



***Eco-Packaging* Pada Produk Wisata Kuliner Berbahan Jamu Dan Rempah-Rempah**

Handayani Rahayuningsih^{1*}, Anik Nuryani²

¹⁻² Universitas Gadjah Mada Yogyakarta Indonesia

*Penulis Koresponden, email: handayani.rahayuningsih@ugm.ac.id

Diterima: 11-01-2024

Disetujui: 07-03-2024

Abstrak

Wisata kuliner dapat berkontribusi positif pada pembangunan berkelanjutan. Namun, sisa konsumsi produk wisata kuliner seringkali menimbulkan problematika dalam lingkungan karena kemasan yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kemasan yang digunakan pada produk wisata kuliner untuk meminimalisir dampak negative terhadap lingkungan. Penelitian ini dilaksanakan di Padukuhan Kemiriombo, Kulonprogo. Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif. Tahapan yang dilakukan yaitu mengumpulkan data dan informasi yang berkaitan dengan *eco-friendly packaging*, mengidentifikasi masalah, mendeskripsikan hasil identifikasi masalah dan temuan tentang *eco-friendly packaging*, dan memberikan rekomendasi strategi penerapan *eco-friendly packaging*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan kemasan produk kuliner ditentukan oleh kegunaan serta harga. Meskipun demikian, untuk produk wisata kuliner yang berupa makanan yang merupakan bagian dari ritual adat, pengemasannya telah menggunakan bahan yang ramah lingkungan yaitu daun pisang. Pada dasarnya, warga telah memiliki warisan pengetahuan tentang mencintai lingkungan dengan menggunakan kemasan yang bersumber dari alam, namun saat ini warga tidak sepenuhnya menggunakan warisan tersebut.

Kata Kunci: ramah lingkungan, wisata berkelanjutan, gastronomi, wisata kuliner

Abstract

The experience from pre-production to enjoying the food and beverages produced, including story telling about history, philosophy and all things related to culinary, is a tourist attraction. The herbs and spices also enrich gastronomy tourism in Indonesia. In its development, gastronomy tourism also contributes to sustainable development which has a positive impact on the economy, socio-culture, and the environment. However, the residues of gastronomy tourism products often cause environmental problems, especially the packaging used. This topic was raised in the study as an effort to reduce gastronomy tourism waste through the use of environmentally friendly packaging, especially for gastronomy tourism products made from herbs and spices. This research was carried out in Kemiriombo, Kulonprogo, where this location is being developed into a quality tourism that carries the theme of herbs and spices according to its potential. The research method used is descriptive qualitative with observation, interviews, literature study, and documentation as

data collection techniques. The steps taken are collecting data and information related to eco-friendly packaging, identifying problems, describing the results of problem identification and findings about eco-friendly packaging, and providing recommendations for strategies for implementing eco-friendly packaging. The results of the study indicate that the choice of packaging used today is more determined by the usefulness, practicality of the packaging and the price of the packaging. However, for culinary tourism products in the form of food, especially those that are part of traditional rituals such as 'sego wiwitan', the packaging has used environmentally friendly materials, namely banana leaves. Basically, local people already have a legacy of knowledge about loving the environment by using packaging that is sourced from nature from their ancestors, but for reasons of price and usability, currently residents do not fully use some of this heritage.

Keywords: environmentally friendly, sustainable tourism, gastronomy, gastronomy tourism

Pendahuluan

Kuliner adalah bagian tak terpisahkan dalam dunia pariwisata. Dalam kegiatan wisata, kuliner sudah lama berperan sebagai pendukung terlaksananya kegiatan wisata dengan menyediakan makan-minuman untuk wisatawan. Akan tetapi, seiring berjalannya waktu, posisi kuliner saat ini sudah menjadi tujuan utama wisatawan berkunjung ke suatu destinasi, bukan hanya sebagai pendukung saja. Wisatawan datang karena rasa penasaran tentang cita rasa suatu kuliner. Terdapat beragam motivasi berkunjung wisatawan ke destinasi wisata kuliner seperti wisata makanan, mengunjungi pasar dan produsen makanan, pameran kuliner, kegiatan kuliner, museum, dan workshop memasak (Nihayah et al. 2022; UNWTO 2017). Oleh karena itu banyak destinasi yang menjual paket wisata terkait kuliner ini seperti paket membuat makanan. Pengalaman membuat makanan ini merupakan hal yang baru, menantang dan menarik sehingga wisatawan berminat untuk mengikuti.

