

7. LAMPIRAN

7.1 Hasil Wawancara Pendahuluan

GOJEK				
Nama Responden	Informasi Responden	Permintaan GoFood/GrabFood (Sebelum & Sesudah Pandemi)	Peraturan & Protokol Kesehatan Wajib Perusahaan (Sebelum & Sesudah Pandemi)	Fasilitas Perusahaan Mitra (Selama Pandemi)
Fajar Budiyo	<ul style="list-style-type: none"> • Pak Fajar • 39 tahun • GoJek, 2 tahun 	<ul style="list-style-type: none"> • Bekerja di daerah Tlogosari, Pedurungan • Biasanya dalam 1 hari kerja (jam 17.00-21.00) bisa ada 1-2 orderan GoFood (pandemi), 10-15 orderan (sebelum pandemi) • Permintaan GoFood selama pandemi agak sepi 	<ul style="list-style-type: none"> • Posko AMAN (tiap 2 minggu sekali, masker-hand sanitizer-desinfeksi kendaraan) • Verifikasi muka menggunakan masker (sebelum bekerja) • Penggunaan sarung tangan • Menjaga jarak dengan produsen-konsumen • 3M • Memiliki tas kain serbaguna • Pembersihan tas kain serbaguna 1-2 minggu 1x 	<ul style="list-style-type: none"> • Posko AMAN untuk driver
Febian Saputra Prayogi	<ul style="list-style-type: none"> • Febian • 27 tahun • GoJek 4 tahun 	<ul style="list-style-type: none"> • Bekerja di daerah Semarang Timur dan Barat • Jam kerja bisa sampai jam 7-8 malam tapi relatif, rata-rata 5-6 jam kerja (dari siang/ dari sore) dalam satu hari bisa dapat 8-10 orderan GoFood • Permintaan dan pendapatan GoFood 	<ul style="list-style-type: none"> • Ketika pandemi driver dilarang bekerja hingga malam • 3M wajib • Verifikasi muka+penggunaan masker, hand-sanitizer • POSKO AMAN • Istirahat cukup, jaga kesehatan • Non-kontak fisik (jaga jarak, menggunakan sarung tangan) • Menyediakan tas ransel 	<ul style="list-style-type: none"> • Undangan vaksin, voucher senilai 100.000 di mini market terdekat

		selama meningkat	pandemi	<ul style="list-style-type: none"> • Pembersihan tas ransel tersebut 1 minggu 1x atau kadang bisa 2 minggu 1x 	
Mochamad Erwan	<ul style="list-style-type: none"> • Pak Erwan • 48 tahun • GoJek 2 tahun 	<ul style="list-style-type: none"> • Bekerja di Semarang Kota daerah Dr. Cipto • Jam kerja dari jam 8 pagi – 3 sore, lalu istirahat 1 jam sampai jam 4 sore lalu dilanjut sampai jam 8 malam dan rata-rata dalam satu hari mendapat 5-10 orderan GoFood (pandemi), 1-2 (sebelum pandemi, karena prioritas GoSend) • Permintaan GoFood selama pandemi semakin meningkat 		<ul style="list-style-type: none"> • Jaga jarak, masker, sarung tangan • Wajib verifikasi muka+masker, POSKO AMAN • Pak Erwan memiliki tas khusus dari GoJek berwarna merah • Rutinitas pembersihan tas tersebut adalah 2 hari 1x 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaksin dosis pertama dan kedua undangan gratis dari GoJek
Febrian Tri Daya	<ul style="list-style-type: none"> • Pepi • 23 tahun • GoJek 3 tahun 	<ul style="list-style-type: none"> • Bekerja di daerah Semarang Barat, Puri Anjasmoro • Jam kerja dari jam 9 pagi-6 sore, rata-rata 9 jam per-hari. Dalam sehari Pepi bisa mendapat 7 orderan GoFood (sebelum pandemi) dan mendapat 10 orderan (selama pandemi) • Permintaan GoFood meningkat selama pandemi 		<ul style="list-style-type: none"> • Wajib masker. • POSKO AMAN • Menjaga kebersihan motor dan barang sekitar driver • Verifikasi muka+masker, desinfeksi motor sendiri • Jaga jarak, pembayaran secara non-tunai (tidak wajib) • Pepy memiliki tas kain serbaguna sendiri • Rutinitas pembersihan tas tersebut setiap hari (setiap hari) 	<ul style="list-style-type: none"> • Undangan vaksin • Masker gratis dan desinfektan gratis (khusus POSKO AMAN)

