

4. HASIL PENELITIAN

4.1. Focus Group Discussion (FGD) Konsumen

Pengetahuan, persepsi, dan tindakan konsumen *online food delivery* yang dieksplorasi melalui *Focus Group Discussion* dikelompokkan menjadi 2 topik utama. Topik pertama berfokus pada keamanan pangan secara umum dan penanganan pangan, sedangkan topik kedua berfokus pada Covid-19 dan keamanan pangan.

Hasil *Focus Group Discussion* (FGD) mengenai keamanan pangan secara umum dan penanganan pangan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Topik keamanan pangan secara umum dan penanganan pangan

Set Pertanyaan	Pengetahuan	Persepsi	Tindakan
a	Apa yang Anda ketahui tentang keamanan pangan?	Menurut Anda, makanan yang aman untuk dikonsumsi itu yang seperti apa?	Sebelum membeli makanan, langkah apa yang Anda lakukan untuk memastikan bahwa makanan yang akan Anda beli aman untuk dikonsumsi?
	Sebanyak 1 peserta mengatakan keamanan pangan adalah bahan-bahan yang digunakan dalam makanan yang aman untuk dikonsumsi. Sebanyak 7 peserta mengatakan keamanan pangan adalah suatu kondisi yang berkaitan mulai dari produsen hingga ke konsumen agar makanan terjaga	(1) Makanan yang setelah dimakan tidak menghasilkan suatu toksik atau hal-hal yang menyebabkan tubuh menjadi sakit atau keracunan, (2) makanan yang belum kadaluarsa, (3) makanan yang memiliki ciri-ciri tidak berlendir, warna, bau, rasa, dan tekstur normal, (4) makanan yang	(1) Memilih makanan yang masih panas dengan cara melihat uap pada bagian atas panci atau memegang panci (jika pancinya dingin maka makanan tersebut tidak dibeli), (2) melihat kode <i>expired</i> produk dan <i>ingredients</i> yang digunakan, (3) memilih resto atau merek yang sudah

	kebersihannya, tidak ada cemaran biologis, zat-zat kimia, maupun benda asing yang bisa membahayakan kesehatan konsumen sehingga makanan tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi.	memiliki <i>ingredients</i> aman (contoh: tidak banyak pengawet, tidak mengandung bahan-bahan kimia berbahaya seperti boraks), (5) makanan yang dikemas menggunakan <i>packaging food grade</i> (contoh: tidak pakai kertas koran sebagai pembungkus makanan), (6) makanan yang kondisi kemasannya baik (tidak rusak).	terpercaya, (4) melihat foto, <i>rating</i> atau komentar konsumen terhadap resto, (5) kebersihan resto (tempat, alat makan, pengolahan, penyajian, pengemasan), (6) resto yang karyawannya menerapkan protokol kesehatan, (7) memilih resto langganan karena sudah tahu bagaimana kondisi tempat, kualitas makanan, cara mengolah, dan kebersihannya, (8) memilih resto yang ramai karena jika resto sepi maka bahan yang digunakan sudah agak lama.
b	Bagaimana kualitas makanan yang baik? Jelaskan jawaban Anda	Menurut Anda pada saat <i>driver</i> dalam perjalanan mengantarkan makanan Anda, apakah dapat terjadi perubahan kualitas pada makanan yang Anda pesan? Jelaskan pendapat Anda	Hal apa yang Anda lakukan ketika makanan yang Anda terima memiliki kualitas yang kurang baik, misalnya dalam keadaan yang tidak segar?
	(1) Memiliki gizi seimbang 4 sehat 5 sempurna, (2) makanan yang kondisi kemasannya tidak rusak ketika diterima konsumen,	Sebanyak 6 peserta berpersepsi tidak terjadi perubahan kualitas makanan karena (1) produsen telah membungkus makanan dengan	Tidak mengonsumsi makanan tersebut karena dapat menyebabkan sakit perut atau apabila kondisi makanan tidak terlalu parah

	<p>(3) tidak banyak bahan tambahan pangan (contoh: micin), (4) cara pengolahannya bersih dan sesuai standar pengolahan, (5) warna, tekstur, bau, dan rasa normal, (6) menggunakan bahan yang baik dan segar (contoh: sayur tidak berlubang atau layu), (7) kandungan pada makanan tidak melebihi batas yang dianjurkan pemerintah, (8) bentuk makanannya baik (rapi, tidak ada yang berkurang), (9) menggunakan kemasan yang sesuai (contoh: makanan basah jangan dibungkus dengan kertas).</p>	<p>baik (tertutup rapat), (2) <i>driver</i> memiliki tas khusus, (3) selalu memesan makanan yang berjarak dekat jadi tidak pernah menerima makanan yang berubah kualitasnya, (4) berdasarkan pengalaman memesan di tempat yang jauh, kualitas makanan tidak berubah, melainkan bentuk kemasan yang berubah.</p> <p>Sedangkan 2 peserta lainnya berpersepsi dapat terjadi perubahan kualitas makanan apabila jarak antara produsen dan konsumennya jauh karena</p> <ul style="list-style-type: none"> • makanan masih panas langsung ditutup rapat oleh produsen → kemasan mengembun → memengaruhi rasa dan tekstur. • Berdasarkan pengalaman terjadi perubahan rasa pada makanan berkuah panas yang dibungkus plastik. 	<p>dan masih layak dikonsumsi maka <i>direheating</i> terlebih dulu.</p>
c	<p>Apa yang Anda ketahui tentang bagaimana cara penyimpanan yang</p>	<p>Apabila terdapat sisa dari makanan yang Anda pesan, menurut Anda jenis</p>	<p>Jenis penyimpanan apa yang biasa Anda lakukan untuk menyimpan sisa dari</p>

