

3. HASIL PENELITIAN

3.1 Hasil Sesi *Focus Group Discussion* Jasa Pengantar Makanan

Pada *Focus Group Discussion* Jasa Pengantar makanan terdapat 3 topik besar yang terdiri dari:

- Keamanan Pangan Umum & Keamanan Pangan Selama Proses Distribusi
- Faktor-faktor yang Berpengaruh
- COVID-19 & Keamanan Pangan

Jawaban responden jasa pengantar makanan tentang Keamanan Pangan Umum & Keamanan Pangan Selama Proses Distribusi tercantum pada tabel 2.

Tabel 1 Hasil Sesi FGD Keamanan Pangan Umum & Keamanan Pangan Selama Distribusi

No.	PENGETAHUAN	PERSEPSI	TINDAKAN
1	<p>Apa yang anda ketahui tentang keamanan pangan?</p> <p>Keamanan pangan merupakan suatu langkah yang diperlukan untuk mencegah makanan dari adanya cemaran (biologi, kimia) keamanan pangan tidak hanya berasal dari jasa pengantar makanan namun juga dari produsen & pembeli. Keamanan pangan dijaga mulai dari bahan</p>	<p>Apakah menurut anda, cemaran pada bahan pangan bisa mengancam keamanan makanan tersebut?</p> <p>Cemaran pada bahan pangan bisa mengancam keamanan pangan tersebut, terutama pada bahan pangan mentah maupun sayuran yang rawan terkontaminasi karena tidak hanya bisa menyebabkan COVID-19 namun juga bisa menyebabkan gangguan kesehatan/keracunan (hal ini bisa disebabkan karena adanya antibiotik pada makanan berkurang/menurun sehingga bisa berefek</p>	<p>Apa saja tindakan yang bisa mencegah cemaran pada makanan anda antar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membawa tas khusus/kantong belanja/kantong plastik pribadi untuk mengantar makanan (agar makanan yang dibawa lebih aman dari debu & kotoran, menjaga agar makanan tidak berubah bentuk ketika ketika dalam perjalanan) penggunaan tas/plastik ini juga sangat berfungsi apabila jasa pengantar makanan menerima pesanan dari resto yang bertempat di mall, dan

sebelum diolah hingga siap dikonsumsi. Beberapa hal yang harus dijaga untuk menjamin keamanan pangan selama proses distribusi:

- Makanan dibungkus menggunakan tali/diikat dengan rapat agar aman dan tetap steril
- Menjaga suhu pada makanan tersebut agar makanan tidak rusak selama proses distribusi pangan berlangsung
- Kebersihan/sanitasi di pihak resto/produsen dan kesehatan dari produsen

pada kesehatan). Contoh penyakit yang bisa ditimbulkan antaralain:

- Sakit perut (contoh nyata: restoran membuat es batu dari air mentah yang menyebabkan konsumen diare)
- Sakit ginjal
- Kanker

Cemaran pada bahan pangan juga akan berpengaruh pada kualitas makanan terutama pada rasa dan tekstur (misalnya penambahan BTP; pemanis, perasa, pengawet yang berlebih). Cemaran pada makanan tidak hanya merugikan konsumen, namun juga pelaku usaha dan jasa pengirim makanan. Sehingga dari pihak produsen maupun jasa pengantar makanan ketika bekerja harus dalam kondisi yang sehat, menerapkan kebersihan dan menjamin keamanan pangan tersebut.

resto tersebut biasanya tidak menyediakan plastik untuk membawa makanan tersebut.

- Wajib menggunakan masker
- Mencuci tangan dan penggunaan hand-sanitizer sebelum/sesudah masuk restoran dan menyentuh kemasan makanan dari produsen agar kemasan makanan tidak kotor
- Menyarankan produsen untuk mengikat/mensegel plastik kemasan makanan menggunakan tali (agar kemasan makanan tertutup rapat)

2 Apa yang menjadi tanggung jawab anda supaya makanan yang anda antar sampai ke tangan konsumen?

Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU”

Bagaimana prosedur yang anda lakukan supaya makanan tetap aman dan kemasan tidak rusak selama perjalanan?

Apakah cara-cara dibawah ini bisa digunakan untuk memastikan keamanan makanan yang anda bawa?

- Mencegah kerusakan kemasan pangan saat pengantaran
- Mengantarkan makanan dengan kemasan yang tertutup
- Menjaga kondisi pengantaran yang sesuai (makanan panas tetap panas, dan makanan dingin tetap dingin) dengan karakteristik produk

Jasa pengantar makanan memiliki tanggung jawab:

- Memastikan kelengkapan & kesesuaian pesanan dan lokasi konsumen
- Menjaga & memastikan kemasan makanan tidak rusak, aman dan tertutup (tetap seperti semula dari resto) sehingga perlu adanya tas pengiriman pribadi dari jasa

Semua responden menjawab setuju, ketiga cara tersebut sudah merupakan tanggung jawab lengkap jasa pengantar dalam mengirimkan pesanan pada konsumen.

Dengan melakukan cara-cara tersebut:

- Otomatis makanan akan terdistribusikan dengan baik hingga ke tangan konsumen
- Pelayanan yang baik akan memberikan kepercayaan dan kesan yang baik pula bagi jasa pengantar demi kepuasan konsumen, misalnya:

Prosedur yang dilakukan supaya makanan tetap aman dan kemasan tidak rusak selama perjalanan adalah:

- Menyarankan resto agar memberikan plastik/kemasan yang tersegel aman dan pas untuk dibawa jasa pengantar makanan
- Memiliki tas pengiriman pribadi untuk mengirimkan pesanan konsumen dan memposisikan tas tersebut dengan benar agar makanan dan jasa pengantar sama-sama aman ketika berkendara

pengantar makanan, fungsi tas pengiriman/kantong plastik pribadi juga bisa merangkap plastik dari produsen apabila plastik dari produsen terlalu kecil/tipis/rentan mengalami kerusakan ketika diperjalanan

- Mencegah makanan terutama kuah dari makanan tumpah, apalagi terkontaminasi oleh debu dan kotoran dari luar
- Menjaga kemasan makanan agar tetap bersih & higienis dengan cara menutup rapat tas pengiriman

mengantarkan makanan panas tetap panas, dan makanan dingin tetap dingin (contoh pengalaman jasa pengantar makanan: mengantarkan es teh dingin dan teh panas, maka harus dipisah peletakannya. Hal ini perlu dilakukan agar es teh tetap dingin dan teh tetap panas)

- Kemasan makanan utuh/ tidak rusak, meminimalisir adanya kontaminasi

- Apabila pesanan konsumen dirasa cukup banyak dan jasa pengantar tidak memiliki tas pengiriman pribadi (hanya berbekal tas plastik biasa) maka jasa pengantar harus memisahkan makanan dan minuman menjadi beberapa plastik agar tidak bercampur dan tidak rusak
- Memastikan bahwa kemasan makanan tertutup rapat sehingga aman selama perjalanan
- Berkendara secara hati-hati (tidak lebih dari 50 KM/jam agar makanan tetap utuh dan tidak rusak)

3 Apa fungsi dan bagaimana kriteria media distribusi (tas penyimpanan) yang baik dan aman untuk membawa makanan selama di perjalanan menurut anda?

Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU”

Dengan menggunakan tas yang anda miliki dan ditutup dengan rapat bisa menjaga

- a. Jenis tas apa yang anda miliki?
- b. Apakah anda selalu memastikan bahwa tas anda tertutup rapat?
- c. Apakah anda “SELALU/JARANG/TIDAK PERNAH” menggunakan tas untuk merangkap kemasan makanan dari produsen? Mengapa jarang/ tidak pernah?

keamanan pangan dari makanan yang anda bawa

Fungsi dari media distribusi/tas penyimpanan yang baik:

- Memudahkan jasa pengantar dalam membawa makanan (apalagi jika pesanan konsumen cukup banyak) agar makanan aman dibawa & jasa pengantar tetap aman dalam berkendara
- Mencegah adanya kontaminasi dari luar (debu dan kotoran)
- Menjaga suhu makanan tetap stabil

Kriteria dari media distribusi/tas penyimpanan yang baik:

- Bisa menahan suhu pada makanan (makanan panas tetap panas, makanan dingin tetap dingin)

Sebanyak 7 orang setuju, karena:

- Bisa menjaga keamanan pangan dari kontaminasi luar (debu dan kotoran) dan kontaminasi silang antar makanan
- Keamanan makanan semakin terjamin, karena dari resto biasanya sudah diberikan plastik jadi apabila dimasukkan pada tas yang tertutup rapat keamanan makanan tersebut semakin terjaga
- Tas pengiriman bisa menahan suhu apabila ditutup rapat, dan ada resletingnya jadi memang sudah seharusnya apabila ditutup rapat
- Tas pengiriman juga sudah dilengkapi sekat didalamnya sehingga bisa menjaga keamanan makanan didalamnya

Sebanyak 1 orang tidak setuju, karena:

Apabila ditutup rapat maka terkadang beberapa makanan apabila terlalu panas/dingin bisa merusak tas penyimpanan karena suhu dari makanan/minuman tersebut akan tertahan di tas tersebut.

- a. Jenis tas pengiriman yang digunakan oleh Jasa Pengantar adalah:
 - Sebanyak 1 orang menggunakan tas plastik konvensional
 - Sebanyak 1 orang menggunakan tas kain serbaguna
 - Sebanyak 1 orang menggunakan tas ransel
 - Sebanyak 2 orang menggunakan tas kedap udara sejenis GoFood/GrabFood
 - Sebanyak 3 orang menggunakan tas pengiriman resmi dari GoFood /GrabFood
- b. Memastikan tas pengiriman tertutup rapat: Sebanyak 7 orang selalu menutup rapat tas pengirimannya karena:
 - Agar makanan tidak terkontaminasi oleh benda asing dari luar
 - Bagian dalam tas tetap bersih baik ketika digunakan maupun tidak digunakan
 - Memang ada resleting penutupnyaSebanyak 1 orang tidak menutup rapat tas pengirimannya, ketika tidak digunakan justru ditutup rapat.
- c. Rutinitas penggunaan tas pengiriman:

<ul style="list-style-type: none"> • Kedap udara • Tahan panas dan tahan air (tidak rembes ketika hujan) • Ukuran ideal (tidak terlalu besar, tidak terlalu kecil) • Mudah dibersihkan dan selalu bersih ketika digunakan • Nyaman digunakan • Mudah dibawa 		<ul style="list-style-type: none"> • Sebanyak 7 orang selalu menggunakan tas pengiriman tersebut selama proses distribusi pangan berjalan • Sebanyak 1 orang jarang menggunakan tas pengiriman khusus karena hanya menggunakan plastik biasa dari produsen dan jarang merangkapnya menggunakan plastik lagi (jarang dirangkap plastiknya).
<p>4 Bagaimana seharusnya metode pembersihan tas pengiriman yang baik dan benar?</p>	<p>Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU”</p> <p>Metode pembersihan dengan cara: menyemprotkan cairan desinfektan dan melap bagian dalam pada tas pengiriman makanan, bisa menjaga kebersihan tas.</p>	<p>Bagaimana metode yang Bapak/Kakak terapkan dalam membersihkan tas pengiriman yang dimiliki?</p>
<p>Metode pembersihan tas pengiriman yang baik dan benar adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disetrika • Dilap tissue basah + kering • Disemprot desinfektan 	<p>Sebanyak 4 responden setuju, karena:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyemprotan dengan desinfektan bisa membunuh 99% bakteri pada bagian dalam tas • Desinfektan berbasis/berbahan dasar alkohol, lebih aman untuk makanan <p>Sebanyak 4 responden tidak setuju, karena:</p>	<p>Metode yang diterapkan untuk membersihkan tas pengiriman yang dimiliki adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bagian luar tas disemprot menggunakan desinfektan dan dilap menggunakan kain • Dicuci (disikat dan disabun) menggunakan air biasa/air hangat lalu dijemur, apabila diperlukan bisa disetrika agar lebih higienis

- Disikat + disabun
- Dicuci menggunakan air hangat
- Desinfektan memang berfungsi untuk membunuh kuman, namun tidak bisa maksimal dalam membersihkan tas dari tumpahan makanan/minuman sehingga tas tetap harus dicuci dengan air dan sabun
- Belum yakin dalam menggunakan desinfektan karena berhubungan dengan makanan sehingga tidak berani menggunakan bahan kimia yang tidak tahu apakah itu berpengaruh pada kesehatan atau tidak
- Dicuci (disikat dan disabun menggunakan sabun yang *food grade*)
- Menggunakan plastik sekali pakai

Jawaban responden jasa pengantar makanan tentang faktor-faktor yang berpengaruh, tercantum pada tabel 3.

Tabel 2 Hasil Sesi FGD Faktor-faktor yang Berpengaruh

No.	PENGETAHUAN	PERSEPSI	TINDAKAN
1	Apakah durasi (waktu) pengantaran bisa berpengaruh pada keamanan pangan selama proses distribusi berlangsung?	Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU” Apabila makanan yang sudah jadi, diantar lebih dari waktu yang semestinya (lebih dari 2 jam) akan merubah cita rasa/ membuat makanan menjadi tercemar.	a. Menurut pengalaman Bapak/Kakak, berapa lama waktu (rata-rata) yang diperlukan untuk mengantar tiap 1 pesanan GoFood/GrabFood menuju ke lokasi konsumen? b. Berapa waktu paling lama yang pernah Bapak/Kakak alami, dan mengapa hal tersebut bisa terjadi?

(Baik cemaran dari lingkungan sekitar, misal: makanan panas ditaruh di sterofom/plastik terlalu lama bisa berbahaya bagi kesehatan)

Durasi/waktu pengantaran yang lama dan melebihi waktu yang seharusnya (misal: 1-2 jam) bisa berpengaruh pada keamanan pangan selama proses distribusi berlangsung karena:

- Makanan yang panas apabila diletakkan pada kemasan sterofom dalam waktu yang lama akan berbahaya apabila dikonsumsi
- Apabila waktu pengantaran terlalu lama, maka makanan bisa berubah dari segi bentuk/fisik, tekstur, rasa ketika sampai di lokasi konsumen (misal: es bisa jadi mencair, makanan menjadi dingin)
- Namun sejauh ini, dari pihak perusahaan memiliki batas jarak dan waktu, sehingga jasa pengirim makanan masih bisa mengantar makanan dengan waktu sekitar 20-30 menit saja.