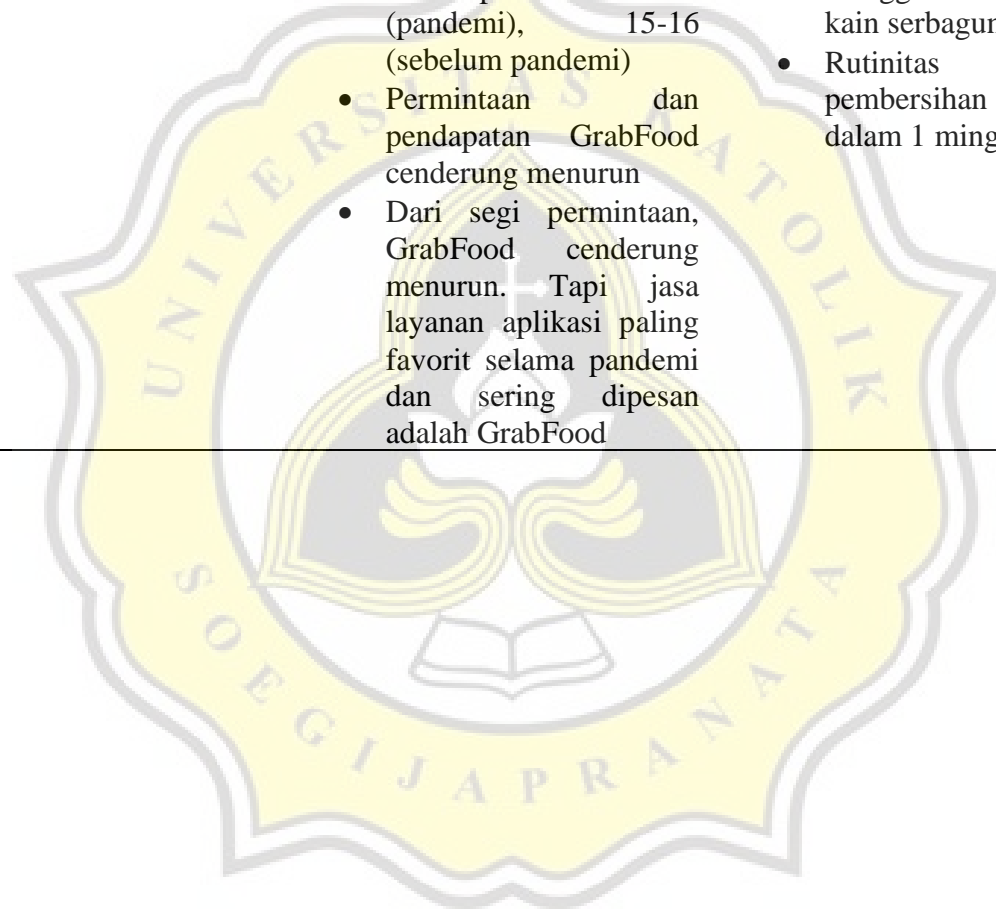
			digunakan dan setiap hari juga dibersihkan/dicuci).
Kurniawan Hendratno	<ul style="list-style-type: none"> • Pak Wawan • 41 tahun • GoJek 4 tahun 	<ul style="list-style-type: none"> • Bekerja di daerah Semarang Selatan (daerah Tegalsari) • Bekerja dari sore setelah pulang mengajar di SMA/les (3-4 jam) cenderung pagi dan malam • Dalam satu hari biasanya Pak Wawan menerima 2-3 orderan di GoFood (pandemi) 1-2 (sebelum pandemi (karena Ride sepi, dan masyarakat mungkin lebih beralih ke makanan). 	<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan masker, hand-sanitizer, dan desinfeksi kendaraan rutin • Verifikasi wajah+masker, mengisi form pernyataan tentang kesehatan mitra driver, POSKO AMAN • Pak Wawan punya tas khusus dari GoJek/GoFood berwarna merah dan punya tas kain flanel serbaguna • Rutinitas pembersihan sesuai mengantar makanan dari konsumen, tas tersebut langsung disemprot/di sterilisasi. • Pak Wawan mencuci tas tersebut 1x dalam kurun waktu 1 minggu

