

Efektivitas Penggunaan Youtube Sebagai Media Edukasi Pangan dan Nutrisi Bagi Masyarakat Indonesia Selama Masa Pandemi Covid-19 Berdasarkan *Video Watching Pattern*

Dea N. Hendryanti*, Christiana Retnaningsih, Alberta Rika Pratiwi, Meiliana

Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur, Semarang 50234

*email: deanathania@unika.ac.id

Abstrak

Pandemi Covid-19 di Indonesia tidak hanya berdampak pada aspek kesehatan masyarakat namun juga aspek ekonomi dan sosial. Penelitian bertujuan untuk mengevaluasi efektivitas pembuatan video YouTube sebagai media edukasi untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terkait strategi pangan guna meminimalkan kerugian ekonomi akibat *food waste* serta untuk mengoptimalkan asupan nutrisi harian. Evaluasi efektivitas penggunaan media Youtube difokuskan pada *video watching pattern* menggunakan YouTube Analytics. Pengumpulan data dimulai sejak video diunggah dan dilakukan selama 3 bulan (Maret hingga Juni 2021). Data *traffic source* dan *overview* penayangan mengindikasikan adanya penyebaran informasi yang berkelanjutan dimana popularitas YouTube Channel menjadi faktor krusial. Hasil analisis *audience retention* menunjukkan bahwa persentase waktu retensi masyarakat dalam menonton ketiga video berkisar 27,7 – 35,7% dari total durasi video. Data dari ketiga video menunjukkan adanya pola yang sama yaitu jumlah penayangan mencapai puncak pada 1 bulan pertama kemudian, cenderung melandai namun, tetap ada penayangan hingga berakhirnya masa evaluasi. Berdasarkan hasil analisis tersebut, video YouTube adalah media yang perlu untuk dipertimbangkan untuk menyalurkan informasi serta memberikan edukasi kepada masyarakat luas pada masa Pandemi Covid-19 saat ini. Strategi untuk meningkatkan audience retention perlu diperhatikan untuk mencapai tujuan edukasi dan menjaga keberlanjutan program edukasi.

Kata Kunci : Nutrition-food education, Video watching pattern, YouTube.

Abstract

The Covid-19 pandemic in Indonesia has not only had an impact on the public health aspect but also on the economic and social aspects. The aims of this research was to evaluate the effectiveness of YouTube Video as the education media to raise public awareness regarding food-related strategies to minimize economic losses due to food waste and to optimize daily nutritional intake. Evaluation of the effectiveness of using YouTube focused on video watching patterns using YouTube Analytics. The collection of analytics data was done within 3 months after release date (March to June 2021). As the result, data from traffic source and overview indicated a continuous outspread of information where the popularity of the YouTube Channel became one of the crucial factor. The audience retention were around 27.7 – 35.7% of the total videos duration. The daily views record showed the same pattern from all videos where the number of views reached peak(s) only in the first one month however, there were several people still accessing the video until June 2021. To conclude, YouTube video is a potential media that needs to be considered for providing education to the Indonesian society. Strategies to increase audience retention need to be considered to achieve educational goals and maintain the sustainability of the program.

Keywords: Edukasi Nutrisi-Pangan, Video watching pattern, YouTube.

PENDAHULUAN

Pada masa Pandemi COVID-19 saat ini, permasalahan terkait kesehatan dan gizi menjadi hal yang perlu mendapat perhatian lebih. Menurut informasi per tanggal 09 Juni 2021 dari

www.worldometers.info/coronavirus/ terdapat 1.869.325 total kasus terkonfirmasi, sebanyak 1.717.370 sembuh, dan 51.992 meninggal dunia. Selain itu, Badan Pusat Statistik (BPS) juga telah melaporkan adanya penurunan daya beli masyarakat hingga kuartal I Tahun 2021 yaitu sebesar 2.23% secara *year on year*. Sehingga, menjaga pola makan sehat bergizi dan seimbang memang merupakan bagian penting untuk mendukung sistem daya tahan tubuh agar terhindar dari penyakit Covid-19. Namun, upaya lain juga perlu dilakukan dengan mempertimbangkan kondisi riil di masyarakat yang sedang menghadapi kesulitan ekonomi.

