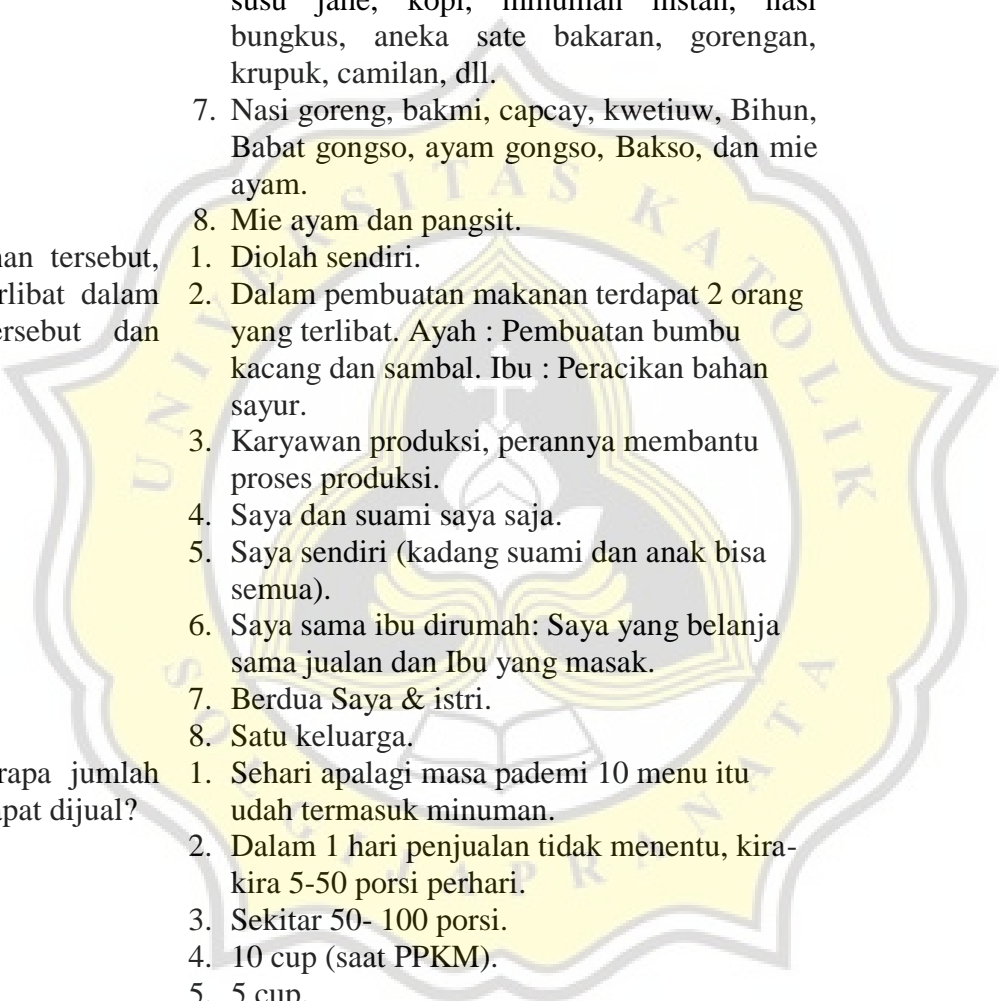


7. LAMPIRAN

7.1. Hasil Wawancara Pendahuluan Produsen Makanan di Kota Semarang

Lampiran 1. Hasil wawancara pendahuluan produsen makanan di Kota Semarang

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Usia	19-39 = 2 40-59 = 5 >60 = 1
2.	Pendidikan terakhir	SMA / STM / SMK = 5 D3 = 1 S1 = 2
3.	Lama usaha	1-3 th = 4 3,1-5 th = 4
4.	Mitra	GoFood: 6 Grab Food: 6
5.	Apakah memiliki pekerja / karyawan? (Jika iya, bisa disebutkan jumlahnya)	7 responden tidak memiliki karyawan 1 responden memiliki karyawan sejumlah 6 orang
6.	Berapa jenis makanan yang diproduksi dan apa saja yang dijual?	1. Aneka ayam goreng, ayam kremes, ayam bakar, dan aneka minuman kekinian aneka rasa. 2. Untuk jenisnya, hanya menjual gado-gado saja. Tapi terdapat beberapa pilihan opsi telur, seperti telur rebus, telur ceplok dan telur dadar. Yang melalui proses pemasakan berarti ada telur (kalau rebus), kentang rebus dan tahu goreng. Selain itu semuanya bahan segar. 3. 7 macam, babi panggang, babi madu, heikeng, ngoyang, bakso babi, charsiu, krupuk kulit babi. 4. Salad buah saja.

- 
5. 2 , salad buah dan kunir asem.
 6. Aneka makanan dan minuman, wedang jahe, susu jahe, kopi, minuman instan, nasi bungkus, aneka sate bakaran, gorengan, krupuk, camilan, dll.
 7. Nasi goreng, bakmi, capcay, kwetiuw, Bihun, Babat gongso, ayam gongso, Bakso, dan mie ayam.
 8. Mie ayam dan pangsit.
7. Dalam pembuatan makanan tersebut, siapa saja orang yang terlibat dalam pembuatan makanan tersebut dan perannya apa saja?
1. Diolah sendiri.
 2. Dalam pembuatan makanan terdapat 2 orang yang terlibat. Ayah : Pembuatan bumbu kacang dan sambal. Ibu : Peracikan bahan sayur.
 3. Karyawan produksi, perannya membantu proses produksi.
 4. Saya dan suami saya saja.
 5. Saya sendiri (kadang suami dan anak bisa semua).
 6. Saya sama ibu dirumah: Saya yang belanja sama jualan dan Ibu yang masak.
 7. Berdua Saya & istri.
 8. Satu keluarga.
8. Dalam waktu 1 hari berapa jumlah makanan yang biasanya dapat dijual?
1. Sehari apalagi masa pademi 10 menu itu udah termasuk minuman.
 2. Dalam 1 hari penjualan tidak menentu, kira-kira 5-50 porsi perhari.
 3. Sekitar 50- 100 porsi.
 4. 10 cup (saat PPKM).
 5. 5 cup.
 6. Kurang lebihnya 100 item.
 7. Karna Pandemi sekarang berkurang 40 -75 %

tidak bisa dipastikan. Biasanya ya semua yg di jual laku semua.

8. 5-8 pcs.

9. Apakah Bapak/Ibu pernah mengikuti pelatihan terkait cara melakukan pengolahan makanan yang baik dan benar? Tidak pernah: 8 responden
Pernah: -

10. Apabila pernah, kapan pelaksanaannya? Apa nama pelatihannya? -

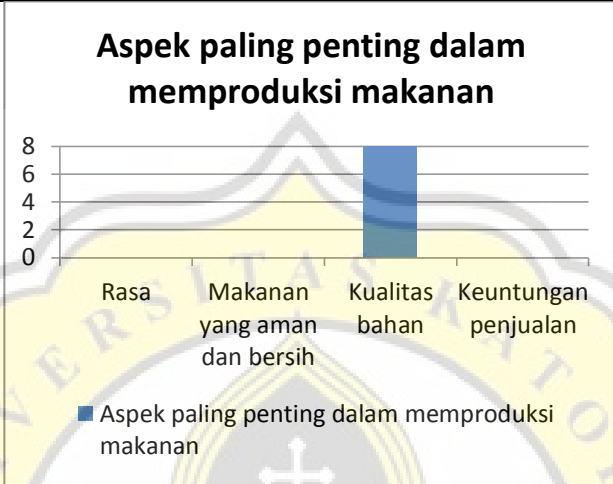
11. Sudah berapa lama Bapak / Ibu memiliki pengalaman dalam memasak? Sejak remaja/SMA= 2
1-3 th = 4
>3 th = 2

7.2. Hasil *Focus Group Discussion* Produsen Makanan di Kota Semarang

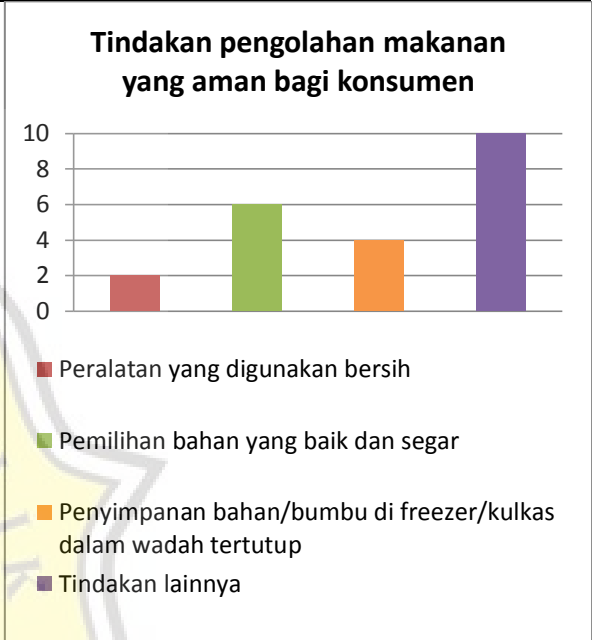
Lampiran 2. Hasil *Focus Group Discussion* Produsen Makanan di Kota Semarang

