

ANALISIS KUALITATIF PENGETAHUAN SANITASI HIGIENE PEDAGANG MAKANAN OLAHAN *ONLINE* DI MASA PANDEMI COVID-19 DI JAKARTA TIMUR

Ridawati¹⁾ dan Alsuhehndra²⁾

^{1,2}Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

^{1,2}Jalan Rawamangun Muka, Pulo Gadung, Jakarta Timur, 13220

E-mail : ridawati@unj.ac.id¹⁾, alsuhehndra@unj.ac.id²⁾

ABSTRAK

Kasus pandemi Covid-19 menyebabkan munculnya pedagang makanan jajanan olahan *online* di Indonesia, terutama kota-kota besar seperti Jakarta. Pedagang makanan olahan *online* ini merupakan salah satu sektor yang mendukung perekonomian masyarakat di masa pandemi. Usaha di bidang makanan tidak membutuhkan kemampuan untuk membuat dan menjual, tetapi salah satu aspek penting yang harus ditaati yaitu terkait dengan aspek keamanan pangan, termasuk sanitasi dan higiene. Pengetahuan dan penerapan sanitasi dan higiene merupakan salah satu hal mendasar yang perlu diperhatikan dalam usaha makanan olahan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengetahuan pedagang makanan olahan *online* di masa pandemi Covid-19 di Jakarta Timur. Penelitian dilakukan pada bulan April-Juni 2021 dengan sampel pedagang makanan *online* di lima kecamatan di Jakarta Timur yaitu Kecamatan Duren Sawit, Kecamatan Mataram, Kecamatan Pulo Gadung, Kecamatan Kampung Makassar, dan Kecamatan Cipayung. Metode penelitian dilakukan menggunakan metode survey, teknik pengambilan contoh secara acak berdasarkan area. Penyebaran angket instrumen penelitian dilakukan terhadap 32 responden yang menjual makanan secara *online*. Instrumen terdiri dari dua indikator yaitu pengetahuan sanitasi yang meliputi sanitasi peralatan pengolahan, peralatan penyajian, sanitasi air, sanitasi lingkungan dan lingkungan, sedangkan indikator kedua yaitu pengetahuan higiene yang mencakup pengetahuan higiene perorangan, perilaku di ruang pengolahan, kebiasaan hidup sehat, kebiasaan mencuci tangan dan etika ketika bersin, batuk atau sakit. Hasil yang diperoleh pengetahuan sanitasi dan higiene pedagang makanan *online* di Jakarta Timur sebanyak 34,4% berada pada kategori baik, 46,9% berada pada kategori cukup dan 12,5% berada pada kategori kurang. Perlu dilakukan proses pemetaan tingkat pengetahuan para pedagang makanan olahan *online* untuk dapat meningkatkan aspek pengetahuan tentang sanitasi higiene dalam pengolahan makanan.

Kata Kunci: *Higiene Sanitasi, Pedagang Makanan Online, Pandemi Covid-19*

1. PENDAHULUAN

Berkembangnya pelaku usaha makanan *online* tersebut seiring dengan tingginya permintaan pasar. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat selama hidup. Sebelum dikonsumsi, makanan mengalami proses pengolahan terlebih dahulu agar diperoleh citarasa, aroma, warna dan tekstur sesuai dengan yang dikehendaki (Nurmala dkk., 2014). Proses pengolahan makanan harus dilakukan dengan baik dan benar agar zat gizi dalam makanan tidak rusak atau hilang. Proses pemasakan berpengaruh terhadap zat gizi makanan seperti protein (Sundari dkk., 2015) dan vitamin (Indrasari, 2015).

