

**PENGETAHUAN, SIKAP, DAN TINDAKAN PRODUSEN TENTANG
RISIKO KONTAMINASI SARS-COV-2 PADA PANGAN SIAP SANTAP
YANG DIPERDAGANGKAN SECARA DARING DI KOTA
SEMARANG**

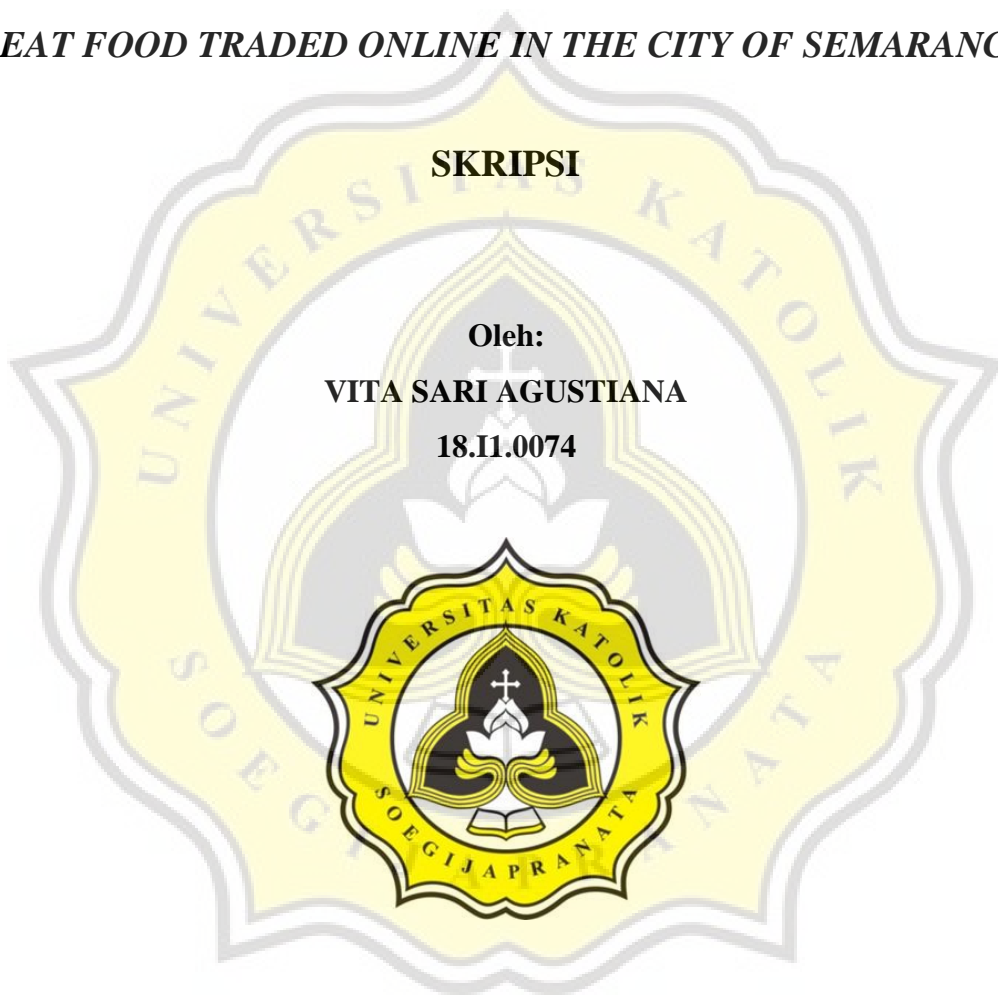
***KNOWLEDGE, ATTITUDES, AND PRACTICES OF PRODUCERS
ABOUT THE RISK OF SARS-COV-2 CONTAMINATION IN READY TO
EAT FOOD TRADED ONLINE IN THE CITY OF SEMARANG***

SKRIPSI

Oleh:

VITA SARI AGUSTIANA

18.II.0074



**POGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2021

**PENGETAHUAN, SIKAP, DAN TINDAKAN PRODUSEN TENTANG
RISIKO KONTAMINASI SARS-COV-2 PADA PANGAN SIAP SANTAP
YANG DIPERDAGANGKAN SECARA DARING DI KOTA
SEMARANG**

***KNOWLEDGE, ATTITUDES, AND PRACTICES OF PRODUCERS
ABOUT THE RISK OF SARS-COV-2 CONTAMINATION IN READY TO
EAT FOOD TRADED ONLINE IN THE CITY OF SEMARANG***