GRAB

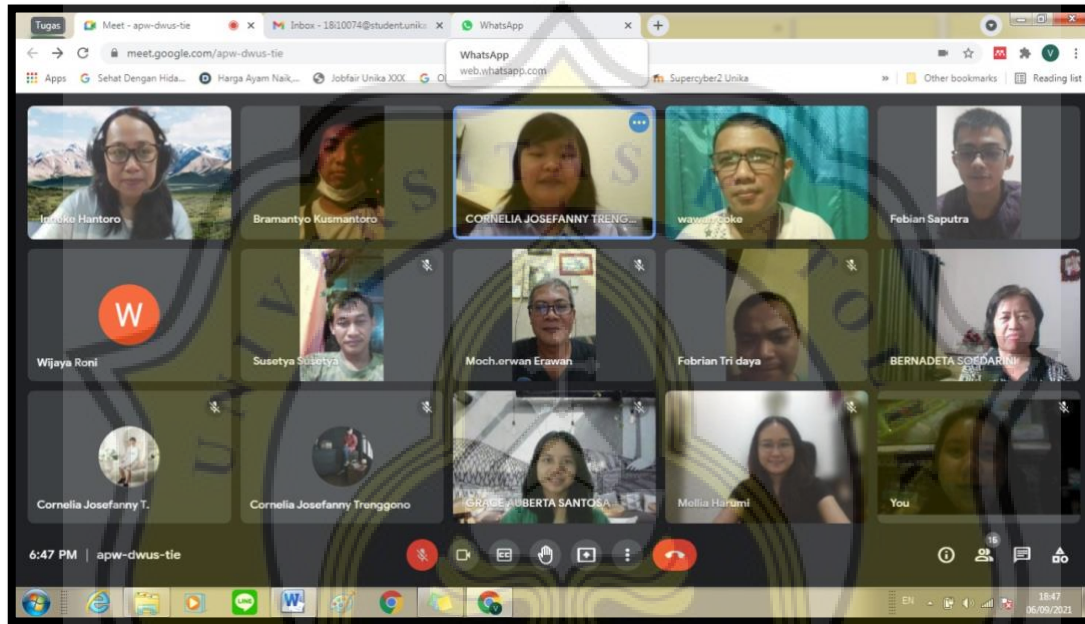
Nama Responden	Informasi Responden	Permintaan GoFood/GrabFood (Sebelum & Sesudah Pandemi)	Peraturan & Protokol Kesehatan Wajib Perusahaan (Sebelum & Sesudah Pandemi)	Fasilitas Perusahaan Mitra (Selama Pandemi)
Ironi Atmawijaya	<ul style="list-style-type: none"> • Pak Roni • 37 tahun • Grab 13 tahun 	<ul style="list-style-type: none"> • Bekerja secara <i>mobile/random</i> seluruh Kota Semarang • Jam kerja biasanya dari jam 8 pagi – 6 sore (rata-rata 10 jam) selama pandemi, biasanya mendapat maksimal orderan GrabFood 9-10 orderan (week-end) kalau hari biasa maksimal 8-7 orderan (dalam 10 jam kerja) • Sebelum pandemi, dalam 8 jam kerja Pak Roni bisa mencapai 14-16 orderan • Permintaan di GrabFood termasuk menurun • Penurunan sejak awal pandemi 2020 mengalami penurunan drastis, di berbagai 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP non-kontak fisik & pembayaran non-tunai • Verifikasi muka+masker, pembersihan motor, penggunaan masker, hand-sanitizer • Pak Roni menggunakan tas khusus dari Grab • Proses pembersihan tas tersebut bisa 1 minggu 1x-2x 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian masker, hand-sanitizer gratis