Kesalahan pada proses pengolahan dapat berakibat pada rusak atau hilangnya sebagian atau seluruh zat gizi dalam makanan, sehingga makanan tersebut tidak lagi memberikan manfaat bagi tubuh secara maksimal (Rahayu dkk., 2019). Bahkan, dalam keadaan tidak terkontrol, proses pengolahan dapat pula mengandung racun, baik racun yang timbul akibat reaksi kimia selama proses pengolahan (Bushuty & Shanshan, 2018), terbawa oleh bahan baku yang tidak bersih dan sehat, ataupun karena kontaminasi oleh mikroba. Penelitian

sebelumnya melaporkan kontaminasi mikroba dari kemasan pangan (Ristyanti & Masithah, 2021). Seseorang yang mengonsumsi makanan mengandung racun dapat berakibat fatal berupa sakit hingga meninggal dunia (Ajayi dkk., 2015). WHO juga telah melaporkan penyebaran penyakit melalui makanan yang membahayakan masyarakat. Penyebaran penyakit melalui makanan atau dikenal dengan istilah *Foodborne disease*, terjadi akibat mengonsumsi makanan dan minuman yang terkontaminasi oleh mikroba atau bahan toksik yang dihasilkan oleh mikroba. Keracunan makanan ini menimbulkan gejala seperti diare, mual, muntah dan demam. Kasus seperti ini masih sering terjadi di masyarakat (Handoyo, 2014).

Keracunan makanan di Indonesia diketahui terjadi pada berbagai kegiatan, tempat, atau peristiwa. Beberapa keracunan telah terjadi pada kegiatan pesta pernikahan akibat mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi mikroba patogen. Begitu juga, keracunan terjadi di sekolah, kantin, restoran/rumah makan, pabrik, perumahan, kampus dan pesantren (Alwi dkk, 2019). Beberapa mikroba penyebab terjadinya penularan penyakit melalui makanan dan upaya pencegahannya telah banyak dilaporkan. Mikroba utama penyebab

terjadinya penularan penyakit melalui makanan adalah bakteri dan kapang. Kedua kelompok mikroba ini dapat hidup dan tumbuh pada bahan makanan yang mengandung zat gizi sebagai sumber nutrisi. Keberadaan bakteri dan kapang pada makanan akibat proses pengolahan yang kurang tepat dan rekontaminasi yang terjadi setelah pengolahan atau pada saat pengemasan dan pemasaran menjadi faktor utama hidup dan berkembangnya mikroba pada bahan makanan (Rorong & Wilar, 2020)

Sejumlah laporan menunjukkan bahwa penyebab terjadinya keracunan makanan pada masyarakat antara lain adalah adanya mikroba patogen dalam makanan, seperti *Salmonella*, *Shigella*, *Campylobacter*, *Escherichia coli*, *Clostridium botulinum*, dan *Clostridium perfringens*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa agen penyebab terbanyak kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia untuk kurun waktu 2000-2015 adalah bakteri *E.coli* (Arisanti dkk., 2018). Peneliti lain juga melaporkan bahwa kejadian luar biasa keracunan di di Desa Jembungan Kecamatan Banyudono Boyolali disebabkan oleh bakteri *Salmonella enteritidis* dan *Klebsiella pneumonia* pada sampel es buah dan *Enterobacter hafniae* dan jamur *Rhizopus sp* pada sampel suwiran daging yang dikonsumsi oleh masyarakat (Handoyo, 2014). Faktor dominan yang memengaruhi kandungan *E. coli* pada makanan jajanan, khususnya di sekolah dasar, adalah kebersihan penjual, peralatan dan bahan serta sarana penjualan makanan jajanan. Faktor yang paling dominan adalah sarana penjualan makanan jajanan (Riyanto & Abdillah, 2012).

Kurangnya perhatian pedagang terhadap kebersihan pribadi, peralatan, bahan, serta sarana penjualan dapat disebabkan oleh berbagai hal. Beberapa penelitian di Indonesia menunjukkan hal tersebut, seperti laporan penelitian terhadap pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. Hasil uji kualitas kimia pada makanan jajanan tersebut didapatkan 67% sampel yang mengandung formalin dan 8% sampel mengandung boraks, 11 sampel jajanan tercemar bakteri coliform, 2 sampel melewati batas maksimum cemaran mikroba dalam makanan (Anton dkk., 2020). Hasil penelitian lainnya menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pedagang tentang higiene dan sanitasi sebelum diberi penyuluhan sebagian besar kurang rata-rata skor 45. Masih ada sebanyak 34% pedagang makanan anak sekolah (PMAS) di Jabodetabek yang memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan sedang dan buruk (Ningsih, 2014).