Semua responden setuju, karena pengantaran makanan melebihi waktu yang seharusnya/terlalu lama tidak hanya merubah tekstur, rasa (misal: pizza yang terlalu lama akan keras, es krim bisa menjadi cair) namun juga bisa merubah makanan menjadi beracun/berbahaya untuk dikonsumsi karena peletakkannya dalam box kemasan makanan yang terlalu lama (misal: plastik bisa menempel ke makanan karena terlalu panas).

a. Waktu pengantaran rata-rata yang dialami oleh Jasa Pengantar makanan adalah 10-25 menit

b. Paling lama waktu adalah 35-120 menit karena:

- Mengantri di resto
- Jarak konsumen yang cukup jauh

2 Bagaimana suhu dan cuaca (misal: panas yang ekstrim/cuaca mendadak hujan) bisa Menurut anda, apa yang akan terjadi apabila makanan yang anda bawa Apa yang biasa anda lakukan untuk menjaga keamanan pangan yang anda bawa, apabila

mempengaruhi keamanan makanan selama proses distribusi pangan berlangsung?

terpapar sinar matahari secara langsung / basah karena air hujan?

suhu/temperatur cuaca luar terlalu panas & ketika proses distribusi berlangsung, cuaca mendadak berubah menjadi hujan?

- Sebanyak 2 responden menyatakan bahwa cuaca cukup berpengaruh pada keamanan makanan, karena apabila responden hanya menggunakan plastik sekali pakai dimana makanan dingin apabila cuaca panas, bisa meleleh dan merubah bentuk. Ketika cuaca hujan, kita harus berhenti pakai jas hujan dan cukup memperpanjang durasi pengantaran. Karena apabila tas pengiriman ikut kehujanan maka akan berpengaruh ke makanannya.
- Sebanyak 6 responden menyatakan bahwa cuaca tidak berpengaruh terhadap keamanan makanan karena mereka merasa sudah menggunakan tas pengiriman yang cukup memadai, sehingga aman apabila cuaca panas/hujan.

Apabila cuaca cukup ekstrim (panas/hujan yang berlebih) bisa menimbulkan:

- Kekecewaan konsumen dimana akan terjadi perubahan bentuk, tekstur, rasa dari makanan-minuman yang dibawa (misal: es krim bisa mencair, es teh sudah tidak dingin lagi karena es batu mencair) sehingga seorang jasa pengantar makanan biasanya mensiasati keadaan ini dengan “meminta ekstra/tambahan es batu” yang lebih banyak dari produsen agar minuman tetap dingin ketika sampai di lokasi konsumen.
- Bahaya pangan, karena makanan panas dalam sterofoam yang terlalu lama terpapar sinar matahari akan menimbulkan aroma yang tak sedap, namun apabila kehujanan maka akan beresiko merusak kemasan.

Apabila cuaca terlalu panas:

- Tetap diterjang
- Tidak menutup tas terlalu rapat agar adanya sirkulasi udara dalam tas pengiriman, dan tidak merubah cita rasa makanan apabila tas terlalu pengap

Apabila cuaca mendadak hujan:

- Makanan dimasukkan dalam jok motor bersamaan dengan tas pengiriman
- Mengecek kondisi pesanan terlebih dahulu, dan menggunakan jas hujan yang bisa menutupi tas pengiriman agar tidak kehujanan
- Merangkap kemasan makanan dengan plastik lagi

Jawaban responden jasa pengantar makanan tentang COVID-19 & Keamanan Pangan, tercantum pada tabel 4.

Tabel 3 Hasil Sesi FGD COVID-19 & Keamanan Pangan

No.	PENGETAHUAN	PERSEPSI	TINDAKAN
1	<p>a. Bagaimana/melalui apa penularan COVID-19 terjadi?</p> <p>b. Apakah covid-19 bisa bertahan pada benda di sekeliling kita?</p>	<p>Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU”</p> <p>COVID-19 dapat menular pada manusia melalui kemasan makanan</p>	<p>Apa saja tindakan yang anda lakukan untuk meminimalisir adanya COVID-19 pada kemasan makanan yang anda bawa?</p>
	<p>a. Penularan COVID-19 dapat terjadi baik melalui kontak fisik/sentuhan langsung (misal: ketika bersentuhan dengan kemasan/produk dari produsen ke driver & driver ke konsumen), droplet, udara/aerosol (misal: sistem ventilasi yang buruk di tempat yang ramai), benda mati (termasuk kemasan makanan).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cara pencegahan penularannya adalah dengan cara mematuhi protokol kesehatan seperti: menggunakan hand-sanitizer, masker, mengurangi kontak fisik misalnya menggantungkan makanan di pagar konsumen. 	<p>Sebanyak 7 orang setuju bahwa COVID-19 bisa bertahan pada kemasan makanan, jika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengemasan makanan dilakukan oleh OTG Covid-19 • Pengemasan dilakukan kurang bersih/steril • COVID-19 merupakan salah satu kontaminasi fisik dan bisa menempel dimana saja jadi bisa bertahan pada kemasan makanan (virus menempel dimana saja) sehingga ketika makanan sampai di lokasi konsumen, mereka selalu menyemprot kemasan menggunakan desinfektan 	<p>Tindakan yang dilakukan oleh Jasa Pengantar makanan untuk meminimalisir COVID-19 pada kemasan makanan adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sebanyak 1 orang melakukan protokol J3K • Sebanyak 4 orang melakukan jaga jarak • Sebanyak 1 orang menyeprotkan desinfektan pada kemasan makanan • Sebanyak 4 orang membawa tas khusus dalam mengantarkan makanan • Sebanyak 2 orang menggunakan sarung tangan

Sebanyak 1 orang tidak setuju, karena:

- b. Sebanyak 7 orang berpendapat bahwa virus COVID-19 bisa bertahan pada benda mati selama berjam-jam bahkan berhari-hari pada benda mati (gagang pintu kayu, besi, jaket/kain) bertahannya virus COVID-19 bisa memakan waktu beberapa jam hingga berhari-hari bahkan hingga 1 minggu dan dipengaruhi kondisi cuaca (apabila cuaca panas maka virus akan lebih cepat hilang/mati, namun apabila cuaca dingin virus akan lebih lama hidup). COVID-19 hampir sama seperti flu biasa pada umumnya, dimana bisa menular pada orang lain termasuk pada benda mati itu sendiri.
- Namun 1 orang mengatakan bahwa virus COVID-19 tidak bisa bertahan pada benda mati, karena virus COVID-19 hanya bertahan pada makhluk hidup, apabila terdapat pada benda mati maka virus tidak akan bertahan.

- Sebelum mengkonsumsi makanan, pasti konsumen menyemprotkan/mensterilisasi kemasan makanan terlebih dahulu sehingga tidak bisa tertular pada makanan.