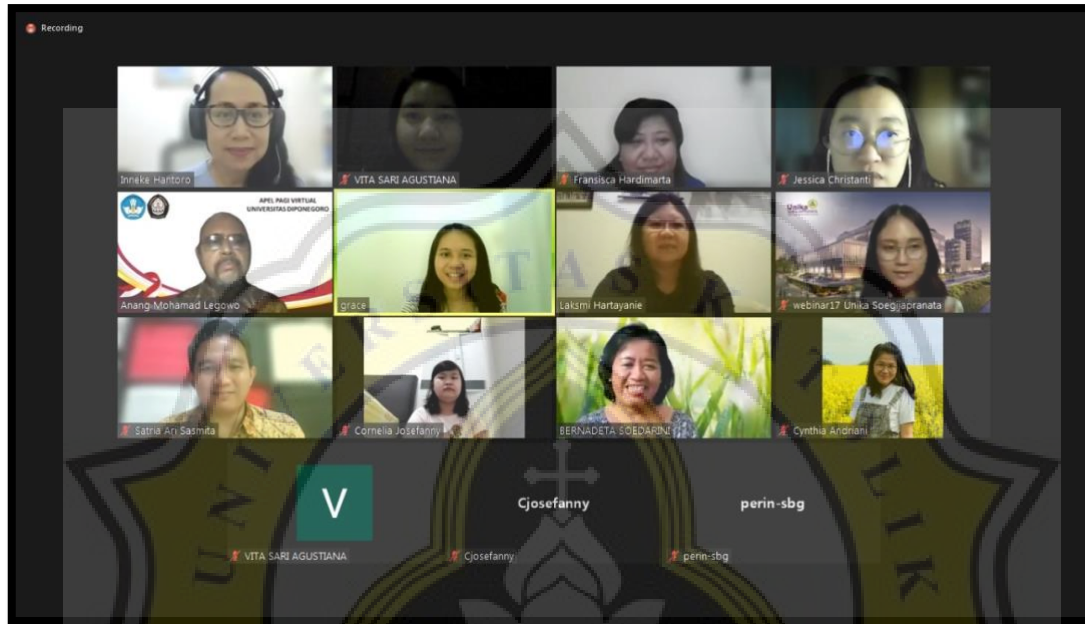
		wilayah (maksimal 4-5 order saja dalam satu hari)		
Susetya	<ul style="list-style-type: none"> • Pak Sus • 44 tahun • Grab 4 tahun 	<ul style="list-style-type: none"> • Bekerja di daerah Semarang Timur (Jalan Rejosari) • Jam kerja relatif dari pagi jam 05.00/05.30 sampai jam 16.00-17.00 kurang lebih selama 11 jam dalam 1 hari • Dalam sehari Pak Sus bisa mendapat 11 order-an GrabFood (selama pandemi), 22 (sebelum pandemi) order-an lebih sedikit lebih banyak di GoSend – sebelum pandemi • Dari segi pendapatan, selama pandemi ini kontribusi GrabFood lebih besar dibandingkan jasa layanan lain (80% di GrabFood) 	<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan masker, hand-sanitizer, • Verifikasi muka+masker • Non-kontak fisik & pembayaran non-tunai • Pak Sus memiliki tas plastik sendiri di jok motornya 	<ul style="list-style-type: none"> • Undangan vaksin
R. Bramantyo K.P	<ul style="list-style-type: none"> • Pak Bram • 35 tahun • Grab 3 tahun 	<ul style="list-style-type: none"> • Bekerja di daerah Semarang Timur, tepatnya di daerah Gajah, samping RS. Tlogorejo 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP masker, hand-sanitizer, verifikasi muka, form kesehatan mitra driver 	<ul style="list-style-type: none"> • Undangan vaksin • Masker, hand-sanitizer • GrabProtect

