

## Pengetahuan Keamanan Pangan terhadap Praktik Higiene Sanitasi Pangan di Era Pandemi Covid-19

Dwi Yunita Haryanti<sup>1\*</sup>, Yeni Suryaningsih<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi D3 Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Jember, Jember 68121, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Ilmu Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Jember, Jember 68121, Indonesia

\*Alamat Korespondensi: Jl. Karimata No. 49 Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124, Kotak Pos 104 Telp. (0331) 336728 Fax. 337967  
Email: dwiyunita@unmuhjember.ac.id

Diterima: 6 Desember 2020 | Disetujui: 17 Juni 2021

### Abstrak

**Latar Belakang dan Tujuan:** Monitoring dan evaluasi terhadap higiene dan sanitasi sangat dibutuhkan demi memutus rantai penularan dan mengeliminasi risiko kontaminasi terhadap makanan pada saat mengolah atau pada saat *packaging*. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan praktik higiene dan sanitasi pangan pada fasilitas umum penyedia makanan olahan.

**Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan menggunakan rancang bangun *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah industri jasa boga golongan A2 dan A3 melalui pemilihan sampel dengan *purposive sampling*, jumlah responden sebanyak 38. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini adalah kuisioner dari FAO berkaitan dengan kebijakan tentang dampak Covid-19 terhadap keamanan pangan dan nutrisi.

**Hasil:** Hasil penelitian diketahui bahwa pengetahuan pengolah dan penyaji makanan mayoritas kurang 18 (47,4%) dan penerapan higiene sanitasi pangan juga rendah 28 (73,8%). Pengolah dan penyaji makanan dengan pengetahuan baik, memiliki kepatuhan dalam menerapkan higiene dan sanitasi pangan lebih baik dibandingkan dengan pengolah dan penyaji makanan yang memiliki pengetahuan cukup dan kurang.

**Simpulan dan Implikasi:** Pengetahuan pengolah dan penyaji makanan yang rendah diketahui menjadi salah satu faktor tidak diterapkannya higiene dan sanitasi pangan sehingga berpotensi pada terjadinya peningkatan penyebaran virus SARS-CoV-2. Salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah memberikan sosialisasi dan edukasi berkelanjutan melalui berbagai media massa dengan menggunakan pendekatan budaya.

**Kata Kunci:** Higiene; Pangan; Pandemi; Sanitasi

**Sitasi:** Haryanti, D.Y., & Suryaningsih, Y. (2021). Pengetahuan keamanan pangan terhadap praktik higiene sanitasi pangan di era pandemi covid-19. *The Indonesian Journal of Health Science*. 13(1), 25-34. DOI : 10.32528/ijhs.v13i1.5292

**Copyright:** © 2021 Haryanti, et al. This is an **open-access** article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

**Diterbitkan Oleh:** Universitas Muhammadiyah Jember

**ISSN (Print):** 2087-5053

**ISSN (Online):** 2476-9614

government during this pandemic, where the sector remains a necessity for the entire community. Monitoring and evaluation are urgently needed in order to break the chain of transmission and eliminate the risk of contamination of food during processing or during packaging. This study was conducted to determine the relationship between knowledge and food hygiene and sanitation practices at public facilities providing processed food.

**Methods:** This research is an observational study using a cross sectional design. The population in this study is the food service industry of class A2 and A3. Determination of respondents in this study was done by purposive sampling. The instrument used in this study was a questionnaire from FAO related to policies regarding the impact of Covid-19 on food safety and nutrition.

**Results:** The results showed that the knowledge of the majority of food handler and presenters was 18 (47.4%) and the application of food hygiene and sanitation was also low 28 (73.8%). Food handlers and presenters with good knowledge have better compliance in implementing food hygiene and sanitation compared to food handlers and presenters who have sufficient and less knowledge ( $p$  value < 0.05).

**Conclusions and Implications:** Low knowledge of food handlers and presenters is known to be one of the factors not implementing food hygiene and sanitation so that it has the potential to increase the spread of the SAR-CoV-2 virus. One strategy that can be done is to provide continuous socialization and education through various mass media using a cultural approach.