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

VITA SARI AGUSTIANA

18.I1.0074



**POGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2021

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vita Sari Agustiana

NIM : 18.11.0074

Progdi / Konsentrasi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Tentang Risiko Kontaminasi SARS-CoV-2 pada Pangan Siap Santap yang Diperdagangkan Secara Daring di Kota Semarang tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi bila terbukti melakukan plagiasi maka bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Semarang, 14 Desember 2021

Yang menyatakan,



Vita Sari Agustiana

HALAMAN PENGESAHAN
PENGETAHUAN, SIKAP, DAN TINDAKAN PRODUSEN TENTANG
RISIKO KONTAMINASI SARS-COV-2 PADA PANGAN SIAP SANTAP
YANG DIPERDAGANGKAN SECARA DARING DI KOTA
SEMARANG


KNOWLEDGE, ATTITUDES, AND PRACTICES OF PRODUCERS
ABOUT THE RISK OF SARS-COV-2 CONTAMINATION IN READY TO
EAT FOOD TRADED ONLINE IN THE CITY OF SEMARANG

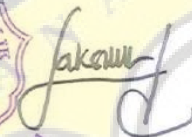
Oleh :
VITA SARI AGUSTIANA
NIM : 18.11.0074
Program Studi : Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang pengujian pada tanggal : 14 Desember 2021


Semarang, 14 Desember 2021
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I


Prof. Dr. Ir. Y. Budi Widianarko, M.Sc.
NPP : 0581.1994.157


Dr. Dwi Laksmi Hartajanie, MP.
NPP : 0581.2012.281

Pembimbing II


Dr. Ir. B. Soedarini, MP.
NPP : 0581.1994.152

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vita Sari Agustiana

Progdi / Konsentrasi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian

Jenis Karya : Penelitian Kualitatif dengan Metode FGD dan Delphi

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Tentang Risiko Kontaminasi SARS-CoV-2 pada Pangan Siap Santap yang Diperdagangkan Secara Daring di Kota Semarang” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 14 Desember 2021

Yang menyatakan,



Vita Sari Agustiana

RINGKASAN

Beberapa penelitian terakhir melaporkan bahwa SARS-CoV-2 ditemukan pada pengemas dan bahan makanan, sehingga beresiko menjadi jalur penyebaran COVID-19. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui keselarasan antara Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan (PST) produsen makanan siap santap yang dijual secara daring di Kota Semarang tentang risiko kontaminasi SARS-CoV-2 dan membandingkan tingkat kesesuaian PST produsen makanan dengan pendapat ahli. Penelitian ini merekrut 8 orang produsen makanan di Kota Semarang menggunakan metode purposive sampling. Responden diminta untuk mengikuti Focus Group Discussion (FGD) melalui platform zoom meeting. Sesi delphi kemudian dilakukan bersama 7 ahli bidang keamanan pangan dan bidang terkait. Analisis dilakukan pada keselarasan pengetahuan, sikap, dan tindakan produsen makanan dan kesesuaian antara hasil FGD, delphi, dan literatur ilmiah. PST produsen makanan sudah cukup selaras pada sub topik keamanan pangan, suhu pengolahan makanan, suhu bertahan SARS-CoV-2 dan peluang kontaminasi SARS-CoV-2 pada makanan, selaras pada pengelolaan limbah, dan sangat selaras pada aspek bangunan, peralatan, kebersihan pekerja, kontrol hewan pengganggu, pekerja, cara penyimpanan makanan, COVID-19 dan cara penyebarannya, protokol kesehatan dan kualitas pengemasan makanan. Tingkat kesesuaian pengetahuan berdasarkan hasil FGD produsen, sesi delphi dan teori kurang sesuai pada urutan aspek-aspek keamanan pangan yang paling penting ke tidak penting, cukup sesuai pada keamanan pangan, peralatan, dan cara penyimpanan makanan, sesuai pada suhu bertahan SARS-CoV-2, dan sangat sesuai pada bangunan, pengelolaan limbah, kebersihan personal, suhu pengolahan makanan, kontrol hewan pengganggu, COVID-19 dan penyebarannya, peluang kontaminasi SARS-CoV-2 pada makanan, protokol kesehatan, dan kualitas pengemasan makanan. Pada hasil FGD terkait sikap produsen sudah sangat sesuai pada seluruh sub topik keamanan pangan dan COVID-19 dan tindakan minimalisasi SARS-CoV-2 pada makanan, kecuali pada keamanan pangan cukup sesuai. Pada hasil FGD terkait tindakan produsen sudah cukup sesuai pada suhu pengolahan makanan, dan sesuai pada bangunan, dan sangat sesuai pada keamanan pangan, peralatan, pengelolaan limbah, kebersihan personal, kontrol hewan pengganggu, pekerja, penyimpanan, dan seluruh sub topik COVID-19 dan tindakan minimalisasi SARS-CoV-2 pada makanan.

