi dan produksi pangan
- Membentuk kebiasaan memilah sejak dini

Kompos yang dihasilkan dapat digunakan kembali untuk kebun sekolah. Siklusnya menjadi tertutup.



### Ayam Halaman sebagai Living Composter

Pendekatan lain yang semakin relevan adalah penggunaan ayam sebagai living composter. Sisa nasi dan sayur dapat diberikan sebagai pakan tambahan ayam (tentu dengan seleksi yang aman). Kotoran ayam kemudian diolah menjadi pupuk. Ini menciptakan sistem:

**MAKANAN → SISA → AYAM → PUPUK → TANAMAN → MAKANAN**

Model seperti ini sudah mulai diterapkan dalam konsep Circular Food Garden, di mana sekolah menjadi ruang praktik ekonomi sirkular dalam skala kecil.

Untuk membaca artikel ini secara lengkap, bisa klik link berikut:

**[Olah MBG](#)**

# RAMADAN DAN TANTANGAN SAMPAH:

## SAATNYA “PUASA” MEMBUANG SAMPAH

Ramadan selalu identik dengan peningkatan aktivitas konsumsi. Dari sahur hingga berbuka, dari pasar takjil hingga belanja menjelang Lebaran, perputaran makanan dan barang meningkat signifikan. Namun di balik suasana penuh berkah tersebut, ada satu konsekuensi yang jarang kita refleksikan secara mendalam, yaitu lonjakan volume sampah.

Tahun ini, Ramadan bahkan bertepatan dengan peringatan Hari Peduli Sampah Nasional (HPSN) setiap 21 Februari. Momentum ini menjadi pengingat bahwa ibadah bukan hanya tentang menahan lapar dan dahaga, tetapi juga tentang pengendalian diri, termasuk dalam mengelola sampah.

### Lonjakan Sampah Saat Ramadan

Fenomena peningkatan sampah selama Ramadan bukan hal baru. Di Samarinda, Dinas Lingkungan Hidup memperkirakan volume sampah meningkat 10-20 persen selama Ramadan, dengan puncak terjadi menjelang Idulfitri dan malam takbiran. Pola ini terjadi hampir setiap tahun, terutama dari sampah rumah tangga akibat aktivitas sahur dan berbuka (DLH Samarinda, 2026).

Untuk mengantisipasi hal tersebut, DLH bahkan harus menggeser tenaga kerja dan menyiapkan skema darurat agar Tempat Penampungan Sementara (TPS) tidak mengalami kelebihan kapasitas.

Kondisi serupa juga terjadi di berbagai kota lain, termasuk Ternate, di mana DLH membagikan karung sampah gratis kepada pedagang musiman kelapa muda serta melakukan edukasi pemilahan sampah karena volume sampah cenderung meningkat pada awal Ramadan (DLH Kota Ternate, 2026).



# RAMADAN DAN TANTANGAN SAMPAH:

## SAATNYA “PUASA” MEMBUANG SAMPAH

Di Mojokerto, Ketua Wahana Edukasi Harapan Semesta (WeHasta), Bapak Sisyantoko, mengajak masyarakat menyelaraskan HPSN dan Ramadan dengan gerakan “puasa membuang sampah.”

Yang dimaksud bukan berhenti membuang sampah sama sekali, melainkan meningkatkan pengendalian diri melalui pemilahan dan pengurangan sejak dari rumah.

Jika sudah dipilah dari rumah, beban di TPS dan TPA akan jauh berkurang. Bahkan, sampah organik bisa diolah menjadi kompos seperti yang dilakukan di TPS3R Desa Trawas, Mojokerto, yang berhasil mengurangi timbunan sampah secara signifikan (Disway Mojokerto, 2026).



Konsep ini sangat sejalan dengan nilai Ramadan: pengendalian diri, kesadaran, dan tanggung jawab bersama.



### Sampah Takjil dan Plastik Sekali Pakai

Pasar Ramadan sering kali menjadi sumber sampah kemasan sekali pakai, misalnya plastik, styrofoam, sendok sekali pakai, hingga kantong belanja. Tanpa kesadaran kolektif, peningkatan konsumsi ini akan berbanding lurus dengan peningkatan timbunan sampah.

### Ramadan dan Limbah Tekstil

Lonjakan konsumsi juga terjadi pada sektor fesyen menjelang Idulfitri. Tradisi membeli pakaian baru sering kali meninggalkan limbah tekstil yang tidak sedikit. Sebagai contoh, platform e-commerce Blibli menghadirkan program “One Step Further” yang mengajak pelanggan mendonasikan pakaian layak pakai untuk mengurangi potensi limbah tekstil sekaligus membantu keluarga prasejahtera (Persikop.id, 2026). Program seperti ini menunjukkan bahwa keberlanjutan bisa berjalan berdampingan dengan semangat berbagi Ramadan.