**Keywords:** Hygiene; Food; Pandemic; Sanitation

## PENDAHULUAN

Virus SAR-CoV-2 mempengaruhi sistem pernafasan secara langsung dan ditularkan dengan mudah melalui *droplets* ketika seseorang yang terinfeksi tersebut batuk atau bersin (Tong et al., 2020). *Droplet* atau percikan yang berasal dari hidung dan mulut orang yang terinfeksi akan menyebar dan menularkan virus. Begitu juga dengan *droplet* yang menempel pada permukaan benda, virus akan mengkontaminasi permukaan benda tersebut dan menjadi sangat berpotensi menularkan jika tersentuh oleh orang lain yang tidak menerapkan *personal hygiene* yang baik. Penelitian yang dilakukan di Singapura menyatakan bahwa virus SAR-CoV-2 ini mampu bertahan pada permukaan

plastik dan *stainless steel* sampai 72 jam, permukaan kaleng selama 4 jam dan permukaan kardus selama 24 jam. Namun demikian, virus yang berada pada permukaan material apapun akan menjadi *inactive* atau non infeksius setelah 24 jam pertama (Wei et al., 2020). Virus ini memang tidak ditularkan melalui makanan yang dimasak dengan baik, tetapi bisa ditularkan melalui produk makanan dimana virus bisa bertahan pada permukaan kemasan, higienitas dan sanitasi yang buruk akan menjadi sebab dari penularan virus ini melalui kontak tidak langsung (Goswami, 2020).

Data sebaran gugus tugas percepatan penanganan Covid-19 pada tanggal 19 Nopember 2020

menyatakan bahwa sebanyak 492.798 terkonfirmasi positif dengan 411 ribu dinyatakan sembuh dan 15.775 kasus meninggal dunia. Sedangkan di Jawa Timur, total 57.662 kasus terkonfirmasi positif, 54.120 sembuh dan 4.084 meninggal dunia. Grafik yang belum juga melandai ini menjadi tantangan tersendiri bagi seluruh elemen masyarakat, karena hal ini adalah tanggung jawab bersama.

*World Health Organization* (WHO) mendeklarasikan coronavirus sebagai pandemi pada 11 Maret 2020, 9 hari setelah kasus coronavirus ditemukan di Indonesia. Pemerintah Indonesia melakukan pengendalian kondisi dengan membuat kebijakan pembatasan sosial, sosialisasi *personal hygiene* serta dekontaminasi pada area-area publik. Seiring dengan berjalannya waktu, digaungkan istilah *new normal* untuk menjaga produktivitas serta tetap aman dari Covid-19. Pemerintah menggandeng seluruh pihak terkait demi memastikan masyarakat dapat beraktivitas kembali secara normal dengan tetap mematuhi protokol kesehatan (menjaga jarak, mencuci tangan, etika batuk dan bersin, penggunaan masker, dll).

Higiene dan sanitasi pangan di berbagai industri makanan atau penyedia jasa makanan olahan membutuhkan perhatian khusus dari pemerintah di masa pandemi ini, di mana sektor tersebut tetap menjadi kebutuhan bagi seluruh masyarakat. Monitoring dan evaluasi sangat dibutuhkan demi memutus rantai penularan dan mengeliminasi risiko kontaminasi terhadap makanan pada saat mengolah atau pada saat *packaging* (Sharif & Al-Malki, 2019).

Dibukanya seluruh fasilitas pelayanan umum dan tingkat kepatuhan masyarakat dalam

melaksanakan protokol kesehatan menjadi tantangan tersendiri, hal ini dibuktikan dengan peningkatan jumlah kasus yang semakin hari semakin bertambah. Animo masyarakat untuk mendatangi fasilitas umum seperti tempat belanja, restoran, café sampai pedagang makanan kaki lima sangat tinggi sedangkan kepatuhan terhadap protokol kesehatan sangat rendah.

Data pantauan satuan tugas penanganan Covid-19 Kabupaten Jember pada Kamis, 19 Nopember 2020 menyatakan bahwa terdapat peningkatan kasus positif baru sebanyak 107 kasus, total positif 1.824, pasien sembuh 1.415 dan total kasus meninggal sebanyak 98 orang. Tingginya peningkatan kasus Covid-19 seiring dengan dibukanya semua fasilitas umum dan banyaknya masyarakat yang abai terhadap protokol kesehatan, pada hal ini yang paling disoroti adalah pos-pos wisata kuliner yang memfasilitasi makan di tempat, di mana masker akan dibuka saat makan dan minum serta pengolah dan penyaji makanan yang juga belum memakai Alat Pelindung Diri (APD) yang sesuai. Kondisi ini memerlukan keterlibatan banyak pihak untuk memotong penyebaran virus dari berbagai bidang keilmuan. Oleh karena itu, evaluasi pada praktik higiene dan sanitasi makanan menjadi hal penting dari sekian banyak faktor yang berpengaruh terhadap penyebaran Covid-19 (BPOM, 2020).