Mengingat adanya keterbatasan dalam komunikasi dan aktivitas secara tatap muka akibat penerapan *physical distancing*, maka edukasi pangan dan gizi yang mencakup permasalahan terkini yang dihadapi masyarakat Indonesia akan dilakukan dengan menggunakan media Youtube. Tidak dapat dipungkiri bahwa media online mengambil peranan penting saat ini. Survey We Are Social tahun 2020 menyebutkan bahwa 150 juta penduduk Indonesia aktif menggunakan media sosial dimana Youtube merupakan media yang paling sering digunakan dengan rentang usia pengguna adalah 18 – 34 tahun [1]. Dengan demikian, video adalah media yang tepat untuk menyalurkan informasi serta memberikan edukasi kepada masyarakat luas pada masa Pandemi saat ini. Pengaruh media terhadap kesehatan populasi telah dibuktikan dalam penelitian di tahun 2015 [2] dimana promosi makan sehat di media, termasuk YouTube, dapat secara positif mempengaruhi *body mass index* pemirsa yang memasak di rumah.

Dalam kegiatan ini, penulis mengadakan

program pembuatan video edukatif yang berfokus pada edukasi terkait *food waste* akibat penyimpanan bahan pangan di kulkas yang tidak tepat, edukasi proses pengolahan yang tepat guna meminimalkan kehilangan nutrisi saat pemasakan serta edukasi menu masakan sehat & bergizi seimbang. Video tersebut kemudian diunggah dan disebarluaskan melalui Youtube. Target kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat umum di Indonesia yang dapat mengakses Youtube. Evaluasi efektivitas penggunaan media Youtube tidak berbasis *output* (contoh: tingkat kepuasan responden), namun pada makalah ini evaluasi difokuskan pada *video watching pattern* menggunakan *YouTube Analytics*.

Berdasarkan hasil penelitian dan program ini, diharapkan dapat membantu masyarakat dalam menghadapi Pandemi Covid-19 terutama terkait pemenuhan nutrisi dan untuk menghindari *financial losses* akibat kerusakan bahan pangan yang disimpan di kulkas. Selain itu, diharapkan makalah ini juga dapat memberikan gambaran terkait efektivitas Video Youtube sebagai media edukasi kepada masyarakat. Luaran kegiatan yaitu Video Edukatif sebanyak 3 buah dengan topik: Manajemen Kulkas; Teknik Pengolahan untuk mempertahankan Nutrisi dan Kualitas Fisik Bahan Baku; Tutorial resep makanan yang sehat dan bergizi seimbang.

METODE PENELITIAN

Pembuatan Video YouTube

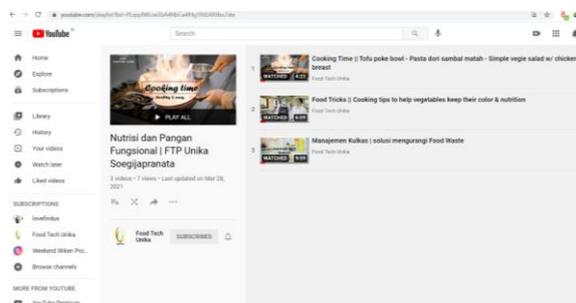
Proses pembuatan video terdiri dari pra-produksi (mengumpulkan dan mengatur informasi, proses perencanaan tema dan penyusunan *storyboard*), produksi (pembuatan film dan produksi digital) dan pasca-produksi (mengedit dan menyelesaikan) Dalam proses pembuatan video, penulis bekerjasama dengan tim

Youtuber Semarang yang telah memiliki Youtube Channel bernama 'Weekend Wiken Production'. Proses pengambilan video dilaksanakan di Laboratorium Kuliner, Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata (Gambar 1)



Gambar 1. Proses pembuatan video edukatif di Universitas Katolik Soegijapranata

Selanjutnya, video diunggah pada Youtube Channel (Gambar 2) kemudian dikategorikan dengan judul 'Nutrisi dan Pangan Fungsional' | FTP Unika Soegijapranata' agar lebih mudah dicari oleh pemirsa. Promosi hanya dilakukan 1x saat perilis video dengan menyebarkan pengumuman melalui media sosial milik Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata (Whatsapp dan Instagram) serta akun pribadi dosen yang terlibat (Linkedin dan Facebook). Berikut adalah tampilan pada Youtube Channel Food Tech Unika