Salah satu wisata kuliner yang banyak ditemukan adalah paket wisata dari bahan mentah sampai mengolah menjadi sajian siap santap (Sukmana 2023). Destinasi wisata kuliner memiliki sumber bahan utama makanan sehingga wisatawan bisa ikut memetik langsung kemudian mengolahnya bersama menjadi makanan. Jenis wisata ini terintegrasi dengan agrowisata. Jamu adalah salah satu wisata kuliner yang dijual menjadi paket wisata ini.

Wisatawan bisa melihat tanaman rempah-rempah yang akan diolah, memanen dan melihat proses pengolahannya.

Gastronomi telah diakui sebagai salah satu elemen penentu dari pembangunan berkelanjutan (Rinaldi 2017). Hasil dari banyak penelitian di berbagai bidang menunjukkan bahwa gastronomi dapat memberikan kontribusi terhadap keberlanjutan ekonomi, sosial dan lingkungan. Namun, sampah makanan masih menjadi problematika pada lingkungan dan social (Megariska dan Sukmana 2022; Williams et al. 2020). Lebih lanjut, Williams et al. (2020) menyampaikan jika dalam permasalahan tersebut termasuk di dalamnya kemasan makanan dalam hal ini design dan fungsi, dapat meningkatkan atau mengurangi sampah makanan tersebut. Seringkali kemasan makanan menimbulkan permasalahan lingkungan berupa sampah yang sering kali tidak dapat terurai karena penggunaan bahan kemasan yang tidak ramah lingkungan. Selain pastinya sisa makanan yang tidak habis dikonsumsi dapat meningkatkan karbon dalam udara.

Jamu adalah obat tradisional yang dibuat dari ramuan atau bahan yang berasal dari tumbuhan, hewan atau mineral dan sediaan sarian atau campurannya secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan norma yang berlaku di masyarakat (Menkes RI 2010). Jamu secara tradisional diracik saat ada pembeli dan secara langsung bisa diminum di tempat. Dalam perkembangannya, terdapat variasi bentuk maupun cara menikmati jamu. Beragam variasi tersebut seperti jamu cair siap minum dalam botol, jamu kemasan siap seduh, serta simplisia.

Pengemasan makanan (termasuk jamu dan rempah-rempah) saat ini didominasi oleh plastik. Plastik kemasan makanan ini adalah penyumbang sampah yang cukup besar (Greenpeace 2019). Volume sampah plastik ini akan menjadi momok bagi lingkungan, sampah tersisa di plastik pun bisa memicu timbulnya penyakit. Selain itu, tidak semua sampah plastik bisa didaur ulang. Oleh karena itu, perlu adanya gerakan pengurangan penggunaan plastik dan penggunaan ulang plastik menjadi solusi utama dalam penanganan masalah plastik ini.

Konsumen pro-lingkungan sangat selektif dalam memilih produk termasuk kemasannya (Relawati et al. 2021). Tindakan mereka ini merupakan perwujudan kepedulian mereka terhadap lingkungan (Shodiq et al. 2020). Bahkan, konsumen berkenan untuk membayar harga yang lebih tinggi untuk dapat mengkonsumsi produk lokal yang berkualitas baik (De-Magistris & Gracia 2016).

Hal ini senada dengan hasil penelitian yang telah dilakukan di marketplace yang kita ketahui tengah berkembang pesat yang diiringi pula peningkatan peningkatan sampah plastik sebagai implikasi lonjakan angka pengiriman paket (Fianda et al. 2021). Lebih lanjut, untuk mengurangi sampah yang Sebagian besar berbahan plastik tersebut, disarankan untuk menggunakan recycle cardboard dan bioplastik untuk diterapkan di marketplace dan survey menunjukkan bahwa konsumen mengetahui manfaat dan bersedia untuk menggunakannya (Fianda et al. 2021). Penggunaan kemasan yang ramah lingkungan dapat menargetkan kelompok konsumen yang peduli lingkungan yang saat ini jumlahnya tidak sedikit seiring meningkatnya kepedulian terhadap lingkungan.