Penelitian yang dilakukan oleh Goswami (2020) menyatakan bahwa belum ada bukti virus ini ditularkan melalui makanan atau pengemasan makanan. Corona virus tidak bisa berkembang biak di makanan, karena dia membutuhkan inang untuk berkembang biak. Namun penelitian baru-baru ini mengevaluasi kelangsungan hidup virus

SAR-CoV-2 pada permukaan yang bervariasi dan melaporkan bahwa virus ini mampu bertahan di udara bebas. Beberapa penelitian berfokus pada penilaian level higienitas pada industri-industri makanan, dan ini terjadi sebelum pandemi Covid-19. Pada penelitian ini akan mengevaluasi pengetahuan para pengolah dan penyaji makanan terkait sumber potensial penularan virus SAR-CoV-2, faktor potensial yang mengontrol penularan virus SAR-CoV-2 serta mengevaluasi sikap dalam penerapan hygiene makanan di era pandemi Covid-19.

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah industri jasa boga golongan A2 (menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja) dan A3 (menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja) di wilayah kerja Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember yang berjumlah 102. Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan dengan *purposive sampling*. Kriteria inklusi dalam penelitian ini meliputi: (1) industri jasa boga yang memiliki ijin, (2) beroperasi secara rutin, (3) bersedia menjadi responden. Sehingga responden yang didapatkan berjumlah 38 responden.

Instrumen yang digunakan pada penelitian ini adalah kuisioner dari FAO berkaitan dengan kebijakan WHO tentang dampak Covid-19 terhadap keamanan pangan dan nutrisi, yang terdiri dari 4 bagian, yaitu data demografi, pengetahuan pengolah dan penyaji makanan terkait sumber potensial virus SAR-CoV-2, faktor yang berpotensi untuk mengontrol kejadian Covid-19, perilaku dan

praktik hygiene pengolah dan penyaji makanan. Analisis data dilakukan dengan menggunakan uji statistik korelasi non parametrik yaitu uji korelasi *Spearman rho* dengan tingkat kemaknaan 95% ( $\alpha < 0,05$ ).

#### **HASIL**

Tabel 1 menunjukkan bahwa mayoritas responden yang terlibat adalah berjenis kelamin perempuan ( $n=27$ , 71,1%), berusia 20-30 tahun ( $n=22$ , 57,7%), tingkat pendidikan SMA ( $n=18$ , 47,4%), responden yang memiliki pengalaman mengikuti pelatihan hygiene makanan sebanyak 8 orang (21,1%) dan yang tidak sebanyak 30 orang (78,9%) dan memiliki pengalaman kerja terbanyak berkisar antara 1-10 tahun ( $n=30$ , 78,9%).

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa responden yang memiliki pengetahuan keamanan pangan yang baik dan menerapkan hygiene dan sanitasi pangan sebanyak 8 (21%) responden dan yang tidak menerapkan 3 (8%). Responden yang memiliki pengetahuan pangan yang cukup dan menerapkan hygiene dan sanitasi pangan sebanyak 1 (2,6%) responden dan yang tidak menerapkan 8 (21%). Sedangkan responden yang memiliki pengetahuan pangan yang kurang dan menerapkan hygiene dan sanitasi pangan sebanyak 1 (2,6%) responden dan yang tidak menerapkan 17 (44,7%).

Hasil uji statistik *Spearman* diperoleh  $p$  value  $0,0005 < 0,05$  sehingga dapat dikatakan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan keamanan pangan dengan praktik hygiene dan sanitasi pangan, artinya pengolah dan penyaji makanan dengan pengetahuan yang baik akan menerapkan hygiene dan sanitasi pangan lebih baik dibandingkan

dengan pengolah dan penyaji makanan dengan pengetahuan cukup dan kurang. Semakin baik pengetahuan keamanan pangan seorang pengolah dan penyaji makanan maka semakin baik pula penerapan atau praktik higiene dan sanitasi pangan di tempat kerjanya.