SUMMARY

Several recent studies have reported that SARS-CoV-2 was found in food packaging and foodstuffs, resulting in a risk COVID-19 spread through food products. This study was conducted to determine the alignment between the Knowledge, Attitudes, and Practices (KAP) of online ready-to-eat food producers in the city of Semarang regarding the risk of SARS-CoV-2 contamination and its comparison with expert opinion. This study recruited 8 food producers from the city of Semarang using a purposive sampling method. Respondents were asked to participate in a Focus Group Discussion (FGD) session through the zoom meeting platform. The Delphi session was then conducted with 7 experts from food safety and related fields. Analyzes were performed on the conformity of knowledge, attitudes, and practices of food producers and alignment between FGD results, Delphi, and scientific literature. KAP of food producers are aligned on the sub-topics of food safety, food processing temperature, SARS-CoV-2 survival temperature and possible SARS-CoV-2 contamination of food, aligned with waste management and are strongly aligned with aspects of building, equipment, worker hygiene, pest control, workers, food storage methods, COVID-19 and how it is spread, health protocols and food packaging quality. The producer's knowledge based on FGD results, Delphi sessions and theory is not strongly aligned regarding the order of importance of food safety aspects, slightly aligned for food safety, equipment, and food storage methods, aligned for SARS-CoV-2 temperature resistance, and strongly aligned for buildings, waste management, personal hygiene, food processing temperatures, control of pest, COVID-19 and its spread, SARS-CoV-2 contamination in food, health protocols, and food packaging quality. The FGD results regarding the attitude of producers were strongly aligned with all food safety and COVID-19 sub-topics and the SARS-CoV-2 minimization practices in food, except for food safety which was quite appropriate. The FGD results related to the producer's actions were aligned regarding food processing temperature, and aligned regarding the building, and strongly aligned with food safety, equipment, waste management, personal hygiene, pest control, workers, storage, COVID-19 all sub-topics, and minimization of SARS-CoV-2 in food.

KATA PENGANTAR

Penulis panjatkan puji dan syukur ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas kasih karunia-Nya dan penyertaan-Nya yang diberikan kepada Penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“PENGETAHUAN, SIKAP, DAN TINDAKAN PRODUSEN TENTANG RISIKO KONTAMINASI SARS-COV-2 PADA PANGAN SIAP SANTAP YANG DIPERDAGANGKAN SECARA DARING DI KOTA SEMARANG”**. Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Penyelesaian skripsi tentu saja tidak mampu diperoleh tanpa peran dari berbagai pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan selama penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, Penulis ingin mengucapkan terima kasih atas bantuan yang didapatkan penulis kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang sudah memberikan kasih dan bimbingan-Nya kepada Penulis selama pengerjaan skripsi.
2. Dikti yang telah memberikan hibah dana penelitian sehingga penelitian ini dapat berjalan dengan lancar.
3. Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah mengesahkan skripsi ini.
4. Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, M.Sc. selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan waktu untuk memberikan bimbingan dan semangat untuk Penulis dari awal hingga akhir pengerjaan skripsi ini.
5. Dr. B. Soedarini, S.TP, M.P. selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan waktu untuk memberikan bimbingan dan semangat untuk Penulis dari awal hingga akhir pengerjaan skripsi ini.
6. Mellia Harumi, S.Si, M.Sc. selaku koordinator skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah membantu dalam penjadwalan ujian proposal dan skripsi.
7. Seluruh dosen Fakultas Teknologi Pangan yang telah membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan yang berguna bagi Penulis.

8. Seluruh staf administrasi dan laboran yang telah membantu dan memberi informasi selama aktivitas belajar.
9. Keluarga yang memberikan dukungan dan semangat selama mengerjakan laporan ini.
10. Teman-teman 1 kelompok topik penelitian, yaitu Cornelia Josefanny Trenggono dan Grace Auberta Santosa.
11. Seluruh narasumber produsen makanan yang terlibat pada penelitian ini.
12. Seluruh ahli yang terlibat pada penelitian ini.
13. Teman penulis, yaitu Bela yang sudah membantu menemani dalam pencarian narasumber dan Mitha menyediakan rumah untuk penulis dapat melaksanakan FGD.
14. Seluruh teman penulis yang sudah banyak membantu dalam pengerjaan skripsi yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu.