	<p>baik di suhu ruang, lemari es, dan <i>freezer</i>?</p>	<p>penyimpanan apa yang paling aman untuk menyimpan makanan tersebut? Jelaskan pendapat Anda</p>	<p>makanan yang Anda pesan? Jelaskan langkah demi langkah yang Anda lakukan ketika menyimpan sisa makanan.</p>
	<p>Suhu ruang: semua peserta mengatakan makanan ditutup dengan tudung saji. Selain menggunakan tudung saji, sebanyak 2 peserta menambahkan alternatif lain yaitu menggunakan wadah tertutup (jika makanannya masih panas jangan langsung ditutup).</p> <p>Lemari es: sebanyak 5 peserta mengatakan makanan diletakkan pada tempat tertutup agar higienis, mudah ditata, dan bau tidak menyebar. Akan tetapi, 3 peserta lainnya mengatakan makanan hanya ditaruh piring, tidak diberi penutup. Kemudian makanan matang diletakkan pada rak terpisah dengan buah sayur.</p> <p>Freezer: makanan dimasukkan ke tempat tertutup atau plastik, lalu diberi alas berupa wadah agar cairannya tidak merembes ke luar. Ikan, ayam, dan</p>	<p>Sebanyak 7 peserta berpersepsi penyimpanan di lemari es adalah yang paling aman karena (1) suhunya ideal (tidak terlalu dingin atau panas), (2) berada di tempat tertutup sehingga tidak terkena udara luar maupun kotoran, dan (3) jangka waktu penyimpanan lebih panjang daripada suhu ruang. Sedangkan 1 peserta lainnya berpersepsi penyimpanan suhu ruang adalah paling aman karena kondisi rumah peserta tersebut tidak banyak lalat, semut, atau serangga yang lain. Meskipun penyimpanan di <i>freezer</i> memiliki jangka waktu simpan lebih panjang daripada suhu ruang dan lemari es, tetapi peserta tidak memilih penyimpanan di <i>freezer</i> karena makanan tidak baik</p>	<p>Penyimpanan suhu ruang dilakukan oleh semua peserta. Ketika menyimpan di suhu ruang, semua peserta hanya menutup makanan dengan tudung saji. Sebanyak 6 peserta juga menyimpan makanan pada lemari es. Akan tetapi, dari 6 peserta tersebut hanya 2 peserta saja yang menyimpan makanan di lemari es dalam keadaan tertutup.</p>

	daging olahan (<i>nugget/sosis</i>) ditaruh pada wadah berbeda	jika disimpan terlalu lama.	
d	Berdasarkan pilihan berikut ini, kelompokkan berdasarkan media panas yang digunakan. Mana yang menggunakan panas kering, panas basah, dan minyak? 1. <i>Baking</i> 2. Merebus 3. Menumis 4. Mengukus 5. <i>Microwave cooking</i> 6. Mengetim 7. Menyangrai 8. Menggoreng 9. <i>Roasting</i>	Menurut Anda metode pemanasan apa yang paling aman untuk dilakukan? Jelaskan pendapat Anda	Metode pemanasan apa yang biasa Anda lakukan untuk memanaskan kembali makanan yang Anda simpan? Jelaskan bagaimana cara Anda melakukannya
	1. <i>Baking</i> → semua peserta memilih panas kering. 2. Merebus → semua peserta memilih panas basah. 3. Menumis → sebanyak 1 peserta memilih panas kering, 1 peserta memilih panas basah, 5 peserta memilih panas minyak, dan 1 peserta tidak tahu. 4. Mengukus → semua peserta memilih panas basah. 5. <i>Microwave cooking</i> → semua	Sebanyak 7 peserta berpersepsi pemanasan dengan media panas basah (rebus dan kukus) adalah paling aman karena tidak menggunakan banyak minyak sehingga lebih aman untuk dikonsumsi serta aman untuk kesehatan (rendah kolesterol, tidak menyebabkan sakit tenggorokan). Sebanyak 1 peserta berpersepsi panas kering adalah paling aman karena <i>versatile</i> , tekstur, dan rasa dari	Semua peserta memanaskan makanan berkuah dengan cara merebusnya hingga mendidih. Pada makanan gorengan, sebanyak 1 peserta tidak memanaskan kembali, 4 peserta memanaskan kembali dengan cara menggoreng, 1 peserta menyangrai, dan 2 peserta menggunakan <i>microwave</i> selama 30-35 detik menggunakan suhu tinggi atau suhu medium selama 1-2 menit (jika panasnya