Tabel 1: Karakteristik Umum Responden Penelitian

Karakteristik		Jumlah	Persentase (%)
<b>Jenis kelamin</b>			
	Laki-laki	11	28,9
	Perempuan	27	71,1
<b>Umur</b>			
	20-30	22	57,7
	31-40	11	28,9
	41-50	4	10,5
	>50	1	2,6
<b>Pendidikan</b>			
	SMP	1	2,6
	SMA	18	47,4
	D3	2	5,3
	S1	15	39,5
	S2	2	5,3
<b>Pelatihan Higiene Makanan</b>			
	Ya	8	21,1
	Tidak	30	78,9
<b>Pengalaman Kerja</b>			
	1-10 tahun	30	78,9
	11-20 tahun	4	10,5
	>21 tahun	4	10,5

Tabel 2: Pengetahuan Keamanan Pangan dan Higiene Sanitasi Pangan

		Higiene dan Sanitasi Pangan						P value	Nilai r
		Diterapkan		Tidak Diterapkan		Total			
		n	%	n	%	n	%		
Pengetahuan	Baik	8	21	3	8	11	29	0,00	0,598
Kemaman	Cukup	1	2,6	8	21	9	23,6		
Pangan	Kurang	1	2,6	17	44,7	18	47,4		
		10	26,2	28	73,8	38	100		

## PEMBAHASAN

Penelitian ini mengidentifikasi tingkat pengetahuan dan bagaimana pengaruhnya terhadap praktik atau penerapan higiene dan sanitasi pangan pada pengolah dan penyaji makanan.

Dari seluruh responden, diketahui bahwa 47,4% memiliki pengetahuan keamanan pangan yang kurang. Rendahnya pengetahuan ini berhubungan dengan tidak

diterapkannya higiene dan sanitasi pangan. Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pekerja di industri makanan mengetahui sumber potensial penularan virus SAR-CoV-2 yaitu melalui jabat tangan, percikan ludah saat bicara dan bersin. Namun tidak mengetahui jika sumber penularan virus SAR-CoV-2 juga bisa berasal dari menyentuh permukaan yang terkontaminasi, menyentuh makanan tanpa cuci tangan, menyentuh kemasan makanan, menyentuh mulut, hidung, mata dengan tangan yang terkontaminasi (Omar, 2020). Jaminan keamanan pangan menjadi tantangan tersendiri bagi sektor industri pangan di era pandemi ini (Shahbaz et al., 2020). Rendahnya praktik higiene dan sanitasi pangan sangat berkontribusi terhadap meningkatnya potensi penularan virus SAR-CoV-2, dimana wisata kuliner masih tetap diminati oleh masyarakat, terutama kalangan anak muda dan pelajar.

Virus SAR-CoV-2 tidak ditularkan melalui makanan atau kemasan makanan, virus ini ditransmisikan melalui kontak langsung antar individu terutama saat orang yang terinfeksi batuk atau bersin. Potensi penularannya terletak pada perilaku higiene seseorang, seperti menyentuh permukaan yang terkontaminasi, benda atau tangan orang yang terinfeksi dan kemudian menyentuh mulut atau mengenai mukosa tubuh kita (Safety & Businesses, 2020).

Jumlah penularan virus SAR-CoV-2 melalui sektor industri makanan memang tidak dilaporkan secara signifikan, namun tetap tidak boleh diabaikan di masa pandemi seperti ini. Semua aktivitas publik berpeluang untuk mentransmisikan virus ini, karena individu yang terinfeksi virus SAR-CoV-2 tidak semuanya memiliki

gejala yang aktual. Beberapa diantaranya yang memiliki sistem imunitas yang baik akan tampak seperti orang sehat, namun keberadaannya akan mencemari lingkungan dan segala apa yang ada di sekitar lingkungan tersebut, termasuk produk pangan. Hal inilah yang menjadi alasan bahwa keamanan pangan di era pandemi ini menjadi salah satu hal yang perlu diperhatikan (Shahbaz et al., 2020).