-
- Jam kerja biasanya dari jam 10 pagi sampai malam (relatif 8-11 jam)
 - Dalam sehari Pak Bram bisa dapat 8-10 orderan (pandemi), 15-16 (sebelum pandemi)
 - Permintaan dan pendapatan GrabFood cenderung menurun
 - Dari segi permintaan, GrabFood cenderung menurun. Tapi jasa layanan aplikasi paling favorit selama pandemi dan sering dipesan adalah GrabFood
 - Non-kontak fisik dan pembayaran non-tunai
 - Pak Bram menggunakan tas kain serbaguna
 - Rutinitas pembersihan 2-3x dalam 1 minggu
-



7.2 Dokumentasi Focus Group Discussion & Delphi





7.3 Infografis Hasil Focus Group Discuccion Jasa Pengantar Makanan

- Keamanan Pangan Umum & Selama Proses Distribusi

TINDAKAN

PENCEGAHAN

PERSEPSI

GANGGUAN KESEHATAN

CEMARAN PADA BAHAN PANGAN DAPAT MENGACAM KEAMANAN PANGAN, TERUTAMA PADA BAHAN PANGAN YANG RAWAN TERKONTAMINASI SEHINGGA DAPAT MENYEBABKAN GANGGUAN KESEHATAN / KERACUNAN

KANKER SAKIT PERUT SAKIT GINJAL

Cemaran pada bahan pangan juga akan berpengaruh pada kualitas makanan terutama pada rasa dan tekstur

BAD!

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.

KEAMANAN PANGAN UMUM

PENGETAHUAN

KEAMANAN PANGAN

Merupakan suatu langkah yang diperlukan untuk mencegah untuk mencegah makanan dari cemaran

BIOLOGI KIMIA

Keamanan pangan tidak hanya berasal dari jasa pengantar makanan namun juga dari PRODUSEN & PEMBELI.

Keamanan pangan harus dijaga mulai dari bahan sebelum diolah hingga siap dikonsumsi. Berikut beberapa hal yang harus dijaga untuk menjamin keamanan pangan selama proses distribusi

MAKANAN DIBUNGKUS MENGGUNAKAN TALI/DIIKAT DENGAN RAPAT AGAR AMAH 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

KEAMANAN PANGAN SELAMA DISTRIBUSI

PENGETAHUAN

TANGGUNG JAWAB JASA PENGANTAR MAKANAN

Memastikan ketepatan pesanan dari lokasi konsumen

Memastikan kemasan makanan tidak rusak, aman dan tertutup sehingga digunakan tas makanan saat mengantar

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

FUNGSI TAS PENGIRIMAN

Menjaga suhu makanan tetap stabil

Mencegah adanya kontaminasi dari luar

Memudahkan jasa pengantar dalam membawa makanan

PERSEPSI

SEMUA RESPONDEN SETUJU

- Otomatis makanan akan terdistribusikan dengan baik ke tangan konsumen
- Pelayanan yang baik akan memberikan kepercayaan dan kesan yang baik
- Kemasan makanan utuh/ tidak rusak, meminimalisir adanya kontaminasi

PENGUNAAN TAS DAPAT MENJAGA KEAMANAN PANGAN

TIDAK SETUJU 10%

SETUJU 90%

SETUJU

- Bisa menjaga keamanan pangan dari kontaminasi
- Tas pengiriman bisa menahan suhu apabila ditutup rapat
- Tas pengiriman juga sudah dilengkapi sekat didalamnya sehingga bisa menjaga keamanan makanan didalamnya

TIDAK SETUJU

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.