	<p>peserta memilih panas kering.</p> <p>6. Mengetim → sebanyak 7 peserta memilih panas basah dan 1 peserta lainnya memilih panas kering.</p> <p>7. Menyangrai → sebanyak 5 peserta memilih panas kering, 1 peserta memilih panas minyak, dan 2 peserta tidak tahu.</p> <p>8. Menggoreng → semua peserta memilih panas minyak.</p> <p>9. <i>Roasting</i> → sebanyak 6 peserta memilih panas kering, 1 peserta memilih panas minyak, dan 1 peserta tidak tahu.</p>	<p>makanan juga lebih terjaga.</p>	<p>belum merata, <i>microwave</i> dinyalakan kembali). Ketika memanaskan menggunakan <i>microwave</i>, kedua peserta tersebut memindahkan makanan ke piring kaca. Metode pemanasan dengan cara dikukus hanya dilakukan oleh 2 peserta saja (untuk makanan basah seperti tahu, bakpao, dan lain-lain). Peserta lain jarang memanaskan makanan dengan cara dikukus karena makanan yang biasa dibeli adalah berkuah atau gorengan.</p>
--	--	------------------------------------	---

Hasil *Focus Group Discussion* (FGD) mengenai Covid-19 dan keamanan pangan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Topik Covid-19 dan keamanan pangan

Set Pertanyaan	Pengetahuan	Persepsi	Tindakan
a	Apa yang Anda ketahui tentang Covid-19 dan cara penyebarannya hingga dapat berada pada benda di sekeliling Anda (contoh: pada kemasan makanan/minuman)?	Apabila kemasan makanan/minuman Anda terkena percikan ludah <i>driver</i> atau produsen yang sedang bersin/batuk. Menurut Anda bagaimana risiko tertular Covid-19 melalui kemasan tersebut? Risikonya	Hal apa yang Anda lakukan sebagai bentuk tindakan preventif terhadap Covid-19 ketika dan setelah Anda menerima makanan/minuman dari <i>driver</i> ? *notes: setelah ->

		tinggi atau rendah? Jelaskan pendapat Anda. *notes: saat itu produsen/driver sedang tidak menggunakan masker*	saat Anda sudah berada di dalam rumah, sebelum Anda mengonsumsi makanan/minuman yang Anda pesan*
	<p>Covid-19 adalah virus SARS, <i>similar</i> dengan flu tapi gejalanya lebih berat, cara penyebarannya bisa melalui udara, kontak fisik dengan penderita, dan <i>droplet</i> air liur dari orang positif atau OTG yang bersin/batuk/bicara. <i>Droplet</i> ini juga dapat menempel di tangan penderita covid dan permukaan barang. Oleh karena itu, jika penjual atau <i>driver</i> tidak memakai masker dengan benar lalu ada <i>droplet</i> air liur yang keluar maka virus ini bisa berada di kemasan. Jika konsumen menyentuh kemasan tersebut, tidak cuci tangan terlebih dahulu, dan tanpa sadar memegang area wajah maka kemungkinan dapat tertular Covid-19.</p>	<p>Semua peserta berpersepsi risiko tertular tinggi karena bisa jadi orang tersebut positif covid, sedangkan bersin atau batuk adalah gejala covid dan salah satu cara penularan covid adalah melalui air liur.</p>	<p>Sebagai tindakan preventif terhadap Covid-19, sebanyak 7 dari 8 peserta membayar <i>cashless</i>. Peserta yang membayar tunai tidak menerima uang kembalian dari <i>driver</i> karena sisa kembalian diberikan sebagai tips. Selain membayar dengan cara <i>cashless</i>, sebanyak 3 dari 8 peserta meminta <i>driver</i> untuk melakukan <i>contactless delivery</i>. Meskipun menggunakan <i>contactless delivery</i>, ketiga peserta tersebut tetap menggunakan masker ketika mengambil makanan. Demikian pula 5 peserta lainnya yang bertemu langsung dengan <i>driver</i> juga melakukan tindakan preventif dengan cara pakai</p>

