

## **4. PEMBAHASAN**

### **4.1 Keselarasan Antara Pengetahuan, Persepsi & Tindakan Jasa Pengantar**

#### **4.1.1 Keamanan Pangan Umum & Keamanan Pangan Selama Distribusi**

Tabel 6 menunjukkan tentang tingkat pengetahuan, persepsi dan tindakan jasa pengantar makanan terkait topik Keamanan Pangan Umum & Keamanan Pangan Selama Proses Distribusi yang dicocokkan oleh pustaka. Pada topik keamanan pangan umum, pengetahuan-persepsi-tindakan responden memiliki skor yang tidak selaras yakni 2 (cukup sesuai), 4 (sangat sesuai) dan 2 (cukup sesuai). Secara umum pengetahuan responden yang menjawab benar tentang keamanan pangan, dimana responden menjawab bahwa: 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 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
- Kebersihan/sanitasi di pihak resto/produsen dan kesehatan dari produsen

Hal ini sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan pada bab 1, pasal 1, ayat yang ke-2 bahwa “Keamanan pangan merupakan suatu kondisi serta upaya yang diperlukan untuk mencegah masuknya kontaminan pada bahan pangan. Kontaminan tersebut bisa dari biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat setempat sehingga aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.”

Pada persepsi responden bahwa cemaran bisa mengancam keamanan pangan, responden setuju dan memberikan alasan yang sangat sesuai dimana responden menjawab bahwa 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 pada kesehatan). Hal ini sesuai dengan rekomendasi dari Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan bab 1, pasal 1, ayat yang ke- 20 bahwa cemaran pangan merupakan salah satu bahan yang tidak sengaja ada dan tidak

dikehendaki dalam bahan pangan. Hal ini bisa berasal dari lingkungan dan cemaran tersebut bisa merupakan cemaran biologis, kimia, mikotoksin, zat radioaktif, dan cemaran lain, ataupun benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Kemudian pada tindakan responden untuk mencegah cemaran yang masuk pada bahan pangan memiliki skor 2 (cukup sesuai) dimana responden melakukan:

- Membawa tas khusus/kantong belanja/kantong plastik pribadi
- Wajib menggunakan masker, mencuci tangan dan penggunaan *hand-sanitizer*
- Menyarankan produsen untuk mengikat/mensegel plastik kemasan makanan menggunakan tali

Hal yang dilakukan oleh responden cukup sesuai dengan rekomendasi Ira & Felippa dalam *Center for Indonesian Policy Studies* (2020) bahwa jasa pengantar bertanggung jawab untuk menghindari kontaminasi makanan dengan mengikuti prosedur keamanan pangan selama proses distribusi seperti membawa wadah/tempat/tas khusus sesuai dengan karakteristik makanan, mengantarkan makanan dengan tepat waktu dan menutup rapat tas makanan agar tidak terkontaminasi atau terkena cemaran.

Pada topik Keamanan Pangan Selama Proses Distribusi, terdapat tiga pertanyaan garis besar. Pertama, tentang prosedur dan cara distribusi makanan yang baik dan benar. Pada pengetahuan responden tentang tanggung jawab responden selama proses distribusi memiliki skor 3 (sesuai) dimana responden menjawab:

- 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 pengantar makanan
- 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

Hal ini sesuai dengan ketentuan BPOM tentang Pedoman Produksi & Distribusi Pangan Olahan Pada Masa Status Darurat Kesehatan COVID-19 di Indonesia (Halaman: 22, Chapter 2.3, Poin A) bahwa jasa pengantar merupakan perantara atau pihak ke-3 selama proses distribusi pangan berlangsung, sehingga jasa pengantar harus fokus khususnya pada pengemasan yang baik dan

aman selama proses pengiriman agar melindungi bahan pangan dari kemungkinan terkontaminasi. Hal ini bisa diwujudkan dengan cara:

- Mencegah kerusakan pada kemasan pangan selama proses distribusi
- Pada saat pengantaran, mengantarkan pangan dalam kemasan tertutup
- Menjaga kondisi pengantaran yang sesuai dengan karakteristik produknya

Pada persepsi, responden setuju dengan cara mencegah kerusakan; menghantar makanan dengan kemasan tertutup; menjaga kondisi penghantaran yang sesuai bisa memastikan keamanan pangan selama distribusi dikarenakan dengan melakukan ketiga cara tersebut otomatis makanan terdistribusikan dengan baik ke tangan konsumen, ketiga cara tersebut merupakan tanggung jawab lengkap jasa pengantar, dan kemasan makanan tidak rusak bisa meminimalisir adanya kontaminasi. Jawaban keseluruhan responden cukup sesuai dengan ketentuan BPOM (2020) bahwa apabila ketiga hal tersebut dilakukan oleh jasa pengantar maka keamanan pangan selama proses distribusi juga dapat terjaga dengan baik, karena dengan cara jasa pengantar melakukan ketiga hal tersebut, bisa dikategorikan bahwa peluang kontaminan yang masuk pada makanan akan sangat kecil sehingga makanan aman sampai ke tangan konsumen.

Kemudian pada tindakan responden tentang tindakan yang dilakukan agar makanan aman dan kemasan tidak rusak selama di perjalanan memiliki skor 4 (sangat sesuai) dimana responden melakukan:

- Menyarankan resto agar memberikan plastik/kemasan yang tersegel aman
- Memiliki tas pengiriman pribadi untuk mengirimkan pesanan konsumen
- 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)

Hal ini sangat sesuai bahkan responden memiliki tindakan lebih dari yang ditetapkan oleh peraturan BPOM Pasal: 19 yang dimuat dalam Ira & Felippa dalam *Center for Indonesian Policy Studies* (2020) bahwa jasa pengantar makanan bisa menggunakan kemasan tambahan

yang bertujuan untuk melindungi makanan, misalnya seperti plastik, kantong berbahan kertas, atau penggunaan tas pengiriman khusus untuk distribusi makanan. Hal ini didukung oleh rekomendasi dari *Food Standart Agency* (FSA) (2021) bahwa untuk jasa pengantar makanan disarankan untuk menyimpan produk makanan yang mereka bawa pada wadah/kemasan tertutup untuk menghindari kontaminasi dari luar salah satunya adalah tas pengiriman khusus untuk distribusi makanan.

