

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sebuah wabah penyakit sindrom pernapasan akut muncul pada akhir tahun 2019, dimana wabah penyakit tersebut disebabkan oleh virus yang bernama SARS-CoV-2. Virus tersebut muncul pertama kali di Wuhan, Tiongkok dan menyebar dengan cepat hingga seluruh dunia pada tahun 2020 hingga saat ini. Penyebaran COVID-19 terjadi melalui droplet yang mengudara dari satu orang ke orang lain, atau dengan droplet yang menempel pada permukaan objek. Demi mengurangi penyebaran COVID-19 dengan cepat, pemerintah Indonesia mengeluarkan suatu kebijakan pembatasan aktivitas di luar rumah seperti ke sekolah, tempat ibadah, dan tempat kerja. Akibatnya, banyak yang harus menutup tempat usahanya seperti restoran, hotel, rumah makan dan lain sebagainya.

Makanan merupakan kebutuhan primer bagi manusia yang harus dipenuhi. Menurut BPS (2020), jumlah pelaku usaha makanan berdasarkan jenis usaha makanan seperti restoran/rumah makan, katering, dan lainnya pada tahun 2018 sebanyak 11.001. Sedangkan jumlah pelaku usaha makanan di Jawa Tengah berdasarkan jenis usahanya, yaitu sebanyak 412. Pertumbuhan bisnis makanan ini juga didukung oleh peningkatan jumlah pembelian makanan melalui *platform* digital. Berdasarkan data BPS (2020b), total penduduk Indonesia yang memiliki telepon seluler mengalami peningkatan dari 41,98% pada tahun 2015 menjadi 73,75% pada tahun 2019. Pengguna internet di Indonesia juga mengalami peningkatan dari 21,98% pada tahun 2015 menjadi 47,69% pada tahun 2019 (BPS, 2020b). Meningkatnya penduduk Indonesia yang memiliki telepon seluler dan pengguna internet dari tahun 2015 hingga 2019 membuka peluang bagi pelaku usaha untuk menjual produk makanannya dengan dukungan jasa pengiriman online. Aplikasi jasa pengiriman online yang beredar di Indonesia saat ini yaitu GrabFood dan GoFood (Suryadi & Ilyas, 2018). Kedua aplikasi tersebut memberikan kemudahan untuk pelaku bisnis makanan dan juga konsumen untuk saling terhubung satu dengan lainnya.

Kebijakan pemerintah saat ini, telah mengizinkan usaha makanan dibuka dengan tetap mengikuti kebijakan dari pemerintah untuk menjaga jarak dan mengurangi kapasitas makan di tempat makan serta fokus pada jasa pengiriman (Kim & Lee, 2020). Selain itu, kebijakan tersebut membuat masyarakat berusaha untuk menjauhi kerumunan dan menghindari makan

di tempat secara langsung (*dine in*). Masyarakat saat ini juga menjadi lebih sadar akan kebersihan dan kesehatan untuk tubuh mereka dan lebih waspada terhadap orang lain yang kemungkinan dapat membawa virus tersebut (Kim & Lee, 2020). Hal tersebut merubah perilaku konsumen dari yang biasanya makan di tempat menjadi lebih memilih makan di rumah dan memesan makanan melalui jasa pengiriman online seperti GoFood dan GrabFood (Suryadi & Ilyas, 2018; Lakshmi & Shareena, 2020). Hal ini memaksa produsen makanan harus menyasati selama masa pandemi COVID-19 ini agar produk makanannya dapat terjual, yaitu dengan cara menyediakan tempat cuci tangan, menerapkan protokol kesehatan, meningkatkan kualitas dan higienitas dari makanan, menerapkan kebersihan dari karyawan yang dimiliki dan menyediakan layanan pengiriman dengan aman (Kim & Lee, 2020; Lakshmi & Shareena, 2020). Beberapa kasus ditemukan adanya kontaminasi SARS-CoV-2 pada makanan dan bahan pengemas makanan di beberapa negara. SARS-CoV-2 juga ditemukan dapat bertahan pada suhu 4°C selama beberapa hari (Han *et al.*, 2021). Beberapa kasus yang membuktikan adanya SARS-CoV-2 di makanan dan bahan pengemas makanan dapat menjadi suatu kewaspadaan untuk produsen makanan selama menyiapkan makanan untuk konsumen. Produsen makanan dapat lebih berhati-hati dan lebih memperhatikan pengolahan makanan sesuai dengan standar keamanan pangan yang ada untuk mengurangi adanya risiko kontaminasi SARS-CoV-2 di makanan dan bahan pengemas makanan yang diperdagangkan secara daring.