- Sebanyak 8 orang/keseluruhan mencuci tangan dan menggunakan hand-sanitizer
- Sebanyak 6 orang menggunakan masker

2 Apa tujuan dari penggunaan masker selama Pandemi COVID-19 ini?

Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU”

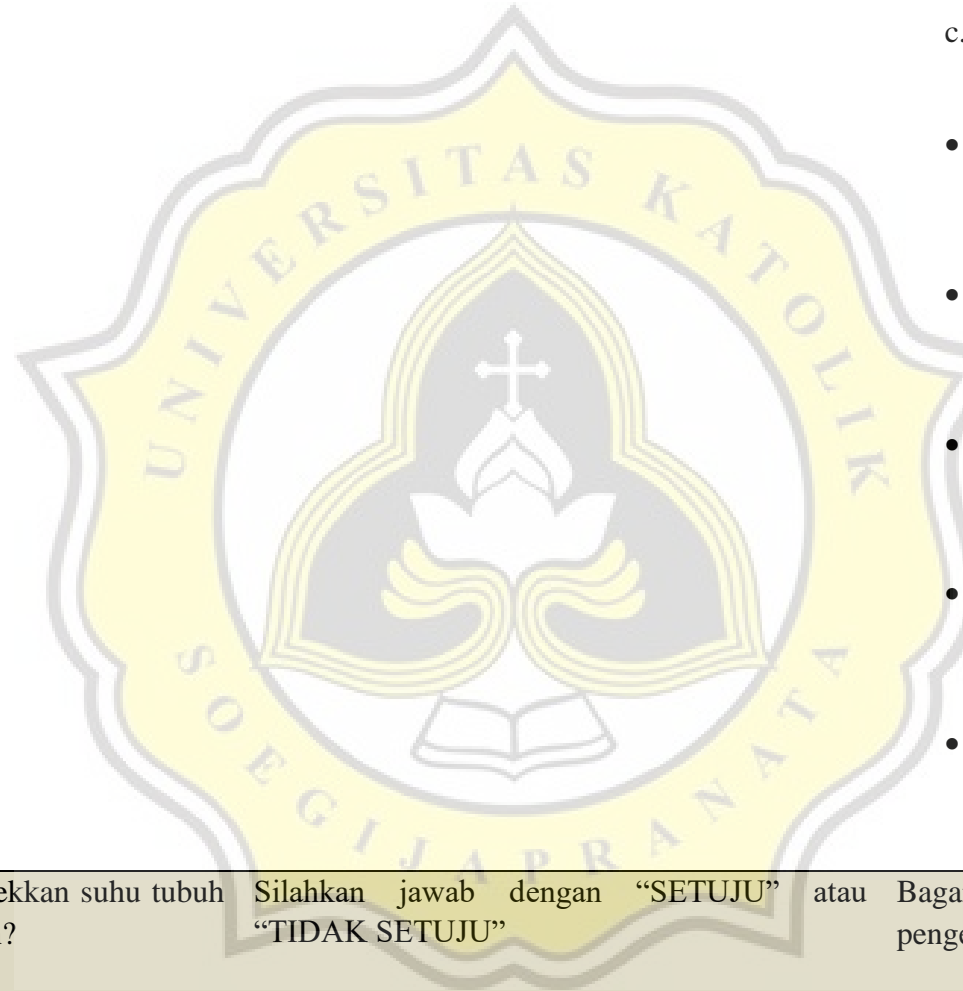
- a. Jenis masker seperti apa yang anda gunakan?
- b. Berapa lapis?
- c. Diganti/dicuci berapa kali dalam sehari?

Penggunaan masker bisa meminimalisir penularan COVID-19 pada diri kita dan orang lain.

Melindungi diri kita dari penularan virus COVID-19 melalui udara/aerosol.

Semua responden sepakat mengatakan setuju bahwa dengan penggunaan masker bisa meminimalisir penularan COVID-19 pada diri kita, orang lain dan melindungi dari adanya asap polusi ketika berkendara.

- a. Jenis masker yang digunakan oleh Jasa Pengantar adalah:
 - Sebanyak 1 orang menggunakan masker jenis *duckbill* dan bandana
 - Sebanyak 1 orang menggunakan masker jenis KF94
 - Sebanyak 1 orang menggunakan masker jenis KN95
 - Sebanyak 5 orang menggunakan masker medis dan masker jenis kain
- b. Lapisan masker yang digunakan oleh Jasa Pengantar makanan adalah:
 - Sebanyak 2 orang memilih hanya menggunakan masker 1 lapis (pada: KN95 dan KF94) dikarenakan masker yang mereka gunakan sudah tersusun dari banyak lembaran (5 *ply*/lembaran) sehingga sudah cukup melapisi hidung dan mulut dari paparan debu & virus.
 - Kemudian sebanyak 5 orang memilih menggunakan 2 lapis masker yakni masker medis dan masker kain, dan 1 orang lain memilih menggunakan 2



lapis masker juga yakni masker *duckbill* dan bandana kain.

- c. Frekuensi penggantian & pencucian masker medis dan kain dalam 1 hari adalah:
- Sebanyak 1 orang responden mengganti masker KN95 nya sebanyak 2x dalam sehari, dan tidak menggunakan masker kain
 - Sebanyak 1 orang responden mengganti masker KF94 nya sebanyak 1x dalam sehari, dan tidak menggunakan masker kain
 - Sebanyak 4 responden mengganti masker medisnya sebanyak 1x dalam sehari, dan mencuci masker kainnya juga sebanyak 1x dalam sehari
 - Sebanyak 1 orang responden mengganti masker *duckbill* nya 2x dalam sehari, dan mencuci bandananya 1x dalam sehari
 - Sebanyak 1 orang responden mengganti masker medisnya sebanyak 1x dalam sehari, dan mencuci masker kainnya dalam kurun 2 hari 1x.

3 Apa tujuan dari pengecekan suhu tubuh yang biasa anda lakukan? Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU” atau Bagaimana rutinitas anda dalam melakukan pengecekan suhu tubuh?

	<p>Dengan adanya himbauan dan peraturan untuk melakukan pengecekan suhu tubuh secara berkala bisa memastikan kesehatan selama anda beraktivitas dan meminimalisir penularan COVID-19.</p>	
<p>Tujuan dari pengecekan suhu tubuh adalah untuk memantau kondisi fisik driver agar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tetap aman dalam mengantarkan makanan ke konsumen • Menentukan apakah driver tetap boleh bekerja/tidak • Menentukan kondisi fisik driver apakah terjangkit virus COVID-19 atau tidak • Meyakinkan konsumen bahwa kita sebagai driver memang benar-benar sehat 	<p>Semua responden sepakat setuju dengan adanya himbauan untuk melakukan pengecekan suhu, karena:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan suhu tubuh bisa menjadi indikator untuk diri kita dan orang lain • Pengecekan suhu tubuh untuk memastikan bahwa diri kita aman dan untuk meyakinkan konsumen bahwa diri kita sehat ketika bekerja • Pengecekan suhu tubuh untuk memastikan imun tubuh kita • Pengecekan suhu tubuh sudah merupakan kewajiban kita sebagai driver untuk menjaga kesehatan diri kita sendiri • Pengecekan suhu tubuh bisa meyakinkan diri kita bahwa kita layak bekerja dan beraktivitas dengan leluasa 	<ul style="list-style-type: none"> • Sebanyak 7 orang responden melakukan pengecekan suhu tubuh setiap hari dimana setiap mendapatkan order-an di Resto atau Mall tertentu dengan kebijakan pemeriksaan suhu tubuh tamu/driver terlebih dahulu. • Sebanyak 1 orang responden melakukan pengecekan suhu tubuh setiap 7 hari 1x Karena merupakan suatu kebijakan wajib dari perusahaan GoJek dalam memeriksa suhu tubuh drivernya secara rutin. <p>Namun pengecekan suhu tubuh juga bisa dilakukan apabila kita sedang tidak enak badan, kita bisa melakukan cek suhu tubuh secara mandiri demi keamanan diri kita dan orang lain.</p>
<p>4 Apa fungsi dari desinfektan?</p>	<p>Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU”</p> <p>Dengan mendesinfeksi sarana distribusi seperti: kendaraan, menggunakan cairan desinfektan</p>	<p>Bagaimana rutinitas anda dalam:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mendesinfeksi kendaraan Membersihkan kendaraan

dan rutin menjaga kebersihan kendaraan anda bisa meminimalisir penularan COVID-19 di sekeliling kita.