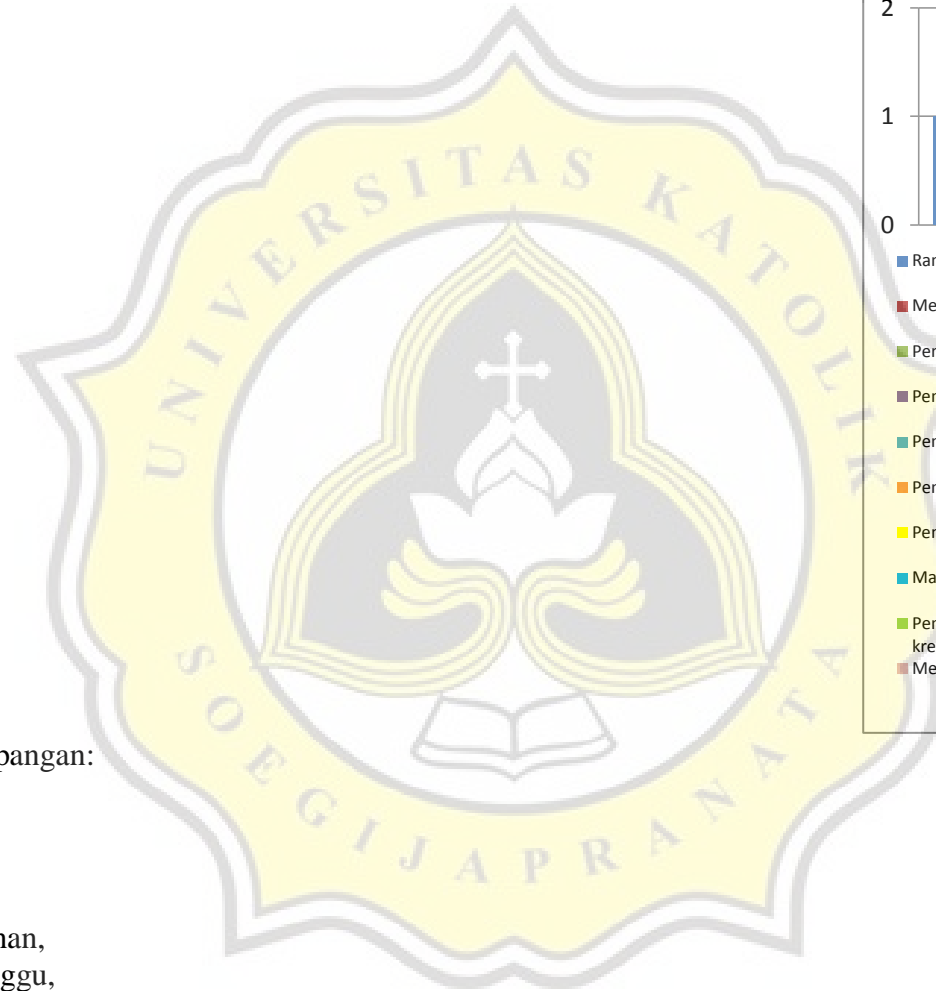
Pengetahuan	Sikap	Tindakan
-------------	-------	----------

Semua pelaku usaha makanan *homemade* mengatakan bahwa **keamanan pangan** merupakan kondisi atau upaya yang dilakukan dari persiapan, pemilihan bahan baku, proses memasak, pengemasan untuk mencegah makanan dari adanya pencemaran biologis, fisik, dan kimia dengan menjaga kebersihan selama produksi.

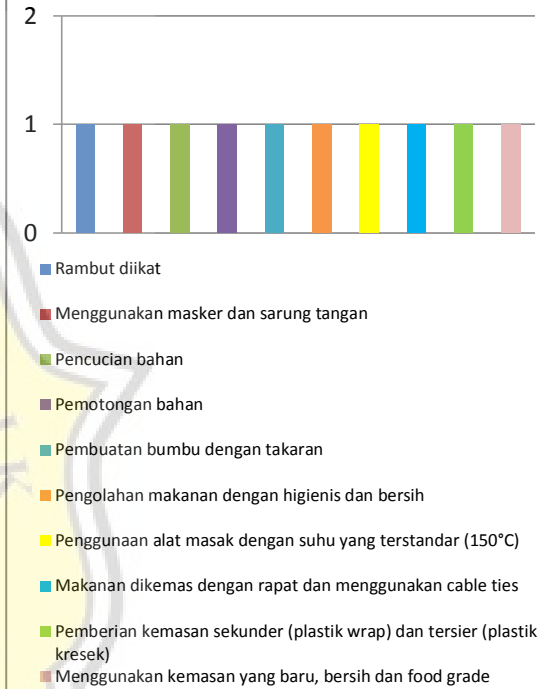


Semua pelaku usaha makanan *homemade* memilih aspek **kualitas bahan makanan** sebagai aspek yang paling penting dalam memproduksi makanan.



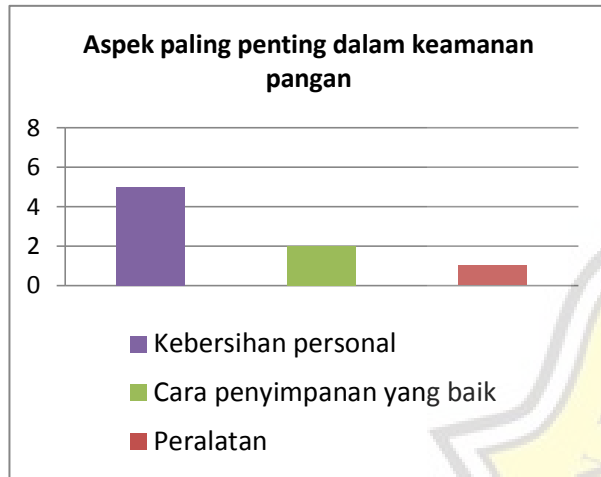


Tindakan lainnya

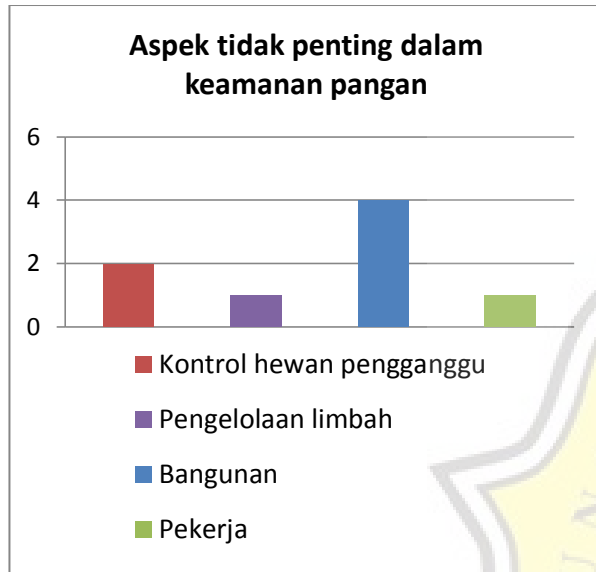


Aspek-aspek dalam keamanan pangan:

1. Bangunan,
2. Peralatan,
3. Pengelolaan limbah,
4. Kebersihan personal,
5. Suhu pengolahan makanan,
6. Kontrol hewan pengganggu,
7. Pekerja, dan
8. Penyimpanan



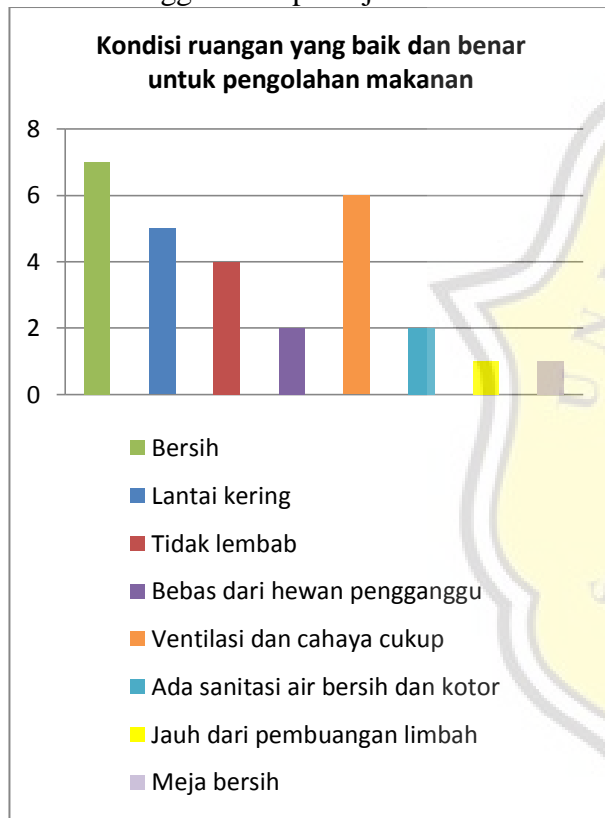
- a. Sebanyak **lima** orang pelaku usaha makanan *homemade* memilih **kebersihan personal** yang paling penting dikarenakan aspek tersebut mencerminkan kebersihan dari makanan dan minuman yang dihasilkan.
- b. Sebanyak **dua** pelaku usaha makanan *homemade* memilih **cara penyimpanan yang baik** sebagai faktor yang paling penting sehingga dapat menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi.
- c. **Seorang** yang lainnya memilih **peralatan** sebagai faktor yang paling penting sehingga dapat menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi.