KRITERIA TAS PENGIRIMAN

PEMBERSIHAN TAS PENGIRIMAN

Disetrika

Dilap tissue basah + kering

Disemprot desinfektan

Disikat + disabun

Dicuci menggunakan air hangat

MEMBERSIHKAN TAS PENGIRIMAN

JENIS TAS PENGIRIMAN

- TAS PLASTIK 1
- TAS KAIN 1
- TAS RAHSEL 2
- TAS KEPAD UDARA 3
- TAS RESMI PERUSAHAAN 3

MEMASTIKAN TAS TERTUTUP RAPAT

- MENTUTUP RAPAT 1
- TIDAK MEMUTUP RAPAT 7

RUTINITAS PENGGUNAAN TAS

- JARANG MENGGUNAKAN 1
- SELALU MENGGUNAKAN 7

METODE PEMBERSIHAN TAS PENGIRIMAN DENGAN DESINFEKTAN

TIDAK SETUJU 50% SETUJU 50%

SETUJU

Penyempitan dengan desinfektan bisa membunuh 99% bakteri pada bagian dalam tas

Desinfektan berbasis/berbahan dasar alkohol, lebih aman untuk makanan

TIDAK SETUJU

Desinfektan 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

TINDAKAN

PROSEDUR AGAR MAKANAN AMAN

- menyusutkan resal untuk menyegel kemasan
- menggunakan tas pengiriman
- memisahkan makanan/ minuman jika mengirim dalam jumlah banyak
- Memastikan kemasan tertutup rapat
- Berkendara secara hati-hati

CARA MEMBERSIHKAN

Bagian luar tas disemprot menggunakan desinfektan dan dilap menggunakan kain

Dicuci (disikat dan disabun) menggunakan air biasa/air hangat lalu dijemur, apabila diperlukan bisa disetriko agar lebih higienis

Dicuci (disikat dan disabun) menggunakan sabun yang Food Grade)

Menggunakan plastik sekali pakai

- Faktor-faktor yang Berpengaruh Selama Proses Distribusi

PERSEPSI SETUJU 100%

"pengantaran yang melebihi waktu dapat merubah rasa, tekstur makanan bahkan dapat menyebabkan makanan menjadi berbahaya"

FAKTOR YANG BERPENGARUH

PENGETAHUAN

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

DAMPAK CUACA TERHADAP KEAMANAN PANGAN

Apabila makanan panas diletakkan pada permukaan yang terlalu lama maka berubahnya apabila dikonsumsi

Apabila waktu pengantaran terlalu lama, maka makanan bisa berubah dari segi bentuk/ruki, tekstur, rasa ketika sampai di lokasi konsumsi

Namun sejauh ini, dari pihak perusahaan sendiri sudah jeli dan waktu, sehingga jasa pengirim makanan masih bisa mengantar makanan dengan waktu sekitar 20-30 menit saja.

TINDAKAN

Waktu Pengiriman 10-25 MENIT Paling lama 35-120 MENIT

CUACA

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

Makanan dimasukkan dalam jak 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

RESPONDEN VS RESPONDEN

menyatakan bahwa cuaca cukup berpengaruh pada keamanan makanan, menurut mereka penggunaan plastik pada cuaca panas dapat menyebabkan jeli/leleh dan perubahan makanan bentuk. Ketika cuaca hujan, responden harus memakai jas hujan dan cukup memperpanjang durasi pengantaran. Karena apabila tas pengiriman ikut kehujanan maka akan berpengaruh ke makanannya.

menyatakan bahwa cuaca tidak berpengaruh terhadap keamanan makanan karena mereka merasa sudah menggunakan tas pengiriman yang cukup memadai, sehingga aman apabila cuaca panas/hujan.