Gambar 2. Tangkapan layar pada Youtube Channel 'Food Tech Unika' yang memperlihatkan 3 video edukasi hasil pelaksanaan program

Pengumpulan Data dan Analisis

Evaluasi program dilakukan dengan menggunakan data yang secara otomatis terekam pada *Youtube* dan hanya dapat diakses oleh pemilik YouTube Channel. Pengumpulan data analitik dimulai sejak video diunggah dan dilakukan selama 3 bulan (Maret hingga 9 Juni 2021, pukul 15.00 WIB). Informasi yang dikumpulkan meliputi:

- *Overview*: durasi video; jumlah penayangan; total waktu penayangan; rata-rata waktu penayangan; *relative audience retention*
- Keterjangkauan: *traffic source*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian terdapat 3 (tiga) video yang akan dianalisis lebih lanjut meliputi:

- 1) Manajemen Kulkas | solusi mengurangi Food Waste (dirilis tanggal 28 Maret 2021, link video: <https://youtu.be/LnkUnsC-Wbs>);
- 2) Food Tricks || Cooking tips to help vegetables keep their color & nutrition (dirilis tanggal 21 Maret 2021, link video: <https://youtu.be/O-Q1RDqbOwM>);
- 3) Cooking Time || Tofu poke bowl - Pasta dari sambal matah - Simple veggie salad w/ chicken breast (dirilis tanggal 28 Maret 2021, link video: <https://youtu.be/Rohnx-3R DA>).

Manajemen Kulkas : Solusi Mengurangi Food Waste

Penyimpanan bahan bahan atau makanan di dalam kulkas merupakan hal yang banyak dilakukan masyarakat sebagai upaya mempertahankan kualitasnya. Namun bilamana cara menyimpannya tidak tepat dapat menimbulkan resiko kesehatan. Semua rumah tangga sekarang ini rata-rata memiliki

kulkas sebagai tempat menyimpan makanan, namun tidak disertai pengetahuan yang benar tentang cara kerja alat tersebut. Kulkas atau refrigerator yang digunakan di dalam rumah tangga, jika digunakan secara tepat dalam penyimpanan makanan akan diperoleh manfaat yang besar sesuai fungsinya. Kulkas rumah tangga secara prinsip memiliki ruang-ruang dengan temperatur yang berbeda-beda. Ruang-ruang dengan temperatur berbeda memiliki fungsi berbeda-beda terkait bahan pangan yang disimpan. Telah diketahui bahwa jenis bahan pangan memiliki karakteristik berbeda-beda terkait cara penyimpanan suhu dingin. Sebagai upaya mempertahankan kesegarannya juga diperlukan ketepatan ruang dan suhu yang diperlukan. Selain itu juga diperlukan strategi tertentu, agar bahan pangan yang disimpan dapat lebih awet dan kualitasnya terjaga saat dikonsumsi. Bahan pangan atau makanan yang disimpan dalam kulkas dapat mengalami kontaminasi silang. Mikroorganisme dapat berpindah dari bahan pangan satu ke bahan pangan yang lain. Makanan mentah atau kemasan pangan yang terkontaminasi bakteri yang dimasukkan ke dalam kulkas rumah tangga berpotensi untuk mencemari makanan lain yang disimpan di dalamnya atau dapat juga menempel dan bertahan di permukaan interior [3].

Apabila seseorang mengonsumsi makanan yang mengandung mikroorganisme kontaminan, maka dapat menyebabkan gangguan kesehatan (*foodborne disease*).

Apabila hal ini terjadi, maka dapat menurunkan kekebalan tubuh dan meningkatkan resiko berbagai penyakit, termasuk Covid-19. Berdasarkan penelitian yang berjudul ‘*The incidence of significant foodborne pathogens in domestic refrigerators*’, beberapa contoh bakteri patogen yang umum ditemukan pada kulkas antara lain *Staphylococcus aureus*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* dan sebagainya [4].

Penyimpanan makanan di kulkas juga merupakan hal yang penting agar bahan pangan yang disimpan tidak terbuang sia-sia atau dengan kata lain dapat meminimalkan makanan yang terbuang (*food waste*). Dalam masa Pandemi Covid-19 ini, manajemen kulkas yang tepat merupakan salah satu solusi strategis yang dapat membantu menjaga kesehatan masyarakat dengan cara mempertahankan kualitas bahan pangan yang disimpan di dalam refrigerator atau kulkas sekaligus meminimalkan makanan terbuang (*food waste*).