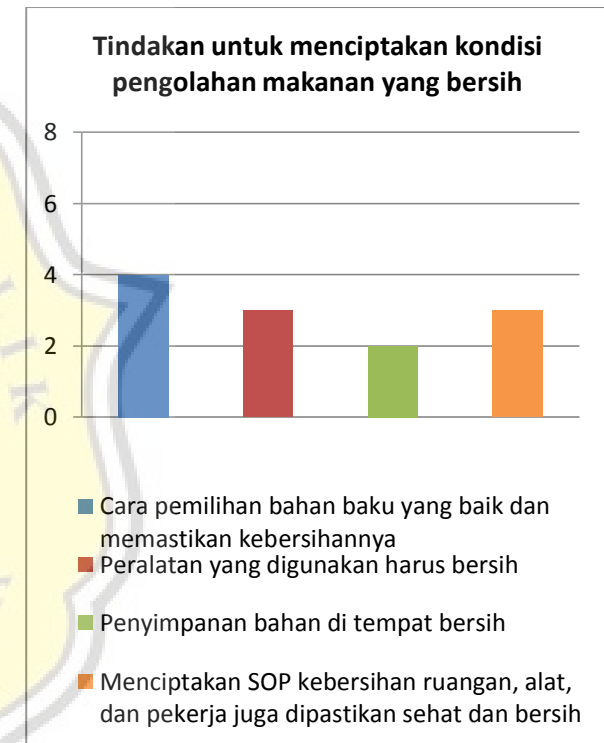
- a. Sebanyak **dua** orang pelaku usaha makanan *homemade* memilih **kontrol hewan pengganggu** pada urutan paling akhir dikarenakan hewan pengganggu jarang masuk ke dalam rumah.
- b. **Seorang** pelaku usaha lainnya makanan *homemade* memilih **pengelolaan limbah** pada urutan terakhir karena merupakan akhir dari pembuangan sisa makanan.
- c. Sebanyak **empat** orang pelaku usaha makanan *homemade* memilih **bangunan** pada urutan terakhir dikarenakan bangunn penting ada ventilasi dan cahaya masuk, tidak terlalu tertutup, layak, bersih, aman,

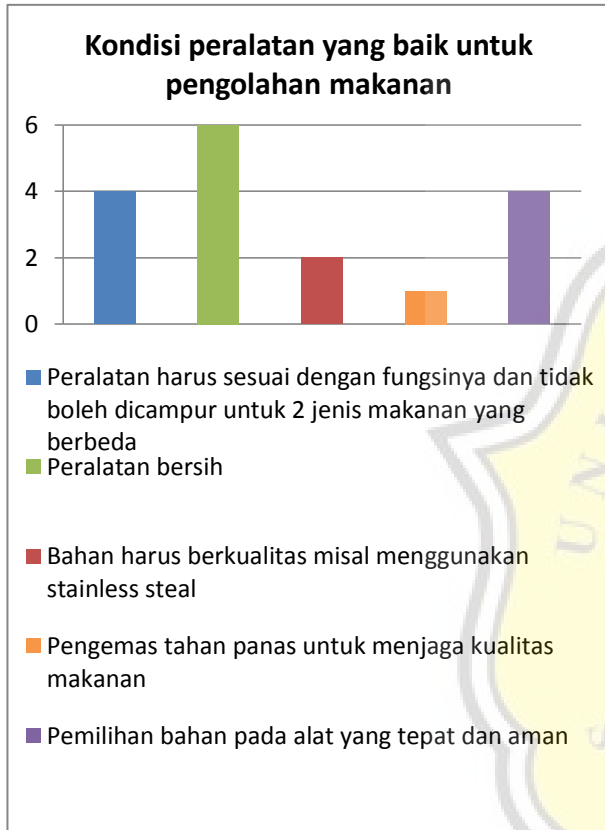
rapi, dan nyaman.

- d. **Seorang** pelaku usaha lainnya makanan *homemade* memilih **pekerja** pada urutan terakhir karena tidak menggunakan pekerja.

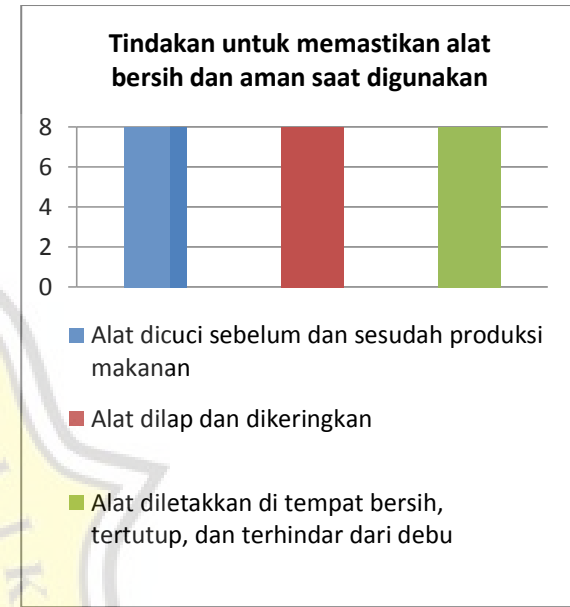


Semua pelaku usaha makanan *homemade* **setuju** dengan pernyataan “ruang produksi harus dibersihkan secara rutin untuk meminimalkan adanya kontaminasi bakteri ke makanan” karena apabila kotor dapat terjadi kontaminasi pada makanan.

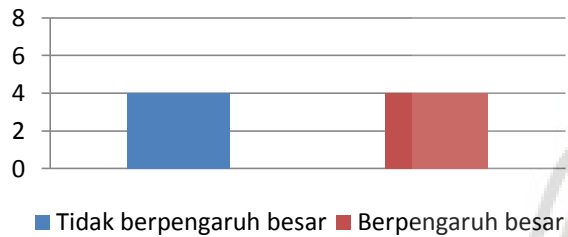




Semua pelaku usaha makanan *homemade* setuju dengan pernyataan bahwa “dalam memproduksi makanan harus menggunakan alat yang terpisah untuk bahan baku mentah dan makanan matang” supaya tidak terjadi kontaminasi antara bahan yang mentah dan matang dan untuk mempertahankan rasa.



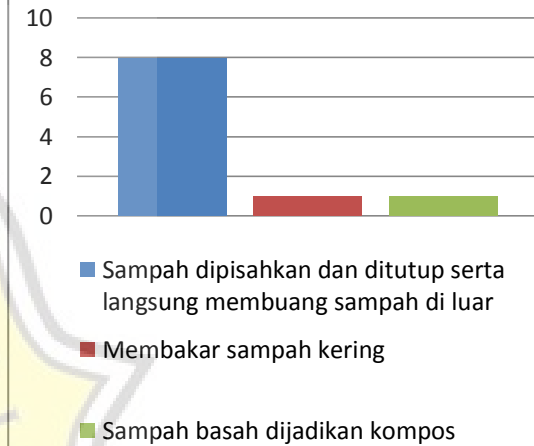
Pengaruh pengelolaan limbah



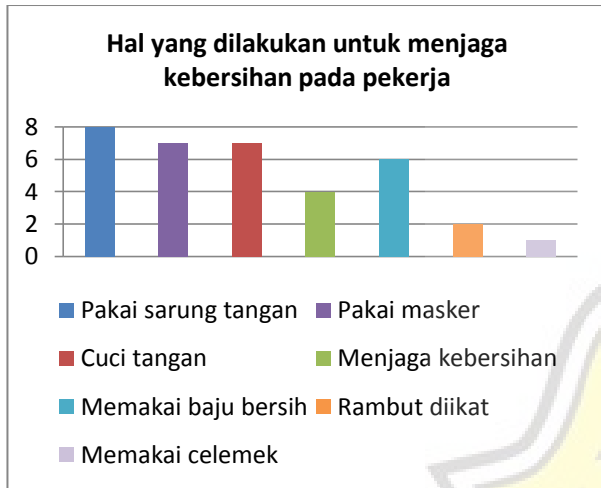
Semua pelaku usaha makanan *homemade* setuju apabila tempat sampah harus dipisahkan antara sampah basah dan kering serta harus tertutup supaya menghindari bau dan datangnya hewan pengganggu seperti tikus, serangga, dan lalat datang ke tempat produksi.

- Sebanyak **empat** orang pelaku usaha makanan *homemade* mengatakan bahwa pengelolaan limbah **tidak berpengaruh besar** dalam memproduksi makanan yang aman dikarenakan tempat sampah dipisahkan dari tempat produksi dan selalu dibuang langsung setelah melakukan proses produksi.
- Sebanyak **empat** orang pelaku usaha makanan *homemade* lainnya mengatakan bahwa pengelolaan limbah **berpengaruh besar** karena dapat menimbulkan polusi seperti bau dan akan mempengaruhi produksi.

Tindakan Pemisahan dan penutupan sampah basah dan sampah kering



- **Seorang** pelaku usaha makanan *homemade* juga ada yang membakar sampah kering dan **seorang** lainnya memanfaatkan sampah basah untuk dijadikan kompos.

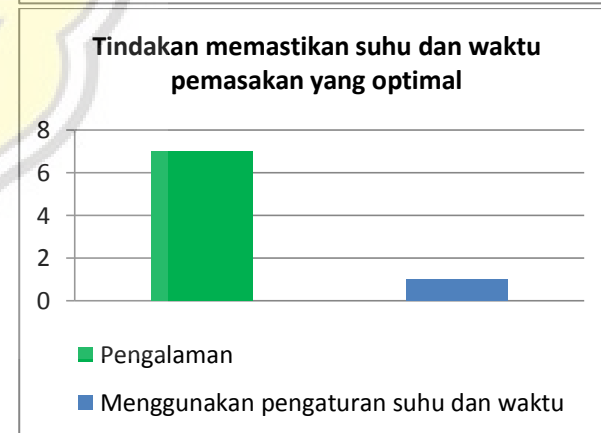


Semua pelaku usaha makanan *homemade* **setuju** dengan pernyataan: “mencuci tangan, menggunakan sarung tangan, menggunakan masker, dan menggunakan celemek dapur menjaga makanan yang diproduksi tetap aman”.