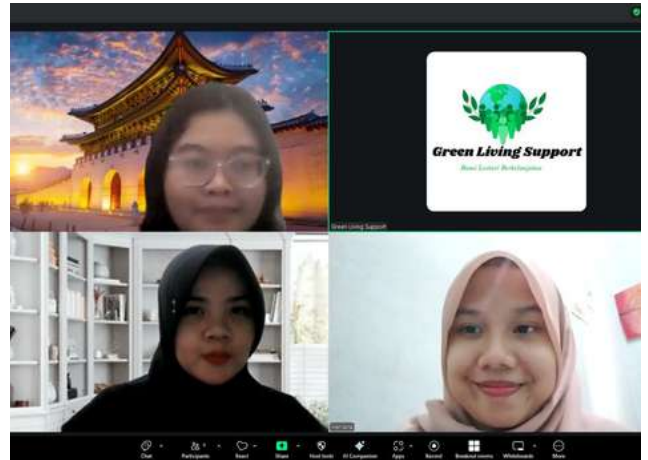
Untuk membaca artikel ini secara lengkap, klik link berikut: [Puasa Membuang Sampah](#)

# ONBOARDING MAHASISWA MAGANG GLS

## IMPLEMENTASI CIRCULAR FOOD GARDEN: PERAWATAN AYAM HALAMAN SEBAGAI MEDIA EDUKASI DI SEKOLAH.

Pada Senin, 9 Februari 2026, Green Living Support (GLS) secara resmi menyelenggarakan kegiatan Onboarding Mahasiswa Magang Batch 3. Kegiatan ini menjadi langkah awal bagi para mahasiswa magang untuk mengenal lebih dekat organisasi, memahami peran yang akan dijalankan, serta mempersiapkan diri untuk berkontribusi dalam berbagai program keberlanjutan yang dijalankan oleh GLS.

Kegiatan onboarding dilaksanakan secara daring dan diikuti oleh mahasiswa dari program studi Ilmu Ekonomi, Universitas Airlangga, yang memiliki ketertarikan pada isu lingkungan, pemberdayaan masyarakat, dan pengelolaan sumber daya berkelanjutan. Dalam suasana yang hangat dan interaktif, para peserta diperkenalkan dengan visi, misi, serta nilai-nilai yang menjadi dasar gerakan Green Living Support.



Sesi pembukaan diawali dengan sambutan dari perwakilan tim GLS yang menyampaikan apresiasi kepada para mahasiswa yang telah bergabung sebagai bagian dari perjalanan organisasi. Dalam pemaparan disampaikan bahwa program magang tidak hanya menjadi ruang belajar bagi mahasiswa, tetapi juga merupakan kesempatan untuk terlibat langsung dalam berbagai inisiatif lingkungan yang berdampak nyata bagi masyarakat.

Selanjutnya, peserta mendapatkan pemaparan mengenai profil organisasi Green Living Support, termasuk berbagai program yang telah dijalankan, seperti edukasi gaya hidup ramah lingkungan, pengelolaan sampah berbasis ekonomi sirkular, hingga kolaborasi dengan berbagai komunitas dan institusi pendidikan. Melalui sesi ini, mahasiswa diharapkan dapat memahami konteks kerja organisasi serta peran strategis yang dapat mereka dukung selama masa magang.

# ONBOARDING MAHASISWA MAGANG GLS

## IMPLEMENTASI CIRCULAR FOOD GARDEN: PERAWATAN AYAM HALAMAN SEBAGAI MEDIA EDUKASI DI SEKOLAH.

Pada sesi berikutnya, tim GLS yang diwakili oleh Harliana, mentor Project Officer, juga menjelaskan sistem kerja magang, mulai dari struktur tim, pembagian divisi, alur komunikasi, hingga ekspektasi kerja yang diharapkan selama program berlangsung. Penjelasan ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai tanggung jawab mahasiswa magang sekaligus membangun budaya kerja yang kolaboratif dan profesional.

Selain itu, kegiatan onboarding juga menjadi ruang perkenalan antara mahasiswa magang dan tim internal GLS. Para peserta diberi kesempatan untuk memperkenalkan diri, berbagi latar belakang pendidikan, serta menyampaikan minat dan harapan selama mengikuti program magang. Momen ini menjadi langkah awal untuk membangun koneksi dan semangat kolaborasi di antara seluruh peserta.