Pihak produsen wajib dalam memberikan pengemasan yang baik dan aman untuk dibawa jasa pengantar, pengemasan produk yang baik dan aman akan mencegah masuknya kontaminan dan menjamin keamanan pangan selama proses distribusi (BPOM, 2020). FSA (2021) merekomendasikan produsen untuk mengemas makanan dengan kemasan yang aman untuk mencegah kontaminasi dari makanan yang tumpah selama perjalanan. Hal ini didukung dengan peraturan dari FDA dalam *Center for Indonesian Policy Studies* (2020) yang menganjurkan pihak produsen untuk menggunakan segel khusus untuk menjamin keamanan pangan.

Pertanyaan kedua terkait Keamanan Pangan Selama Proses Distribusi, pengetahuan fungsi dan kriteria tas pengiriman responden memiliki skor 3 (sesuai), responden benar dalam menjawab fungsi media distribusi/tas penyimpanan yang baik: memudahkan membawa makanan, mencegah kontaminasi, menjaga suhu makanan. Kemudian kriteria dari media distribusi/tas penyimpanan yang baik adalah bisa menahan suhu makanan, kedap udara, tahan panas dan tahan air, ukuran ideal (tidak terlalu besar, tidak terlalu kecil), mudah dibersihkan dan selalu bersih ketika digunakan, dan nyaman digunakan, dan mudah dibawa.

Pendapat yang disampaikan oleh responden terkait dengan fungsi dan karakteristik tas pengiriman yang baik, sesuai dengan rekomendasi dari FDA (2020) bahwa secara umum fungsi tas adalah untuk melindungi kemasan pangan dari kontaminan dan cuaca luar (baik cuaca panas maupun hujan) kemudian selama proses distribusi, mencegah adanya kerusakan pada kemasan pangan selama proses distribusi, menjaga suhu makanan tersebut tetap stabil didalam tas selama proses distribusi. Menurut FDA (2020) dan FSA (2021), kriteria tas pengiriman yang baik adalah:

- Termal: berfungsi menjaga suhu pada makanan (makanan dingin tetap dingin, dan makanan panas tetap panas)
- Kedap udara (meminimalisir adanya kontaminan dari luar yang masuk selama proses distribusi)

- Mudah cara pembersihannya (rajin pembersihan= meminimalisir adanya kotoran & kontaminan)

Pada persepsi bahwa dengan menutup rapat tas bisa menjaga keamanan pangan, responden memiliki skor 2 (cukup sesuai) dimana responden menjawab setuju karena bisa menjaga keamanan pangan dari kontaminasi luar (debu dan kotoran) dan kontaminasi silang antar makanan, kemudian keamanan makanan semakin terjamin, karena dari resto biasanya sudah diberikan plastik jadi apabila dimasukkan pada tas yang tertutup rapat keamanan makanan tersebut semakin terjaga, lalu tas pengiriman bisa menahan suhu apabila ditutup rapat, dan ada resletingnya jadi memang sudah seharusnya apabila ditutup rapat dan tas pengiriman juga sudah dilengkapi sekat didalamnya sehingga bisa menjaga keamanan makanan didalamnya. Sehingga hal ini cukup sesuai dengan rekomendasi FDA (2020) bahwa apabila media distribusi/tas pengiriman yang dipakai untuk menaruh makanan tertutup rapat dan kedap udara maka otomatis tidak ada udara/kotoran/benda asing dari luar yang masuk ke dalam sehingga peluang terjadinya kontaminasi pada kemasan/bahan pangan juga sangat sedikit.

Tindakan tentang jenis tas yang dimiliki; memastikan tas tertutup rapat; rutinitas penggunaan tas, responden memiliki skor 4 (sangat sesuai) dimana responden secara umum memiliki tas pengiriman pribadi yang cocok dengan karakteristik makanan seperti yang direkomendasikan oleh FDA (2020) bahwa penggunaan tas berbahan gel mampu menahan suhu pada makanan sama halnya seperti tas khusus GoFood, GrabFood dan tas berbahan aluminium/gel lain. Kemudian secara keseluruhan responden selalu menutup rapat dan menggunakan tas pengiriman yang mereka miliki selama bekerja.

Selanjutnya pada pertanyaan keempat, pengetahuan tentang metode pembersihan tas responden memiliki skor 2 (cukup sesuai) dimana responden secara umum menjawab untuk mendesinfeksi tas mereka, mencuci tas menggunakan sabun dan air, disetrika, dilap tissue basah + kering, dan bahkan dicuci menggunakan air hangat. Hal ini cukup sesuai dengan rekomendasi FDA (2020) bahwa metode pembersihan tas pengiriman yang benar adalah pada bagian luar/permukaan dibersihkan dengan cara disemprot dengan desinfektan dan bagian dalam disemprot dengan desinfektan dan kemudian di lap dengan kain. Pada persepsi bahwa dengan desinfeksi dan me-lap tas bisa menjaga kebersihan tas, responden memiliki skor 2 (cukup sesuai) dimana sebagian responden (4 responden) menjawab setuju bahwa penyemprotan dengan desinfektan bisa membunuh 99% bakteri pada bagian dalam tas dan desinfektan berbasis/berbahan dasar alkohol, lebih aman untuk makanan. Hal ini cukup sesuai



dengan rekomendasi FDA (2020) bahwa tas pengiriman yang dipakai setiap hari pada permukaan (bagian luar) terpapar udara dan debu dari luar yang kotor sehingga penggunaan desinfektan sangat diperlukan untuk membersihkan dan mensterilisasi bagian permukaan luar dari tas. Pada bagian dalam, biasanya dibersihkan namun dengan lap dan di desinfeksi untuk membersihkan dan menghambat pertumbuhan mikroba atau virus pada bagian dalam tas, karena bagian dalam tas merupakan hal yang paling penting untuk dijaga kebersihannya (untuk mencegah adanya kontaminan dan virus yang terdapat pada kemasan makanan).