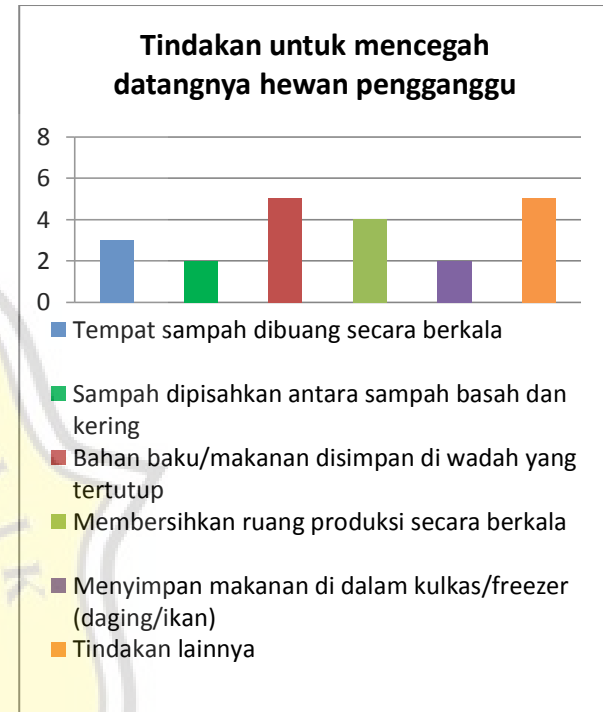
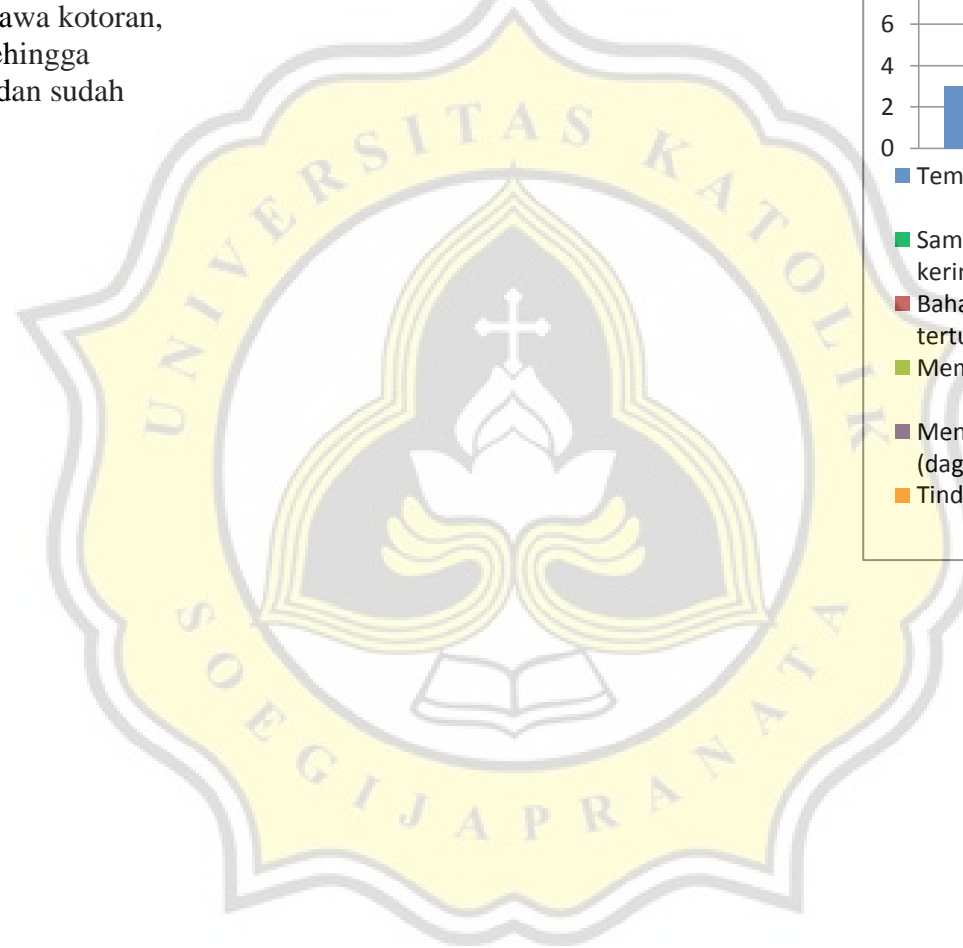
Semua pelaku usaha makanan *homemade* mengatakan bahwa suhu dan waktu pemasakan **berpengaruh** pada keamanan makanan karena dapat mempengaruhi makanan yang akan diolah dan dapat membunuh bakteri.

Semua pelaku usaha makanan *homemade* **setuju** bahwa penting untuk mengatur lamanya waktu pemasakan dan tingginya suhu pemasakan.



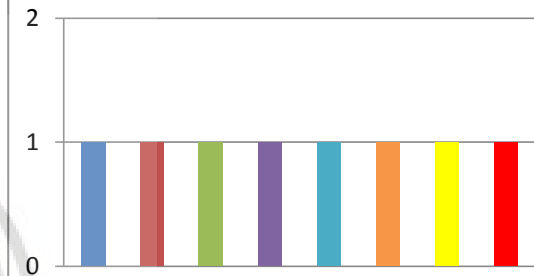
Semua pelaku usaha makanan *homemade* mengatakan bahwa tikus, lalat, kecoa, dan lainnya **dapat mempengaruhi** keamanan produksi dan produk makanan karena dapat hinggap di makanan dan membawa kotoran, bakteri, kuman, dan penyakit sehingga makanan dapat terkontaminasi dan sudah tidak aman untuk dikonsumsi.

Semua pelaku usaha makanan *homemade* **setuju** dengan pernyataan “menyediakan perangkap tikus atau memasang penutup pada makanan penting untuk dilakukan”.

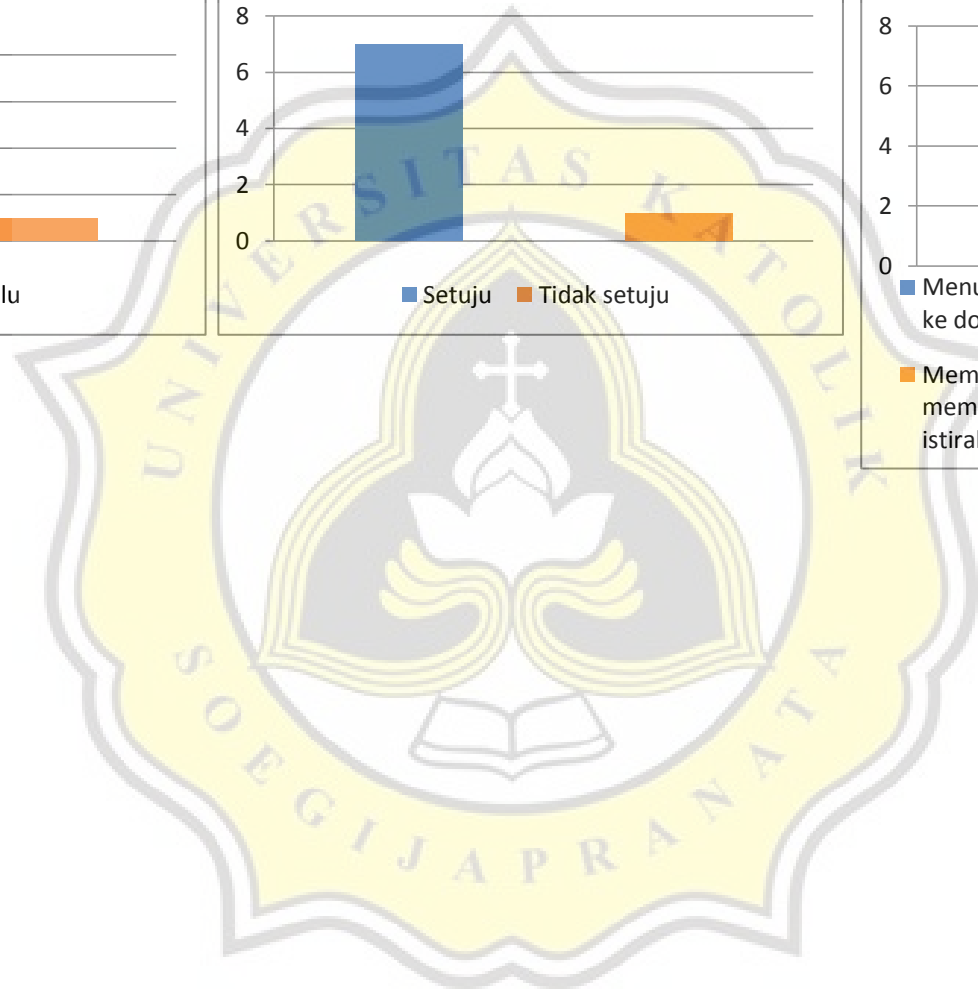
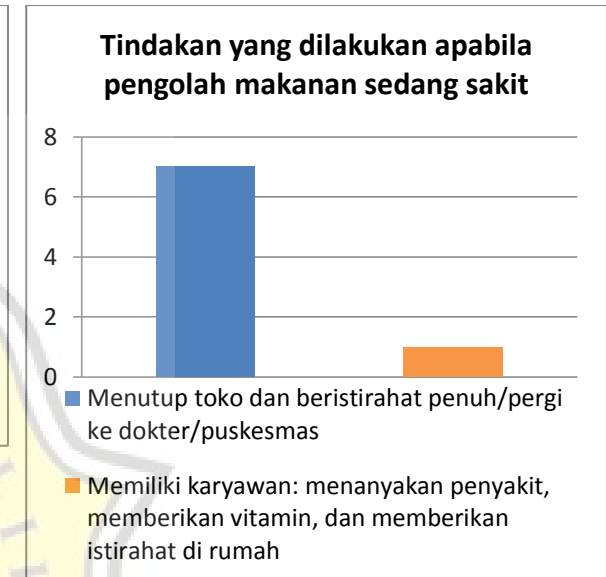
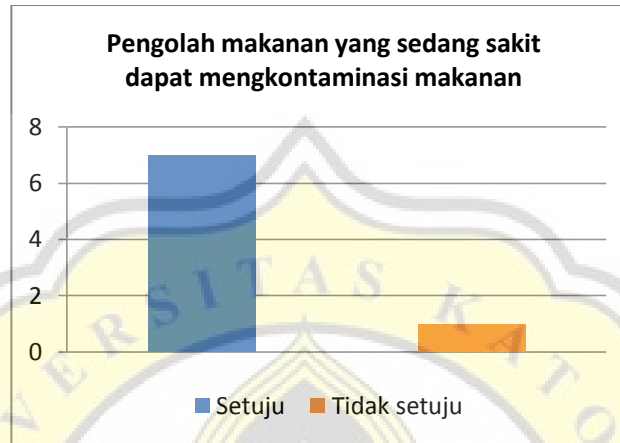
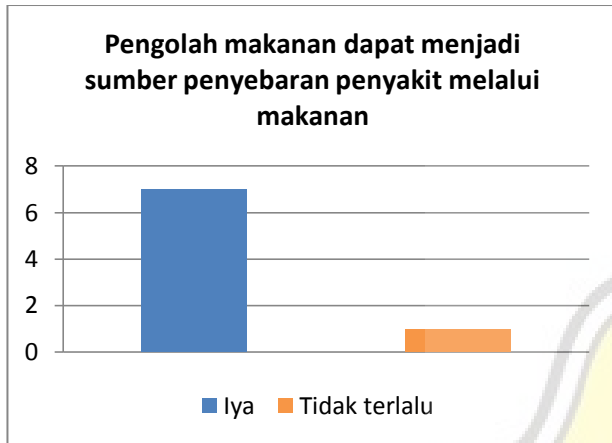