Berangkat dari hal tersebut, pengetahuan produsen makanan akan pengolahan pangan dan penerapan sanitasi yang baik sangat penting untuk diterapkan selama masa pandemi COVID-19. Selain itu, dibutuhkan sikap dan perilaku untuk mengikuti protokol kesehatan dengan menggunakan masker dan menjaga jarak dengan orang lain selama beraktivitas di luar rumah. Untuk mengetahui pengetahuan produsen makanan, sikap serta tindakan yang dilakukan, maka dilakukan penelitian menggunakan metode *Focus Group Discussion* (FGD) bersama beberapa produsen makanan di Kota Semarang dan metode Delphi untuk mendiskusikan lebih lanjut pendapat para produsen makanan di Kota Semarang dengan ahli keamanan pangan dan yang terkait.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. COVID-19

Pada akhir tahun 2019, sebuah wabah penyakit sindrom pernapasan akut muncul akibat sebuah virus bernama SARS-CoV-2. Wabah penyakit tersebut diketahui berasal dari Wuhan, Tiongkok dan menyebar hingga seluruh negara di dunia serta mengakibatkan pandemi COVID-19 dari tahun 2019 sampai saat ini (Sumarni, 2020). Kasus pertama COVID-19 di Indonesia yaitu pada tanggal 2 Maret 2020 dengan jumlah 2 orang yang terkena COVID-19 (Sumarni, 2020). Berdasarkan *website* resmi dari Kemenkes RI 2021, saat ini jumlah orang yang positif terkena COVID-19 di Indonesia per tanggal 3 Mei 2021, yaitu sebanyak 1.682.004 orang dengan jumlah 1.535.491 orang yang dinyatakan sembuh dari COVID-19 dan dengan jumlah 45.949 orang yang dinyatakan meninggal akibat COVID-19. Saat ini pemerintah Indonesia sedang melakukan kegiatan vaksinasi COVID-19 untuk masyarakat dengan jumlah 40.349.049 orang yang telah menerima vaksin per tanggal 3 Mei 2021 pada kelompok Sumber Daya Manusia di bidang kesehatan, petugas publik, dan lansia.

WHO menyatakan bahwa persebaran virus COVID-19 dapat terjadi melalui kontak fisik atau droplet yang dilepaskan pada saat orang yang terinfeksi batuk, bersin, menyanyi, atau berbicara. Selain itu, COVID-19 juga dapat menyebar melalui udara dan / atau menempel pada permukaan benda atau objek (WHO, 2020). COVID-19 sensitif terhadap panas dan dapat dinaktifkan secara efektif menggunakan desinfektan yang mengandung pelarut lipid dengan suhu 56°C selama 30 menit, alkohol, klorin, eter, deterjen non-ionik, asam peroksiasetat, agen pengoksidasi dan kloroform (Wang *et al.*, 2020). Pemerintah Indonesia mengeluarkan suatu kebijakan mengenai pembatasan aktivitas keluar rumah dengan meminta masyarakat untuk menetap di rumah, menjaga jarak fisik, dan menghindari kerumunan, untuk mencegah terjadinya penyebaran COVID-19 dengan cepat (Hadiwardoyo, 2020; Sumarni, 2020). Bagi yang tetap beraktivitas di luar rumah, World Health Organization (WHO) mengeluarkan panduan untuk mencegah penyebaran COVID-19 yang meliputi *physical distancing*, penggunaan masker, mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol minimal 70%, serta pengukuran suhu tubuh (Azrimadaliza *et al.*, 2021). Perubahan dari sebelum dan selama masa pandemi memberikan dampak yang besar bagi pelaku usaha makanan. Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) ditetapkan oleh Gubernur Jawa Tengah, yaitu Ganjar Pranowo untuk diterapkan pada 23 Kabupaten dan Kota termasuk Kota Semarang (Kompas, 2021). Aturan tersebut diberlakukan selama 14 hari dari tanggal 11 Januari 2021 hingga 25 Januari