Sedangkan 4 responden lain tidak setuju bahwa penggunaan desinfektan pada tas bisa menjaga kebersihan tas, hal ini dikarenakan desinfektan memang berfungsi untuk membunuh kuman namun tidak maksimal dalam membersihkan tas dari tumpahan makanan atau minuman sehingga tetap perlu adanya pencucian menggunakan air dan sabun, serta mereka belum yakin dalam penggunaan desinfektan karena berhubungan dengan makanan dan apakah desinfektan berpengaruh pada kesehatan atau tidak. Hal ini kurang sesuai dengan teori Lombardi et al dalam Joko Prayitno (2021) bahwa beberapa jenis bahan kimia yang terbukti ampuh dalam membunuh virus adalah: cairan pemutih, alkohol, asam organik serta formaldehid. Namun pada pendapat responden tentang desinfektan berbasis alkohol, umumnya desinfektan memiliki kandungan berbasis *glutaraldehyd* dan formaldehid bukan alkohol. Justru pada penggunaan antiseptik biasanya berbasis alkohol, *anilides*, dan *chlorhexidine* (Jean Marie dalam Annisa Luzuardi, 2020). Penelitian Kampf et al (2020) tentang Persistensi Virus Corona Pada Permukaan Benda Mati, menunjukkan bahwa desinfektan berbasis pemutih (hidrogen peroksida) lebih ampuh untuk membunuh virus Corona, kandungan hidrogen peroksida dengan kandungan konsentrasi 0,5% mampu membunuh virus Corona dalam kurun waktu 1 menit.

Sebuah penelitian lain tentang Evaluasi Hidrogen Peroksida Pada Sistem Desinfeksi Gas untuk Virus yang Didekontaminasi menunjukkan, bahwa desinfektan berbasis hidrogen peroksida juga terbukti mampu membunuh virus dengan membentuk H-O yakni radikal bebas yang mampu bereaksi dengan gugus tiol dalam lipid, protein serta asam nukleat. Hal ini mampu mencegah asam nukleat dan protein pada virus dan menghambat replikasi virus sehingga virus mati (Pottage et al dalam Annisa Luzuardi, 2020). Menurut WHO (2020) penggunaan desinfektan pada tas pengiriman dinilai aman selama desinfektan tidak bersentuhan dengan makanan secara langsung, sehingga pihak jasa pengantar harus memastikan bahwa penggunaan desinfektan harus ditangani dengan aman bila perlu menggunakan alat pelindung diri (APD) khusus agar terhindar dari paparan bahan kimia dan tidak ada residu desinfektan yang tersisa didalam tas pengiriman. Sebelum menggunakan desinfektan, jasa pengantar perlu

mempertimbangkan kesesuaian dari jenis dan konsentrasi dari desinfektan dan waktu pembersihan yang diperlukan. Penggunaan dan pemilihan desinfektan juga harus memperhatikan peraturan di sektor industri pangan, karena pada jasa pengantar produk yang dibawa adalah produk pangan. Penggunaan hipoklorit (pemutih) dapat digunakan dengan konsentrasi 0,1% serta penggunaan alkohol konsentrasi 70-90% dapat digunakan sebagai alternatif untuk desinfeksi pada permukaan tas pengiriman (WHO, 2020).

Pada tindakan responden tentang metode dan rutinitas pembersihan tas, memiliki skor 3 (sesuai) hal ini dikarenakan responden menyemprot bagian luar tas menggunakan desinfektan dan dilap menggunakan kain, dicuci (disikat dan disabun) menggunakan air biasa/air hangat lalu dijemur, apabila diperlukan bisa disetrika agar lebih higienis, dicuci (disikat dan disabun) menggunakan sabun yang *food grade*), dan menggunakan plastik sekali pakai. Hal ini sesuai dengan rekomendasi FDA (2020) bahwa untuk metode pembersihan, biasanya dilakukan dengan cara menyemprotkan cairan desinfektan dan me-lap secara berkala, karena jika tas pengiriman terlalu sering dicuci maka akan berakibat merusak busa/gel, dan bahan aluminium yang terdapat didalam tas pengiriman tersebut.

#### **4.1.2 Faktor-faktor yang Berpengaruh Selama Proses Distribusi Pangan**

Pada tabel 7 terdapat faktor-faktor yang berpengaruh, pada pertanyaan pertama: pengetahuan tentang pengaruh waktu/durasi dapat mempengaruhi keamanan pangan selama proses distribusi pangan dan persepsi bahwa makanan yang dihantar lebih dari 2 jam bisa tercemar responden memiliki skor masing-masing 3 (sesuai) dimana responden menjawab bahwa 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. Pada persepsi, responden menjawab 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) dan pada tindakan waktu tercepat dan terlama selama proses distribusi memiliki skor 4 (sangat sesuai) dimana waktu tercepat dalam pengantaran adalah 10-25 menit dan waktu terlama adalah 35-120 menit.

Hal ini sesuai dengan rekomendasi Ira & Felippa dalam *Center for Indonesian Policy Studies* (2020) bahwa WHO merekomendasikan untuk tidak meninggalkan makanan lebih dari dua jam di suhu ruang sehingga jasa pengantar harus mengantarkan makanan dengan segera untuk mencegah kontaminasi. Menurut Kwong *et al* (2017) dalam Kezia Melinda K. (Skripsi, 2018) waktu dan durasi penghantaran yang lama dapat menyebabkan menurunnya tingkat kesegaran pada makanan dan terancam akan terjadi penurunan mutu, sehingga jasa pengantar perlu durasi singkat dalam pengantaran untuk mengurangi risiko kerusakan makanan.