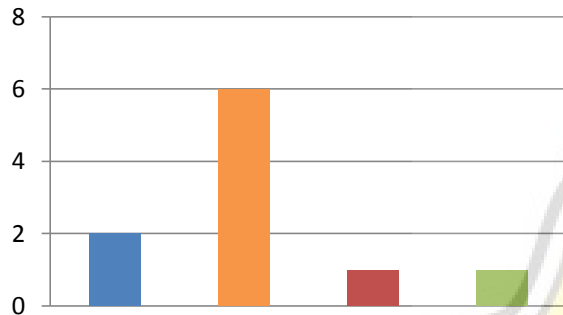
Tindakan lainnya



- Menabur kopi dan lada untuk mengusir tikus, ular, kecoa
- Tempat sampah tertutup
- Ruang produksi tertutup
- Menutup lubang jalan tikus masuk
- Bekerjasama dengan pest control (2 kali dalam setahun)
- Memberikan umpan secara berkala untuk tikus dan kecoa seminggu sekali
- Membersihkan limbah sesegera mungkin
- Memasang perangkap tikus/lem tikus



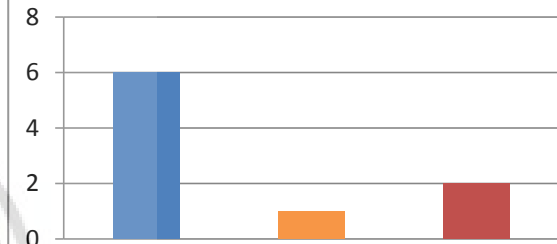
Penyimpanan bahan makanan mentah



- Penyimpanan di wadah berlubang namun tertutup
- Penyimpanan bahan makanan di wadah tertutup/kantong plastik yang diikat di dalam kulkas
- Menuliskan tanggal masuk freezer dan menerapkan sistem FIFO (First In First Out)
- Menyimpan sesuai dengan kebutuhan suhu makanan tersebut dan disimpan di tempat yang aman dari debu dan kotoran

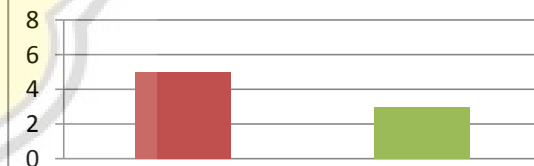
Semua pelaku usaha makanan *homemade* setuju dengan pernyataan “penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan yang matang perlu untuk dipisahkan” karena setiap bahan baku memiliki karakter ketahanan yang berbeda, menjaga rasa dan bau/aroma makanan yang matang dan mentah supaya tidak terkontaminasi dari bahan yang mentah, dan penyimpanan harus dalam keadaan tertutup.

Cara menyimpan bahan makanan mentah

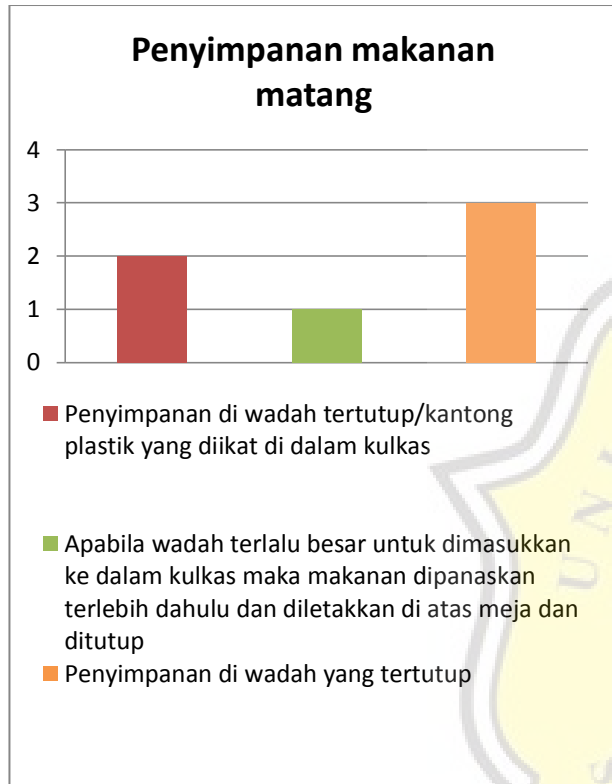


- Menyimpan dalam wadah tertutup/diplastik wrap di dalam kulkas/freezer
- Menyimpan dalam wadah terbuka seperti nampan
- Menyimpan di wadah berlubang namun tertutup

Cara menyimpan makanan matang



- Menyimpan dalam wadah tertutup/kantong plastik yang diikat di dalam kulkas/freezer/chiller
- Menyimpan dalam wadah tertutup



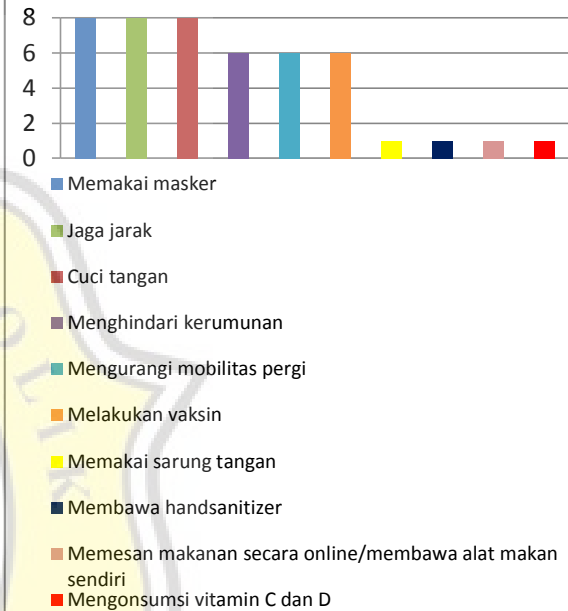
Lampiran 3. COVID-19 dan Tindakan Minimalisasi SARS-CoV-2 pada Makanan

Pengetahuan	Sikap	Tindakan
-------------	-------	----------

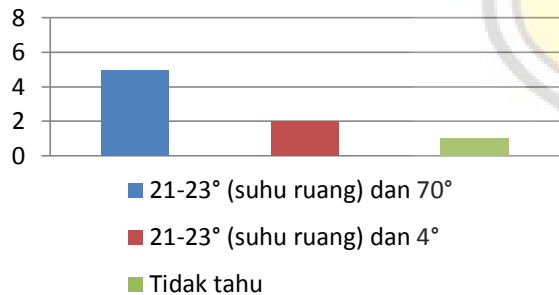
Semua pelaku usaha makanan *homemade* mengatakan bahwa “**COVID-19** merupakan sebuah virus berbahaya yang dapat merenggut nyawa dengan menyerang pernapasan dan paru-paru seseorang melalui droplet/lendir yang dikeluarkan dari tubuh yang dapat menularkan orang lain yang tidak memakai masker, penyebaran melalui sentuhan/kontak fisik, tertular dari batuk, bersin, berbicara, bernafas, dan memegang benda di sekitar sehingga dianjurkan untuk menjaga jarak, memakai masker, dan mencuci tangan.”