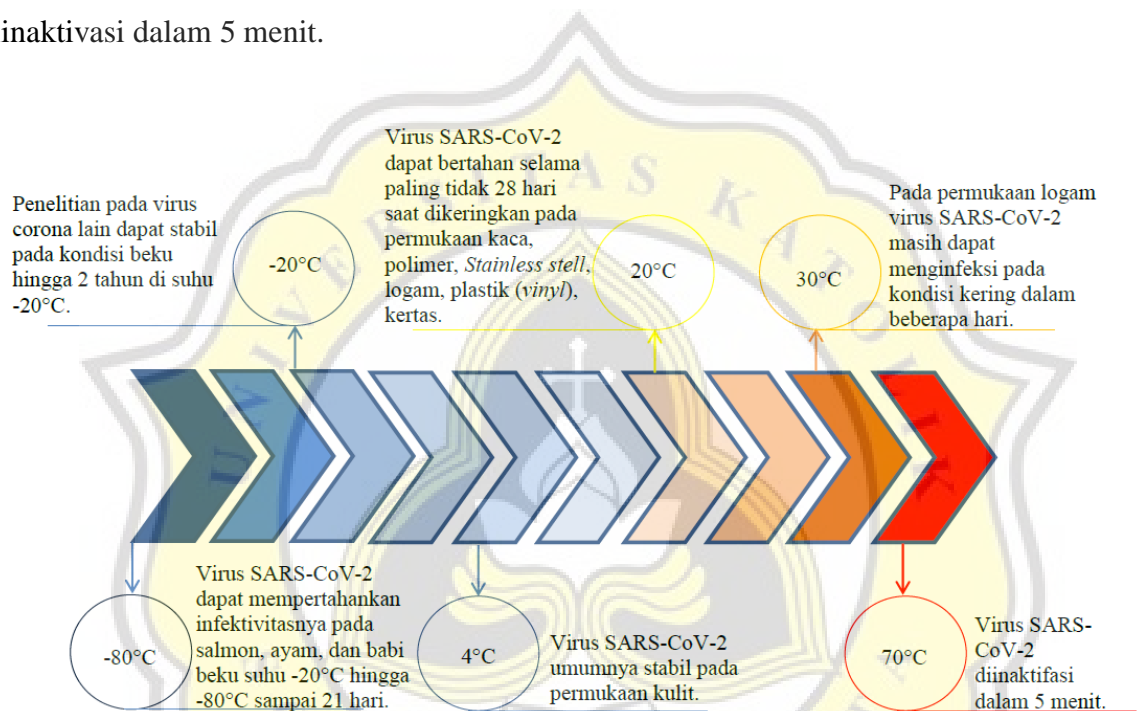
2021. Adapun isi dalam aturan tersebut yaitu membatasi kegiatan restoran dan tempat makan untuk makan/minum di tempat sebesar 25% dan untuk layanan makanan melalui pesan-antar/dibawa pulang tetap diizinkan sesuai dengan jam operasional restoran. Selain di Jawa Tengah PPKM juga diberlakukan di Malang, produsen makanan mengeluhkan bahwa terjadi penurunan drastis dari konsumen yang datang, bahkan ada yang mengeluhkan bahwa tidak ada pelanggan satupun yang datang untuk makan (Midaada, 2021).

1.2.2. Risiko Kontaminasi COVID-19 di Makanan

Menurut FAO & WHO (2020), tidak ada bukti bahwa virus yang menyebabkan penyakit pernapasan dapat ditularkan melalui makanan atau kemasan makanan. SARS-CoV-2 tidak dapat berkembang biak di dalam makanan karena mereka membutuhkan hewan atau inang manusia untuk dapat berkembang biak. Penyebaran COVID-19 terjadi bila orang terinfeksi mengeluarkan droplet dari batuk atau bersin. Droplet tersebut kemudian dapat berpindah dari satu orang ke orang lain melalui udara atau permukaan objek. Droplet ini kemudian dapat masuk melalui mata, mulut, atau hidung orang yang belum terinfeksi.