Penelitian di Inggris mengevaluasi kelangsungan hidup virus SAR-CoV-2 pada permukaan yang berbeda dan melaporkan bahwa virus mampu bertahan hidup hingga lebih dari 72 jam pada plastik dan baja tahan karat, 4 jam pada tembaga dan 24 jam pada karton (Taylor et al., 2020). Hasil tersebut menunjukkan bahwa virus SAR-CoV-2 dapat ditularkan melalui permukaan benda dan kontak langsung karena kemampuan virus untuk bertahan hidup di permukaan sampai beberapa hari (Olaimat et al., 2020). Hal ini juga yang menjadi perhatian penting bagi industri makanan untuk meningkatkan higiene dan sanitasi pangan serta memberikan pelatihan dan penyegaran pengetahuan berkaitan dengan keamanan pangan, terutama di masa pandemi. Industri pangan memiliki kewajiban untuk mensosialisasikan dan menerapkan protokol kesehatan pada setiap kegiatan yang melibatkan banyak orang (Safety & Businesses, 2020).

Diperlukan lebih banyak lagi upaya dari berbagai pihak untuk mengatasi penularan virus SAR-CoV-2 dari saluran pernafasan ke permukaan kemasan makanan atau melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. *Food and Drug Administration* (FDA) (2020) mengusulkan dibentuknya pedoman

bagi konsumen selama berbelanja makanan, pengolahan makanan dan penyajian makanan. Penjamah makanan (pengolah dan penyaji) termasuk karyawan dan konsumen harus mentaati pedoman praktik higiene dan sanitasi yang baik untuk menghindari penularan SARS-CoV-2 dan mematuhi setidaknya persyaratan minimum makanan (Olaimat et al., 2020).

Praktik higiene pada karyawan juga membutuhkan perhatian yang besar, mengingat dari 38 responden, hanya 10 (26,2%) responden yang menerapkan higiene dan sanitasi pangan. Salah satu praktiknya adalah mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum kontak dengan makanan dan sesudah kontak dengan permukaan alat atau barang. Teknik mencuci tangan dengan benar menjadi tolak ukur keberhasilan dari penerapan higiene dan sanitasi pada semua hal, khususnya pangan. Teknik mencuci tangan yang direkomendasikan adalah mencuci tangan dengan sabun di bawah air mengalir selama 20 detik dengan keseluruhan proses sampai dengan 40 – 60 menit (Goswami, 2020).

Berkaitan dengan sumber utama transmisi virus SARS-CoV-2 ini, 18 (47,4%) responden belum mengetahui secara detail dan menyeluruh apa saja yang bisa menjadi perantara penularannya. Seperti melalui media udara, air, jabat tangan, percikan ludah, fekal oral, menyentuh barang kemasan dan permukaan benda yang terkontaminasi. Pemerintah harus menegakkan peraturan dengan tegas, meningkatkan sosialisasi dan pelatihan secara daring berkaitan dengan keamanan pangan dan mendorong sikap positif bagi para pengolah dan penyaji makanan demi tercapainya

keamanan pangan selama pandemi Covid-19 (Omar, 2020).

Menyikapi penerapan higiene dan sanitasi pangan juga protokol kesehatan terutama di fasilitas-fasilitas umum, salah satunya adalah tempat kuliner, diperlukan peraturan yang tegas dan terarah. Meskipun sebagian besar pengolah dan penyaji makanan telah mengikuti langkah-langkah dalam protokol kesehatan berkaitan dengan keamanan dalam penanganan makanan, namun kebutuhan untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya mencuci tangan dengan sabun, durasi cuci tangan, penggunaan sabun yang tepat dalam mencuci bahan makanan tetap harus diutamakan (Goswami, 2020).

Keamanan pangan di Tiongkok sejak pandemi telah mendapatkan perhatian yang serius dari pemerintah sehingga seluruh sektor pangan yang ada telah menerapkan higiene dan sanitasi pangan sesuai dengan aturan WHO. Hasil statistik deskriptif menunjukkan pengetahuan keamanan pangan yang relatif rendah namun tingkat perilaku keamanan pangan yang relatif tinggi. Kemungkinan mekanisme pengaruh yang kuat berasal dari informasi pada media yang ada (MIN et al., 2020). Fenomena tersebut berbeda dengan apa yang terjadi di Indonesia, di mana rendahnya tingkat pengetahuan berdampak pada rendahnya penerapan higiene dan sanitasi pangan. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Azizah (2020) di mana perilaku sangat dipengaruhi oleh budaya masyarakat, terlebih beradaptasi dengan kebiasaan baru di masa pandemi ini.