Pada masa pandemic Covid-19, pertumbuhan pedagang makanan *online* sangat pesat, seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen akan makanan *online*. Pembelian makanan secara *online* dianggap memiliki sejumlah keuntungan, seperti praktis dan mudah diperoleh, relatif murah, beragam, enak, penyajian cepat dan sesuai kebutuhan, serta mampu menyediakan sejumlah energi dan zat gizi lainnya (Sari, 2017).

Salah satu pelaku usaha di bidang makanan adalah pelaku usaha makanan *online* yang pesat dan banyak ditemukan adalah pedagang makanan *online* di Jakarta Timur. Usaha bidang makanan di Jakarta Timur, terus bergerak dengan dinamis dan fluktuatif sejak dimulainya kasus pandemi di awal tahun 2020. Secara umum Pandemi Covid-19 berpengaruh terhadap jenis usaha yang dilakukan oleh pedagang UMKM di Indonesia (Rosita, 2020).

Peningkatan permintaan makanan secara *online* dan pembelian makanan melalui aplikasi di awal kasus pandemi dilaporkan banyak ditemukan beredarnya makanan atau produk makanan yang tidak layak dikonsumsi. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), ada 1.300 website yang menjual produk tidak layak konsumsi sejak awal bulan Mei 2020.

Penelitian tentang dilakukannya proses pembelian makanan secara *online* oleh masyarakat telah banyak dilaporkan (Defrina & Lestari, 2017; Suhada dkk., 2017; Suryadi & Ilyas, 2018). Seperti dilaporkan bahwa penjualan makanan secara *online* telah memberi kemudahan bagi konsumen, proses penjualan makanan secara *online* juga memberikan keuntungan bagi pelaku usaha makanan karena dengan cara ini terbantu untuk mendapatkan peluang yang seluas-luasnya untuk berusaha dan berinovasi pada usaha makanan tanpa modal yang besar.

Perkembangan usaha UMKM bidang makanan harus diiringi dengan pengetahuan sanitasi hygiene dari proses pengolahan produk makanan tersebut. Hal ini perlu dipahami mengingat pengetahuan sanitasi hygiene merupakan salah satu syarat yang menjamin keamanan produk makanan yang dijual. Penelitian ini merupakan penelitian survey untuk menganalisis tingkat pengetahuan sanitasi hygiene pedagang makanan olahan *online* di masa pandemi Covid-19 di Jakarta Timur, sehingga dengan mengetahui tingkat pengetahuan pedagang dapat dilakukan perancangan proses pembinaan terhadap pedagang makanan olahan untuk dapat menjamin keamanan produk makanan yang dijual.

2. RUANG LINGKUP

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah analisis tingkat pengetahuan sanitasi hygiene pedagang makanan olahan *online* di masa pandemi Covid-19 di Jakarta Timur. Batasan penelitian yaitu survey dilakukan dengan sampel pedagang makanan *online* di lima kecamatan di Jakarta Timur yaitu Kecamatan Duren Sawit, Kecamatan Mataram, Kecamatan Pulo Gadung, Kecamatan Kampung Makassar, dan Kecamatan Cipayung. Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat menjadi dasar untuk pengambilan keputusan dalam pembinaan pedagang makanan *online*.

3. BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan penelitian cross sectional survey. Data dianalisis secara deskriptif untuk

mendapatkan gambaran tentang tingkat pengetahuan sanitasi dan higiene dari pedagang makanan olahan *online*. Sampel pada saat penelitian ini berjumlah 32 pedagang makanan olahan *online* di lima kecamatan di Jakarta Timur. Penentuan sampel dilakukan berdasarkan metode acak berdasarkan area dan sampel adalah pedagang makanan yang memulai usaha di masa pandemi Covid-19. Data pendukung analisis yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer yang terdiri dari identitas dan karakteristik pedagang makanan olahan *online* selama pandemi Covid-19, meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan, lama usaha, jenis makanan, merk dagang, kemasan yang digunakan, dan jenis aplikasi *online* yang digunakan. Data pendukung diperoleh dengan cara wawancara menggunakan alat bantu berupa kuesioner.