Pada 12 Juni 2020 di pasar grosir Xinfadi Beijing, SARS-CoV-2 terdeteksi di papan talenan yang digunakan untuk memproses salmon impor. Meskipun investigasi lanjutan tidak menemukan bukti asal virus, insiden ini menyadarkan penyidik bahwa makanan beku dapat menjadi media penyebaran SARS-CoV-2 (Han *et al.*, 2021). Setelah insiden tersebut, ditemukan sebanyak 256 kasus dengan 98,8% terkait dengan pasar Xinfadi tempat pemotongan salmon impor yang dinyatakan positif SARS-CoV-2 (Han *et al.*, 2021). Sejak awal bulan Juli 2020, setidaknya terdapat sembilan kasus yang telah dilaporkan dari seluruh negara dimana SARS-CoV-2 terdeteksi pada makanan impor dengan sebagian besar terdeteksi pada bahan kemasannya. Pada 12 Agustus 2020, SARS-CoV-2 ditemukan pada permukaan ayam beku yang berasal dari Brazil. Insiden ini merupakan pertama kalinya ditemukan SARS-CoV-2 pada sampel makanan (Han *et al.*, 2021). Penyebaran SARS-CoV-2 yang terdeteksi di makanan dianggap logis, mengingat persebaran SARS-CoV-2 melalui droplet yang ada di udara dan permukaan sehingga droplet tersebut dapat terbawa di dalam rantai makanan. Selama bulan April-Mei 2020 ditemukan kasus COVID-19 sebanyak 16.233 di antara pekerja di pengolahan daging dan unggas yang terletak di 23 negara (Han *et al.*, 2021).

Daya tahan dari SARS-CoV-2 dapat dilihat pada gambar 1. SARS-CoV-2 memiliki kestabilan yang tinggi pada suhu refrigerator yaitu 4°C dan diperkirakan masih dapat menginfeksi hingga suhu -20°C (Nakat & Bou-Mitri, 2021). Selain itu, terdapat laporan bahwa SARS-CoV-2 tetap stabil pada kulit babi selama 96 jam pada suhu 22°C, 8 jam pada suhu 37°C dan selama 14 hari pada suhu 4°C (Ceniti *et al.*, 2021). Pada gambar 1., dapat diketahui bahwa suhu -80°C SARS-CoV-2 masih stabil pada kondisi beku, pada suhu -20°C ditemukan bahwa virus corona lain dapat bertahan hingga 2 tahun, pada suhu 4°C hingga 30°C SARS-CoV-2 masih dapat menginfeksi, dan pada suhu 70°C SARS-CoV-2 dapat diinaktivasi dalam 5 menit.



Gambar 1. Daya tahan COVID-19 dan virus corona lain pada beberapa suhu berbeda (Ceniti *et al.*, 2021).

Daya tahan SARS-CoV-2 pada beberapa permukaan berbeda dapat dilihat pada tabel 1. Bila dilihat dari daya tahan pada permukaan, SARS-CoV-2 lebih stabil pada plastik dan *stainless steel* dibandingkan pada tembaga dan karton (Van Doremalen *et al.*, 2020). Berdasarkan penelitian dari Van Doremalen *et al.*, (2020), SARS-CoV-2 ditemukan hanya bertahan pada tembaga selama 4 jam dan selama 24 jam pada karton. SARS-CoV-2 bertahan paling lama pada permukaan plastik yang dapat mencapai 7 hari pada suhu 22°C.

Tabel 1. Waktu Bertahan SARS-CoV-2 Pada Beberapa Permukaan

Media Penyebaran	Suhu	Waktu Bertahan	Sumber
------------------	------	----------------	--------

Baja	Tidak diketahui 22°C	3-4 hari 7 hari	S. Han <i>et al.</i> , (2021)
Tembaga	Tidak diketahui	4-8 jam	
Kayu	22°C	1-2 hari	
Jaringan kertas	22°C	3 jam	
Uang kertas	22°C	30 menit	
Karton	22°C	2 hari	
Plastik	Tidak diketahui 22°C	3-4 hari 7 hari	
Pakaian	22°C	1 hari	
Masker medis lapisan luar	22°C	1 hari	
Masker medis lapisan dalam	22°C	7 hari	
Udara	21-23°C	3 jam	Ceniti <i>et al.</i> , (2021)
Kaca	22°C	2 hari	
Kertas	22°C	30 menit	
<i>Stainless Steel</i>	22°C	4 hari	