Dalam video yang berjudul “Manajemen Kulkas | solusi mengurangi Food Waste” dijelaskan fungsi dari setiap bagian pada kulkas, strategi penyimpanan bahan pangan secara tepat sesuai kondisi suhu yang berbeda pada kulkas dan manfaatnya, strategi penyimpanan bahan pangan untuk mencegah *cross-contamination* serta strategi penyimpanan bahan pangan di kulkas untuk menjaga keberlanjutan dari praktek yang diterapkan (Gambar 3).



Gambar 3. Tangkapan layar beberapa *scene* pada video ‘Manajemen Kulkas / solusi mengurangi Food Waste

Strategi Pengolahan Bahan Pangan untuk Mempertahankan Kandungan Gizi

Bahan pangan mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral serta komponen bioaktif lainnya yang baik

untuk menjaga vitalitas tubuh. Setiap kandungan pangan tersebut akan mengalami degradasi selama proses pemasakan akibat adanya paparan suhu yang tinggi. Namun, dengan penerapan teknik pengolahan yang tepat maka, penurunan nilai nutrisi tersebut dapat diminimalkan. Video yang berjudul ‘Food Tricks || Cooking tips to help vegetables keep their color & nutrition’ (Gambar 4) memberikan informasi tentang teknik pemasakan yang tepat agar nutrisi pada sayuran dapat dipertahankan selama proses pemasakan.

Dalam video tersebut perebusan sayur dilakukan setelah air mendidih (100 °C) selama 3-5 menit (tergantung jumlah dan jenis sayur) untuk mempertahankan zat gizi dan warna. Sayur setelah direbus dimasukkan ke dalam air dingin untuk menghentikan pemanasan (supaya tekstur sayur tidak makin lembek dan warna

sayur tetap natural) [5]. Selain itu, dalam video tersebut juga mengandung informasi bahwa dengan proses yang tepat maka warna sayuran juga dapat dipertahankan. Upaya mempertahankan warna sayuran disertai dengan upaya mempertahankan kandungan nutrisi merupakan tujuan dari video edukasi ini.

Dengan demikian, diharapkan video ini dapat memberikan edukasi kepada masyarakat bahwa untuk dapat memanfaatkan kandungan gizi pada bahan pangan secara optimal demi memenuhi kebutuhan fisik maka, perlu dimulai dengan penerapan teknik pemasakan yang sederhana. Selain itu, penampakan masakan (contoh : warna) juga berperan penting dalam membantu meningkatkan nafsu makan. Apabila masakan yang diolah tidak menarik, maka pemenuhan gizi seseorang juga akan terganggu.



Gambar 4. Tangkapan layar beberapa scene pada video ‘Food Tricks || Cooking tips to help vegetables keep their color & nutrition’

Resep Masakan Berbahan Pangan Lokal untuk Generasi Millennial

Dalam video yang berjudul “Cooking Time || Tofu poke bowl - Pasta dori sambal matah - Simple vegie salad w/ chicken breast,” terdapat 3 resep masakan (Gambar 5) kekinian berbasis gizi seimbang yang dibagikan kepada pemirsa. Resep tersebut diperuntukkan bagi kalangan anak muda yang gemar memasak internasional yang kemudian dipadukan dengan masakan Indonesia. Video tutorial ini diharapkan dapat

memberikan inspirasi dan informasi kepada masyarakat mengenai contoh masakan yang dapat diimplementasikan untuk mencapai pola makan berdasarkan pedoman gizi seimbang.

Poke Bowl adalah masakan yang berasal dari Hawaii dan banyak mendapatkan pengaruh dari budaya kuliner Jepang [6]. Resep Tofu Poke Bowl terinspirasi oleh masakan dari Hawaii tersebut dan dapat dimodifikasi menggunakan bahan lokal. Masakan ini berwarna-warni, menunjukkan kekayaan senyawa

fungsional yang bahan pangan yang digunakan, terutama dari sayuran. Sumber protein masakan ini berasal dari tahu, yang cocok dikonsumsi oleh para vegetarian.