Pada pertanyaan kedua, pengetahuan tentang pengaruh suhu dan cuaca selama proses distribusi responden memiliki skor 1 (kurang sesuai), dimana secara umum 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. Hal ini kurang sesuai dengan rekomendasi Ira & Felippa dalam *Center for Indonesian Policy Studies* (2020) bahwa keamanan pangan saat pengantaran tergantung pada jasa pengantar, kondisi lingkungan luar seperti: suhu, cuaca, durasi/waktu pengantaran, pengemasan dan penyimpanan makanan yang baik. Penyimpanan makanan juga harus disesuaikan guna mencegah kontaminasi pada makanan tersebut. Hal ini dikarenakan meningkatnya suhu dan kelembaban akan memicu terjadinya pertumbuhan mikroba/serangga pada bahan pangan dan hal ini mampu mengancam keamanan dari bahan pangan tersebut. Kondisi dari lingkungan tas penyimpanan juga diperhatikan, karena faktor suhu, udara, kelembaban (RH), serta paparan cahaya matahari dapat mempengaruhi kualitas dan mutu dari bahan pangan.

Pada persepsi jika makanan terpapar sinar matahari/basah karena hujan, responden memiliki skor 2 (cukup sesuai) dimana responden menjawab bahwa 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 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.

Menurut responden, bahaya pangan juga bisa muncul jika cuaca terlalu panas atau ketika hujan karena makanan panas dalam kemasan *sterofoam* yang terlalu lama terpapar sinar matahari akan menimbulkan aroma yang tak sedap, namun apabila terkena air hujan akan beresiko merusak kemasan.



Hal ini sesuai dengan rekomendasi Ira & Felippa dalam *Center for Indonesian Policy Studies* (2020) bahwa suhu/temperatur serta cuaca termasuk paparan cahaya matahari dapat menurunkan kualitas/mutu pada bahan pangan. Penurunan kualitas/mutu ini biasanya diawali dengan munculnya kontaminan berupa mikroba yang dapat mencemari bahan pangan tersebut. Intensitas cahaya matahari tersebut nantinya akan berpengaruh pada kecepatan pertumbuhan mikroba di bahan pangan tersebut dan hal inilah yang memicu terjadinya kontaminasi silang. Kemudian pada tindakan yang dilakukan jika cuaca terlalu panas dan tiba-tiba hujan selama proses distribusi berlangsung memiliki skor 4 (sangat sesuai) dimana responden melakukan perlindungan ekstra/tambahan:

- 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

#### 4.2 Rekonsiliasi FGD Jasa Pengantar Makanan & Delphi Para Ahli

Tabel 5 menunjukkan bahwa terdapat interaksi antara jawaban responden dan pendapat ahli. Pada pertanyaan pertama pengetahuan tentang penularan bertahannya COVID-19 di sekeliling, responden memiliki skor 2 (cukup sesuai) dimana responden menjawab bahwa penularan COVID-19 bisa terjadi dari mana saja dan jasa pengantar harus selalu melakukan protokol kesehatan “*Bisa darimana saja (Orang tanpa gejala (OTG), droplet orang ketika bersin/pilek) karena tidak kelihatan saja, kita sebagai driver harus jaga prokes (masker, HS) apa yang diminta GoJek ya harus dipatuhi. Kita membawa makanan aman di kostumer dan untuk diri kita sendiri. Kita sebagai driver harus menjaga diri kita karena kita juga punya keluarga*”. Lalu pada bertahannya COVID-19 pada benda sekitar, responden menjawab bahwa COVID-19 bisa bertahan pada benda sekitar “*Sangat bisa, karena virus itu ada jangka masanya. Tapi namanya virus ya pasti bisa nempel di benda mati*”.

Pendapat responden tentang penularan dan bertahannya COVID-19 di benda sekitar, cukup sesuai dengan teori Penelitian dari Kampf et al (2020) tentang Persistensi Virus Corona Pada Permukaan Benda Mati, bahwa virus SARS-CoV-2 dapat bertahan di besi selama 5 hari, di kayu selama 4 hari, kertas 4-5 hari, dan di plastik 4-5 hari. Para ahli juga berpendapat, bahwa Sars-Cov2 memiliki kemampuan bertahan di makanan termasuk pada kemasan makanan (plastik, kardus, *stainless steel*) namun dengan kurun waktu tertentu. Sars-Cov2 dapat bertahan pada: kardus, *sterofoam*, plastik (paling lama, yakni 4 hari), dan kertas (3 jam). Virus COVID-

19 menular melalui (1) mulut dan *droplet*, (2) tangan, dan kemasan/box makanan yang merupakan benda mati. Sars-Cov2 memiliki kemampuan bertahan pada kemasan makanan (plastik, kardus, *stainless steel*) namun dengan kurun waktu tertentu.

Pada persepsi responden bahwa COVID-19 bisa menular pada manusia melalui kemasan makanan memiliki skor 2 (cukup sesuai) dimana responden menjawab penularan bisa terjadi apabila pengemasan makanan dilakukan oleh OTG COVID-19, pengemasan dilakukan kurang bersih/steril dan COVID-19 merupakan salah satu kontaminasi fisik dan bisa menempel dimana saja jadi bisa bertahan pada kemasan makanan. Hal ini cukup sesuai dengan pendapat ahli bahwa 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, styrofoam, plastik (paling lama, yakni 4 hari), dan kertas (3 jam). Kemudian pada tindakan responden untuk meminimalisir COVID-19 pada kemasan makanan memiliki skor 3 (sesuai) dimana responden melakukan cuci tangan/penggunaan *hand-sanitizer*, membawa tas pengiriman pribadi, penggunaan masker, menjaga jarak dan mengurangi kontak fisik, pembersihan tas pengiriman, penggunaan sarung tangan, desinfeksi kemasan makanan, dan protokol J3K. Hal ini sesuai dengan pendapat ahli bahwa jasa pengantar harus melakukan beberapa upaya untuk meminimalisir peluang kontaminasi COVID-19 dengan cara: (1) *personal health* (kebersihan diri sendiri), (2) rajin mencuci tangan/penggunaan *hand sanitizer*, (3) pemakaian masker, (4) penggunaan sarung tangan, (5) disinfeksi pada tas khusus untuk mengirim makanan.