1.2.3. Standarisasi dan Sanitasi Pangan Olahan di Masa Pandemi

Rantai pasokan makanan merupakan sebuah rantai yang menghubungkan sistem pertanian hingga ke meja konsumen melalui proses terkait seperti produksi, pengemasan, distribusi, dan penyimpanan (Han *et al.*, 2021). Rantai pasokan makanan sangat penting untuk dijaga pada masa pandemi COVID-19 saat ini. Hal tersebut dikarenakan adanya peluang SARS-CoV-2 yang dapat menempel pada makanan atau bahan pengemas makanan akibat droplet dari pekerja atau melalui droplet di udara. Oleh sebab itu, sangat penting bagi produsen makanan untuk memperkuat langkah-langkah kebersihan pribadi dan memberikan pelatihan mengenai prinsip-prinsip makanan untuk mengurangi risiko kontaminasi virus dari pekerja ke permukaan dan bahan makanan (FAO & WHO, 2020). Alat pelindung diri seperti masker dan sarung tangan dapat efektif mengurangi penyebaran virus dan penyakit di area produksi makanan apabila dilakukan dengan benar. Selain itu, produsen makanan disarankan untuk menjaga jarak dan melakukan tindakan kebersihan yang ketat dengan cara cuci tangan dan sanitasi.

Pada masa pandemi saat ini, pemerintah Indonesia juga mengeluarkan sebuah pedoman produksi dan distribusi pangan olahan untuk mengurangi penyebaran COVID-19. Sanitasi pangan merupakan suatu upaya dengan tujuan untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain (BPOM, 2020). Untuk memenuhi kebijakan pemerintah terkait penyebaran COVID-19 serta menjaga keamanan dan mutu pangan, maka praktik sanitasi pangan harus dilakukan dengan baik dan benar. Hal ini dapat dicapai dengan menerapkan cara yang baik melalui Cara Produksi

Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam produksi makanan. Berikutnya adalah penerapan higienitas karyawan, dimana karyawan dapat menjaga pola hidup sehat dan bersih. Salah satunya dengan selalu mencuci tangan menggunakan air dan sabun selama 20 detik dan menggunakan *hand sanitizer* se usai menyentuh benda atau orang lain. Produsen makanan disarankan untuk menyediakan tempat cuci tangan di tempat yang mudah untuk dijangkau dan/atau menyediakan *hand sanitizer*. Karyawan juga harus menggunakan masker yang menutupi mulut dan hidung untuk menghindari kontaminasi dari tetesan droplet jatuh ke permukaan makanan, serta menjaga seragam agar tetap bersih. Selain itu, karyawan disarankan untuk melakukan desinfeksi secara rutin pada permukaan-permukaan alat kerja dan alat yang digunakan secara bersamaan menggunakan desinfektan seperti klorin. Pengelolaan limbah juga perlu dipastikan aman. Meskipun tidak ada bukti bahwa SARS-CoV-2 dapat berpindah melalui sistem pembuangan/air kotor, air limbah yang dibawa dalam sistem pembuangan harus diolah secara terpusat dan dikelola dengan baik.

Produsen makanan diharapkan dapat mengawasi kesehatan karyawannya bila memiliki gejala-gejala COVID-19. Selain itu, produsen makanan diharapkan untuk menerapkan prosedur pencegahan COVID-19 seperti mengecek suhu tubuh menggunakan termometer, menetapkan mencuci tangan menggunakan air dan sabun selama 20 detik, segera mengganti pakaian setelah tiba di fasilitas produksi, menggunakan masker selama di area produksi, menggunakan sarung tangan jika diperlukan, serta menjaga jarak antar orang (BPOM, 2020).