Desinfektan berfungsi untuk meminimalisir penularan COVID-19 dengan cara membersihkan virus/bakteri/jamur yang menempel pada permukaan benda mati.

Semua responden sepakat setuju bahwa penggunaan desinfektan pada sarana distribusi seperti kendaraan, karena mampu meminimalisir penularan COVID-19 pada permukaan benda di sekeliling driver.

Kendaraan merupakan benda mati dan sarana yang setiap hari digunakan driver untuk bekerja, terkadang ketika sedang bepergian/parkir kendaraan sangat rentan tersentuh oleh orang lain sehingga kemungkinan adanya virus COVID-19 yang menempel pada permukaan benda (kendaraan) sangat besar dan penggunaan desinfektan merupakan salah satu alternatif untuk membersihkan permukaan kendaraan dari adanya virus COVID-19 yang menempel.

- a. Rutinitas desinfeksi kendaraan:
- Sebanyak 4 responden melakukan desinfeksi kendaraan mereka setiap hari, ketika sebelum dan sesudah menerima pesanan konsumen atau sehabis mereka pulang bekerja.
 - Sebanyak 1 responden mendesinfeksi kendaraan mereka 2 hari 1x
 - Sebanyak 1 responden mendesinfeksi 3 hari 1x
 - Sebanyak 1 responden lain mendesinfeksi 7 hari 1x.
- Para responden biasanya mendesinfeksi area-area tertentu yang kerap disentuh seperti: stang, pegangan, jok, dan helm.
- b. Rutinitas membersihkan kendaraan:
- Sebanyak 1 responden membersihkan kendaraan 2 hari 1x
 - Sebanyak 2 responden membersihkan kendaraan mereka 3 hari 1x
 - Sebanyak 5 responden membersihkan kendaraan mereka 7 hari 1x
- Namun apabila cuaca menjadi lebih sering hujan, para responden akan lebih

		sering dalam membersihkan kendaraan mereka.	
5	<p>Tangan merupakan salah satu anggota gerak yang sering melakukan kontak fisik selama proses distribusi pangan berlangsung, metode apa saja yang menurut anda efektif untuk membersihkan tangan? Sebutkan alasannya!</p>	<p>Mana yang menurut anda lebih efektif membersihkan tangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mencuci tangan menggunakan sabun selama 20 detik dengan air mengalir Penggunaan hand-sanitizer dengan minimal kandungan alkohol 60% 	
	<p>Metode pembersihan tangan dengan mencuci tangan menggunakan sabun dengan air mengalir apabila pihak produsen menyediakan tempat mencuci tangan & menggunakan hand-sanitizer apabila produsen/driver tidak menemukan tempat mencuci tangan.</p>	<p>Selama proses distribusi pangan berlangsung: seberapa rutin anda membersihkan tangan menggunakan sabun dan penggunaan hand-sanitizer?</p>	
	<p>Metode pembersihan tangan dengan mencuci tangan menggunakan sabun dengan air mengalir apabila pihak produsen menyediakan tempat mencuci tangan & menggunakan hand-sanitizer apabila produsen/driver tidak menemukan tempat mencuci tangan.</p>	<p>Semua responden sepakat bahwa mencuci tangan menggunakan sabun selama 20 detik dengan air mengalir dinilai lebih efektif karena:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membersihkan tangan lebih higienis, merata dan menyeluruh hingga ke telapak tangan dari adanya virus, bakteri dan kuman • Penggunaan hand-sanitizer hanya untuk keadaan tertentu (misal: tidak ada wastafel pencuci tangan) • Hand-sanitizer dengan kandungan alkohol 60% saja tidak cukup untuk membunuh kuman/virus di tangan, sehingga perlu hand-sanitizer dengan kandungan 70% untuk membunuh kuman/virus di tangan • Lebih hemat biaya 	<p>Mencuci tangan merupakan kegiatan yang wajib dilakukan setiap mendapatkan order-an, sebelum memasuki restoran, apabila tidak ada wastafel pencuci tangan bisa menggunakan hand-sanitizer.</p>

<p>6 Apa saja himbauan yang anda ketahui untuk meminimalisir penularan COVID-19 ketika anda berada di lokasi produsen?</p>	<p>Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU”</p> <p>Apakah cara-cara dibawah ini bisa meminimalisir penularan COVID-19 di lokasi produsen?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mencuci tangan/menggunakan hand-sanitizer sebelum masuk ke resto. • Menjaga jarak sepanjang 6 kaki (1.5 meter) satu sama lain ketika didalam resto • Melakukan pembayaran non-tunai melalui GoPay/OVO 	<p>Dari semua himbauan tersebut, mana saja yang sering anda praktekan ketika anda berada di lokasi produsen?</p>
<p>Himbau yang diketahui jasa pengantar untuk meminimalisir penularan COVID-19 ketika anda berada di lokasi produsen adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan masker • Pengecekan suhu • Mencuci tangan/penggunaan hand-sanitizer • Mengurangi kontak fisik (menjaga jarak & melakukan pembayaran secara non-tunai) 	<p>Semua responden setuju, karena hal-hal tersebut sudah merupakan aturan dan kewajiban yang harus dijalankan oleh driver untuk mengurangi adanya kontak fisik sehingga bisa menekan dan meminimalisir penularan COVID-19.</p>	<p>Pada lokasi produsen, biasanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sebanyak 3 orang melakukan pembayaran secara non-tunai • Sebanyak 8 orang/keseluruhan menjaga jarak satu sama lain, mencuci tangan/menggunakan hand-sanitizer, dan menggunakan masker • Sebanyak 5 orang melakukan pengecekan suhu tubuh
<p>7 Apa saja himbauan yang anda ketahui untuk meminimalisir penularan COVID-</p>	<p>Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU”</p>	<p>Mana yang lebih sering anda alami:</p>

19 ketika anda sampai di lokasi konsumen?

Apakah cara-cara dibawah ini bisa meminimalisir penularan COVID-19 di lokasi konsumen?

- Menggantungkan makanan ke pagar
- Menghimbau konsumen untuk melakukan pembayaran non-tunai melalui GoPay/OVO

- Melakukan kontak fisik (konsumen melakukan pembayaran secara tunai) “SELALU/JARANG/TIDAK PERNAH”

- Mengurangi kontak fisik (konsumen melakukan pembayaran secara non-tunai menggunakan GoPay/OVO) “SELALU/JARANG/TIDAK PERNAH”

Mengapa hal tersebut yang sering terjadi?