Pertanyaan kedua adalah tentang masker, penggunaan masker merupakan salah satu langkah pencegahan transmisi COVID-19 (WHO, 2020). Pada pengetahuan tentang tujuan penggunaan masker memiliki skor 3 (sesuai) dimana secara keseluruhan responden menjawab bahwa penggunaan masker mampu “*Mengurangi resiko penularan COVID 19*“. Hal ini cukup selaras dengan pendapat ahli bahwa “*Penggunaan masker merupakan langkah awal dan langkah terpenting dalam meminimalisir transmisi SARS-CoV-2*” dan pustaka bahwa manfaat penggunaan masker adalah untuk perlindungan dan pencegahan virus dari penderita, dan orang tanpa gejala (Leung, 2020 dalam Penelitian Joko Tri, 2020).

Pada persepsi penggunaan masker bisa meminimalisir COVID-19, responden memiliki skor 2 (sesuai) dimana responden menjawab setuju dengan alasan yang cukup tepat yakni untuk

minimalisasi penularan COVID-19 pada diri kita, orang lain dan melindungi dari adanya asap polusi ketika berkendara. “*Sangat setuju, menjaga keamanan driver keluarga maupun orang lain*” sehingga cukup selaras dengan jawaban ahli bahwa penggunaan masker bertujuan untuk mereduksi peluang tertularnya virus COVID-19 pada jasa pengantar dan pustaka menurut Penelitian Mac Intyre et al (2017) dalam Joko Tri (2020) tentang Efektivitas Penggunaan Masker dalam Mereduksi Peluang COVID-19 menyatakan bahwa masker KN 95 memiliki efektivitas sebesar 95% dan masker medis sebesar 97-98%, kedua jenis masker ini terbukti efektif dalam mereduksi virus flu burung yang ukuran partikelnya setara dengan virus COVID-19. Bahkan masker medis biasa memiliki kemampuan untuk mereduksi droplet dengan ukuran  $<5\mu\text{m}$  (Leung, 2020 dalam Penelitian Joko Tri, 2020).

Kemudian pada tindakan tentang jenis, lapisan dan rutinitas penggantian/pencucian masker responden memiliki skor 4 (sangat sesuai). Jenis masker yang digunakan responden adalah KN-95 (5 lapis) dan KF-94 (4 lapis) cukup 1 lapis, masker medis (3 lapis) + masker kain = 2 lapis. Rutinitas penggantian dan pencucian yang dilakukan oleh responden adalah minimal 1 hari sekali, bahkan ada yang setiap 4 jam sekali diganti dan pencucian (masker kain) adalah setiap hari. Hal ini selaras dengan pendapat ahli bahwa “*Dobel masker (masker medis 3 ply (dalam) dan kain), masker medis 4 ply atau 5 ply cukup 1 tidak perlu dirangkap, penggantian masker dilakukan minimal 1 hari 1x atau 4 jam sekali apabila berkegiatan di luar ruangan, dan tetap dilakukan penerapan rajin mencuci tangan*”. Hal ini didukung dengan rekomendasi dari Tirupathi dalam Penelitian Joko Tri (2020), untuk penggunaan masker medis satu kali pakai perlu ditambah dengan penggunaan masker kain, karena masker medis sudah memiliki proteksi 90% sehingga perlu ditambah masker kain guna proteksi ekstra. Pada masker KN 95 sudah terbukti memiliki tingkat filtrasi udara 95%, ketat dan memberi perlindungan terhadap aerosol sehingga tidak dianjurkan untuk dirangkap.

Pertanyaan ketiga pada pengetahuan tentang tujuan pengecekan suhu tubuh, memiliki skor 3 (sesuai) dengan pendapat ahli dan pustaka pustaka yang ada, responden menjawab bahwa pengecekan suhu tubuh secara berkala adalah untuk memastikan kondisi dan kesehatan jasa pengantar itu sendiri apakah mereka layak bekerja atau tidak serta meyakinkan konsumen bahwa jasa pengantar memang benar-benar sehat sehingga selaras dengan teori Ira & Felippa dalam *Center for Indonesian Policy Studies* (2020) bahwa tujuan dari adanya pengecekan suhu tubuh adalah untuk memastikan pihak pengantar dalam keadaan sehat dan pada pendapat ahli, pengecekan suhu tubuh merupakan salah satu poin di penerapan protokol kesehatan yang wajib

dilakukan jasa pengantar guna mengurangi peluang kontaminasi COVID-19. Hal ini juga didukung rekomendasi dari BPOM (2020) bahwa pada produsen diwajibkan untuk melakukan pengecekan suhu tubuh dari jasa pengantar untuk memastikan bahwa jasa pengantar dalam keadaan sehat dan tidak terjangkit virus COVID-19.

Kemudian pada persepsi bahwa pengecekan suhu tubuh bisa memastikan kesehatan dan meminimalisir COVID-19, responden memiliki skor 3 (sesuai) dimana responden menjawab setuju dengan alasan bahwa dengan adanya pengecekan suhu tubuh secara berkala untuk memastikan bahwa diri kita aman dan untuk meyakinkan konsumen bahwa diri kita sehat ketika bekerja “*Setuju, dengan suhu tubuh normal kita bisa meyakinkan diri sendiri dan kostumer bahwa kita layak bekerja*” hal ini sesuai dengan teori Ira & Felippa dalam *Center for Indonesian Policy Studies* (2020) bahwa tujuan dari adanya pengecekan suhu tubuh adalah untuk memastikan pihak pengantar dalam keadaan sehat, sehingga bisa diasumsikan bahwa jika jasa pengantar dalam keadaan sehat maka bisa dipastikan dia layak untuk bekerja. Pada tindakan rutinitas pengecekan suhu tubuh memiliki skor 3 (sesuai) dimana secara keseluruhan responden melakukan pengecekan suhu tubuh setiap hari, ketika memasuki pusat perbelanjaan dan di lokasi produsen “*Saya lebih ke respon kita, ibarat kata kalau kita kerasa tidak enak badan. Saya pribadi tidak melanjutkan aktivitas. Saya mengecek suhu tubuh ketika dapat orderan, saya dicek suhu tubuh dulu hampir setiap hari. Kan ada beberapa resto dengan kebijakan cek suhu driver dulu*” hal ini sesuai dengan rekomendasi dari BPOM (2020) bahwa pihak produsen wajib melakukan pengecekan suhu tubuh dari jasa pengantar yang bertugas mengambil dan menghantar pesanan/makanan ke konsumen.