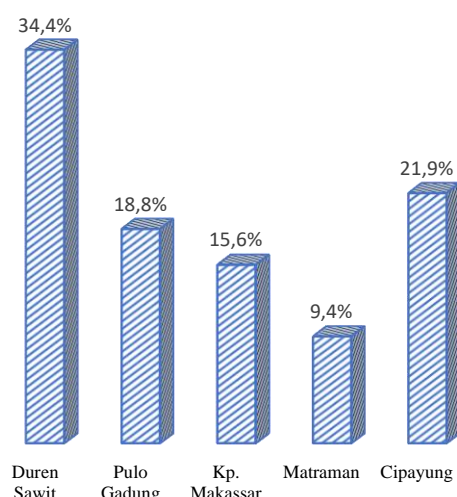
Data tingkat pengetahuan sanitasi higiene pedagang makanan olahan *online* diperoleh dari hasil pengisian kuesioner dengan kisi-kisi pertanyaan meliputi sanitasi air, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan dan higiene pekerja.

4. PEMBAHASAN

Sebaran lokasi usaha, karakteristik responden yang meliputi jenis kelamin, usia dan pendidikan terakhir, profil usaha dan produk, serta tingkat pengetahuan sanitasi higiene pedagang makanan olahan *online* disajikan pada hasil penelitian ini.

4.1 Sebaran Lokasi Usaha Pedagang Makanan Jajanan Online

Pedagang makanan jajanan *online* yang menjadi sampel pada penelitian ini adalah pelaku usaha yang memulai usaha makanan jajanan *online* pada masa pandemic Covid-19. Pelaku usaha membuka usahanya di daerah Jakarta Timur. Area pengamatan domisili usaha responden berada di lima kecamatan yaitu Kecamatan Duren Sawit, Kecamatan Pulo Gadung, Kecamatan Kampung Makassar, Kecamatan Mataram dan Kecamatan Cipayung. Pengambilan sampel dilakukan secara acak berdasarkan area, yaitu responden yang dijumpai pada saat penelitian dilakukan. Jumlah responden pada penelitian ini adalah 32 pedagang makanan olahan online yang memulai usahanya di masa pandemi tahun 2020-2021. Sebaran lokasi usaha responden dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Sebaran Lokasi Usaha Responden Pedagang Makanan Olahan Online.

4.2 Karakteristik Responden

Responden penelitian dianalisis karakteristiknya yang meliputi jenis kelamin, usia dan pendidikan terakhir.

4.2.1 Jenis Kelamin

Jenis kelamin merupakan salah satu data yang mendukung identitas responden. Jumlah responden pada penelitian ini, yaitu pelaku usaha makanan jajanan *online* di Jakarta Timur yang baru mulai melakukan usaha pada masa pandemi berjumlah 32 responden. Jumlah responden berjenis kelamin pria sebanyak 14 responden atau 43,75%, sedangkan responden berjenis kelamin wanita sebanyak 18 responden atau 56,25%, dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Data Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No.	Jenis Kelamin	n	%
1.	Pria	14	43,75
2.	Wanita	18	56,25
	Jumlah	32	100 %