Pasta Dori Sambal Matah memadukan kuliner Italia dengan kuliner Nusantara dari pulau Bali. Masakan ini unik karena penggunaan bahan lokal yang memiliki cita rasa yang tidak umum pada kuliner Italia. Ikan dori adalah ikan air laut yang kaya akan omega-3 dan banyak ditemukan di perairan Asia bagian tenggara [7]. Sambal matah adalah kondimen lokal khas Bali yang terbuat dari bawang

merah, cabai rawit merah, serai, dan daun jeruk. Selain menggugah selera makan, kondimen ini memiliki aktivitas antibakteri [8] dan antikanker [9]

Simple vegie salad with chicken breast adalah masakan salad sederhana yang menggunakan daging ayam sebagai sumber protein, macaroni sebagai sumber karbohidrat, dan berbagai macam sayuran sebagai sumber serat dan vitamin. Selain sebagai makanan pendamping atau *side dish*, masakan ini juga bisa disantap sebagai makanan utama karena keragaman golongan pangan dan kandungan zat gizi yang ada di dalamnya.

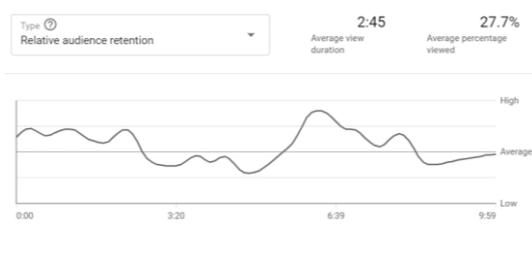


Gambar 5. Tangkapan layar beberapa *scene* pada video “Cooking Time with FoodTech || Tofu poke bowl - Pasta dori sambal matah - Simple vegie salad with pan-seared chicken breast”

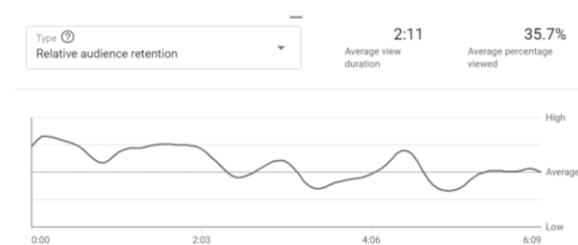
Hasil Analisis Video Watching Pattern

Tabel 1. *Overview* penayangan video selama tiga bulan pasca-rilis

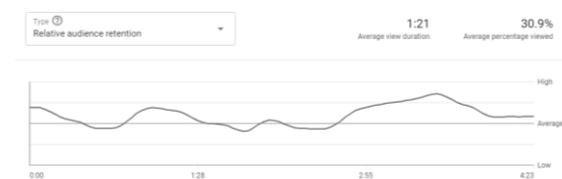
Judul Video	Durasi Video (menit : detik)	Total Jumlah Views	Rata-Rata Waktu Tayang (menit : detik)	Rata-rata persentase waktu penayangan terhadap durasi video (%)
Video 1: Manajemen Kulkas	9:59	73	2:45	27,7
Video 2: <i>Food Tricks</i>	6:09	140	2:11	35,7
Video 3: Cooking Time with FoodTech	4:23	140	1:21	30,9



Gambar 6. *Relative audience retention* video ‘Manajemen Kulkas | solusi mengurangi Food Waste’



Gambar 7. *Relative audience retention* video ‘Food Tricks || Cooking tips to help vegetables keep their color & nutrition’



Gambar 8. *Relative audience retention* video ‘Cooking Time || Tofu poke bowl - Pasta dori sambal matah - Simple vegie salad w/ chicken breast’

Tabel 1 menggambarkan *overview* penayangan ketiga video (Maret – Juni 2021). Berdasarkan hasil analisis, jumlah *views* terbanyak berada pada video 2 dan video 3, dengan jumlah 140 tayangan dalam tiga bulan pertama. Durasi video nampaknya bukan satu-satunya faktor untuk menarik masyarakat dalam menonton video, hal tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 dimana semakin singkat durasi video tidak diikuti dengan semakin peningkatan jumlah penayangan. Strategi pembuatan konten video yang menarik perlu dilakukan untuk meningkatkan

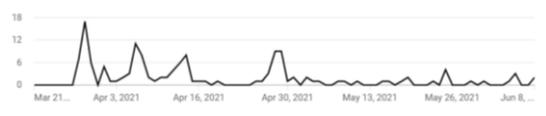
retensi. Tingkat retensi merupakan hal yang penting untuk memastikan ketercapaian tujuan edukasi. Informasi terkait *relative audience retention* secara lebih lengkap pada ketiga video dapat dicermati pada Gambar 6-8.