Pada pertanyaan keempat yakni pengetahuan tentang fungsi desinfektan, responden memiliki skor 4 (sangat sesuai) dimana responden menjawab bahwa penggunaan desinfektan “*Untuk membunuh virus di permukaan benda*” hal ini selaras dengan teori Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2012) bahwa cairan desinfektan merupakan zat berbasis kimia yang digunakan khusus pada benda mati dan memiliki fungsi untuk menghancurkan mikroorganisme yang bersifat patogen. Pada persepsi bahwa dengan rutin desinfeksi dan membersihkan kendaraan bisa meminimalisir penularan COVID-19, responden memiliki skor 3 (sesuai) dimana responden menjawab setuju bahwa penggunaan desinfektan mampu untuk meminimalisir/menghindari/mengurangi resiko penularan COVID-19 terutama pada sarana distribusi yang mereka gunakan yaitu kendaraan “*Setuju, karena dengan desinfektan*



*kendaraan dan alat itu setidaknya kita mengurangi resiko penularan jadi bisa membunuh virus kuman dan lain-lain*". Hal ini selaras dengan rekomendasi FDA (2020) bahwa jasa pengantar harus melakukan desinfeksi pada permukaan benda termasuk kendaraan yang kerap disentuh dengan menyemprotkan desinfektan dan menyeka/me-lap permukaan tersebut untuk meminimalisir adanya virus pada kendaraan/benda mati di sekitar. Hal ini dikarenakan virus COVID-19 terbukti sensitif terhadap zat klorin dan desinfeksi oleh sinar UV. Virus COVID-19 dikelilingi oleh membran sel lipid yang lemah, sehingga virus COVID-19 lebih sensitif terhadap zat klorin dan proses desinfeksi oksidan lain (BPOM, 2020).

Kemudian pada tindakan responden dalam desinfeksi dan membersihkan kendaraan, memiliki skor 4 (sangat sesuai) dimana responden melakukan desinfeksi setiap hari "*DS ditempat tertentu saja, setiap hari*" dan membersihkan kendaraan mereka 2-3 hari sekali "*Cuci motor pakai sabun 2-3 hari sekali*" hal ini selaras dengan pendapat ahli bahwa penggunaan desinfektan harus dilakukan sesering mungkin pada benda-benda di sekitar jasa pengantar, terutama sesuai bekerja harus langsung dibersihkan. Hal ini didukung dengan rekomendasi dari FSA (2021) bahwa kendaraan pengiriman yang digunakan harus dibersihkan secara rutin untuk menghindari resiko kontaminasi. BPOM (2020) juga menganjurkan untuk rutin membersihkan sarana pengantaran pangan agar selalu dalam kondisi bersih dan aman digunakan.

Pada pertanyaan kelima pengetahuan tentang metode pembersihan tangan, responden memiliki skor 3 (sesuai) dimana responden menjawab hal yang benar yakni metode mencuci tangan dan menggunakan *hand-sanitizer* "*Misal disekitar ada pencuci tangan dengan sabun, ya kita pakai cuci tangan pakai sabun tapi kalau tidak ada ya pakai hand-sanitizer*". Hal ini sesuai dengan pendapat ahli bahwa metode pembersihan tangan adalah mencuci tangan dan menggunakan *hand-sanitizer*. Kemudian metode mencuci tangan yang benar dan efektif dianjurkan oleh para ahli adalah dengan membilas tangan dengan air mengalir, menggosok tangan dengan sabun sesuai dengan anjuran WHO, mencuci tangan dengan sabun selama 20 detik dan menggunakan metode pengeringkan tangan yang benar yakni dengan cara mengeringkan tangan pada *hand-dryer* (model tangan menengadah)/ *single use towel*- kemudian dilanjutkan dengan penggunaan *hand-sanitizer*. Pada persepsi tentang mana yang lebih efektif dalam membersihkan tangan, responden memiliki skor 3 (sesuai) dimana responden menjawab bahwa (1) mencuci tangan lebih higienis dan merata, menyeluruh hingga ke telapak tangan dari adanya virus, bakteri dan kuman, (2) penggunaan *hand-sanitizer* hanya untuk keadaan tertentu (misal: tidak ada wastafel pencuci tangan), (3) *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. Hal ini sesuai dengan himbauan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020) bahwa mencuci tangan pakai sabun dan air bersih merupakan metode yang lebih efektif dan dianjurkan dibandingkan dengan penggunaan *hand-sanitizer*. Sabun dan air bersih mampu menghilangkan semua jenis kuman dan virus yang menempel di tangan, sedangkan *hand-sanitizer* hanya bisa mengurangi jumlah kuman tertentu di kulit. *Hand-sanitizer* dapat digunakan dalam keadaan tertentu misalnya ketika tangan tidak kotor dan berminyak. *Hand-sanitizer* tidak bisa menghilangkan kuman berjenis *norovirus*, *Cryptosporidium*, dan *Clostridioides difficile*. Kemudian pada tindakan rutinitas responden dalam mencuci tangan dan menggunakan *hand-sanitizer* memiliki skor 3 (sesuai) dimana responden selalu menggunakan fasilitas cuci tangan di area produsen dan apabila mereka tidak menemukan fasilitas cuci tangan, mereka menggunakan *hand-sanitizer* “Selalu mencuci tangan apabila di lokasi produsen terdapat tempat mencuci tangan, apabila tidak maka mereka menggunakan *hand-sanitizer*”.