			<p>masker dan jaga jarak.</p> <p>Setelah bertemu <i>driver</i>, semua peserta mendisinfeksi kemasan dan cuci tangan. Kemudian sebanyak 7 peserta memindahkan makanan dari kemasan ke wadah yang bersih.</p>
b	<p>Apakah virus Covid-19 dapat bertahan hidup pada kemasan makanan/minuman? Jelaskan jawaban Anda</p>	<p>Menurut Anda, apakah dengan melakukan disinfeksi kemasan makanan/minuman dapat meminimalisir risiko penularan Covid-19? Jelaskan pendapat Anda</p>	<p>Setelah menerima makanan dari <i>driver</i>, apakah Anda menyemprotkan disinfektan terlebih dahulu pada kemasan makanan/minuman yang Anda pesan?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jika iya, jelaskan langkah-langkah yang Anda lakukan • Jika tidak mengapa?
	<p>Semua peserta mengatakan virus Covid-19 bisa bertahan hidup pada kemasan, tetapi peserta tidak tahu secara pasti hingga berapa lama virus Covid-19 bisa bertahan hidup pada kemasan.</p>	<p>Semua peserta berpersepsi disinfeksi kemasan dapat meminimalisir risiko penularan Covid-19 karena disinfektan mengandung alkohol yang dapat membunuh mikroorganisme seperti bakteri dan virus. Selain itu, pemerintah juga menganjurkan untuk melakukan disinfeksi, apabila sudah</p>	<p>Semua peserta mendisinfeksi kantong plastik (kemasan sekunder). Ketika mendisinfeksi kemasan, semua peserta tidak menggunakan sarung tangan. Sebanyak 3 peserta mendisinfeksi kemasan menggunakan disinfektan khusus</p>

		dianjurkan oleh pemerintah maka terbukti bisa meminimalisir risiko penularan Covid-19.	untuk barang (<i>non-food grade</i>), 1 peserta menggunakan disinfektan <i>food grade</i> , 3 peserta menggunakan <i>hand sanitizer</i> , dan 1 peserta menggunakan alkohol. Setelah mendisinfeksi, peserta langsung membawa kemasan masuk ke dalam rumah dan cuci tangan.
c	Apakah virus Covid-19 memiliki kemampuan untuk bertahan hidup pada suhu tertentu? Sebutkan alasan Anda	Menurut Anda apakah memanaskan kembali makanan (<i>re-heating</i>) sebelum dikonsumsi dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi virus Covid-19? Jelaskan pendapat Anda	Pada masa pandemi Covid-19, sebelum mengonsumsi makanan yang Anda pesan, apakah Anda memanaskannya terlebih dahulu? <ul style="list-style-type: none"> • Jika iya, metode pemanasan apa yang biasa Anda lakukan dan jelaskan bagaimana cara Anda melakukannya • Jika tidak, mengapa?
	Semua peserta mengatakan virus Covid-19 bisa bertahan hidup pada suhu tertentu, bisa pada suhu panas atau dingin karena virus ini ada di seluruh dunia baik di negara beriklim panas	Sebanyak 6 peserta berpersepsi <i>reheating</i> bisa membantu mengurangi risiko kontaminasi karena <i>reheating</i> menggunakan suhu tinggi (ekstrem) sehingga virus Covid-	Apabila makanan yang dipesan sudah dingin, sebanyak 1 peserta memanaskan makanan terlebih dahulu dengan cara memindahkan makanan ke piring lalu dipanaskan

	<p>maupun negara beriklim dingin. Akan tetapi, virus ini tidak dapat bertahan hidup jika berada pada suhu ekstrem (terlalu panas atau terlalu dingin). Peserta tidak tahu secara pasti hingga pada suhu berapa virus Covid-19 bisa bertahan hidup.</p>	<p>19 tidak dapat bertahan hidup.</p> <p>Sebanyak 2 peserta lainnya berpersepsi reheating tidak membantu mengurangi risiko kontaminasi karena makanan telah dimasak oleh produsen jadi sudah aman dan kemasan yang berfungsi sebagai pelindung makanan telah didisinfeksi terlebih dahulu sehingga penularan telah terminimalisir.</p>	<p>menggunakan <i>microwave</i> (suhu <i>medium-high</i> selama 1 menit). Sebanyak 7 peserta lainnya tidak memanaskan makanan terlebih dahulu karena (1) faktor kebiasaan, (2) takut terjadi perubahan rasa (contoh: tambah asin), (3) perut sudah lapar, (4) kondisi kemasan tidak rusak dan makanan dibeli dari resto higienis, (5) makanan telah dimasak oleh penjual sehingga aman jika langsung dikonsumsi</p>
d	<p>Apakah virus Covid-19 dapat mengontaminasi makanan? Sebutkan alasan Anda</p>	<p>Menurut Anda, dari beberapa pilihan dibawah ini, mana sajakah yang bersifat riskan terhadap Covid-19? Jelaskan pendapat Anda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Makanan mentah (contoh: sushi, sashimi, dll) • Makanan setengah matang (contoh: telur, <i>rare/medium rare beef steak</i>, dll) • Makanan matang <p>1. Makanan yang sudah dimasak lalu ditaruh di display terlebih dahulu (contoh: nasi padang,</p>	<p>Pada <i>online food delivery</i> terdapat banyak pilihan menu dari berbagai restoran. Dari pilihan makanan berikut, manakah yang sering Anda pesan di masa pandemi ini?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Makanan mentah (contoh: sushi, sashimi, dll) • Makanan setengah matang (contoh: telur, <i>rare/medium rare beef steak</i>, dll) • Makanan matang

