

Media : www.antarajatin.com

Tanggal : 11/03/2014

Halaman :

Rubrik :

Kolom : Berita

Program Studi/ Unit :

Manajemen Perhotelan

Ubaya Bangun Kantin "Green"

11 Mar 2014 20:24:22|

Pendidikan/Pesantren | Penulis : Edy M Yakub

Surabaya (Antara Jatim) - Universitas Surabaya membangun kantin dengan konsep "green" yang menjual makanan dan minuman menyehatkan disertai pemilahan sampah dalam tiga tahap yakni sampah bekas makanan/minuman, sampah kertas, dan sampah plastik.

"Kami membangun ini untuk mengedukasi generasi yang akan hidup dengan lingkungan yang sudah tidak sehat pada 30 tahun ke depan, karena itu kami didik hidup sehat lewat kantin ini," kata Rektor Ubaya Prof Ir Joniarto Parung PhD di Surabaya, Selasa.

Didampingi Manajer Kantin "Green" yang dinamai "Keluwih" Farida Suhud, ia menjelaskan pengunjung kantin tidak hanya mendapatkan makanan dan minuman yang menyehatkan, tapi mereka juga akan diajari hidup sehat.

"Jadi, konsep green yang ada bukan hanya praktik, tapi juga green dalam konsep edukasi, karena pengunjung diberi banyak penjelasan tentang sampah, kemudian mereka juga akan mempraktikkan cara memilah sampah," katanya.

Di dalam kantin, pengunjung harus membuang makanan ke dalam kotak sampah dengan tiga tahap pemilahan sampah, yakni warna hijau untuk sampah sisa makanan, warna kuning untuk sampah kertas, dan warna biru untuk sampah plastik.

"Nanti, pengunjung akan tahu mana sampah yang bisa didaur ulang untuk sampah organik dan mana yang bisa dijual ke pabrik untuk diolah lagi," katanya.

Sementara itu, Manajer Kantin "Green" yang dinamai "Keluwih" Farida Suhud menambahkan meja dan dinding kantin juga didesain dengan kode-kode untuk mengenal hidup sehat dan ramah lingkungan.

"Misalnya, makanan yang sehat, kemasan yang tidak membahayakan tubuh, dan sebagainya. Harga makanan juga terjangkau yakni maksimal Rp12.500 per jenis makanan atau minuman, tapi harga Rp3.000 juga ada," katanya.

Dosen Fakultas Farmasi Ubaya itu menjelaskan kapasitas kantin mencapai 184 kursi untuk kantin lantai bawah, sedangkan kantin di lantai atas juga sampai, namun berbeda sedikit jumlahnya, karena ada bagian yang dikurangi.

"Soal nama Keluwih sesuai dengan simbol Ubaya yang memang berupa daun keluwih. Artinya, kita akan mendapatkan ilmu yang lebih, tapi kita juga harus tetap rendah hati dengan ilmu yang didapat," katanya.

Hotel Tempo Dulu

Sementara itu, mahasiswa Manajemen Perhotelan pada Universitas Kristen (UK) Petra Surabaya mempraktikkan ilmu yang didapat dengan merancang "Vaderland, Hotel en Bistro" yang merupakan hotel dengan nuansa Indonesia Tempo Dulu.

Media :

Tanggal :

Halaman :

Rubrik :

Kolom :

Program Studi/ Unit :

Dengan beranggotakan 72 mahasiswa/mahasiswi, Vaderland Hotel en Bistro mulai resmi beroperasi sejak tanggal 18 Februari 2014 hingga 28 Maret mendatang dengan empat hari kerja yakni Selasa hingga Jumat mulai pukul 09.00 - 19.00 WIB.

Tidak tanggung-tanggung, menu yang ditawarkan merupakan hasil penelusuran yang panjang dan selalu diuji rasa, kualitas, kuantitas serta kelayakan harganya. Menu yang ditawarkan merupakan perpaduan antara Indonesia dan Belanda, seperti Bitter Ballen, Bruinen Bonen (Sup Kacang Merah), Crèmepakken dan masih banyak lagi.

"Vaderland berasal dari bahasa Belanda yang berarti Tanah Air. Kami harus pintar mengelola semua hal mulai dari memikirkan tema, kostum, menu, harga hingga acara. Proyek ini sangat berguna bagi mahasiswa, sebab kami belajar secara nyata manajerial sekaligus mengelola hotel," kata General Manager of Vaderland, hotel and bistro, Teddy Richardo. (*)

Editor : Didik Kusbiantoro