Demi mendapatkan hasil analisis yang lebih mendalam, data terkait jumlah penayangan video harian (Gambar 9-11) juga dianalisis. Data dari ketiga video menunjukkan adanya pola yang sama yaitu jumlah penayangan mencapai puncak pada 1 bulan pertama kemudian, cenderung melandai namun, tetap ada penayangan hingga berakhirnya masa evaluasi. Hal ini menunjukkan potensi YouTube sebagai media edukasi kepada masyarakat yang mampu mendukung keberlanjutan program dalam waktu yang panjang. Namun demikian, strategi publikasi dan/atau promosi perlu dilakukan untuk mempertahankan eksistensi video edukatif.

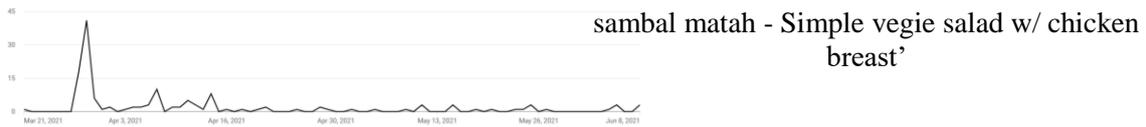
Selanjutnya, analisis dilakukan untuk mengevaluasi sumber yang digunakan penonton saat mengakses video. Hasil dari analisis *traffic source* ini dapat menjadi pertimbangan dalam melakukan promosi dan/atau publikasi lebih lanjut



Gambar 9. Jumlah penayangan video ‘Manajemen Kulkas | solusi mengurangi Food Waste’ berdasarkan waktu



Gambar 10. Jumlah penayangan video ‘Food Tricks || Cooking tips to help vegetables keep their color & nutrition’



Gambar 11. Jumlah penayangan video ‘Cooking Time || Tofu poke bowl - Pasta dori

Tabel 2. *Traffic source* video ‘manajemen kulkas | solusi mengurangi food waste’

<i>Traffic Source</i>	Penayangan (jumlah, %)	Waktu tayang (jam, %)
YouTube Channel	33 (46,5)	1,8 (56,4)
Youtube search	8 (11,3)	0,3 (9,9)
Direct	7 (9,9)	0,1 (2,2)
Browse feature	7 (9,9)	0,5 (15,5)
Suggested videos	5 (7,0)	0,2 (4,9)
Other YouTube feature	5 (7,0)	0,3 (9,7)
Eksternal	5 (7,0)	0,0 (1,2)
Playlist page	1 (1,4)	0,0 (0,2)

Tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar penonton mengakses video ‘Manajemen Kulkas | solusi mengurangi Food Waste’ melalui YouTube Channel (46.5%) dan pencarian di Youtube (11.3%). Selain itu terdapat 9,9% penonton yang mengakses video secara langsung melalui link yang dibagikan di media sosial di luar YouTube. *Browse feature* pada *YouTube analytics* merupakan *traffic source* utama untuk video yang baru saja dirilis. Menurut YouTube, *Browse feature* merupakan *traffic* dari *homepage/home* scene yaitu

halaman yang dilihat penonton segera setelah mengakses www.youtube.com atau aplikasinya. Semakin tinggi persentase *traffic source* dari *browse feature*, semakin besar cakupan penyebaran video kepada pengguna YouTube yang bukan merupakan *subscriber*. Pada Tabel 2, terdapat 9,9% penonton yang mengakses video melalui *browse feature*. Dengan demikian, dapat merefleksikan bahwa video edukasi perlu didesain sedemikian rupa untuk meningkatkan retensi / *engagement* penonton.