		<p>pecel, gado-gado, donat, dll)</p> <p>2.Makanan yang dibungkus dalam keadaan panas (contoh: makanan berkuah, martabak, kue bandung, dll)</p> <ul style="list-style-type: none"> •Salad (buah, sayur) •Minuman es 	<p>1.Makanan yang sudah dimasak lalu ditaruh di display terlebih dahulu (contoh: nasi padang pecel, gado-gado, donat, dll)</p> <p>2.Makanan yang dibungkus dalam keadaan panas (contoh: makanan berkuah, martabak, kue bandung, dll)</p> <ul style="list-style-type: none"> •Salad (buah, sayur) •Minuman es <p>Faktor apa saja yang mempengaruhi Anda dalam membeli makanan/minuman di tempat yang Anda pilih?</p>
	<p>Sebanyak 1 peserta mengatakan tidak dapat mengontaminasi makanan karena Covid-19 membutuhkan inang makhluk hidup sehingga tidak bereaksi dengan makanan. Sebanyak 7 peserta mengatakan virus Covid-19 bisa mengontaminasi makanan karena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Covid-19 merupakan 	<p>Semua peserta berpersepsi makanan matang yang di <i>display</i> riskan terhadap Covid-19 karena (1) biasanya tidak diberi penutup dan dibiarkan terbuka di etalase sehingga bisa terpapar virus covid melalui udara, (2) jika ada pembeli yang positif tidak taat prokes lalu ketika berbicara/bersin/batuk ada percikan yang keluar mengenai makanan, (3) Covid-19 juga bisa berasal dari tangan penjual</p>	<p>Sebanyak 7 peserta sering memesan makanan matang yang dibungkus dalam keadaan panas, sedangkan 1 peserta lainnya sering memesan makanan matang yang ditaruh <i>display</i> terlebih dahulu. Selain memesan makanan, sebanyak 2 peserta juga sering membeli minuman es <i>bubble tea</i>. Faktor-faktor yang</p>

	<p>kontaminan biologis yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan bagi konsumen,</p> <ul style="list-style-type: none"> • virus Covid-19 dapat berada dimana saja termasuk di makanan, jika pembuat makanan positif covid, tidak taat proses (contoh: tidak pakai masker). Lalu ketika berbicara tidak sengaja ada percikan yang masuk ke makanan → makanan terkontaminasi covid, • jika tempat produksi kurang higienis, ada pekerja yang positif lalu menyentuh alat-alat di tempat produksi → secara tidak langsung makanan terkontaminasi 	<p>karena kadang ada penjual yang menggunakan tangan untuk mengambil makanan (contoh: penjual pecel). Peserta juga berpersepsi meskipun diberi penutup, makanan <i>display</i> tetap riskan terpapar covid karena penutupnya akan sering dibuka ketika mengambil makanan.</p> <p>Selain makanan yang ditaruh <i>display</i>, 3 orang peserta menambahkan makanan mentah bersifat riskan terhadap Covid-19 karena tidak ada proses pemanasan. Kemudian 1 orang peserta menambahkan makanan setengah matang riskan terhadap Covid-19 karena proses pemanasan yang terjadi tidak sempurna.</p> <p>Menurut Anda apakah dapat terjadi kontaminasi Covid-19 pada makanan apabila kemasan makanan Anda tidak tertutup rapat/segel kemasannya terbuka? Jelaskan pendapat Anda</p> <p>Semua peserta berpersepsi dapat</p>	<p>mempengaruhi peserta dalam membeli makanan/minuman adalah rasa, harga, porsi, <i>rating</i> resto, <i>packaging</i> yang digunakan, gerai terpercaya, diskon, dan kehygienisan (tempat, proses pengolahan makanan, dan penerapan proses).</p> <p>Bagaimana tindakan Anda apabila Anda mendapat makanan yang kemasannya tidak tertutup rapat/segel kemasannya terbuka?</p> <p>Apabila kemasan terbuka sedikit,</p>
--	--	--	---