Himbauan yang diketahui jasa pengantar untuk meminimalisir penularan COVID-19 ketika anda berada di lokasi konsumen adalah:

- Penggunaan masker
- Penggunaan *hand-sanitizer*
- Komunikasi dengan konsumen untuk menjaga jarak & mengurangi kontak fisik seperti pembayaran secara non-tunai; menggantungkan/meninggalkan makanan di pagar/teras rumah konsumen (apabila konsumen membayar dengan tunai, maka uang tersebut bisa diletakkan di meja, lalu driver mengambil &

Semua responden setuju, karena dengan cara-cara tersebut:

- Lebih aman karena tidak adanya kontak fisik secara langsung (meminimalisasi penularan COVID-19)
- Lebih cepat & efisien
- Konsumen tidak melakukan fiktif order/penipuan

- Sebanyak 7 orang lebih sering menjumpai pembayaran secara non-tunai dikarenakan selama pandemi ini konsumen khawatir dengan adanya kontak fisik
- Sebanyak 1 orang responden masih sering menjumpai pembayaran secara tunai.

menyemprot uang tersebut dengan desinfektan).

8 Apa fungsi dari sarung tangan yang anda gunakan dalam bekerja sehari-hari?

Silahkan jawab dengan “SETUJU” atau “TIDAK SETUJU”

a. Bagaimana rutinitas anda dalam menggunakan sarung tangan tersebut?

b. Seberapa sering diganti/dicuci?

Penggunaan sarung tangan selama proses distribusi pangan berlangsung bisa meminimalisir adanya penularan COVID-19.

Sarung tangan berfungsi melindungi tangan dari adanya kotoran, debu; mengurangi kontak fisik secara langsung (mencegah penularan COVID-19); melapisi tangan dari panas terik matahari; keamanan dalam berkendara.

Sebanyak 7 responden setuju, karena penggunaan sarung tangan bisa:

- Menghindari kontak langsung dan meminimalisir adanya paparan virus COVID-19
- Sarung tangan bisa disemprot menggunakan desinfektan
- Melapisi kulit dari sinar matahari dan panas
- Sarung tangan memang melindungi, tapi tetap harus cuci tangan agar kebersihan tangan tetap terjaga

Sebanyak 1 responden tidak setuju, karena:

Sarung tangan juga termasuk benda mati, sehingga bisa dihinggapi virus

- a. Rutinitas penggunaan sarung tangan:
- Sebanyak 4 orang responden mencuci sarung tangan tersebut setiap hari – besoknya menggunakan sarung tangan lain (cadangan)
 - Sebanyak 4 responden sering melakukan pembersihan dengan cara dicuci 2-3x dalam kurun waktu 1 minggu.
- b. Pembersihan sarung tangan juga dilakukan apabila responden merasa sudah kotor, langsung dicuci. Responden seharusnya memiliki sarung tangan cadangan, sehingga tidak hanya sepasang saja. Jadi jika satu dicuci, yang lainnya bisa dipakai.



3.2 Hasil Sesi *Delphi*

Pendapat para ahli yang dikumpulkan melalui sesi *Delphi*, dirangkum dibawah ini.

Menurut para ahli, virus Sars-Cov2 memiliki kemampuan bertahan di makanan termasuk pada kemasan makanan (plastik, kardus, *stainless steel*) namun dengan kurun waktu tertentu. Apabila pihak pengantar makanan tidak melakukan prokes dan dalam kondisi sakit, kemungkinan bisa ada transmisi ke makanan atau permukaan kemasan makanan. Namun hingga saat ini belum bisa dipastikan bahwa penularan virus Sars-Cov2 di makanan atau kemasan makanan dapat memberikan risiko yang besar karena penularan Sars-Cov2 dapat dipengaruhi oleh beberapa hal seperti: (1) jumlah virus yang masuk dalam makanan/menempel pada permukaan kemasan, (2) suhu, (3) RH (kelembaban), (4) pH, dan (5) penerapan prokes dari produsen, pihak pengantar makanan & konsumen.

Peluang SARS-CoV-2 dalam mengontaminasi makanan cenderung rendah (tergantung dari jumlah virus, prokes yang diterapkan oleh ketiga *stakeholders*, penanganan makanan sebelum dikonsumsi, dan kontak dengan pengantar). Semua *stakeholder* (produsen, pihak pengantar makanan & konsumen) punya peranan masing-masing dalam mereduksi/meningkatkan kemungkinan kontaminasi yang akan muncul. Peluang kontaminasi ke makanan dapat berasal dari: (1) mulut dan *droplet* yang berasal dari *food handler* (produsen), (2) tangan *food handler* (produsen), (3) kemasan/box makanan, (4) tempat produksi makanan, (5) penerapan prokes konsumen, produsen, dan pengantar, (6) tindakan konsumen sebelum mengonsumsi makanan, (7) peluang kontaminasi bisa berasal dari ketiga *stakeholder* (produsen, pihak pengantar makanan & konsumen).

Upaya (*good practices*) dan protokol kesehatan harus selalu ditekankan pada Pihak Pengantar Makanan, perusahaan seperti GoJek & Grab harus sering memberikan edukasi-evaluasi pada pihak pengantar makanan seperti: (1) *personal health* (kebersihan diri sendiri), (2) rajin mencuci tangan/penggunaan *hand sanitizer*, (3) pemakaian masker, pihak pengantar makanan tidak boleh melepas masker dimanapun mereka berada apabila sedang bekerja (membuka masker=membuka peluang tertularnya virus). (4) penggunaan sarung tangan, (5) disinfeksi pada tas khusus untuk mengirim makanan.

Desinfeksi harus dilakukan sesering mungkin, terutama se usai bekerja harus langsung dibersihkan dan pihak pengantar tidak boleh menaruh barang pribadi di tas pengiriman tersebut untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan. Penggunaan sarung tangan

perlu dilihat dari kondisi tertentu. Apabila kontak langsung dengan makanan harus ganti minimal 2 jam sekali kalau dan tidak boleh memegang apa-apa selain makanan selama 2 jam dan harus disertai langkah mencuci tangan.

Penggunaan masker merupakan langkah awal dan langkah terpenting dalam meminimalisir transmisi SARS-CoV-2, namun juga harus diikuti dengan cara penggunaan masker yang benar yaitu memakai masker dengan tertutup rapat menutupi hidung dan mulut, dobel masker (masker medis 3 *ply* (dalam) dan kain), masker medis 4 *ply* atau 5 *ply* cukup 1 tidak perlu dirangkap, permukaan masker bagian dalam terjaga dengan baik saat tidak digunakan (mis. dimasukkan dalam dompet masker/ ditutup bagian dalamnya), penggantian masker dilakukan minimal 1 hari 1x atau 4 jam sekali apabila berkegiatan di luar ruangan, dan tetap dilakukan penerapan rajin mencuci tangan.

Metode pembersihan tangan yang benar adalah dengan cara: (1) tidak membuka kran air dengan tangan, namun dengan sensor/pijakan kaki, (2) membilas tangan dengan air mengalir, menggosok tangan dengan sabun sesuai dengan anjuran WHO, (3) mencuci tangan dengan sabun selama 20 detik, (4) menggunakan metode pengeringan tangan yang benar yakni dengan cara mengeringkan tangan pada *hand-dryer* (model tangan menengadah)/ *single use towel*- kemudian dilanjutkan dengan penggunaan *hand-sanitizer*.

Solusi bagi tangan yang sensitif terhadap alcohol (1) sering mencuci tangan, (2) pencampuran *hand sanitizer* dengan *aloe vera*, (3) penggunaan *hand sanitizer* berbasis *chlorhexidine* , (4) penggunaan *lotion* setelah menggunakan *hand sanitizer* (tindakan preventif), (5) penggunaan jenis sabun cuci khusus untuk kulit sensitive, dan (5) penggunaan fasilitas cuci tangan yang ada di *restaurant*.