Menurut Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2011) tentang higiene sanitasi jasaboga, pelaku usaha makanan *homemade* masuk ke dalam kriteria jasaboga golongan A. Jasaboga golongan A dibagi menjadi 3 golongan yaitu golongan A1, A2, dan A3. Golongan A1 merupakan jasaboga dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Golongan A2 merupakan jasaboga pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memiliki tenaga kerja. Golongan A3 merupakan jasaboga dengan pengolahan menggunakan dapur khusus dan memiliki tenaga kerja. Salah satu hal yang perlu diperhatikan dan dimiliki oleh jasaboga adalah fasilitas sanitasi. Fasilitas sanitasi yang harus ada di dalam jasaboga, yaitu tempat cuci tangan dengan tempat yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air, dan alat pengering. Kemudian, tempat cuci tangan harus diletakkan ditempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja selama produksi makanan berlangsung. Kemudian air yang digunakan

harus bersih dan harus tersedia dalam jumlah yang cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga dengan kualitas air bersih yang memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Selanjutnya, tempat sampah harus terpisah antara sampah basah organik dan sampah kering anorganik. Tempat sampah harus diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah dan tempat sampah harus tertutup. Selama pengolahan makanan berlangsung pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih atau deterjen. Kemudian untuk pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci menggunakan larutan kalium permanganat (KMnO_4) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C - 100°C) selama 1-5 detik. Selanjutnya, hal-hal yang perlu diperhatikan selama melakukan pengolahan makanan, yaitu semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh dengan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, sendok garpu, menggunakan celemek/apron, tutup rambut, dan sepatu kedap air. Selanjutnya, selama melakukan pengolahan makanan perilaku yang perlu diperhatikan, yaitu tidak merokok, tidak sedang makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang polos tidak berhias, menggunakan peralatan dan fasilitas sesuai keperluan, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja, dan setelah keluar dari toilet, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, selalu memakai pakaian kerja yang bersih dan tidak dipakai di luar tempat jasaboga, tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan, tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan, prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir. Suhu pengolahan makanan minimal 90°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan. Selanjutnya, setiap tenaga penjamah makanan harus memiliki badan yang sehat dan tidak menderita penyakit menular.

1.2.4. Online Food Delivery

Online Food Delivery (OFD) merupakan sebuah fitur aplikasi yang baru saja muncul pada era globalisasi saat ini. Layanan pesan antar online ini membuka peluang yang besar bagi pertumbuhan ekonomi di masa depan. Pada tahun 2022 diperkirakan OFD akan tumbuh dengan cepat pada sektor makanan dengan pendapatan sekitar 956 juta USD atau setara dengan sekitar 13 triliun rupiah (Chai & Yat, 2019). Munculnya layanan pesan-antar online

ini memudahkan produsen makanan dalam mengembangkan usahanya dan memudahkan konsumen untuk memenuhi kebutuhan makan dengan lebih cepat dan nyaman. Serta memberikan kemudahan dan penghematan waktu semaksimal mungkin dikarenakan konsumen dapat membeli makanan tanpa keluar dari rumah atau kantor. Layanan pesan-antar online ini telah merubah perilaku konsumen terutama pada konsumen perkotaan dengan menjadikannya sebagai kegiatan yang normal dan rutin untuk dilakukan. Sebagian besar orang beralih ke makanan yang dikirim secara online dalam beberapa tahun ini dan menjadi kesempatan bagi pelaku usaha untuk menawarkan produknya melalui layanan ini (Chai & Yat, 2019).

Layanan pesan-antar online yang beredar di Indonesia hingga saat ini yaitu GoFood dan GrabFood. Kedua aplikasi tersebut menyediakan fitur yang mudah diakses dengan menggunakan *smartphone*. Masyarakat dapat memesan makanan dari berbagai tempat makan tanpa harus keluar dari kantor dan rumah mereka (Suryadi & Ilyas, 2018). Selain itu, kedua aplikasi tersebut juga sering memberikan promo atau voucher potongan sehingga masyarakat terdorong untuk lebih sering menggunakan kedua aplikasi tersebut.