Permasalahan sampah yang bersumber dari plastik tidak hanya terjadi di *marketplace* dengan yang sebagian produknya merupakan produk retail. Kemasan plastik juga sering digunakan untuk mengemas makanan, tidak berbeda halnya dengan makanan tradisional. Indonesia yang kaya akan rempah-rempah menjadikannya kaya pula akan makanan tradisional. Dari rempah-rempah yang ada, ada beberapa diantaranya yang dijadikan jamu atau obat herbal. Di Iran, rempah-rempah dan tanaman herbal dikembangkan menjadi obat herbal yang selanjutnya diangkat menjadi salah satu wisata minat khusus yaitu wisata berbasis pada obat herbal (Farsani et al. 2018). Tanaman herbal dan rempah-rempah juga semakin diminati di masa pandemic ini untuk meningkatkan imun tubuh dalam melawan virus COVID-19 melalui pengobatan tradisional (Nair & Mohanty 2021). Dalam penelitian ini, peneliti ingin melihat jamu atau obat herbal dan rempah-rempah ini bukan dari sisi wisata kesehatan dan kebugaran tetapi dari segi wisata kuliner.

Dalam perkembangan pariwisata, desa wisata seharusnya mampu melestarikan adat istiadat lokal, menjaga lingkungan, dan berkontribusi secara positif terhadap sekitarnya (Kurniawan dan Maulana 2022; Widhiastuti et al. 2022; Istiqomah et al. 2020). Lebih dari itu, wisata kuliner dapat mengembangkan identitas daerah, meningkatkan kesadaran lingkungan, dan meningkatkan manfaat social budaya melalui makanan local dan konservasi warisan budaya dan adat istidat (Everett & Aitchison 2008). Dengan kata lain, pengembangan wisata kuliner yang tepat dapat mewujudkan pembangunan berkelanjutan baik pada segi ekonomi, social, dan lingkungan. Di sisi wisata kuliner, kontribusi pada pembangunan berkelanjutan dapat dilakukan melalui penggunaan kemasan yang ramah lingkungan, baik dalam hal design maupun bahan.

Berdasarkan uraian di atas, dapat diketahui bahwa cara untuk mengurangi produksi plastik yang menimbulkan sampah adalah penggunaan kemasan makanan ramah lingkungan yang lebih mudah terurai atau bisa didaur ulang. Dalam penyusunan panduan pengembangan wisata kuliner, perlu adanya inovasi kemasan *Eco-packaging* yang mendukung kelestarian lingkungan.

Metode

Penelitian ini dilakukan di Dusun Kemiriombo, kelurahan Gerbosari, kecamatan Samigaluh, kabupaten Kulonprogo, Yogyakarta. Kemiriombo merupakan sebuah dusun yang sedang dikembangkan menjadi destinasi wisata dengan jamu dan rempah-rempah sebagai salah satu potensinya. Saat ini Kemiriombo sudah memiliki sentra untuk produk jamu dan rempah-rempah yang berupa simplisia, pati, dan tepung yang disebut Rumah Jamu Menoreh.

Dalam rangka untuk mengumpulkan data primer dan sekunder yang dibutuhkan, maka diperlukan teknik pengumpulan data data berupa observasi, dokumentasi, wawancara dan studi pustaka. Data yang dikumpulkan melalui observasi berupa jenis tanaman jamu dan rempah yang ditanam di kebun warga Kemiriombo, jenis produk olahan yang sudah jadi (baik sari maupun simplisia), serta kemasan ramah lingkungan yang terdapat di lokasi penelitian. Melalui dokumentasi, data yang diambil yaitu foto tanaman jamu dan rempah

serta foto produk dalam kemasan baik berupa sari maupun simplisia. Sedangkan wawancara dilaksanakan untuk menggali informasi dari pengelola mengenai alasan penggunaan kemasan dan kendala yang dihadapi dalam proses pengemasan. Studi pustaka dimaksudkan untuk mengumpulkan data berupa informasi terkait lokasi penelitian dan jenis kemasan ramah lingkungan yang sesuai produk wisata kuliner yang ada di lokasi penelitian.