Melalui kegiatan onboarding ini, Green Living Support berharap para mahasiswa magang Batch 3 dapat memulai perjalanan magang dengan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai organisasi dan program-program yang dijalankan. Lebih dari sekadar pengalaman kerja, program magang ini diharapkan dapat menjadi ruang pembelajaran, pengembangan kapasitas, serta wadah bagi mahasiswa untuk turut berkontribusi dalam upaya menjaga lingkungan dan mendorong praktik hidup yang lebih berkelanjutan.

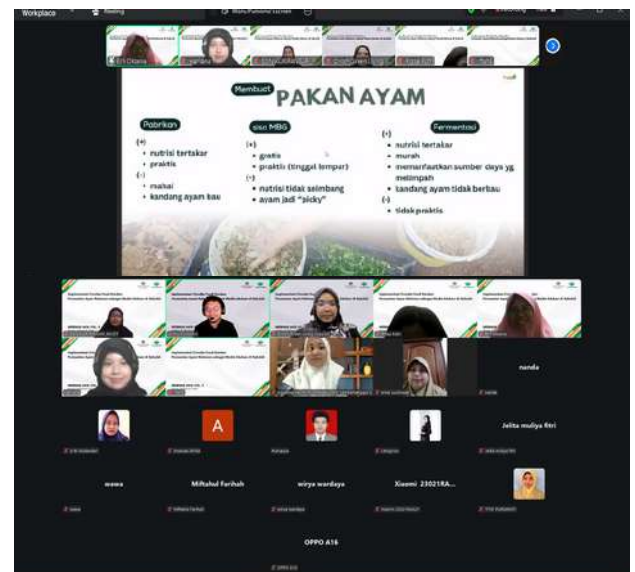
Dengan semangat kolaborasi dan kepedulian terhadap lingkungan, kehadiran mahasiswa magang Batch 3 diharapkan dapat memberikan energi baru bagi Green Living Support dalam terus mengembangkan berbagai program dan inisiatif yang berdampak bagi masyarakat. Program ini menjadi bukti bahwa perubahan menuju masa depan yang lebih berkelanjutan dapat dimulai dari langkah kecil, kolaborasi, dan kesadaran bersama.

# WEBINAR AKSI VOL. 5

## IMPLEMENTASI CIRCULAR FOOD GARDEN: PERAWATAN AYAM HALAMAN SEBAGAI MEDIA EDUKASI DI SEKOLAH.

Green Living Support (GLS) kembali menyelenggarakan kegiatan edukatif melalui Webinar Aksi Vol. 5 yang dilaksanakan pada Minggu, 15 Februari 2026 secara daring melalui platform Zoom Meeting. Webinar ini merupakan bagian dari rangkaian kegiatan untuk memperkuat implementasi program Circular Food Garden sekaligus mendorong praktik pendidikan lingkungan hidup yang aplikatif di sekolah.

Kegiatan ini mengangkat tema “Perawatan Ayam Halaman sebagai Media Edukasi di Sekolah”, yang bertujuan untuk memperkenalkan praktik sederhana namun berdampak dalam mendukung pembelajaran lingkungan dan ketahanan pangan di lingkungan sekolah. Webinar ini diikuti oleh berbagai peserta yang terdiri dari kepala sekolah, guru, penggiat pendidikan lingkungan, serta masyarakat umum yang memiliki ketertarikan pada konsep Circular Food Garden.



Acara dibuka oleh MC, kemudian dilanjutkan dengan sambutan dari Direktur Green Living Support yang menyampaikan pentingnya membangun kesadaran lingkungan sejak dini melalui praktik nyata di sekolah. Dalam sambutannya juga disampaikan bahwa konsep Circular Food Garden dapat menjadi pendekatan pembelajaran yang kontekstual, karena menghubungkan siswa secara langsung dengan siklus pangan, pengelolaan limbah organik, serta pemanfaatan sumber daya lokal.

Pada sesi pertama, Ibu Masruroh, Kepala Sekolah SDN Kuripansari Mojokerto, membagikan pengalaman praktik baik dalam mengimplementasikan program Circular Food Garden di sekolahnya. Beliau menjelaskan bagaimana program tersebut dimulai dari kondisi awal sekolah, proses pembangunan kebun pangan, hingga keterlibatan siswa dalam berbagai aktivitas pembelajaran berbasis lingkungan. Melalui program ini, siswa tidak hanya belajar mengenai pertanian sederhana, tetapi juga memahami siklus alam, tanggung jawab terhadap lingkungan, serta pentingnya menjaga keberlanjutan pangan.