Purwiyatno dan Dewanti (2020) menyebutkan dalam bukunya bahwa kondisi pandemi yang tidak kunjung usai ini akan memengaruhi manusia dari berbagai aspek. Terdapat

beberapa pelajaran yang bisa diterapkan oleh sebagian besar industri pangan, diantaranya adalah penekanan pada perilaku cuci tangan dengan sabun, urgensi *personal hygiene*, identifikasi konsumen, kesiagaan mengatasi darurat pangan, perencanaan kontingensi, melakukan penilaian risiko, membentuk tim tanggap kondisi krisis, sosialisasi berkala terkait protokol kesehatan dan penguatan fisik serta psikologis para pengolah dan penyaji makanan.

Pendekatan berbasis budaya bisa menjadi salah satu alternatif dalam menyikapi fakta di lapangan bahwa perilaku kesehatan masyarakat masih rendah. Hal ini didukung oleh penelitian yang menyatakan bahwa 6 komponen *Health Belief Model* dapat membentuk perilaku hidup bersih dan sehat di masa pandemi Covid-19. 6 komponen tersebut adalah mempercayai bahwa transmisi virus SAR-CoV-2 terjadi karena perilaku tertentu, percaya tentang bahaya penyakit, percaya kepada manfaat dari metode yang diusulkan, percaya pada hambatan membentuk perilaku, beradaptasi segera dengan pola hidup baru dan pencegahan terhadap segala bentuk perkumpulan masyarakat (Dra. Ermayanti, 2020).

Tingkat kepercayaan masyarakat terhadap aturan dan kebijakan yang dibuat oleh pemerintah juga menjadi salah satu faktor dari rendahnya praktik higiene dan sanitasi pangan di masa pandemi ini. Banyak upaya yang dilakukan pemerintah untuk menangani masalah yang muncul sebagai dampak dari pandemi seperti pemberlakuan kebijakan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dan protokol kesehatan. Namun, sejauh ini belum menunjukkan efektivitas sebagaimana mestinya. Sehingga sangat berpotensi

mempengaruhi kepercayaan masyarakat (*public trust*) terhadap pemerintah dan keberlangsungan serta keberhasilan kebijakan yang ditetapkannya. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa secara umum tingkat kepercayaan masyarakat terhadap pemerintah di masa pandemi Covid-19 adalah rata-rata 3,27% atau ekuivalen cukup rendah (Mufti et al., 2020).

Upaya pemerintah untuk mempertahankan kondisi pangan yang berkualitas, sehat dan higienis dalam artian bebas dari bahaya tercemar oleh *hazard* biologis, kimia dan sediaan lain telah dikukuhkan dalam kebijakan terkait keamanan pangan di era pandemi. Pemerintah menuntut masyarakat, khususnya industri pangan atau kuliner untuk mematuhi cara produksi pangan olahan yang baik dan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan. Penerapan kriteria yang sesuai dengan prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* juga diberlakukan untuk beberapa produk pangan tertentu, terutama produk untuk bayi atau anak (BPOM, 2020).

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini diketahui bahwa mayoritas responden memiliki pengetahuan yang rendah terkait sumber penularan virus SAR-CoV-2 sehingga berdampak pada penerapan higiene dan sanitasi pangan. Mayoritas pengolah dan penyaji makanan dalam penelitian memiliki pengetahuan dan praktik higiene dan sanitasi pangan yang rendah. Salah satu sebab rendahnya tingkat pengetahuan ini adalah tingkat kepercayaan yang rendah terhadap kebijakan pemerintah yang dikeluarkan untuk menanggulangi Covid-19 ini, sehingga masyarakat cenderung



mengabaikan informasi yang ada. *Physical distancing* telah disosialisasikan sedemikian rupa dengan berbagai metode, namun ketiadaan sanksi bagi yang melanggar membuat masyarakat menjadi abai terhadap peraturan ini. Dengan demikian, semakin rendah pengetahuan dan kepercayaan masyarakat terhadap kebijakan pemerintah akan semakin membuat masyarakat abai terhadap protokol kesehatan, khususnya higiene dan sanitasi pangan.