- COVID-19 & Keamanan Pangan

ANALISIS PENGETAHUAN, PRESEPSI & TINDAKAN
JASA PENGANTAR MAKANAN ONLINE SIAP SAJI
TERKAIT KEAMANAN PANGAN DALAM
MENHADAPI COVID-19

PENGETAHUAN

PENULARAN COVID-19

UDARA

KONTAK FISIK

BENDA MATI

KETAHANAN COVID-19 PADA BENDA MATI

Tidak Bisa Bertahan 13%

Bisa Bertahan 87%

PERSEPSI

TIDAK SETUJU 13%

SETUJU 87%

SETUJU

PENGEMASAN DILAKUKAN OLEH GTO

PENGEMASAN KURANG BERSIH

COVID-19 - KONTAMINASI FISIK, BISA MENEMPEL DIMANA SAJA SEHINGGA KONSUMEN SELALU MENYEMPRIT KEMASAN MAKANAN DENGAN DESINFEKTAN

TIDAK SETUJU

KONSUMEN SELALU MENSTERILISASI MAKANAN TERLEBIH DAHULU SEHINGGA TIDAK AKAN TERTULAR

TINDAKAN

Jumlah Responden yang Melakukan

PROTOKOL 2M
MENJAGA JARAK
MEMAKAI MASKER
MEMERIKSA TARIK BERTANDA PENGANTARAN MAKANAN
MENCUCI TANGAN SAMA SAMA
MENYERUPUT TANGKAPAN BANGKAI HAYATI
PENGUNTAHANSAN

DESINFEKTAN

PENGETAHUAN

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

PERSEPSI

"DESINFEKSI KENDARAAN BISA MEMINIMALISIR COVID-19 KARENA KENDARAAN MERUPAKAN BENDA MATI DAN SARANA YANG SETIAP HARI DIDUNAKAN DRIVER UNTUK BEKERJA. TERKADANG KETIKA SEDANG BEPERANG KENDARAAN RENTAN TERPAKAI VIRUS COVID-19 YANG MENEMPEL PADA PERMUKAAN KENDARAAN. PENGOJAHAN DESINFEKTAN MERUPAKAN SALAH SATU ALTERNATIF UNTUK MEMBERSIHKAN PERMUKAAN KENDARAAN DARI VIRUS COVID-19"

TINDAKAN

DESINFEKSI KENDARAAN

MENCUCI KENDARAAN

33% 1 hari 1x
67% 2 hari 1x
3 hari 1x
4 hari 1x

DRIVER'S STARTER PACK

PENGETAHUAN

TUJUAN PENGGUNAAN MASKER

MELINDUNGI DIRI DARI VIRUS COVID-19 DARI UDARA

TUJUAN PENGECEKAN SUHU

YETAP AMAN DALAM MENGANTARKAN MAKANAN KE KONSUMEN

MEMENTUKAN DRIVER SEHAT / TIDAK BEKERJA

MEMENTUKAN KONDISI FISIK DRIVER

MEYAKINKAN KONSUMEN BAHWA DRIVER SEHAT

TUJUAN PENGGUNAAN SARUNG TANGAN

MELINDUNGI TANGAN DARI KOTORAN & DEBU

MENCURANGI KONTAK FISIK SECARA LANGSUNG

MELAPISI TANGAN DARI PANAS SINAR MATAHARI

KEAMANAN DALAM BERKENDARA

PERSEPSI

"PENGECEKAN Suhu TUBUH DAPAT MEMASTIKAN KESHAATAN DRIVER & MEMINIMALISIR COVID-19"

DAPAT MENjadi INDIKATOR

- MEMASTIKAN BAHWA DIRI KITA AMAN
- MEMASTIKAN Suhu TUBUH
- MELUPAKAN KEWAJIBAN DRIVER
- MEMASTIKAN BAHWA KITA LAYAK BERKENDARA & BERAKTIVITAS LEBIH LAIN

TINDAKAN

RUTINITAS DRIVER MENGECEK Suhu TUBUH

Setiap Hari 7% 13%

Setiap Hari 87%

JENIS, LAPISAN, PENGGANTIAN & PENCUCIAN MASKER

JENIS MASKER

Masker Kain - Masker Medis

Masker Kain - Masker Medis

1 Lapis 20%

2 Lapis 79%

LAPISAN MASKER

PENCUCIAN MASKER

PENGUNAAN & FREKUENSI PEMBERSIHAN SARUNG TANGAN

"SELURUH DRIVER SELALU MENGGUNAKAN SARUNG TANGAN SEWAKTU BEKERJA"