# WEBINAR AKSI VOL. 5

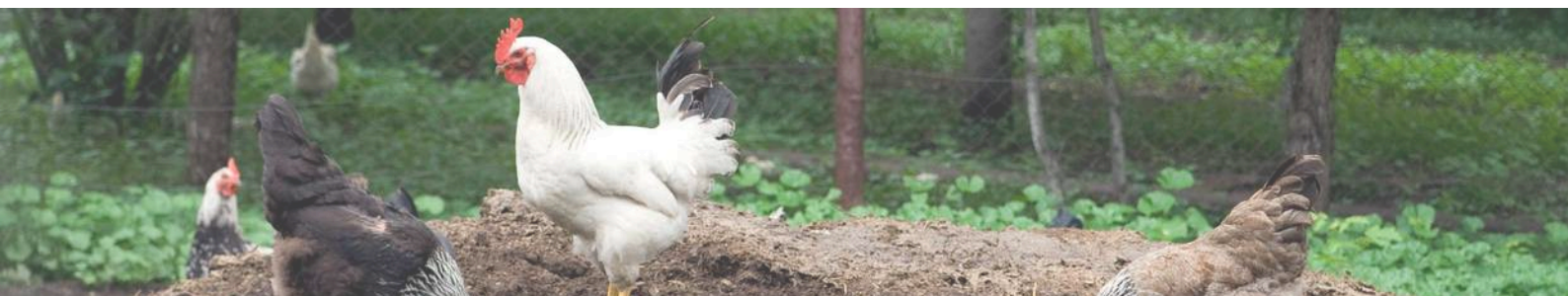
## IMPLEMENTASI CIRCULAR FOOD GARDEN: PERAWATAN AYAM HALAMAN SEBAGAI MEDIA EDUKASI DI SEKOLAH.

Sesi berikutnya diisi oleh Ibu Erli Oktania, pemilik Krucil's Big Garden, yang memaparkan materi mengenai teknik dasar perawatan ayam halaman sebagai bagian dari ekosistem Circular Food Garden. Dalam pemaparannya, beliau menjelaskan bahwa ayam memiliki peran penting dalam sistem kebun sirkular. Ayam dapat membantu mengolah sisa makanan menjadi pupuk alami melalui kotorannya, membantu mengendalikan hama, serta menjadi media pembelajaran yang menarik bagi siswa untuk memahami siklus kehidupan dan ekosistem secara langsung. Selain itu, peserta juga mendapatkan pengetahuan mengenai cara merawat ayam secara sederhana, sehat, dan higienis sehingga dapat diterapkan di lingkungan sekolah.

Kegiatan webinar berlangsung secara interaktif, terutama pada sesi diskusi dan tanya jawab. Para peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dengan mengajukan berbagai pertanyaan terkait praktik implementasi Circular Food Garden di sekolah masing-masing, mulai dari pengelolaan kandang ayam, keterlibatan siswa, hingga integrasi kegiatan tersebut dalam proses pembelajaran.

Melalui kegiatan ini, Green Living Support berharap para peserta dapat memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai konsep Circular Food Garden serta mendapatkan inspirasi untuk mengembangkan praktik pembelajaran berbasis lingkungan di sekolah. Ke depan, GLS juga berkomitmen untuk terus mendampingi sekolah-sekolah yang ingin mengimplementasikan konsep ini sebagai bagian dari upaya membangun generasi yang lebih peduli terhadap lingkungan dan ketahanan pangan.

Webinar Aksi Vol. 5 menjadi salah satu langkah nyata dalam memperluas dampak program Circular Food Garden sekaligus memperkuat kolaborasi antara sekolah, komunitas, dan masyarakat dalam menciptakan ekosistem pendidikan yang lebih berkelanjutan.



