

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

- Keselarasan pengetahuan, sikap, dan tindakan produsen makanan, cukup selaras pada keamanan pangan secara umum, suhu pengolahan makanan, suhu bertahan SARS-CoV-2 pada permukaan benda dan peluang kontaminasi SARS-CoV-2 pada makanan, selaras pada pengelolaan limbah, sangat selaras pada bangunan, peralatan, kebersihan pada pekerja, kontrol hewan pengganggu, pekerja, cara penyimpanan makanan, COVID-19 dan cara penyebarannya, penggunaan masker, tindakan mencuci tangan, dan jenis dan cara pengemasan makanan yang diantar melalui jasa pengantaran.
- Kesesuaian pengetahuan produsen makanan dengan teori dan sesi delphi, kurang sesuai pada urutan aspek-aspek keamanan pangan yang paling penting ke tidak penting, cukup sesuai pada keamanan pangan, peralatan, cara penyimpanan makanan, sesuai pada suhu bertahan SARS-CoV-2 pada benda sekitar, 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, penggunaan masker, tindakan mencuci tangan, dan jenis dan cara pengemasan makanan yang diantar melalui jasa pengantar makanan.
- Kesesuaian sikap produsen makanan dengan teori dan sesi delphi, cukup sesuai pada keamanan pangan, dan sangat sesuai pada bangunan, peralatan, pengelolaan limbah, kebersihan personal, suhu pengolahan makanan, kontrol hewan pengganggu, pekerja, cara penyimpanan makanan, seluruh sub topik COVID-19 dan tindakan minimalisasi SARS-CoV-2 pada makanan.
- Kesesuaian tindakan produsen makanan dengan teori dan sesi delphi, cukup sesuai pada suhu pengolahan makanan, sesuai pada bangunan, dan sangat sesuai pada keamanan pangan, peralatan, pengelolaan limbah, kebersihan personal, kontrol hewan pengganggu, pekerja cara penyimpanan makanan, dan seluruh sub topik COVID-19 dan tindakan minimalisasi SARS-CoV-2 pada makanan.

### **5.2. Saran**

Produsen makanan di Kota Semarang yang menjual pangan siap santap menggunakan jasa pengiriman online perlu untuk diberi pelatihan terkait dengan keamanan pangan dan tindakan minimalisasi SARS-CoV-2 meskipun sebagian besar hasil yang didapatkan sangat sesuai dengan sesi delphi dan literatur ilmiah namun masih terdapat pengetahuan dan tindakan yang

kurang selaras. Selain itu, semua responden produsen makanan di Kota Semarang tidak memiliki pengalaman terkait dengan pelatihan pengolahan makanan yang baik. Adanya pelatihan pengolahan makanan yang baik diharapkan dapat lebih meningkatkan keselarasan antara pengetahuan, sikap, dan tindakan produsen makanan di Kota Semarang dalam melakukan praktik pengolahan makanan selama masa pandemi. Hal ini juga dapat membuat konsumen merasa aman apabila mengetahui bahwa produsen makanan yang akan dipesan makanannya melalui jasa pengantaran sudah memiliki pengalaman terkait praktik pengolahan makanan yang baik.