Tindakan responden dalam mencuci tangan dan menggunakan *hand-sanitizer* ini selaras dengan pendapat ahli pada poin tentang penggunaan fasilitas cuci tangan yang ada di *restaurant* dan rekomendasi dari FDA (2020) tentang panduan mencuci tangan selama 20 detik, dan apabila fasilitas cuci tangan tidak tersedia di sekitar jasa pengantar maka jasa pengantar bisa menggunakan pembersih tangan berbasis alkohol dengan minimal kandungan 60% alkohol. Hal ini didukung dengan teori Winarno (2012) dalam Penelitian Fajar Adi (2013) bahwa metode mencuci tangan yang baik adalah menggunakan sabun antiseptik yang mengandung anti mikroba, menggosok kedua tangan sehingga merata di seluruh permukaan tangan dan membilas menggunakan air mengalir lalu melakukan proses pengeringan menggunakan handuk sekali pakai atau *single use hand towel*. Sering mencuci tangan dapat menjaga kebersihan tangan dan mencegah kuman menempel di tangan. Pada penelitian Fajar Adi (2013) air mengalir dan sabun berpotensi untuk membunuh kuman karena kotoran yang melekat di kulit merupakan lapisan permukaan minyak yang tipis dan mudah terangkat apabila dicuci menggunakan sabun dan air mengalir. Alkohol memiliki kemampuan dalam membunuh kuman pada konsentrasi 60%-80%. Kandungan alkohol yang semakin tinggi akan berpotensi mengurangi kuman dan virus di tangan. Sehingga diperlukan pertimbangan yang baik dalam menentukan jenis *hand-sanitizer*, agar penggunaannya efektif dalam membersihkan tangan.

Pertanyaan keenam yakni pengetahuan tentang himbauan di lokasi produsen, responden memiliki skor 3 (sesuai) dimana responden menjawab bahwa responden selalu mengurangi

kontak fisik (menjaga jarak, melakukan pembayaran non-tunai), menggunakan masker, mencuci tangan/penggunaan *hand-sanitizer*, menjauhi kerumunan dan membatasi mobilitas “*Prokes 5M selalu dilakukan, jaga jarak-kontak fisik- non tunai semua dilakukan*”. Kemudian pada tindakan yang dilakukan responden selama berada di lokasi produsen memiliki skor 3 (sesuai) dimana yang mereka lakukan adalah “*Cuci tangan pakai sabun air mengalir, pakai masker, kalau jaga jarak mungkin tergantung posisi dan kondisi produsen. Kadang di produsen ada yang sudah dijaga jarak (kursi diatur) tapi kadang kalau resto rumahan belum begitu melakukan itu, kita jaga jarak sendiri 1 sampai 1.5 meter sesama manusia, pembayaran non-tunai setuju kalau GoJek 90% an non-tunai semua jadi langsung mengurangi saldo driver*”. Hal ini selaras dengan pendapat ahli pada poin penerapan prokes konsumen, produsen, dan pengantar, dan beberapa upaya (*good practices*) dan protokol kesehatan harus selalu ditekankan pada pihak pengantar makanan (1) *personal health* (kebersihan diri sendiri), (2) rajin mencuci tangan/penggunaan *hand sanitizer*, (3) pemakaian masker, (4) penggunaan sarung tangan. Pada persepsi bahwa dengan mencuci tangan sebelum memasuki area produsen, menjaga jarak dan melakukan pembayaran non-tunai bisa meminimalisir COVID-19 memiliki skor 2 (cukup sesuai) semua responden menjawab setuju bahwa beberapa hal tersebut mampu meminimalisir COVID-19 karena bisa mencegah adanya kontak fisik dengan orang lain dan merupakan beberapa langkah dalam meminimalisir penyebaran COVID-19 “*Setuju, karena itu sudah menjadi aturan dan kewajiban sehingga kita harus melakukan itu juga untuk mengendalikan persebaran COVID 19*”. Hal ini cukup selaras dengan rekomendasi dari FDA (2020) bahwa pihak aplikator atau jasa pengantar makanan bisa menetapkan area pengambilan khusus untuk menerapkan sistem jaga jarak. Kemudian selalu membersihkan tangan, menjaga jarak, menghindari tempat ramai, dan mengenakan masker (WHO, 2020).

Menurut WHO (2020), virus COVID-19 dapat bertransmisi melalui droplet pada saluran nafas serta kontak fisik. Virus COVID-19 dapat menular pada jarak kurang dari 1 meter serta menempel pada permukaan benda disekitar, sehingga Pemerintah Indonesia menekankan untuk menjaga jarak aman sejauh 1-2 meter guna minimalisasi transmisi COVID-19. Dengan menjaga jarak, maka kemungkinan transmisi droplet dan kontaminasi virus COVID-19 pada permukaan benda juga akan berkurang. Menjaga jarak 1-2 meter (6 kaki) artinya ada ruang kosong yang cukup antara satu orang dengan orang lain di sekitarnya hal ini dimaksudkan untuk minimalisasi transmisi virus karena virus COVID-19 sangat cepat menular, sehingga penerapan jaga jarak dapat menjadi salah satu solusi untuk pencegahan transmisi ketika berada di tempat umum (Moch. Halim, 2020). Virus COVID-19 dapat bertahan pada permukaan benda

(formit) dalam kurun waktu tertentu. Pada kertas misalnya, virus COVID-19 dapat bertahan selama 4-5 hari di suhu ruang (Kampf *et al*, 2020). Sehingga dengan adanya himbauan pembayaran secara non-tunai pada jasa pengantar makanan, akan memperkecil peluang transmisi virus COVID-19 di benda (uang kertas).