		<p>terjadi kontaminasi Covid-19 pada makanan apabila kemasan tidak tertutup rapat karena (1) penyebaran covid bisa melalui udara, jika kemasan tidak tertutup rapat maka udara yang membawa virus bisa masuk dan mengontaminasi makanan, (2) jika <i>driver</i> tidak sengaja bertemu dengan orang positif atau OTG yang bersin lalu <i>droplets</i>nya masuk melalui celah yang terbuka maka makanan dapat terkontaminasi, (3) kemasan yang tidak tertutup rapat atau segel terbuka bisa menandakan jika makanan tersebut telah dibuka oleh orang lain. Apabila makanan tersebut telah dibuka oleh orang yang positif atau OTG maka kemungkinan bisa terkontaminasi Covid-19.</p>	<p>sebanyak 7 peserta melakukan <i>reheating</i> makanan, sedangkan 1 peserta lainnya langsung mengonsumsi tanpa dipanaskan terlebih dahulu. Apabila kemasan terbuka lebar, sebanyak 4 peserta <i>reheating</i> makanan sebelum dikonsumsi, sedangkan 4 peserta lainnya tidak mengonsumsi makanan tersebut. Selain itu, peserta juga memberi <i>feedback</i> berupa <i>rating, review</i>, dan saran kepada produsen, lalu mengingatkan <i>driver</i> untuk memeriksa kondisi kemasan sebelum mengantarkan makanan agar tidak terulang lagi.</p>
e	<p>Apa yang Anda ketahui tentang cara memakai masker yang benar?</p>	<p>Menurut Anda apakah <i>driver</i> yang menggunakan masker dengan benar dapat meminimalisir penularan virus Covid-19 pada konsumen? Jelaskan pendapat Anda</p>	<p>Sebagai bentuk tindakan pencegahan terhadap penularan virus Covid-19, hal apa yang Anda lakukan apabila <i>driver</i> yang mengantarkan makanan Anda</p>

			tidak menggunakan masker dengan benar? (contoh: masker melorot, masker diletakkan di dagu karena pengap, dll)
	Menggunakan masker <i>double</i> (medis dan kain) tapi jika memakai KN-95 tidak perlu <i>double</i> , harus rapat (tidak ada celah), jika masker kebesaran → talinya diikat, masker menutupi area bawah mata hingga ke dagu, dan jika menggunakan masker medis jangan terbalik bagian atas bawahnya (yang ada kawatnya untuk bagian atas).	Bisa karena kalau pakai masker jadi ada penghalangnya sehingga ketika <i>driver</i> bersin/bicara/batuk <i>dropletsnya</i> tidak langsung mengenai konsumen atau makanan konsumen.	Apabila <i>driver</i> yang mengantarkan makanan tidak menggunakan masker, semua peserta meningkatkan proteksi terhadap diri sendiri dengan cara menerapkan protokol kesehatan (pakai masker, jaga jarak, kemasan disemprot pakai disinfektan atau <i>hand sanitizer</i> , dan langsung cuci tangan setelah bertemu <i>driver</i>). Sebanyak empat dari 8 peserta meminta <i>driver</i> untuk meletakkan di gerbang atau pintu (<i>contactless delivery</i>). Selain itu, sebanyak 3 peserta akan mengingatkan <i>driver</i> untuk menggunakan masker dengan benar.
f	Cara apa saja yang Anda ketahui dapat	Tangan <i>driver</i> merupakan anggota	Sebagai konsumen online food

	membersihkan tangan?	tubuh yang sering mengalami kontak fisik pada saat proses pengiriman makanan. Menurut Anda, apakah membersihkan tangan setelah menerima makanan dari <i>driver</i> efektif untuk meminimalisir penularan Covid-19 pada diri Anda? Jelaskan pendapat Anda	delivery di masa pandemi Covid-19, pada saat apa saja Anda membersihkan tangan? Jelaskan bagaimana cara Anda membersihkan tangan
	Menggunakan <i>hand sanitizer</i> atau cuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir hingga ke sela-sela jari, punggung tangan serta kuku. Sebanyak 2 peserta menambahkan cara membersihkan tangan memakai <i>tissue</i> basah.	Membersihkan tangan setelah menerima makanan dari <i>driver</i> efektif untuk meminimalisir penularan Covid-19 karena <ul style="list-style-type: none"> •dianjurkan oleh pemerintah sebagai prokes, •virus, lemak, dan kotoran bisa ikut larut dalam sabun sehingga tangan bisa jadi lebih bersih, •sabun yang mengandung alkohol bisa membunuh virus atau bakteri, •sebelum diterima konsumen, kemasan dipegang oleh tangan <i>driver</i> dan produsen. Kemungkinan <i>driver</i> bisa kontak fisik dengan orang lain yang positif. Tangan juga sering melakukan transaksi 	Semua peserta membersihkan tangan setelah mendisinfeksi kemasan, sebelum memindahkan makanan ke piring, sebelum makan, dan setelah membuang bungkus makanan. Semua peserta membersihkan tangan dengan sabun dan air mengalir. Sebanyak 6 peserta hanya menggunakan <i>hand sanitizer</i> ketika bepergian, sedangkan 2 peserta lainnya tetap menggunakan <i>hand sanitizer</i> meskipun berada di rumah karena lebih praktis daripada cuci tangan dan sudah menjadi kebiasaan.

		dengan uang. Oleh karena itu, harus membersihkan tangan untuk mencegah penularan dan agar aman memegang makanan.	
--	--	--	--