#### SARAN

Dinas Kesehatan disarankan untuk memberikan informasi terkait dengan sumber potensial penularan virus SAR-CoV-2 secara persuasif, mengingat masih banyak masyarakat yang tidak percaya keberadaan Covid-19 dan lebih memilih berisiko terkena virus ini dari pada tidak bekerja dan tidak memiliki pemasukan secara materi. Di samping itu juga bekerja sama dengan BPOM untuk memberikan sosialisasi dan edukasi berkelanjutan melalui berbagai media massa dengan menggunakan pendekatan budaya. Pemerintah daerah memiliki kewenangan untuk membuat peraturan atau kebijakan yang tegas berkaitan dengan pelanggaran protokol kesehatan, serta memberikan teladan dalam penerapan protokol kesehatan di berbagai sektor.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N. (2020). Struktur dan kultur budaya dalam keluarga di era AKB (adaptasi kebiasaan baru) di lingkungan keluarga Kota Bandung. *Az-Zahra: Journal of Gender and Family Studies*, 1(1), 1–11.  
<https://journal.uinsgd.ac.id/index.php/azzahra/article/view/9474>
- BPOM. (2020). *Pedoman pencegahan covid-19 dalam produksi dan distribusi pangan olahan*. April, 1–15.
- Dra. Ermayanti, Ms. (2020). *Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku kesehatan masyarakat sumatera barat dalam mematuhi protokol kesehatan*. September, 1–70.
- Goswami, R. G. (2020). Knowledge on safe handling of food during covid-19 pandemic : A questionnaire based survey. *International Journal of Research and Review*, 7(5), 103–109.
- Min, s., Xiang, c., & Zhang, x. heng. (2020). Impacts of the covid-19 pandemic on consumers' food safety knowledge and behavior in China. *Journal of Integrative Agriculture*, 19(12), 2926–2936.  
[https://doi.org/10.1016/S2095-3119\(20\)63388-3](https://doi.org/10.1016/S2095-3119(20)63388-3)
- Mufti, M., Gatara, A. A. S., Afrilia, A., & Mutiarawati, R. (2020). Analisis pengukuran tingkat kepercayaan publik terhadap pemerintah: Kekuatan bagi penanganan covid-19 berbasis masyarakat. *Lp2M*, 1–13.  
<http://digilib.uinsgd.ac.id/id/eprint/31704>
- Olaimat, A. N., Shahbaz, H. M., Fatima, N., Munir, S., & Holley, R. A. (2020). Food safety during and after the era of covid-19 pandemic. *Frontiers in Microbiology*, 11(August).  
<https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01854>
- Omar, S. S. (2020). Impact of pandemic crisis: Covid-19 on food safety knowledge, attitudes and practices among food workers in Jordan. *Eurasian Journal of Biosciences*, 14(2), 3581–3586.

- Safety, F., & Businesses, F. (2020). Covid-19 and food safety: guidance for food businesses: Interim guidance. *COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: Interim Guidance*, April, 1–6. <https://doi.org/10.4060/ca8660en>
- Shahbaz, M., Bilal, M., Moiz, A., Zubair, S., & Iqbal, H. M. N. (2020). Food safety and COVID-19: Precautionary measures to limit the spread of Coronavirus at food service and retail sector. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 14(1), 749–756. <https://doi.org/10.22207/JPAM.14.SPL1.12>
- Sharif, L., & Al-Malki, T. (2010). Knowledge, attitude and practice of Taif University students on food poisoning. *Food Control*, 21(1), 55–60. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2009.03.015>
- Taylor, D., Lindsay, A. C., & Halcox, J. P. (2020). Correspondence aerosol and surface stability of Sars-Cov-2 as compared with Sars-Cov-1. *Nejm*, 0–2.
- Tong, Z. D., Tang, A., Li, K. F., Li, P., Wang, H. L., Yi, J. P., Zhang, Y. L., & Yan, J. B. (2020). Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerging Infectious Diseases*, 26(5), 1052–1054. <https://doi.org/10.3201/eid2605.200198>
- Wei, W. E., Li, Z., Chiew, C. J., Yong, S. E., Toh, M. P., & Lee, V. J. (2020). Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2-Singapore. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 69(14), 411–415.