Jumlah responden wanita yang menjadi pedagang makanan olahan *online* lebih banyak 10% dari pada jumlah responden pria. Beberapa penelitian lainnya melaporkan peranan wanita dalam mendukung perekonomian keluarga dengan cara menjadi pedagang. Pada kondisi perekonomian keluarga yang mendesak, seorang wanita tidak berperan sebagai ibu rumah tangga yang berdiam di rumah dan mengasuh anak, tetapi mereka ikut berusaha membantu dengan cara bekerja dan berdagang. Seperti dilaporkan bahwa kontribusi perempuan pedagang terhadap pendapatan keluarga menunjukkan bahwa dengan berdagang para perempuan pedagang tersebut dapat menambah pendapatan keluarga dan bisa membantu perekonomian keluarga (Damayanti, 2018). Dampak pandemi yang menyebabkan masyarakat mengalami penurunan tingkat pendapatan dan harus

memilih mencari sumber pendapatan lain untuk memenuhi kebutuhan hidup. Peneliti lain melaporkan masyarakat memilih mencari sumber tambahan pendapatan keluarga untuk memenuhi kebutuhan dan lebih memilih pola pengeluaran yang lama daripada mengubah pola pengeluaran keluarga (Kurniasih, 2020).

4.2.2 Usia

Rentang usia responden yang merupakan pelaku usaha makanan jajanan adalah berada diantara usia 16-56 tahun. Responden dengan usia remaja yaitu responden dengan usia dibawah 20 tahun. Responden dibawah usia 20 tahun, yaitu berusia 16 tahun terdapat 1 orang, data dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Data Usia Responden

No	USIA	N	%
1.	<20 tahun	1	3,125
2.	21-29 tahun	11	34,375
3.	30-39 tahun	6	18,75
4.	40-49 tahun	10	31,25
5.	50-59 tahun	4	12,50
Jumlah		32	100

Usia dibawah 20 tahun adalah usia sekolah. Responden yang telah melakukan usaha makanan *online* pada usia sekolah dikarenakan responden tersebut telah putus sekolah dan mencari nafkah untuk kebutuhan hidup diri dan keluarga. Responden dengan persentase total terbesar adalah responden yang berada pada rentang usia diatas 20-49 tahun, yaitu berjumlah 84,4%. Rentang usia 20-49 tahun merupakan rentang usia produktif untuk bekerja dan melakukan usaha. Sebanyak 12,5% responden yang berusia 50-59% juga ada yang ikut melaksanakan proses penjualan makanan secara *online*, walaupun aplikasi *online* yang mereka lakukan dibantu oleh anak atau kerabat dekat mereka yang memahami teknologi penggunaan *hand phone* android. Pedagang makanan olahan *online* pada penelitian ini secara umum berada pada rentang usia produktif.

Pedagang makanan olahan *online* yang menjadi responden pada penelitian ini termasuk kedalam kelompok usaha sektor informal. Kelompok usaha sektor informal adalah mereka yang bekerja sendiri dengan bantuan buruh tidak tetap, bantuan keluarga dan atau mereka yang bekerja sebagai pekerja keluarga atau bahkan mereka bekerja sendiri. Terlibatnya remaja bahkan anak-anak dalam sektor informal ini memiliki peluang yang besar, tetapi hasil penelitian ini menunjukkan bahwa remaja yang benar-benar terjun langsung dalam usaha makanan *online* sangat kecil yaitu 3,125% (n=1), selebihnya diketahui dari hasil wawancara bahwa dalam menjalankan usahanya pedagang makanan olahan *online* ini banyak didukung oleh anak remaja mereka terutama dalam masalah penggunaan media sosial untuk promosi dan penggunaan aplikasi.

Hasil penelitian ini menggambarkan sebagian kecil pedagang makanan *online* yang ada secara umum di