4.2. Hasil Sesi Delphi

4.2.1. Kemampuan Bertahan Hidup SARS-CoV-2 pada Makanan dan Kemasan

Berdasarkan sesi Delphi, diperoleh hasil bahwa virus SARS-CoV-2 kemungkinan memiliki kemampuan bertahan hidup pada makanan dan kemasan makanan (plastik, kardus, *stainless steel*), tetapi dalam jangka waktu tertentu. Apabila produsen dan atau *driver* dalam kondisi sakit, tidak melakukan protokol kesehatan, lalu terdapat *droplet* yang keluar maka sangat memungkinkan terjadi transmisi virus SARS-CoV-2 ke makanan atau kemasan makanan. Akan tetapi, belum tentu menyebabkan risiko yang besar bagi konsumen karena penularan SARS-CoV-2 dipengaruhi oleh banyak faktor, seperti jumlah virus yang masuk ke makanan atau menempel di kemasan, suhu, *relative humidity* (RH), pH, kondisi kesehatan (imunitas), dan penerapan protokol kesehatan pada produsen, *driver*, dan konsumen. Virus SARS-CoV-2 dapat bertahan pada kertas maksimal 3 jam, plastik 4 hari (72 jam), dan kardus 24 jam. Jenis kemasan apapun bisa digunakan, tidak terlalu berpengaruh pada proses penyebaran virus karena semua kemasan baik primer dan sekunder nantinya akan dibuang.

4.2.2. Peluang Kontaminasi SARS-CoV-2 pada Makanan

Peluang SARS-CoV-2 dalam mengontaminasi makanan adalah cenderung rendah, tergantung pada jumlah virus, penanganan yang dilakukan oleh konsumen sebelum mengonsumsi makanan, kontak dengan pengantar, dan protokol kesehatan yang diterapkan oleh produsen, *driver*, serta konsumen. Produsen, *driver*, dan konsumen memiliki peran masing-masing dalam meminimalisir atau meningkatkan risiko

kontaminasi. Peluang kontaminasi SARS-CoV-2 pada makanan dapat berasal dari (1) mulut dan *droplet* yang berasal dari produsen, (2) tangan produsen, (3) *box* makanan, (4) tempat produksi makanan, (5) tindakan konsumen sebelum mengonsumsi makanan, dan (6) penerapan protokol kesehatan pada produsen, *driver*, serta konsumen.

4.2.3. Upaya *Good Practices* dan Protokol Kesehatan untuk Konsumen

Upaya *good practices* dan protokol kesehatan yang perlu dilakukan oleh konsumen adalah menggunakan masker, jaga jarak, sanitasi kemasan, membuka kemasan lalu dibuang ke tempat sampah luar, cuci tangan, memindahkan makanan ke piring, memanaskan kembali makanan, membersihkan badan. Sebaiknya konsumen menghindari makanan yang disajikan dingin.

4.2.4. Cara Menggunakan Masker dengan Benar

Cara penggunaan masker yang benar adalah harus rapat (menutupi hidung dan mulut), mengganti masker setiap 4 jam jika berada di luar ruangan, menggunakan *double mask* (masker medis 3 *ply* pada bagian dalam dan masker kain pada bagian luar) atau *single mask* (masker medis 4-5 *ply*). Saat masker tidak digunakan, permukaan masker yang bagian dalam harus terjaga dengan baik agar tidak terpapar kontaminasi dari sekitar. Sebagai solusi agar bagian dalam masker tidak terkontaminasi, dapat digunakan dompet masker sebagai tempat penyimpanan. Sebelum dan setelah melepas masker sebaiknya cuci tangan terlebih dahulu.

4.2.5. Cara Membersihkan Tangan dengan Benar





Selain menggunakan masker, membersihkan tangan juga penting untuk dilakukan. Cara membersihkan tangan yang benar adalah tidak membuka kran air dengan tangan agar tidak terjadi kontaminasi silang, kemudian tangan diberi sabun dan digosok selama 20 detik. Setelah itu, tangan dibilas dengan air mengalir dan dikeringkan menggunakan *hand dryer* UV atau *single use towel*.

4.3. Rekonsiliasi Hasil *Focus Group Discussion* (FGD) Konsumen dengan Pustaka

Rekonsiliasi hasil FGD konsumen dengan pustaka dapat dilihat pada Gambar 2.

REKONSILIASI HASIL FGD KONSUMEN DENGAN PUSTAKA			FINDING	
	Pengetahuan	Persepsi	Tindakan	
Keamanan pangan (a)	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Pengetahuan, persepsi, dan tindakan konsumen sesuai dengan pustaka
Kualitas makanan (b)	Kurang sesuai	Tidak sesuai	Sesuai	Pengetahuan kurang sesuai, persepsi tidak sesuai, tetapi tindakan konsumen sesuai
Penyimpanan makanan (c)	Kurang sesuai	Sesuai	Tidak sesuai	Pengetahuan kurang sesuai, persepsi sesuai, tindakan konsumen tidak sesuai
Pemanasan makanan (d)	Sesuai	Sesuai	Kurang sesuai	Pengetahuan dan persepsi konsumen sesuai, tetapi tindakan kurang sesuai