Peneliti menganalisis data yang terkumpul menggunakan teknik analisis data yaitu deskriptif kualitatif untuk mengidentifikasi produk makanan pada produk wisata kuliner yang ada untuk merumuskan dan menerapkan jenis pengemasan ramah lingkungan yang sesuai. Tahapan yang dilakukan yaitu mengumpulkan data dan informasi yang berkaitan dengan *eco-friendly packaging*, mengidentifikasi masalah, mendeskripsikan hasil identifikasi masalah dan temuan tentang *eco-friendly packaging*, dan memberikan rekomendasi strategi penerapan *eco-friendly packaging*.

Hasil dan Pembahasan

Kehidupan sehari-hari masyarakat Kemiriombo tidak dapat dipisahkan dengan jamu dan rempah-rempah. Warisan dari leluhur inilah yang kemudian dikembangkan menjadi atraksi wisata berkualitas. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa Kemiriombo, Kulonprogo, memiliki beberapa produk wisata kuliner berbahan jamu dan rempah-rempah. Produk wisata kuliner tersebut menggunakan kemasan yang berbeda dalam penyajiannya.

Jamu

Ada beberapa jenis jamu yang dimiliki oleh Kemiriombo, Kulonprogo. Diantaranya berbentuk simplisia, bubuk dan cair. Penjelasan masing-masing bentuk ada di bawah ini.

Bentuk simplisia

Simplisia merupakan bentuk irisan atau potongan kecil dari bahan jamu dan rempah yang kemudian dikeringkan. Ada beberapa jamu bentuk simplisia yang ada di Kemiriombo, diantaranya yaitu akar wangi, asem jawa, crakeh, cengkih, gagang cengkih, jongrat, kemukus, kulit manggis, lawang, mahkota dewa, meniran, rosela, sambung nyowo, kluwak, secang, separanti, temu ireng, temu lawak, dang ungu-ungu. Untuk mengkonsumsi jamu dan rempah bentuk

simplisia dapat dilakukan dengan cara direbus atau dicampur dengan bahan lain. Untuk mengemas jamu dan rempah-rempah ini, masyarakat Kemiriombo menggunakan plastik klip. Plastik klip digunakan karena harganya murah, mudah dijumpai di pasar, dan dapat menyimpan jamu bentuk simplisia dengan baik tanpa takut dimakan serangga.

Bentuk serbuk/bubuk

Ada dua jenis serbuk jamu yang dihasilkan di Kemiriombo. Serbuk jamu pertama diolah dari simplisia yang digiling halus. Sedangkan jenis kedua berasal dari sari pati rempah-rempah rempah. Jenis kedua ini diproduksi dengan cara menggiling bahan jamu yang masih segar kemudian diperas diambil airnya. Setelah air dari rempah terkumpul kemudian diendapkan agar pati terpisah dengan air. Pati yang mengendap kemudian dikeringkan sehingga menjadi serbuk. Untuk bentuk serbuk, Kemiriombo memproduksi bubuk sirsak, cabe jawa, kelor, kulit manggis, kunyit, kunyit putih, pati garut, pati ganyong, sambiloto, temu giring, temu ireng, dan temu lawak. Untuk mengkonsumsi jamu bentuk serbuk lebih mudah dibanding dengan simplisia. Jamu serbuk hanya perlu diseduh. Seperti bentuk simplisia, jamu dalam bentuk serbuk ini dikemas menggunakan plastik klip atau plastik biasa yang selanjutnya dipress untuk menutupnya. Sama halnya dengan penggunaan plastik klip pada jamu bentuk simplisia, alasan penggunaan plastik klip untuk jamu bentuk serbuk yaitu harganya yang murah, mudah dibeli di pasar, dan dapat menyimpan jamu bentuk bubuk dengan baik.

Gambar 1.a
Temulawak Bubuk



Bentuk cair

Gambar 1.b
Simplisia Temuireng



Ada beberapa jamu yang biasa disajikan untuk tamu yang semua usia dapat mengkonsumsinya, diantaranya yaitu jamu kunyit asam dan beras

kencur. Dalam penyajiannya, jamu kunyit asam dan beras kencur dikonsumsi menggunakan gelas kaca. Sedangkan untuk dibawa pulang, kedua jamu tersebut menggunakan botol plastik. Botol plastik digunakan dengan alasan tidak mudah pecah sehingga aman jika dibawa di perjalanan, murah, dan mudah didapatkan.