Semua pelaku usaha makanan *homemade* **setuju** dengan pernyataan “dengan menerapkan protokol kesehatan dapat meminimalkan penyebaran COVID-19 pada lingkungan sekitar Anda”.

Tindakan untuk melindungi diri dari paparan COVID-19



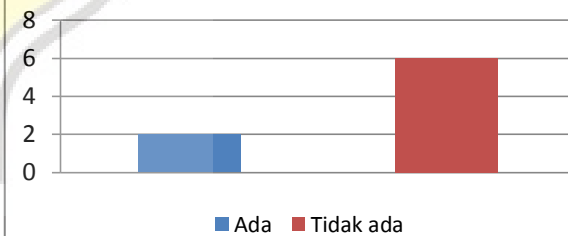
Suhu bertahan SARS-CoV-2

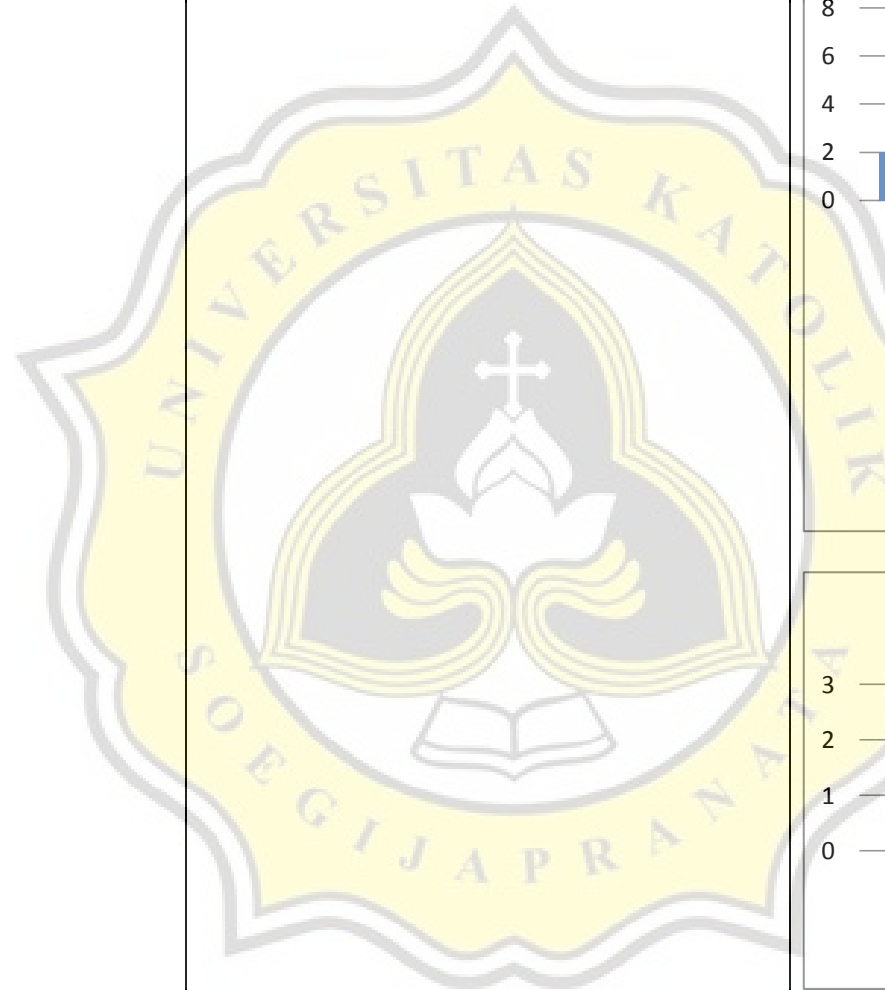


Pengaturan suhu dapat meminimalisir kemampuan bertahan SARS-CoV-2

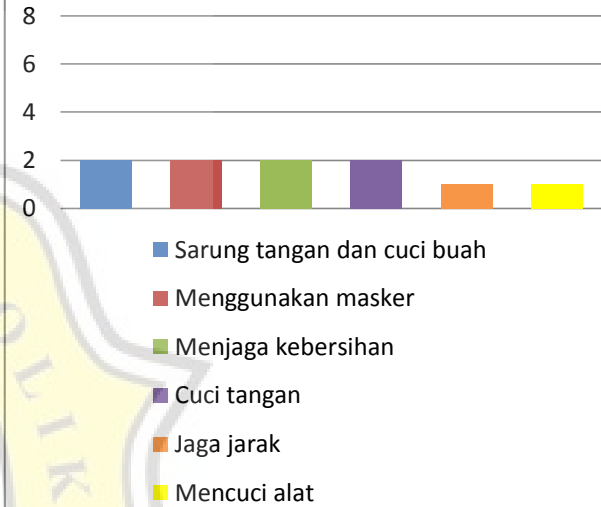


Perubahan pemasakan/pengolahan makanan selama masa pandemi COVID-19

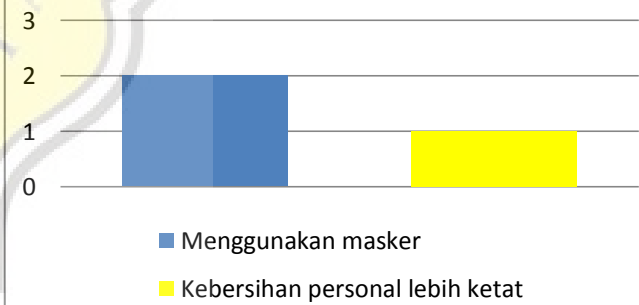




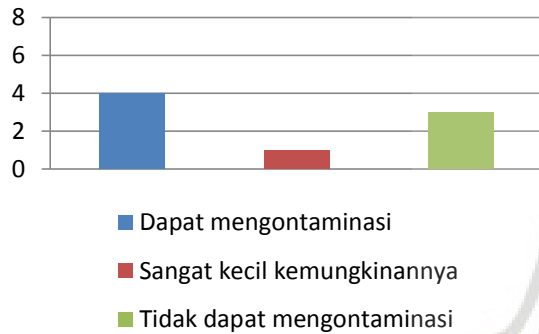
Tidak ada perubahan



Ada perubahan



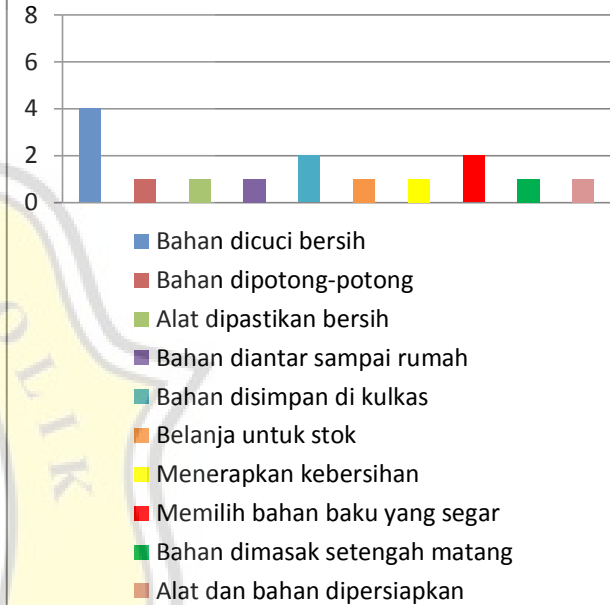
SARS-CoV-2 dapat mengkontaminasi dan bertahan di makanan



- Sebanyak **empat** pelaku usaha makanan *homemade* menjawab **dapat** mengkontaminasi dan bertahan di makanan karena apabila orang yang sedang terpapar memegang makanan bisa tertular.
- Seorang** pelaku usaha makanan menjawab bahwa “**sangat kecil**, mungkin ada kontaminasi dari alat yang digunakan atau kemasan atau plastik yang digunakan meskipun tidak menutup kemungkinan”.
- Sebanyak **tiga** pelaku usaha makanan *homemade* lainnya menjawab **tidak dapat** mengkontaminasi dan bertahan di makanan karena virus hanya hidup di barang hidup, lebih menular pada antar kontak manusia, melalui sentuhan dan tidak akan kena apabila fisiknya sehat.