Menurut para ahli, SARS-CoV-2 berpeluang untuk mengontaminasi makanan apabila produsen dan jasa pengantar merupakan orang yang terinfeksi kemudian tidak melakukan protokol kesehatan dengan benar dan ada droplet yang kemudian muncul dan menempel. Beberapa jenis kemasan tertentu bisa membuat virus SARS-CoV-2 bertahan lama pada kemasan, misalnya: kardus, sterofoam, plastik (paling lama, yakni 4 hari), dan kertas (3 jam). Jenis kemasan tidak terlalu berpengaruh terhadap penyebaran virus SARS-CoV-2, karena pada akhirnya kemasan tersebut akan dibuang (baik primer/sekunder).

3.3 Hasil Rekonsiliasi Antara FGD & Sesi *Delphi*

3.3.1 COVID-19 & Keamanan Pangan

Hasil rekonsiliasi FGD dan Delphi para ahli topik COVID-19 & Keamanan Pangan disajikan dalam bentuk matriks dengan skor kualitatif dan simbol bintang rentang 0 sampai 4 pada tabel 5 dibawah ini:

Tabel 4 Matriks Interaksi FGD & Delphi COVID-19 & Keamanan Pangan

Pertanyaan	Pengetahuan	Persepsi	Tindakan
1	**	**	***
2	***	**	****
3	***	***	***
4	****	***	****
5	***	***	***
6	***	**	***
7	****	**	***
8	***	***	****

Keterangan:

- = tidak sesuai; * = kurang sesuai; ** = cukup sesuai; *** = sesuai; **** = sangat sesuai

Pada pertanyaan pertama, pengetahuan tentang penularan & bertahannya COVID-19 di sekeliling dicocokkan dengan pendapat ahli pada topik: (1) peluang SARS-CoV-2 dalam mengontaminasi makanan, (2) peluang kemampuan & faktor yang mempengaruhi bertahannya SARS-CoV-2 pada benda mati & (3) peluang resiko kontaminasi SARS-CoV-2 pada jenis, cara pengemasan dan penanganan produk memiliki skor 2 (cukup sesuai) dimana ahli berpendapat bahwa penularan COVID-19 dapat menular dan bertahan di permukaan benda melalui orang yang terinfeksi, dalam kondisi sakit, tidak melakukan protokol kesehatan dengan benar dan ada droplet yang menempel. Kemudian pada persepsi bahwa COVID-19 bisa menular pada manusia melalui kemasan makanan dicocokkan dengan pendapat ahli pada topik peluang SARS-CoV-2 dalam mengontaminasi makanan dimana para ahli setuju bahwa virus SARS-CoV-2 berpeluang untuk mengontaminasi kemasan dan bertahan pada kemasan makanan namun dengan kurun waktu tertentu sehingga memiliki skor 2 (cukup sesuai). Tindakan untuk

meminimalisir COVID-19 pada kemasan makanan dicocokkan dengan pendapat ahli tentang *Good Practices* untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 memiliki skor 3 (sesuai), dimana ahli merekomendasikan beberapa upaya untuk dilakukan oleh jasa pengantar makanan seperti:

- *Personal health* (kebersihan diri sendiri)
- Rajin mencuci tangan/penggunaan *hand sanitizer*
- Penggunaan masker
- Penggunaan sarung tangan
- Disinfeksi pada tas pengiriman makanan

Pertanyaan kedua, pengetahuan tentang tujuan penggunaan masker dicocokkan dengan pendapat ahli tentang *Good Practices* untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 memiliki skor 3 (sesuai) dimana menurut ahli tujuan dari penggunaan masker adalah untuk mereduksi peluang transmisi SARS-CoV-2, kemudian pada persepsi bahwa penggunaan masker bisa meminimalisir COVID-19 dicocokkan dengan pendapat ahli tentang *Good Practices* untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 memiliki skor 2 (cukup sesuai) dimana para ahli berpendapat bahwa apabila jasa pengantar membuka masker maka jasa pengantar sama saja dengan membuka peluang tertularnya virus. Pada tindakan jenis, lapisan masker serta rutinitas penggantian/pencucian masker dicocokkan dengan pendapat ahli tentang penggunaan & penggantian masker yang benar memiliki skor 4 (sangat sesuai) dimana para ahli merekomendasikan masker 5 lapis (cukup 1 lapis), masker medis (3 lapis) didalam dan masker kain di luar, kemudian untuk penggantian masker yang dianjurkan adalah minimal 1 hari satu kali dan 4 jam satu kali apabila berkegiatan di luar ruangan.

Pada pertanyaan ketiga: pengetahuan tentang tujuan pengecekan suhu tubuh, persepsi bahwa pengecekan suhu tubuh bisa memastikan kesehatan dan meminimalisir COVID-19, dan tindakan rutinitas pengecekan suhu tubuh memiliki skor 3 (sesuai), 3 (sesuai), dan 3 (sesuai) dicocokkan dengan pendapat ahli tentang *Good Practices* jasa pengantar makanan untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 dimana pengecekan suhu merupakan salah satu protokol kesehatan yang wajib dilakukan jasa pengantar sebelum atau ketika bekerja dan pustaka tentang tujuan dari pengecekan suhu tubuh adalah untuk memastikan kondisi pengantar dalam keadaan sehat sehingga dapat meminimalisir penularan COVID-19 pada diri mereka.

Pertanyaan keempat: pengetahuan tentang fungsi desinfektan, persepsi bahwa dengan rutin desinfeksi dan membersihkan kendaraan bisa meminimalisir penularan COVID-19, dan tindakan tentang rutinitas desinfeksi dan pembersihan kendaraan dicocokkan dengan pendapat ahli tentang *Good Practices* untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 dimana para ahli berpendapat bahwa desinfeksi perlu dilakukan se-sering mungkin pada barang di sekitar jasa pengantar dan pustaka tentang fungsi, penggunaan dan mekanisme desinfektan dalam membunuh virus memiliki skor 4 (sangat sesuai), 3 (sesuai), dan 4 (sangat sesuai).

Pada pertanyaan kelima, pengetahuan tentang metode pembersihan tangan dan persepsi tentang mana yang lebih efektif dalam membersihkan tangan antara mencuci tangan atau menggunakan *hand-sanitizer* dicocokkan dengan pendapat ahli tentang metode pembersihan tangan yang baik & benar yaitu dengan mencuci tangan selama 20 detik dan penggunaan *hand-sanitizer* dan pustaka memiliki skor 3 (keseuaian), dan 3 (sesuai). Kemudian pada tindakan rutinitas mencuci tangan dan menggunakan *hand-sanitizer* dicocokkan dengan *Good Practices* untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 dimana para ahli merekomendasikan upaya rajin mencuci tangan/penggunaan *hand sanitizer* dan pustaka tentang mekanisme mencuci tangan dan penggunaan *hand-sanitizer* yang benar memiliki skor 3 (sesuai).