Penggunaan plastik sebagai kemasan untuk membungkus berbagai bentuk jamu dilandasi alasan fungsi dan harga. Plastik relatif praktis untuk digunakan, selain itu dengan harga yang murah, kemasan yang sebenarnya tidak ramah lingkungan ini dapat dengan mudah dijumpai di pasar. Belum ada kesadaran warga untuk mengganti kemasan yang lebih ramah lingkungan dikarenakan harganya yang lebih mahal. Dengan kemasan yang lebih mahal, akan membuat harga jual jamu juga lebih mahal. Pada dasarnya, konsumen tidak berkeberatan untuk membayar harga yang sedikit lebih mahal demi mendapatkan produk dan kemasan yang ramah lingkungan (De-Magistris & Gracia, 2016). Untuk itu, kesadaran untuk mencintai lingkungan melalui penggunaan kemasan ramah lingkungan perlu dipupuk melihat ceruk pasar yang terlihat.

Makanan Tradisional

Dengan kekayaan rempah-rempah yang dimiliki, selain memanfaatkannya sebagai jamu, masyarakat Kemiriombo juga memanfaatkannya sebagai bahan dan bumbu pembuatan makanan tradisional. Berikut beberapa makanan tradisional yang juga merupakan produk wisata kuliner berbahan rempah-rempah:

Pelas Iwak

Terbuat dari parutan kelapa muda yang dibumbui dengan bawang putih dan garam yang kemudian dibungkus daun pisang dan dikukus. Bisa dicampur dengan *iwak* (ikan) hasil *parak* (kegiatan mencari ikan di sungai). Pelas iwak biasa dinikmati dengan *sego brongsong* atau yang lebih dikenal oleh masyarakat umum dengan ketupat, nasi yang dibungkus menggunakan daun kelapa muda. Penggunaan daun pisang untuk mengukus pelas tidaklah tanpa alasan mengingat aroma daun pisang yang direbus dapat menambah aroma dari pelau sendiri. Daun pisang digunakan karena daun ini mudah ditemui di

pekarangan warga dan leluhur menurunkan cara memasak seperti itu sehingga tidak ada keinginan untuk mengganti daun pisang dengan kemasan lainnya.

Gambar 2
Pelas



Sambel Gepleng

Sambal ini terbuat dari cabe, kacang tanah, dan garam yang disangrai. Dalam penyajiannya, sambel gepleng diletakkan pada daun pisang yang dibentuk sedemikian rupa sehingga bisa digunakan sebagai wadah. Alasan penggunaan daun pisang pada sambel gepleng lebih pada sudah terbiasa karena telah diturunkan dari leluhur

Gambar 3
Sambel Gepleng



Ingkung

Ayam utuh yang dimasak dengan cara direbus dengan berbagai rempah-rempah seperti lengkuas, kunyit, daun salam dan diberi santan. Ingkung hanya dapat dijumpai pada acara tertentu seperti wiwitan. Ingkung biasanya

ditempatkan pada wadah yang besar karena ukurannya yang cukup besar. Tidak ada ketentuan atau kebiasaan khusus dari masyarakat mengenai kemasan atau wadah yang digunakan. Tetapi sebagai bagian dari ritual, biasanya masyarakat membungkus ingkung dengan daun pisang sebelum meletakkannya di tempat yang lebih solid.

Gambar 4
Inkung



Sega Wiwitan

Sega wiwitan yaitu kuliner yang digunakan dalam ritual wiwitan, ritual untuk mengawali panen sebagai bentuk syukur atas panen yang didapatkan. Sega wiwitan terdiri dari nasi, pelas, sambel gepleng, dan ingkung. Seperti halnya makanan tradisional lainnya, sega wiwitan juga dibungkus dengan daun pisang.