Pada pertanyaan ketujuh yakni pengetahuan tentang himbauan di lokasi konsumen, responden memiliki skor 4 (sangat sesuai) dimana responden biasanya mereka mengurangi kontak fisik (menggantungkan makanan di pagar dan menyarankan konsumen untuk melakukan pembayaran non-tunai) *“kalau makanan diusahakan tidak kontak fisik dengan konsumen cantolkan pager, taruh meja dan pembayarannya dianjurkan menggunakan non-tunai”*. Kemudian pada persepsi responden memiliki skor 2 (cukup sesuai) dan setuju bahwa dengan cara mereka mengurangi kontak fisik seperti menggantungkan makanan di pagar dan menyarankan konsumen untuk melakukan pembayaran non-tunai, dikarenakan hal ini bisa meminimalisir COVID-19 selama berada di lokasi konsumen *”Sangat setuju, untuk meminimalisasi COVID virus dan untuk orderan asli bukan palsu karena kan pakai non-tunai, bukan tunai”* hal ini sesuai dengan pendapat ahli di poin penerapan proses konsumen, produsen, dan pengantar dalam rangka meminimalisir peluang transmisi COVID-19. Menurut para ahli uang yang merupakan alat pertukaran dan benda mati dimana virus COVID-19 mampu bertahan hidup selama 4 jam (poin peluang kontaminasi SARS-CoV-2 pada jenis, cara pengemasan dan penanganan produk) sehingga bisa diasumsikan bahwa apabila menggunakan uang lebih sering, maka peluang penularan virus yang terjadi juga akan semakin besar. Pada tindakan responden yang secara umum banyak menjumpai pembayaran secara non-tunai dan sering menggantungkan makanan di pagar/meja selaras dengan pendapat ahli tentang penerapan protokol kesehatan yang diterapkan jasa pengantar dan rekomendasi dari FDA (2020) pada jasa pengantar makanan harus menjaga jarak dengan cara menawarkan pada konsumen tentang pengiriman “tanpa sentuhan” dan mengirim peringatan atau semacam notifikasi lewat aplikasi apabila jasa pengantar hampir sampai di lokasi konsumen.

Pada pertanyaan kedelapan pengetahuan tentang tujuan penggunaan sarung tangan, responden memiliki skor 3 (sesuai) dikarenakan responden menjawab dengan alasan yang tepat dimana menurut mereka penggunaan sarung tangan *“Meminimalisir virus, agar tidak terpapar sinar matahari, melindungi tangan kita supaya kita lebih nyaman”*. Hal ini selaras dengan pendapat ahli pada poin praktik kebersihan personel, dan teori Theopilus Yansen (2020) bahwa fungsi dari sarung tangan adalah melindungi tangan dari paparan panas, debu, kuman dan virus. Hal



yang sama juga disampaikan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020) bahwa beberapa hal yang termasuk dalam praktik kebersihan dan kesehatan personel adalah dengan cara penggunaan sarung tangan, yang bertujuan untuk melindungi tangan pengguna dari penyebaran infeksi atau penyakit. Serta pendapat ahli bahwa penggunaan sarung tangan merupakan salah satu upaya yang wajib dilakukan jasa pengantar selama bekerja untuk mereduksi peluang transmisi SARS-CoV-2.

Kemudian pada persepsi bahwa penggunaan sarung tangan bisa meminimalisir COVID-19, responden setuju dan memiliki skor 3 (sesuai) dengan alasan bahwa penggunaan sarung tangan (1) bisa menghindari kontak langsung dan meminimalisir adanya paparan virus COVID-19 (2) sarung tangan bisa disemprot menggunakan desinfektan (3) melapisi kulit dari sinar matahari dan panas (4) sarung tangan memang melindungi, tapi tetap harus cuci tangan agar kebersihan tangan tetap terjaga hal ini sesuai dengan pendapat ahli pada poin penggunaan sarung tangan merupakan salah satu upaya yang perlu ditekankan jasa pengantar untuk meminimalisir penularan COVID-19. Hal ini didukung teori dari Theopilus Yansen (2020) bahwa sarung tangan merupakan salah satu alat pelindung diri (APD) yang berguna untuk mereduksi *droplet*/virus pada benda mati yang kerap disentuh oleh tangan dan mereduksi penularan virus dari tangan ke benda mati yang kerap disentuh sehingga mampu ber-transmisi ke orang lain.

Pada tindakan responden dalam rutinitas penggunaan dan pembersihan/penggantian sarung tangan memiliki skor 4 (sangat sesuai) dimana responden secara umum selalu menggunakan sarung tangan tersebut dan pembersihan sarung tangan tersebut adalah setiap hari atau setidaknya 2-3 hari sekali. Pada pendapat responden tentang penggunaan dan penggantian sarung tangan sesuai dengan pendapat ahli pada poin penggunaan sarung tangan sebagai salah satu upaya jasa pengantar dalam meminimalisir COVID-19 namun tetap harus rajin dalam mencuci tangan. Hal ini didukung oleh rekomendasi WHO (2020) bahwa sarung tangan merupakan salah satu alat pelindung diri (APD) yang wajib digunakan dan penggantian sarung tangan harus disertai dengan mencuci tangan. Sebuah penelitian Theopilus Yansen (2020) menunjukkan bahwa jenis sarung tangan yang cocok bagi jasa pengantar adalah sarung tangan dengan bahan kain atau karet, proses pembersihan yang dianjurkan adalah dengan mencuci daripada mendesinfeksi, dan harus memiliki cadangan berupa sarung tangan siap pakai lain jika sarung tangan yang digunakan sobek/rusak. BPOM (2020) juga merekomendasikan tentang petugas pengirim/jasa pengantar harus menerapkan *hygiene* personel dan menggunakan alat pelindung diri (APD) yang sesuai, setidaknya adalah menggunakan masker,

dan sarung tangan. Penggunaan dari sarung tangan juga harus memperhatikan frekuensi penggantian serta kebersihannya.