1.2.5. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Produsen Makanan Terhadap Keamanan Pangan

Penyakit bawaan makanan merupakan penyakit yang timbul akibat adanya kontaminasi pada makanan di sepanjang rantai makanan seperti produksi dan distribusi. Kontaminasi tersebut dapat berasal dari kontaminasi lingkungan seperti adanya polusi di dalam air, tanah atau udara, selain itu proses dan penyimpanan makanan yang tidak aman dapat menyebabkan kontaminasi. Berdasarkan website WHO, lebih dari 200 kasus yang dilaporkan berasal dari kontaminasi makanan yang diakibatkan oleh bakteri, virus, parasit, atau senyawa kimia seperti logam berat. Faktor yang dapat menyebabkan adanya penyakit bawaan makanan adalah aspek yang berkaitan dengan waktu dan suhu, kontaminasi dari pengolah makanan, mesin, dan peralatan yang terkontaminasi bahan mentah dan air, serta kontaminasi tidak langsung (Isoni Auad *et al.*, 2019). Kontaminasi makanan dapat terjadi di setiap titik pada rantai produksi, dimana pengolah makanan berperan penting dalam memastikan keamanan di seluruh tahapan produksi dan rantai penyimpanan dengan mematuhi dan menjaga kebersihan pribadi dan praktik penanganan makanan yang higienis. Pengolah makanan didefinisikan sebagai individu yang sepenuhnya atau sebagian terlibat dalam proses penyiapan makanan yang bersentuhan dengan makanan dan permukaan makanan yang termasuk dalam

pemanenan, penyembelihan, penyimpanan, pengangkutan, pengolahan, dan penyiapan makanan (Isoni Auad *et al.*, 2019). Oleh sebab itu, pengolah makanan dapat menjadi agen kontaminasi makanan baik secara langsung maupun tidak langsung ataupun dengan mendukung adanya kontaminasi silang.

Dari perspektif ini, penting untuk membangun budaya tentang sanitasi pangan dan keamanan pangan yang baik dan benar supaya pengolah makanan dapat menyediakan makanan dengan aman dan mengetahui risiko yang terkait dengan penanganan makanan dan cara mengelolanya (Isoni Auad *et al.*, 2019). Penelitian Isoni Auad *et al.*, (2019) menemukan hubungan antara pengetahuan dengan pelatihan mengenai keamanan pangan, dimana orang yang mendapatkan pelatihan memiliki pengetahuan yang lebih tinggi dibandingkan dengan orang yang tidak mendapatkan pelatihan keamanan pangan. Berdasarkan penelitian dari Isoni Auad *et al.*, (2019), ditemukan sekitar 90% pengolah makanan mengetahui bahwa cuci tangan sebelum memegang makanan penting untuk dilakukan, namun berdasarkan pengamatan yang ada hanya 50% pengolah makanan yang melakukan cuci tangan sebelum memegang makanan. Selain itu, sekitar 95% pengolah makanan mengetahui bahwa penggunaan perhiasan atau aksesoris dapat mencemari makanan dan menggunakan topi untuk mengurangi kontaminasi. Namun berbeda dari yang diharapkan, terungkap bahwa hanya sekitar 17,5% pengolah makanan yang memakai topi dan tidak menggunakan perhiasan saat melakukan aktivitas pengolahan makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan yang dilaporkan oleh pengolah makanan itu sendiri saling bertentangan satu dengan yang lainnya (Azanaw *et al.*, 2021; Isoni Auad *et al.*, 2019; Lestantyo *et al.*, 2017; Mustaffa N.A. *et al.*, 2017). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan pada penelitian yang telah dilakukan oleh Isoni Auad *et al.*, (2019) bertujuan untuk mengetahui apakah informasi yang diterima dari pelatihan teori berdasarkan pengetahuan, sikap, dan tindakan yang umum digunakan untuk meningkatkan kinerja keamanan pangan penjamah makanan pada makanan yang dijual di truk makanan mengenai keamanan pangan dipraktikkan dalam sikap dan tindakan. Menurut Jespersen *et al.*, (2017) dalam Isoni Auad *et al.*, 2019 bahwa pengetahuan tidak dipraktikkan ke dalam sikap atau tindakan. Perbedaan antara praktik pengolahan makanan dan yang dilaporkan dapat terjadi karena adanya keinginan sosial. Keinginan sosial dapat menyebabkan bias karena digambarkan sebagai kecenderungan responden untuk memberikan tanggapan yang diinginkan secara sosial oleh orang lain (Jespersen *et al.*, 2017) dalam Isoni Auad *et al.*, 2019). Hal tersebut dapat dilihat dari adanya tanggapan laporan yang berlebihan dan perilaku yang berlebihan seperti yang diinginkan secara sosial. Seperti yang disebutkan

sebelumnya bahwa pengolah makanan menyadari akan pentingnya kebersihan dan pentingnya menaati peraturan namun mereka tidak mau mengakui ketidakpatuhan mereka.