PERSEPSI

"PENGGUNAAN MASKER DAPAT MEMINIMALISIR PENULARAN COVID-19 PADA DIRI KITA DAN ORANG LAIN"

"PENGGUNAAN SARUNG TANGAN DAPAT MEMINIMALISIR PENULARAN COVID-19 PADA DIRI KITA DAN ORANG LAIN"

Tidak Setuju 13%

Setuju 87%

SETUJU

MENGHINDARI KONTAK LANGSUNG

MEMINIMALISIR COVID-19

SARUNG TANGAN DAPAT DISTERILISASI DENGAN DESINFEKTAN

MELINDUNGI KULIT DARI SINAR MATAHARI

TIDAK SETUJU

Sarung tangan termasuk benda mati, sehingga bisa dihindangi virus COVID-19

Unika
SOEGIJAPRANATA

METODE PEMBERSIHAN TANGAN & HIMBAUAN PROKES DRIVER DI LOKASI PRODUSEN DAN KONSUMEN

PENGETAHUAN

“APABILA PRODUSEN TIDAK MENYEDIAKAN TEMPAT CUCI TANGAN DRIVER MENGGUNAKAN HANDSANITIZER”

PERSEPSI

CUCI TANGAN VS HANDSANITIZER

Lebih higienis, merata dan menyeluruh hingga ke telapak tangan dari adanya virus, bakteri dan kuman

Lebih hemat biaya

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

TINDAKAN

MEMBERSIHKAN TANGAN MERUPAKAN KEGIATAN WAJIB SEBELUM MEMASUKI RESTORAN & SESUDAH MELAKUKAN PEMESANAN

APABILA RESTORAN TIDAK MENYEDIAKAN TEMPAT CUCI TANGAN DAPAT MENGGUNAKAN HANDSANITIZER

HIMBAUAN DI LOKASI PRODUSEN & KONSUMEN

PENGETAHUAN

2 METERS
6 FEET

CASH LESS SHOPPING

PERSEPSI

MERUPAKAN KEWAJIBAN UNTUK MENGURANGI KONTAK FISIK & MEMINIMALISIR COVID-19

AMAN TANPA KONTAK FISIK, LEBIH CEPAT & EFISIEN, KONSUMEN TIDAK MELAKUKAN ORDER FIKTIF

100% SETUJU

TINDAKAN

LOKASI PRODUSEN

Melakukan Pembayaran Non Tunai	8
Mel jaga Jarak	7
Membersihkan Tangan	6
Obat Safer Tabuh	5
Masker	4

LOKASI KONSUMEN

Tunai 13%

Non-Tunai 87%



7.4 Hasil Plagscan



1.5% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

0.19% IN QUOTES

Report #14251401

Teknologi dari masa ke masa kian berkembang pesat, dan memicu kemunculan hal baru bernama electronic commerce (e-commerce). Pada umumnya e-commerce merupakan sistem dagang di dunia elektronik. E-commerce bermula dari proses pemasaran, pembelian, pembayaran dan pengiriman (Gunawan, 2014). Proses terjadinya e-commerce adalah melalui internet. Penggunaan internet memunculkan platform aplikasi yang menjual barang seperti kebutuhan pokok, salah satunya adalah makanan. Situs aplikasi jasa layanan antar makanan seperti GoFood dan GrabFood ramai dikunjungi selama pandemi ini berlangsung. Jasa pengantar makanan online siap saji semakin diminati masyarakat karena dirasa lebih aman dan memberi banyak pilihan makanan, minuman dan opsi untuk kenyamanan dari konsumen itu sendiri. Jasa pengantar makanan online siap saji pada umumnya melakukan kerjasama dengan restoran, pujasera, produsen makanan rumahan dan kaki lima (Hirschberg et al., 2016). Jasa pengantar makanan tentunya memiliki keterkaitan erat dengan keamanan

REPORT #14251401
CHECKED 15 DEC 2021, 3:17 PM

AUTHOR
ANDRE KURNIAWAN

PAGE
1 OF 99