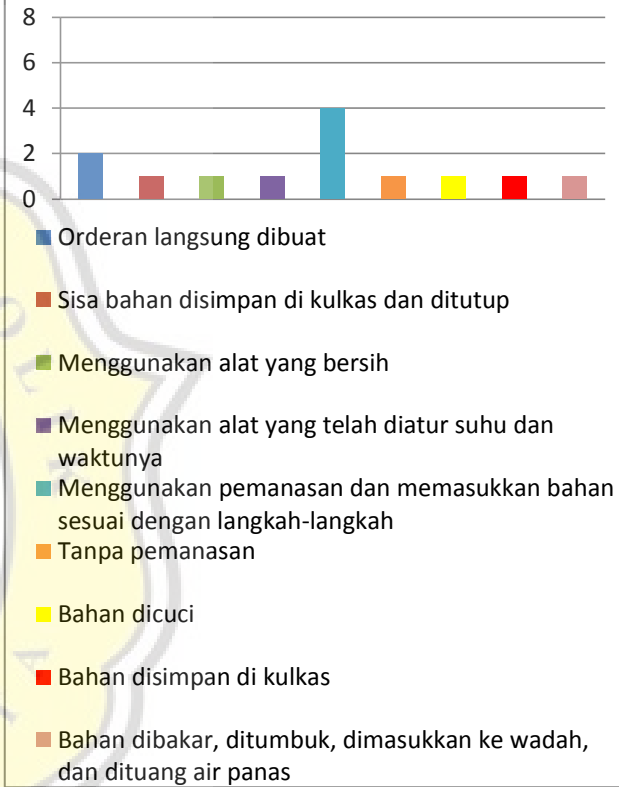
Semua pelaku usaha makanan *homemade* menjawab **setuju** dengan keempat cara tersebut yang dapat meminimalisir penyebaran COVID-19 pada makanan.

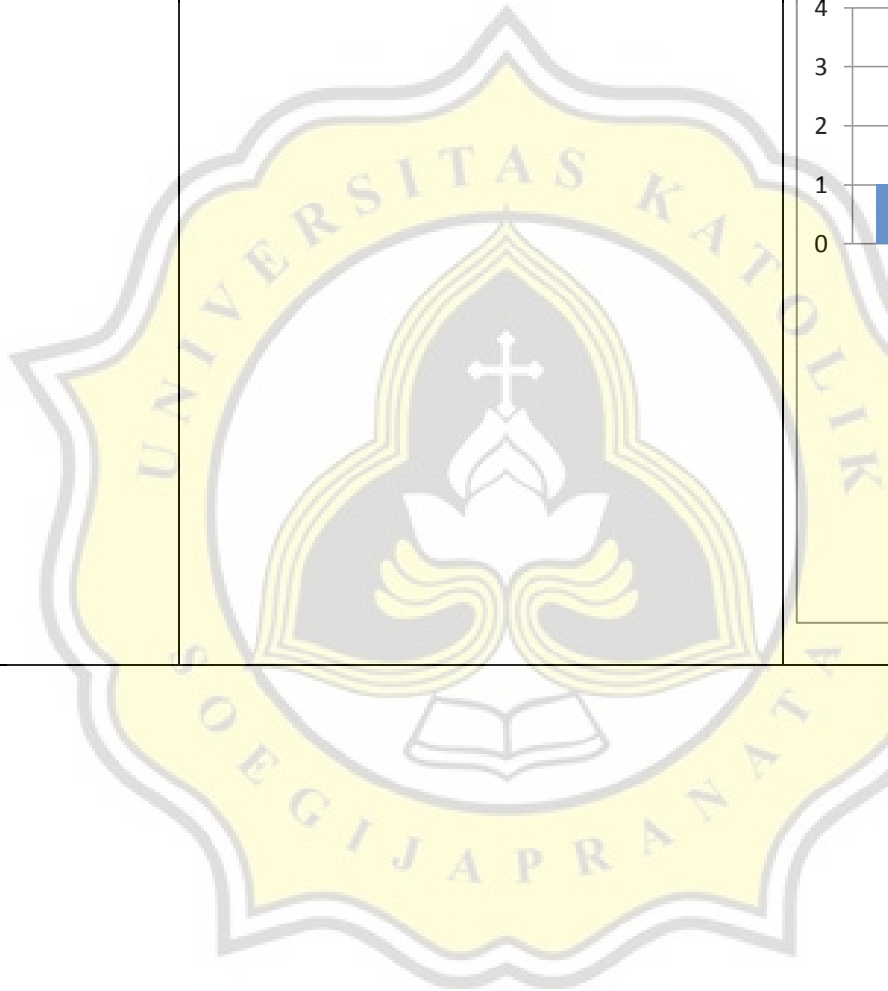
Persiapan Bahan Baku



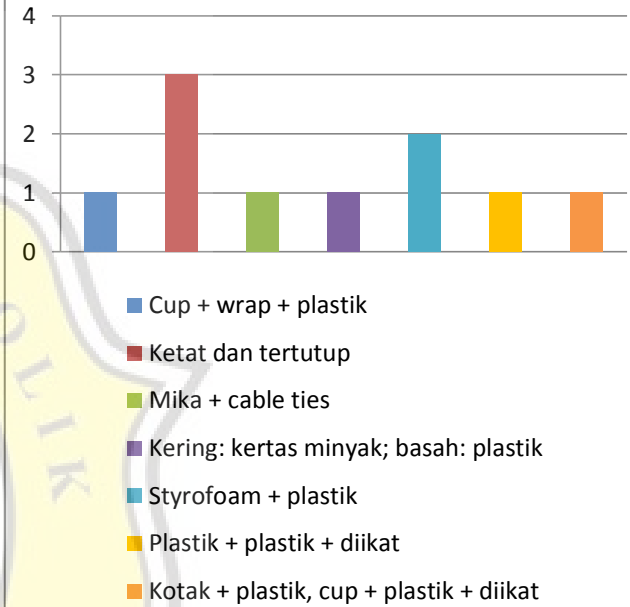


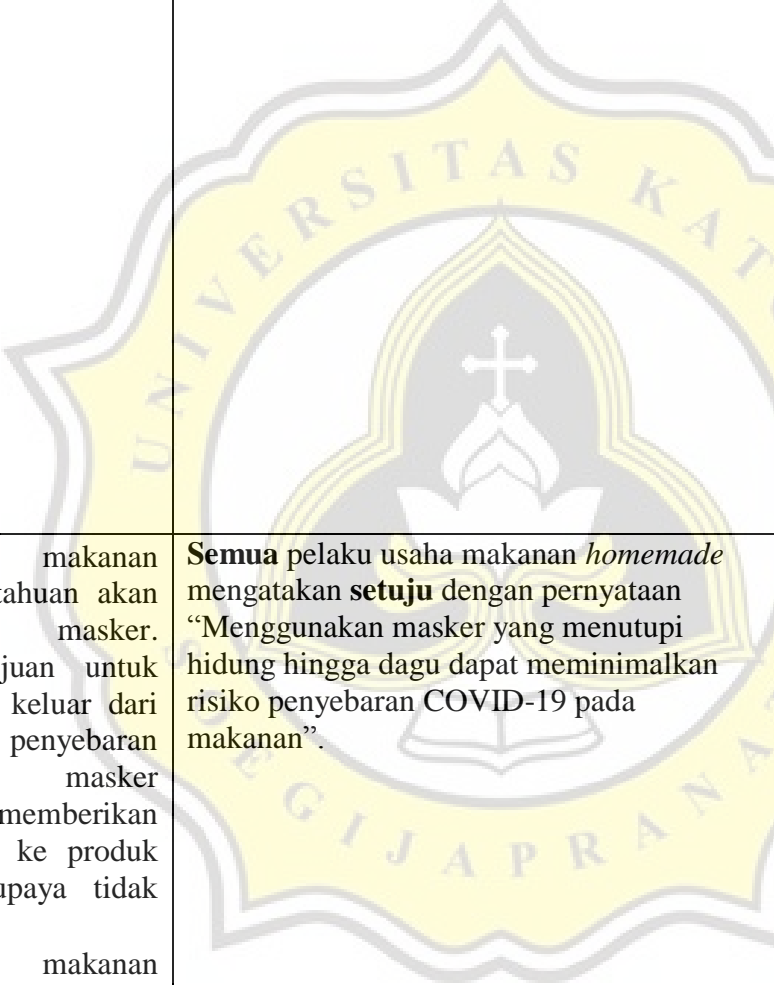
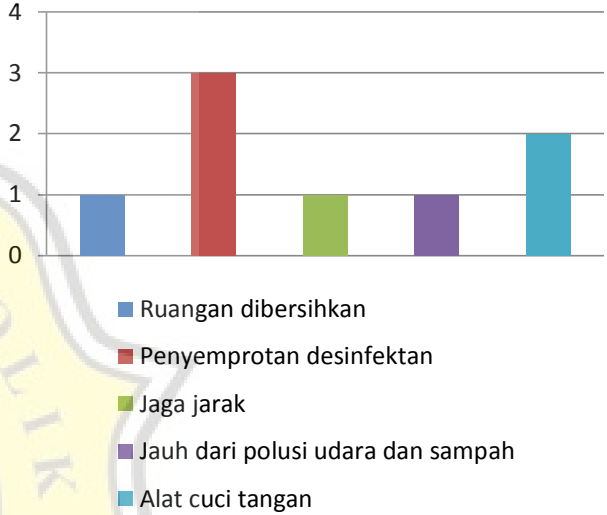
Pengolahan Makanan