Penggunaan daun pisang sebagai kemasan makanan tradisional dilatar belakangi oleh kebiasaan dimana kebiasaan tersebut telah diturunkan oleh leluhur. Selain itu, penggunaan daun pisang juga dipilih karena bungkus ramah lingkungan ini mudah didapatkan di pekarangan rumah sehingga tidak perlu membeli. Meski belum sepenuhnya didasari oleh kesadaran akan pentingnya menjaga lingkungan, penggunaan daun pisang untuk mengemas makanan tradisional sudah menjadi kebiasaan bagi masyarakat Kemiriombo. Dalam level ini, hanya perlu dikuatkan mengenai kesadaran untuk menjaga lingkungan dengan menggunakan kemasan ramah lingkungan karena pada dasarnya hal ini sudah menjadi kebiasaan yang mendarah daging.

Minuman Kreasi

Masyarakat memiliki minuman yang dikreasikan dari bahan jamu yaitu cendol jamu. Kreativitas ini muncul mengingat tidak banyak anak-anak yang mau mengkonsumsi jamu meskipun bermanfaat bagi tubuh mengingat jamu identic dengan rasa pahit. Untuk mengakali hal tersebut, masyarakat membuat cendol yang terbuat dari bahan jamu. Bahan jamu yang biasa digunakan untuk membuat cendol jamu yaitu temu lawak dan temu ireng. Cendol terbuat dari sari pati rempah seperti temu ireng, kunyit, atau temu lawak. Rempah-rempah yang ada diparut kemudian diperas, endapan sari pati diganti airnya tiap hari, kemudian dikeringkan. Tepung pati rempah kemudian dibuat bubur dan dibentuk menjadi cendol. Seperti halnya jamu cair, dalam penyajiannya, cendol jamu disajikan dalam gelas kaca. Sedangkan untuk kemasan untuk dibawa pulang, masyarakat menggunakan gelas plastik yang harganya relatif murah dan mudah diperoleh.

Seperti halnya penggunaan plastik untuk berbagai bentuk jamu, masyarakat perlu untuk diedukasi dalam penggunaan kemasan ramah lingkungan. Hal ini perlu dilakukan agar konsumsi produk wisata kuliner hanya menyisakan sedikit sampah atau bahkan tidak ada sisa konsumsi sama sekali

Penutup

Pemilihan kemasan yang digunakan saat ini lebih ditentukan oleh kegunaan, praktis tidaknya kemasan tersebut serta harga kemasan. Meskipun demikian, untuk produk wisata kuliner yang berupa makanan terutama yang merupakan bagian dari ritual adat seperti *sego wiwitan*, pengemasannya telah menggunakan bahan yang ramah lingkungan yaitu daun pisang. Pada dasarnya, warga telah memiliki warisan pengetahuan tentang mencintai lingkungan dengan menggunakan kemasan yang bersumber dari alam dari nenek moyang, namun karena alasan harga dan kegunaan, saat ini warga tidak sepenuhnya menggunakan sebagian warisan tersebut.

Sebagai rekomendasi untuk menggunakan kemasan ramah lingkungan pada produk wisata berbasis jamu dan rempah, masyarakat perlu memupuk kesadaran diri untuk lebih mencintai lingkungan. Meski harga kemasan yang

ramah lingkungan lebih mahal, tetapi ini perlu dilakukan karena tetap akan ada ceruk pasar yang akan mengkonsumsinya. Untuk berbagai jenis bentuk jamu, selain jamu cair, bisa menggunakan kemasan yang terbuat dari kertas. Jamu cair dan cendol jamu dapat dikemas menggunakan botol kaca yang bisa digunakan ulang. Untuk mengemas makanan tradisional, penulis merekomendasikan untuk tetap mempertahankan penggunaan daun pisang sebagai bentuk konservasi terhadap warisan nenek moyang, hanya saja dari sisi bentuk bisa dikreasikan agar lebih praktis dan cantik.