Pertanyaan keenam, pengetahuan tentang himbauan di lokasi produsen dan persepsi bahwa dengan mencuci tangan sebelum memasuki area produsen, menjaga jarak dan melakukan pembayaran non-tunai dicocokkan dengan pendapat ahli tentang (1) peluang SARS-CoV-2 dalam mengontaminasi makanan yakni para ahli menekankan penerapan protokol kesehatan yang dilakukan jasa pengantar dan (2) *Good Practices* untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 dimana mencuci tangan & menjaga jarak merupakan dua langkah dalam penerapan protokol kesehatan yang wajib dilakukan jasa pengantar makanan dan pustaka memiliki skor 3 (sesuai) dan 2 (cukup sesuai). Kemudian pada tindakan yang dilakukan ketika berada di lokasi produsen dicocokkan dengan pendapat ahli tentang *Good Practices* untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 dan pustaka tentang himbauan dan protokol kesehatan yang wajib dijalankan untuk minimalisasi COVID-19 di Indonesia memiliki skor 3 (sesuai).

Pada pertanyaan ketujuh, pengetahuan tentang himbauan di lokasi konsumen dan persepsi bahwa dengan menjaga jarak (menggantungkan makanan & melakukan pembayaran non-

tunai) dicocokkan dengan pendapat ahli tentang peluang SARS-CoV-2 dalam mengontaminasi makanan dimana himbauan-himbauan tersebut merupakan beberapa langkah dalam penerapan protokol kesehatan dan pustaka memiliki skor 4 (sangat sesuai) dan 2 (cukup sesuai). Kemudian pada tindakan kontak fisik/non-kontak fisik yang sering dialami ketika berada di lokasi konsumen dicocokkan dengan pendapat ahli tentang *Good Practices* untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 dimana tindakan mengurangi kontak fisik tersebut juga merupakan salah satu penerapan protokol kesehatan yang ditetapkan dan pustaka tentang anjuran untuk tidak melakukan kontak fisik selama pandemi COVID-19 memiliki skor 3 (sesuai).

Pada pertanyaan kedelapan, tentang tujuan penggunaan sarung tangan persepsi bahwa sarung tangan bisa meminimalisir COVID-19 dan tindakan rutinitas dalam penggunaan & pembersihan/penggantian sarung tangan dicocokkan dengan pendapat ahli tentang (1) *Good Practices* untuk mereduksi peluang kontaminasi SARS-CoV-2 dimana penggunaan sarung tangan merupakan salah satu upaya dalam mereduksi transmisi SARS-CoV-2 dan (2) pentingnya penggunaan sarung tangan dimana para ahli merekomendasikan tentang penggunaan dan kebersihan sarung tangan namun tetap diiringi dengan mencuci tangan agar lebih maksimal dan pustaka tentang praktik kebersihan dan kesehatan personel/diri serta APD yang diperlukan selama pandemi COVID-19 memiliki skor 3 (sesuai), 3 (sesuai), dan 4 (sangat sesuai).

3.4 Hasil Rekonsiliasi Antara FGD & Pustaka

3.4.1 Keamanan Pangan Umum & Keamanan Pangan Selama Distribusi

Hasil rekonsiliasi FGD & pustaka topik Keamanan Pangan Umum & Keamanan Pangan Selama Distribusi disajikan dalam bentuk matriks dengan skor kualitatif dan simbol bintang rentang 0 sampai 4 pada tabel 6 dibawah ini:

Tabel 5 Matriks Interaksi FGD & Pustaka Keamanan Pangan Umum & Distribusi

Pertanyaan	Pengetahuan	Persepsi	Tindakan
1	**	*****	**
2	***	**	*****
3	***	**	*****

4	**	**	***
---	----	----	-----

Keterangan:

- = tidak sesuai; * = kurang sesuai; **= cukup sesuai; *** = sesuai; **** = sangat sesuai

Pada topik Keamanan Pangan Umum di pertanyaan pertama: pengetahuan tentang keamanan pangan, persepsi bahwa cemaran bisa mengancam keamanan pangan dan tindakan untuk mencegah cemaran dicocokkan dengan pustaka Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Tentang Keamanan Pangan memiliki skor 2 (cukup sesuai), 4 (sangat sesuai), dan 2 (cukup sesuai).

Kemudian topik selanjutnya pada Keamanan Pangan Selama Proses Distribusi di pertanyaan kedua: pengetahuan tentang tanggung jawab responden selama proses distribusi, persepsi bahwa dengan cara mencegah kerusakan; menghantar makanan dengan kemasan tertutup; menjaga kondisi pengantaran yang sesuai bisa memastikan keamanan pangan selama distribusi, dan tindakan yang dilakukan agar makanan aman dan kemasan tidak rusak selama di perjalanan dicocokkan dengan pustaka BPOM tentang Pedoman Produksi & Distribusi Pangan Olahan Pada Masa COVID-19 memiliki skor 3 (sesuai), 2 (cukup sesuai) dan 4 (sangat sesuai).

Pada pertanyaan ketiga: pengetahuan tentang fungsi dan kriteria tas pengiriman yang baik, persepsi bahwa dengan menutup rapat tas bisa menjaga keamanan pangan, dan tindakan tentang jenis tas yang dimiliki; memastikan tas tertutup rapat; rutinitas penggunaan tas dicocokkan dengan pustaka FDA, Ira & Felippa dalam *Center for Indonesian Policy Studies* tentang penggunaan dan kriteria media distribusi yang aman memiliki skor 3 (sesuai), 2 (cukup sesuai), dan 4 (sangat sesuai). Kemudian pada pertanyaan keempat: pengetahuan tentang metode pembersihan tas, persepsi bahwa dengan desinfeksi dan me-lap tas bisa menjaga kebersihan tas, dan tindakan tentang metode dan rutinitas pembersihan tas dicocokkan dengan pustaka FDA tentang Praktik Terbaik untuk Toko Makanan, Ritel, Restoran dan Layanan Antar Makanan Selama Pandemi COVID-19 memiliki skor 2 (cukup sesuai), 2 (cukup sesuai) dan 3 (sesuai).

3.4.2 Faktor-faktor & Berpengaruh

Hasil rekonsiliasi FGD & pustaka topik Faktor-faktor yang berpengaruh disajikan dalam bentuk matriks dengan skor kualitatif dan simbol bintang rentang 0 sampai 4 pada tabel 7 dibawah ini:

Tabel 6 Matriks Interaksi FGD & Pustaka Faktor-faktor yang Berpengaruh

Pertanyaan	Pengetahuan	Persepsi	Tindakan
1	***	***	****
2	*	**	****

Keterangan:

- = tidak sesuai; * = kurang sesuai; **= cukup sesuai; *** = sesuai; **** = sangat sesuai

Pada pertanyaan pertama: pengetahuan tentang pengaruh waktu/durasi, persepsi bahwa makanan yang dihantar lebih dari 2 jam bisa tercemar, dan tindakan waktu tercepat dan terlama selama proses distribusi dicocokkan dengan pustaka tentang pengaruh durasi/waktu pada proses distribusi pangan memiliki skor 3 (sesuai), 3 (sesuai), dan 4 (sangat sesuai). Kemudian pada pertanyaan kedua: pengetahuan tentang pengaruh suhu dan cuaca selama proses distribusi, persepsi jika makanan terpapar sinar matahari/basah karena hujan dan tindakan yang dilakukan jika cuaca terlalu panas dan tiba-tiba hujan selama proses distribusi berlangsung dicocokkan dengan pustaka tentang pengaruh suhu dan cuaca selama proses distribusi pangan memiliki skor 1 (kurang sesuai), 2 (cukup sesuai), dan 4 (sangat sesuai).