Keterangan:

	Tidak sesuai		Sesuai
	Kurang sesuai		Sangat sesuai

Gambar 2. Rekonsiliasi hasil FGD dengan pustaka

Berdasarkan Gambar 2., dapat diketahui bahwa konsumen memiliki pengetahuan, persepsi, dan tindakan mengenai keamanan pangan yang sesuai dengan pustaka¹. Pada kualitas makanan, konsumen memiliki pengetahuan kurang sesuai, persepsi tidak sesuai, tetapi tindakannya sesuai dengan pustaka². Pada penyimpanan makanan, konsumen memiliki pengetahuan kurang sesuai, persepsi sesuai, dan tindakan tidak sesuai dengan pustaka³. Pada pemanasan makanan, konsumen memiliki pengetahuan dan persepsi yang sesuai, tetapi tindakan konsumen kurang sesuai dengan pustaka⁴.

¹) Pada set pertanyaan keamanan pangan terdapat pula pengetahuan yang tidak sesuai dan sangat sesuai, sedangkan pada tindakannya terdapat yang tidak sesuai

²) Pada set pertanyaan kualitas makanan terdapat pula pengetahuan yang sesuai dan sangat sesuai, sedangkan pada persepsinya terdapat yang sesuai.

³) Pada set pertanyaan penyimpanan makanan muncul 3 tingkat pengetahuan (tidak sesuai, kurang sesuai, dan sesuai). Pada persepsinya terdapat yang tidak sesuai, sedangkan pada tindakannya terdapat yang sesuai dan kurang sesuai.

⁴) Pada set pertanyaan pemanasan makanan muncul tiga tingkat pengetahuan (kurang sesuai, sesuai, dan sangat sesuai), dua tingkat persepsi (tidak sesuai, sesuai) dan tindakan (kurang sesuai, sesuai).

4.4. Rekonsiliasi Hasil *Focus Group Discussion* (FGD) Konsumen dengan Sesi Delphi

Rekonsiliasi hasil FGD konsumen dengan pendapat para ahli dapat dilihat pada Gambar 3.

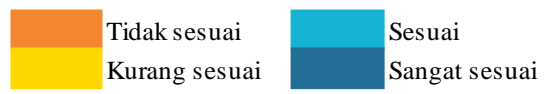
Berdasarkan Gambar 3., dapat diketahui bahwa secara keseluruhan terdapat kesesuaian antara pengetahuan, persepsi, dan tindakan konsumen dengan sesi Delphi mengenai Covid-19 dan keamanan pangan⁵. Ketidaksesuaian hanya terdapat pada persepsi risiko transmisi Covid-19 melalui kemasan dan tindakan *reheating* sebelum mengonsumsi makanan.

REKONSILIASI HASIL FGD KONSUMEN DENGAN SESI DELPHI	FINDING			
	Pengetahuan	Persepsi	Tindakan	
Covid-19 & transmisinya (a)	Blue	Orange	Blue	Pengetahuan dan tindakan sesuai, tetapi persepsi tidak sesuai
Covid-19 pada kemasan (b)	Blue	Blue	Blue	Pengetahuan, persepsi, dan tindakan sesuai
Covid-19 pada suhu tertentu (c)	Blue	Blue	Orange	Pengetahuan dan persepsi sesuai, tetapi tindakan tidak sesuai
Covid-19 mengontaminasi makanan (d)	Blue	Blue	Blue	Pengetahuan, persepsi, dan tindakan sesuai
Masker (e)	Blue	Blue	Blue	Pengetahuan, persepsi, dan tindakan sesuai
Cuci tangan (f)	Blue	Blue	Blue	Pengetahuan, persepsi, dan tindakan sesuai

Keterangan:

*: dibandingkan dengan pustaka

⁵⁾ Pada set pertanyaan Covid-19 dan transmisinya terdapat 2 tingkat pengetahuan (sesuai, sangat sesuai) dan tindakan (sesuai, kurang sesuai). Pada set pertanyaan Covid-19 di kemasan terdapat 2 tingkat pengetahuan (sesuai dan sangat sesuai). Pada set pertanyaan Covid-19 di suhu tertentu terdapat 3 tingkat persepsi (tidak sesuai, sesuai, dan sangat sesuai), 2 tingkat pengetahuan (sesuai, sangat sesuai) dan tindakan (sesuai, tidak sesuai). Pada set pertanyaan Covid-19 mengontaminasi makanan terdapat 3 tingkat pengetahuan (tidak sesuai, kurang sesuai, sesuai), 2 tingkat persepsi dan tindakan (sesuai, kurang sesuai). Pada set pertanyaan masker terdapat 2 tingkat pengetahuan (sesuai dan sangat sesuai). Pada set pertanyaan cuci tangan terdapat 2 tingkat persepsi dan tindakan (sesuai, sangat sesuai).



Gambar 3. Rekonsiliasi hasil FGD dengan sesi Delphi