Daftar Pustaka

- De-Magistris, T., & Gracia, A. 2016. "Consumers' willingness-to-pay for sustainable food products: The case of organically and locally grown almonds in Spain." *Journal of Cleaner Production*, 118, 97–104. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.01.050>
- Everett, S., & Aitchison, C. 2008. "The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England." *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150–167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
- Fianda, A. Y. A., Fandinny, I., Kacaribu, L. N. B., Desyani, N. A., Asyifa, N., & Wijayanti, P. 2021. "Eco-friendly packaging: Preferensi dan Kesiapan Membayar Konsumen di Marketplaces." *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 20(1), 147–157. <https://doi.org/10.14710/jil.20.1.147-157>
- Greenpeace. 2019. *Throwing Away The Future: How Companies Still Have It Wrong On Plastic Pollution "Solutions."* Jakarta.
- Istiqomah, Adawiyah, W. R., Praptapa, A., Kusuma, P. D. I., & Sholikhah, Z. 2020. "Promoting local potential as a strategy to develop tourism village." *Geojournal of Tourism and Geosites*, 31(3), 1113–1118. <https://doi.org/10.30892/gtg.31324-547>
- Kurniawan, Fakhry Hafiyyan, dan Mahbub Afini Maulana. 2022. "Model Strategi Pengembangan Masyarakat Berbasis Desa Wisata di Situ Gunung Sukabumi." *Nuansa Akademik: Jurnal Pembangunan Masyarakat* 7(2):219–36. doi: 10.47200/jnajpm.v7i2.1236.
- Megariska, Risa, dan Hendra Sukmana. 2022. "Implementasi Program Pengelolaan Bank Sampah Di Desa Larangan Kecamatan Candi." *Nuansa Akademik: Jurnal Pembangunan Masyarakat* 7(2):251–66. doi: 10.47200/jnajpm.v7i2.1282.
- Menkes RI. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 003/Menkes/Per/I/2010 Tentang Sainifikasi Jamu Dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan.* Jakarta: Menkes RI.
- Nair, B. B., & Mohanty, P. P. 2021. "Positioning spice tourism as an emerging form of special interest tourism: perspectives and strategies." *Journal of Ethnic Foods*, 8(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00086-4>
- Nihayah, Hamidatun, M. Ivan Ariful Fathoni, Muhammad Taufiq, dan Saniyatus Saidah. 2022. "Pemulihan Ekonomi Melalui Inovasi Olahan

- Tape Ketan dan Pemasarannya Pada Masyarakat Molyorejo di Era New Normal.” *Nuansa Akademik: Jurnal Pembangunan Masyarakat* 7(1):115–26. doi: 10.47200/jnajpm.v7i1.1163.
- Relawati, R., Ariaci, B. Y., & Tain, A. 2021. “Pelatihan kemasan ramah lingkungan pada kelompok wanita tani untuk mendukung pemasaran digital di Desa Tawangargo Kabupaten Malang.” *Community Empowerment*, 6(5), 849–855. <https://doi.org/doi.org/10.31603/ce.4531>
- Rinaldi, C. 2017. “Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches.” *Sustainability*, 9(1748), 1–25. <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- Shodiq, W. M., Relawati, R., & Bakhtiar, A. 2020. “Implementasi Kepedulian Lingkungan dalam Pembelian Makanan Kemasan.” *Agriecobis: Journal of Agricultural Socioeconomics and Business*, 3(2), 58. <https://doi.org/10.22219/agriecobis.vol3.no2.58-65>
- Sukmana, Hendra. 2023. “Pengaruh Inovasi Destinasi Wisata Berbasis E-Government dan Partisipasi Masyarakat terhadap Pembangunan Berkelanjutan di Pulau Lusi.” *Nuansa Akademik: Jurnal Pembangunan Masyarakat* 8(1):163–74. doi: 10.47200/JNAJPM.V8I1.1640.
- Torabi Farsani, N., Zeinali, H., & Moaiednia, M. 2018. “Food heritage and promoting herbal medicine-based niche tourism in Isfahan, Iran.” *Journal of Heritage Tourism*, 13(1), 77–87. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2016.1263307>
- UNWTO. 2017. *Global Report on Food Tourism*. Madrid: UNWTO.
- Widhiastuti, Ratieh, Wisudani Rahmaningtyas, Nina Farliana, dan Dwi Endah Kusumaningtias. 2022. “Pemberdayaan Perempuan di Kampung Tematik Jamrut melalui Kreativitas Berbasis Ecoprint.” *Nuansa Akademik: Jurnal Pembangunan Masyarakat* 7(2):237–50. doi: 10.47200/jnajpm.v7i2.1208.
- Williams, H., Lindström, A., Trischler, J., Wikström, F., & Rowe, Z. 2020. “Avoiding food becoming waste in households – The role of packaging in consumers’ practices across different food categories.” *Journal of Cleaner Production*, 265. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.121775>