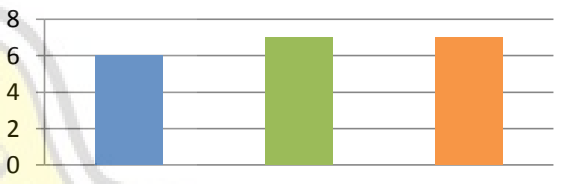




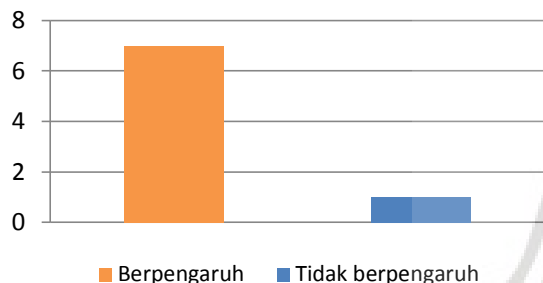
Pengemasan



		<h3 style="text-align: center;">Area Produksi</h3>  <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <caption>Data for Area Produksi Chart</caption> <thead> <tr> <th>Kategori</th> <th>Nilai</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ruang dibersihkan</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Penyemprotan desinfektan</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Jaga jarak</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Jauh dari polusi udara dan sampah</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Alat cuci tangan</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	Kategori	Nilai	Ruang dibersihkan	1	Penyemprotan desinfektan	3	Jaga jarak	1	Jauh dari polusi udara dan sampah	1	Alat cuci tangan	2
Kategori	Nilai													
Ruang dibersihkan	1													
Penyemprotan desinfektan	3													
Jaga jarak	1													
Jauh dari polusi udara dan sampah	1													
Alat cuci tangan	2													
<ul style="list-style-type: none"> • Semua pelaku usaha makanan <i>homemade</i> memiliki pengetahuan akan pentingnya penggunaan masker. Penggunaan masker bertujuan untuk menghambat kontak/droplet keluar dari masker agar meminimalisir penyebaran COVID-19, penggunaan masker diwajibkan supaya tidak memberikan kontaminasi seperti droplet ke produk dan menjaga diri kita supaya tidak terpapar oleh orang lain. • Seorang pelaku usaha makanan <i>homemade</i> juga menambahkan bahwa penggunaan masker merupakan 	<p>Semua pelaku usaha makanan <i>homemade</i> mengatakan setuju dengan pernyataan “Menggunakan masker yang menutupi hidung hingga dagu dapat meminimalkan risiko penyebaran COVID-19 pada makanan”.</p>	<p>Semua pelaku usaha makanan <i>homemade</i> selama melakukan produksi selalu memakai masker.</p>												

<p>himbauan dari pemerintah, situasi COVID-19 yang meninggi, dan harus diterapkan pada pekerja dan pengolah produksi.</p>										
<p>Semua pelaku usaha makanan <i>homemade</i> mengatakan bahwa dengan mencuci tangan dapat membunuh virus COVID-19 yang menempel pada tangan menggunakan air dan sabun setelah memegang permukaan benda.</p>	<p>Semua pelaku usaha makanan <i>homemade</i> setuju dengan pernyataan “Selalu melakukan cuci tangan sebelum mengolah makanan”.</p>	<p style="text-align: center;">Tindakan mencuci tangan</p>  <table border="1" data-bbox="1422 454 1982 638"> <thead> <tr> <th>Kategori</th> <th>Nilai</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Setelah keluar dari rumah</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Sebelum dan sesudah melakukan kegiatan produksi</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Sebelum dan sesudah melakukan segala aktivitas</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ■ Setelah keluar dari rumah ■ Sebelum dan sesudah melakukan kegiatan produksi ■ Sebelum dan sesudah melakukan segala aktivitas 	Kategori	Nilai	Setelah keluar dari rumah	6	Sebelum dan sesudah melakukan kegiatan produksi	7	Sebelum dan sesudah melakukan segala aktivitas	7
Kategori	Nilai									
Setelah keluar dari rumah	6									
Sebelum dan sesudah melakukan kegiatan produksi	7									
Sebelum dan sesudah melakukan segala aktivitas	7									

Jenis dan cara pengemasan mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan

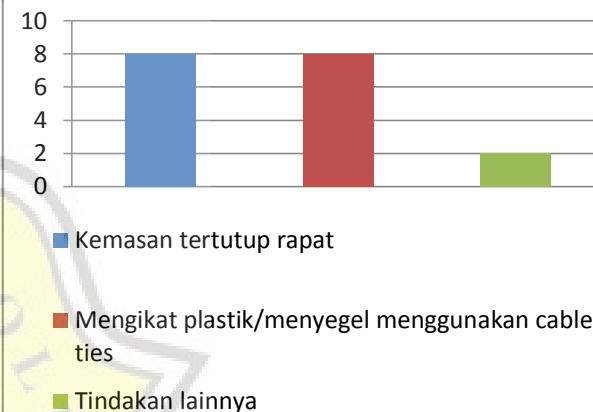


- Sebanyak **tujuh** pelaku usaha makanan *homemade* mengatakan bahwa jenis dan cara pengemasan berpengaruh pada kualitas dan keamanan makanan yang diantar jasa pengantar makanan selama masa pandemi karena:
 - Keamanan makanan diutamakan agar tidak tumpah dengan menutup rapat *cup*
 - Menggunakan pengemas yang luas dan dimasukkan ke dalam plastik
 - Menggunakan pengemas yang tahan panas
 - Tidak terkena kontaminasi dari kontak fisik *driver* dan benda lainnya
 - Penataan makanan tidak akan berubah apabila sudah disegel menggunakan *cabl ties*

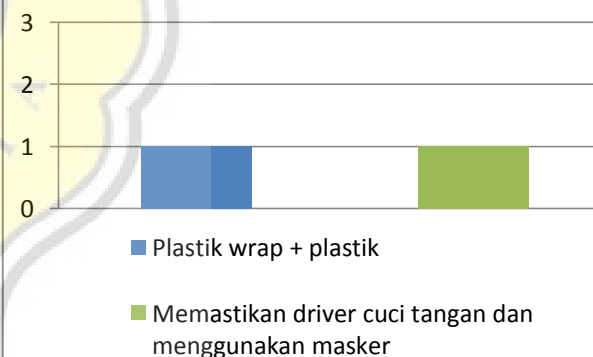
Kemasan yang tidak rapat dan kuat dapat menjadi jalur penyebaran COVID-19



Tindakan menjaga makanan dari SARS-CoV-2 melalui *Online Food Delivery*



Tindakan lainnya



- **Seorang** pelaku usaha makanan *homemade* mengatakan sekarang **tidak berpengaruh** karena menggunakan pembungkus makanan yang diperbolehkan sehingga tidak mempengaruhi kualitas dan tidak ribet saat dibawa selama masa pandemi dan sebelum pandemi.

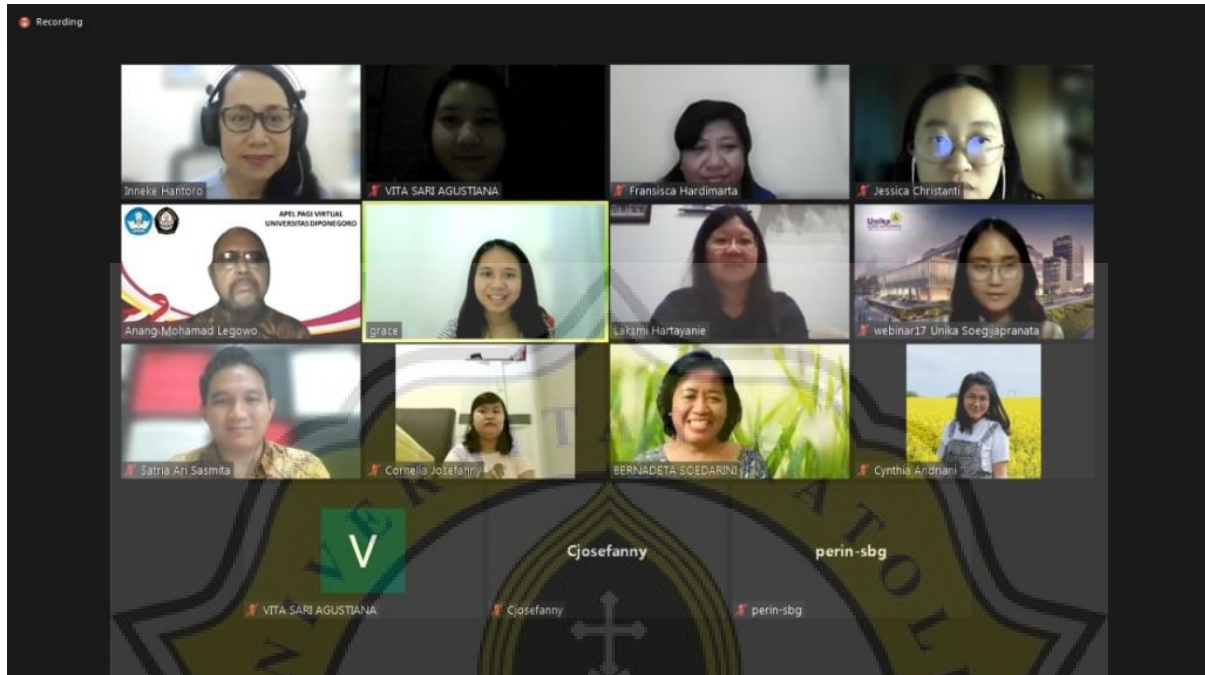
7.3. Dokumentasi *Focus Group Discussion* Produsen Makanan di Kota Semarang

Lampiran 4. *Focus Group Discussion* Produsen Makanan di Kota Semarang



7.4. Dokumentasi Delphi Para Ahli

Lampiran 5. Delphi Para Ahli



7.5. Hasil Plagiasi



3.47% PLAGIARISM APPROXIMATELY

Report #14210095

PENDAHULUAN 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, catering, dan lainnya pada tahun 2018 sebanyak 11.001. Sedangkan jumlah

REPORT #14210095
CHECKED 9 DEC 2021, 9:39 AM

AUTHOR
ANDRE KURNIAWAN

PAGE
1 OF 75