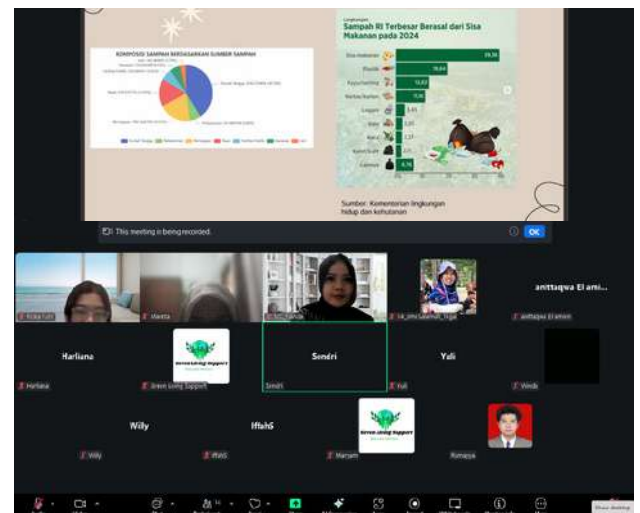
# WEBINAR AKSI VOL. 6

## GREEN RAMADHAN: TRIK BIJAK MENGELOLA SAMPAH MAKANAN

Sebagai bagian dari upaya meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap isu lingkungan yang dekat dengan kehidupan sehari-hari, Green Living Support (GLS) menyelenggarakan Webinar Aksi Vol. 6 pada Selasa, 3 Maret 2026 secara daring melalui platform Zoom Meeting. Webinar ini merupakan edisi spesial Ramadan yang secara khusus membahas isu sampah makanan (food waste) yang sering meningkat selama bulan puasa.

Mengusung tema “Green Ramadhan: Trik Bijak Mengelola Sampah Makanan (Food Waste)”, kegiatan ini bertujuan untuk mengajak masyarakat lebih bijak dalam mengelola makanan, khususnya saat menyiapkan hidangan berbuka puasa. Selain meningkatkan kesadaran tentang dampak pemborosan makanan terhadap lingkungan, webinar ini juga memberikan berbagai solusi praktis yang dapat diterapkan oleh masyarakat untuk mengurangi timbulan sampah makanan dari rumah.

Kegiatan dibuka oleh MC, Nanda Rahmadanillah, yang juga merupakan mahasiswa magang di Green Living Support. Dalam pembukaannya, MC menyampaikan bahwa webinar ini diharapkan dapat menjadi momentum refleksi bagi masyarakat untuk menjalankan ibadah Ramadan dengan lebih bijak, termasuk dalam mengelola konsumsi makanan agar tidak berlebihan.



Pada sesi utama, Ibu Anittaqwa, Co-Founder Green Living Support, hadir sebagai narasumber yang membagikan wawasan mengenai fenomena food waste yang sering meningkat selama bulan Ramadan. Dalam pemaparannya, beliau menjelaskan bahwa pengelolaan makanan yang bijak tidak hanya berdampak pada pengurangan sampah, tetapi juga menjadi bagian dari praktik hidup berkelanjutan yang sejalan dengan nilai-nilai kesederhanaan dan kepedulian terhadap lingkungan.



# WEBINAR AKSI VOL. 6

## GREEN RAMADHAN: TRIK BIJAK MENGELOLA SAMPAH MAKANAN

Ibu Anittaqwa memberikan berbagai tips praktis yang dapat dilakukan oleh masyarakat, seperti merencanakan menu berbuka secukupnya, mengelola sisa makanan agar tetap dapat dimanfaatkan, serta membangun kebiasaan konsumsi yang lebih sadar dan bertanggung jawab. Dengan langkah-langkah sederhana tersebut, setiap rumah tangga dapat berkontribusi dalam mengurangi sampah makanan sekaligus menjaga keberlanjutan lingkungan.

Webinar berlangsung secara interaktif dengan partisipasi peserta yang cukup antusias dalam sesi diskusi dan tanya jawab. Para peserta berbagi pengalaman serta mengajukan pertanyaan terkait cara mengelola sisa makanan di rumah, strategi mengurangi food waste saat berbuka puasa bersama keluarga, hingga praktik sederhana yang dapat diterapkan selama Ramadan.

Melalui penyelenggaraan Webinar Aksi Vol. 6 ini, Green Living Support berharap masyarakat semakin memahami bahwa upaya menjaga lingkungan dapat dimulai dari kebiasaan kecil sehari-hari, termasuk dalam cara kita mengonsumsi dan mengelola makanan. Dengan langkah kecil yang dilakukan bersama-sama, dampak besar bagi bumi dapat tercipta.

Kegiatan ini menjadi pengingat bahwa Ramadan bukan hanya tentang menahan lapar dan dahaga, tetapi juga tentang membangun kesadaran untuk hidup lebih bijak, tidak berlebihan, serta menjaga keseimbangan antara manusia dan lingkungan. Green Living Support berkomitmen untuk terus menghadirkan ruang belajar yang inspiratif agar semakin banyak masyarakat yang tergerak untuk menerapkan gaya hidup ramah lingkungan dalam kehidupan sehari-hari.