1.2.6. Focus Group Discussion (FGD)

Metode *Focus Group Discussion* (FGD) atau diskusi kelompok terarah merupakan sebuah metode pengumpulan data untuk penelitian secara kualitatif dengan melakukan eksplorasi suatu fenomena khusus menggunakan diskusi kelompok yang berfokus pada aktivitas bersama yang dipandu oleh seorang fasilitator atau moderator untuk menghasilkan suatu kesepakatan bersama (Afiyanti, 2008; Indrizal, 2014). Tujuan dari metode ini adalah untuk mendapatkan pandangan yang luas pada topik penelitian selama 60-90 menit dan menciptakan suasana nyaman untuk peserta berpendapat (Hennink, 2014). FGD biasanya terdiri dari 6-8 peserta namun bisa saja di antara 5-10 peserta tergantung pada tujuan penelitian. Peserta yang dipilih memiliki latar belakang yang sama atau memiliki kesamaan pengalaman terkait dengan masalah penelitian. Kelebihan menggunakan metode ini adalah praktis, hemat biaya, fleksibel, data yang diperoleh lebih luas, data yang diperoleh lebih padat dibandingkan dengan menggunakan metode lainnya dan dapat mengumpulkan data yang lebih banyak dalam waktu yang singkat (Afiyanti, 2008). Kekurangan menggunakan metode FGD adalah membutuhkan waktu yang lama untuk menganalisis data karena memiliki tingkat kesulitan yang tinggi, kelompok diskusi yang bervariasi juga dapat meningkatkan kesulitan dalam menganalisis data, dan pengaruh dari moderator sangat menentukan hasil akhir dari pengumpulan data. Serta peneliti yang tidak dapat mengontrol jalannya diskusi dengan tepat.

1.2.7. Metode Delphi

Menurut Okoli & Pawlowski (2004), metode delphi merupakan metode yang berasal dari serangkaian studi yang dilakukan RAND Corporation pada tahun 1950-an. Tujuannya adalah untuk mengembangkan teknik untuk mendapatkan konsensus yang paling dapat diandalkan dari sekelompok ahli. Metode delphi dapat dicirikan sebagai metode untuk menyusun proses komunikasi kelompok sehingga proses tersebut efektif dalam sekelompok individu untuk menangani masalah yang kompleks. Metode delphi ini biasanya dilakukan selama dua atau lebih putaran wawancara, dimana masing-masing memiliki tujuan yang berbeda-beda. Jumlah putaran wawancara atau iterasi tergantung pada tingkat konsensus di antara para ahli yang berpartisipasi dan perbaikan tambahan pada konsensus dalam diskusi (Fink-Hafner *et al.*, 2019). Keuntungan utama metode delphi adalah dapat menghindari konfrontasi langsung

dengan para ahli, para ahli berkontribusi pada pemahaman dan penyelesaian masalah penting, hemat biaya dan waktu. Kekurangan metode delphi adalah kurangnya kepemilikan ide, membutuhkan waktu yang lama, kesulitan dalam menggeneralisasi hasil ke populasi yang lebih luas karena ukuran sampel, pandangan yang terbatas, dan penyebaran keahlian yang tidak merata (Fink-Hafner *et al.*, 2019).

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keselarasan antara pengetahuan, sikap, dan tindakan produsen makanan di Kota Semarang tentang risiko kontaminasi SARS-CoV-2 pada pangan siap santap yang diperdagangkan secara daring, dan untuk mengetahui tingkat kesesuaian pengetahuan, sikap, dan tindakan produsen makanan di Kota Semarang dengan pendapat ahli.