Dalam penyusunan skripsi ini, Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, Penulis meminta maaf apabila ada kesalahan, kekurangan, atau hal – hal yang kurang berkenan bagi pembaca. Penulis juga menerima kritik dan saran atas skripsi ini. Akhir kata, Penulis berharap supaya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan semua pihak yang membutuhkan.

Semarang, 14 Desember 2021

Penulis,



Vita Sari Agustiana

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	Error! Bookmark not defined.
RINGKASAN	i
<i>SUMMARY</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	3
1.2.1. COVID-19	3
1.2.2. Risiko Kontaminasi COVID-19 di Makanan	4
1.2.3. Standarisasi dan Sanitasi Pangan Olahan di Masa Pandemi	6
1.2.4. <i>Online Food Delivery</i>	8
1.2.5. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Makanan Terhadap Keamanan Pangan	9
1.2.6. <i>Focus Group Discussion (FGD)</i>	11
1.2.7. Metode Delphi	11
1.3. Tujuan	12
2. METODE	13
2.1. Desain Konseptual	13
2.2. Ruang Lingkup Penelitian	15
2.3. <i>Focus Group Discussion</i>	16
2.4. Metode Delphi	17
3. HASIL PENELITIAN	18
3.1. Hasil <i>Focus Group Discussion</i> Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Makanan di Kota Semarang	18
3.1.1. Hasil FGD Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Makanan di Kota Semarang Mengenai Keamanan Pangan Secara Umum	18

3.1.2.	Hasil FGD Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Makanan di Kota Semarang Mengenai COVID-19 dan Tindakan Minimalisasi SARS-CoV-2 pada Makanan	27
3.2.	Hasil Sesi Delphi.....	33
3.3.	Rekonsiliasi antara <i>Focus Group Discussion</i> Produsen Makanan di Kota Semarang, Literatur Ilmiah dan Sesi Delphi.....	34
3.3.1.	Keamanan Pangan Secara Umum	34
3.3.2.	COVID-19 dan Tindakan Minimalisasi SARS-CoV-2 pada Makanan	36
4.	PEMBAHASAN	37
4.1.	Keselarasn Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Makanan di Kota Semarang	37
4.1.1.	Keamanan Pangan	37
4.1.2.	COVID-19 dan Tindakan Minimalisasi SARS-CoV-2 pada Makanan	39
4.2.	Kesesuaian antara FGD Produsen Makanan di Kota Semarang, Literatur Ilmiah, dan Sesi Delphi.....	40
4.2.1.	Keamanan Pangan Secara Umum	41
4.2.2.	COVID-19 dan Tindakan Minimalisasi SARS-CoV-2 pada Makanan	43
5.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
5.1.	Kesimpulan	47
5.2.	Saran	47
6.	DAFTAR PUSTAKA	49
7.	LAMPIRAN.....	53
7.1.	Hasil Wawancara Pendahuluan Produsen Makanan di Kota Semarang.....	53
7.2.	Hasil <i>Focus Group Discussion</i> Produsen Makanan di Kota Semarang.....	55
7.3.	Dokumentasi <i>Focus Group Discussion</i> Produsen Makanan di Kota Semarang.....	77
7.4.	Dokumentasi Delphi Para Ahli	78
7.5.	Hasil Plagiasi	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Waktu Bertahan SARS-CoV-2 Pada Beberapa Permukaan	5
Tabel 2. Hasil <i>Focus Group Discussion</i> Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Makanan di Kota Semarang mengenai Keamanan Pangan	18
Tabel 3. Hasil FGD Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Makanan di Kota Semarang mengenai COVID-19 dan Tindakan Minimalisasi SARS-CoV-2 pada Makanan.....	27
Tabel 4. Interaksi matriks FGD Produsen Makanan di Kota Semarang dengan literatur keamanan pangan.....	34
Tabel 5. Interaksi Matriks FGD Produsen Makanan di Kota Semarang dan Sesi Delphi.....	36



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daya tahan COVID-19 dan virus corona lain pada beberapa suhu berbeda.....	5
Gambar 2. Diagram Alir Penelitian	14
Gambar 3. Desain Konsep Pembahasan	15



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil wawancara pendahuluan produsen makanan	53
Lampiran 2. Hasil <i>Focus Group Discussion</i> Produsen Makanan	55
Lampiran 3. COVID-19 dan Tindakan Minimalisasi SARS-CoV-2 pada Makanan.....	68
Lampiran 4. <i>Focus Group Discussion</i> Produsen Makanan	77
Lampiran 5. Delphi Para Ahli	78