Tabel 3. *Traffic source* video ‘food tricks || cooking tips to help vegetables keep their color & nutrition’

Traffic Source	Penayangan (jumlah, %)	Waktu tayang (jam, %)
YouTube Channel	45 (31,9)	1,5 (29,9)
Direct	31 (22,0)	1,0 (19,8)
YouTube search	17 (12,1)	0,5 (9,9)
Eksternal	16 (11,4)	1,1 (22,1)
Browse Feature	10 (7,1)	0,4 (7,5)
Other YouTube feature	10 (7,1)	0,3 (5,5)
Suggested videos	6 (4,3)	0,1 (2,5)
Playlists	3 (2,1)	0,1 (2,5)
Playlist page	2 (1,4)	0,0 (0,2)
Notifikasi	1 (0,7)	0,0 (0,3)

Tabel 4. *Traffic source* video ‘cooking time || tofu poke bowl - pasta dori sambal matah - simple vegie salad w/ chicken breast’

Traffic Source	Penayangan (jumlah, %)	Waktu tayang (jam, %)
WhatsApp	23 (76.7)	1:34
Naver	1 (3,3)	4:39
YouTube	1 (3,3)	0:05
Linkedin	1 (3,3)	1:42
WhatsApp Business	1 (3,3)	0:44

Berdasarkan Tabel 3, sebagian besar penonton mengakses video ‘Food Tricks || Cooking tips to help vegetables keep their color & nutrition’ melalui halaman YouTube Channel (31,9%), dan mengakses dari link URL secara langsung (22%). Selain itu, sumber lainnya mencakup: pencarian di Youtube (12.1%), eksternal (11,4%), *browse feature* (7,1%) dan fitur YouTube lainnya. Tabel 4 menggambarkan bahwa sebagian besar penonton mengakses video ‘Cooking Time || Tofu poke bowl - Pasta dori sambal matah - Simple vegie salad w/ chicken breast’ melalui link yang dibagikan di WhatsApp (76,7%). Berbagai *traffic source* seperti Naver dan LinkedIn juga mendukung penyebaran dan kemudahan akses masyarakat dalam menemukan video tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat berbagai aplikasi / media yang dapat dihubungkan dengan YouTube demi memperluas keterjangkauan.

KESIMPULAN

Video YouTube adalah media yang perlu untuk dipertimbangkan untuk menyalurkan informasi serta memberikan edukasi kepada masyarakat luas pada masa Pandemi Covid-19 saat ini. Strategi untuk meningkatkan *audience retention* perlu diperhatikan untuk mencapai tujuan edukasi dan menjaga keberlanjutan program edukasi. Selain publikasi / promosi dengan menyebarkan link video,

kualitas video dan kepercayaan masyarakat terhadap konten di YouTube Channel menjadi faktor krusial.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada segenap crew Weekend Wiken Production (Director of Photography : Ronny Jonathan; Kameramen : Ronny Jonathan dan Anthony Novianus; Video Editor : Anthony Novianus, Louis Cahyo K., Yoceline Natalia S; Script : Agnes Indah S., Yoceline Natalia S) serta pengisi video yakni Robert Soeprajogie dan Natasha Viviane.

DAFTAR PUSTAKA

- We are Social, New York, [Online]. Available: <https://wearesocial.com/> [Diakses pada tanggal 12 Juni 2021]
- Pope, L., L. Latimer, and B. Wansink, Viewers vs. Doers. The relationship between watching food television and BMI. *Appetite*, 2015. 90: p. 131-135.
- Kilonzo-Nthenge, A., F.C. Chen, and S.L. Godwin, Occurrence of *Listeria* and *Enterobacteriaceae* in domestic refrigerators. *J Food Prot*, 2008. 71(3): p. 608-12.
- Jackson, V., et al., The incidence of significant foodborne pathogens in domestic refrigerators. *Food Control*, 2007. 18(4): p. 346-351.

- Harold McGee. On Food and Cooking: Cooking Methods and Utensil Materials. 2004. 14:p. 784-785
- Godwin, S. "Poke bowl", [Online]. Available: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/poke-bowl> [Diakses tanggal 10 Juni 2021]
- Fahik, A. "Ikan Dori: Manfaat – Gizi dan Tips Konsumsi," [Online]. Available: https://idnmedis.com/ikan-dori#idnmedis_ref [Diakses 10 Juni 2021]
- Kawengian, S., J. Wuisan, and M. Leman, Uji daya hambat ekstrak daun serai (*Cymbopogon citratus* L) terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans*. e-GIGI, 2017. 5.
- Tunjung, W.A.S., et al., Anti-Cancer Effect of Kaffir Lime (*Citrus Hystrix* DC) Leaf Extract in Cervical Cancer and Neuroblastoma Cell Lines. *Procedia Chemistry*, 2015. 14: p. 465-468.