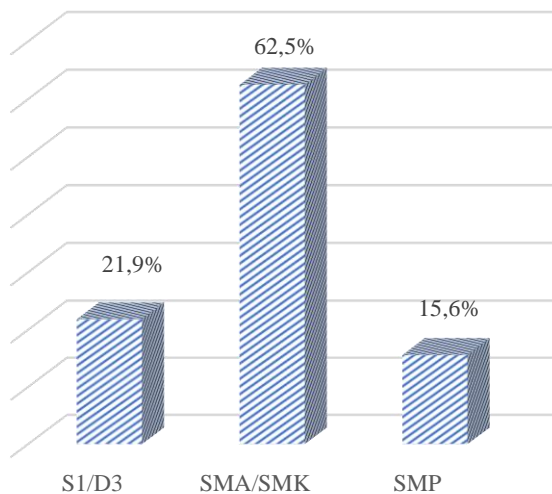
Indonesia yang tumbuh dan bermunculan selama dua tahun terakhir ini. Terlibatnya anak dan remaja dalam usaha sektor informal di Indonesia dilaporkan masih sangat tinggi. Keterlibatan anak-anak dalam pasar kerja merupakan salah satu permasalahan dalam bidang ketenagakerjaan. Hasil SUSENAS tahun 2017-2019 menunjukkan bahwa pekerja anak-anak bekerja di sektor informal nilainya masih diatas 70%. Pekerja anak-anak sektor informal di perkotaan paling banyak bekerja di sektor jasa (Satriawan, 2019).

4.2.3 Pendidikan Terakhir

Selain usia dan jenis kelamin, pendidikan terakhir juga menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi pemilihan bidang pekerjaan dan usaha yang dilakukan oleh seseorang. Pemilihan bidang pekerjaan secara dapat dilakukan berdasarkan kompetensi yang dimiliki oleh seseorang, sehingga pekerja tersebut dapat bekerja secara profesional sesuai dengan kompetensinya.

Tetapi pada era global dan kasus pandemi Covid-19, pemilihan bidang pekerjaan bukan merupakan jawaban bagi sebagian besar lulusan sekolah menengah dan perguruan tinggi di Indonesia untuk memilih bidang pekerjaan. Permasalahan menjadi berkaitan dengan kesempatan kerja atau permintaan terhadap tenaga kerja dan kebutuhan akan lapangan kerja oleh masyarakat. Berbagai upaya telah dilakukan oleh pemerintah maupun pihak swasta untuk menghasilkan SDM yang berkualitas melalui sektor pendidikan formal kejuruan dan sektor pendidikan non formal seperti kursus-kursus. Bidang pekerjaan yang menjadi pilihan pada masa pandemi ini adalah sektor perdagangan secara *online*. Berbagai jenis produk diperdagangkan secara *online*, mulai dari kebutuhan pokok seperti bahan makanan, sembako, pakaian, elektronik, alat tulis bahkan barang-barang kebutuhan bangunan juga dijual secara *online*. Terbukanya sektor usaha secara *online* mendorong sebagian besar lulusan sekolah menengah atas memilih bidang pekerjaan ini. Salah satu sektor usaha pedagang *online* adalah usaha pedagang makanan olahan *online*.

Sebaran responden berdasarkan pendidikan terakhir yang memiliki persentase tertinggi adalah kategori Sekolah Menengah Atas/Sekolah Menengah Kejuruan (SMA/SMK) dengan jumlah persentase sebesar 62,5%, pendidikan terakhir Sarjana/Diploma Tiga (S1/D3) sebanyak 21,9% dan pendidikan terakhir Sekolah Menengah Pertama 15,6%, dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Pendidikan Terakhir Responden Pedagang Makanan Olahan Online

4.3 Profil Usaha dan Produk

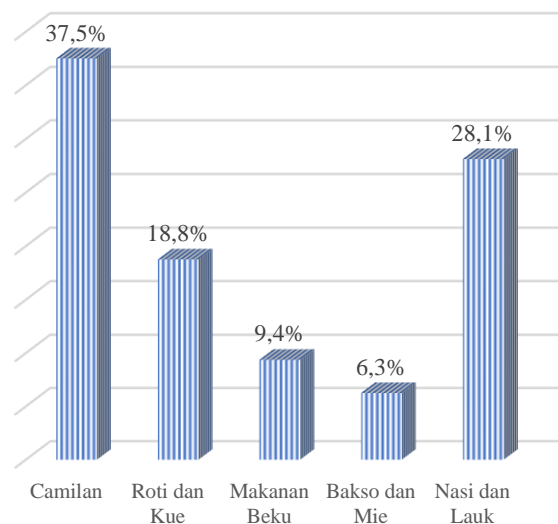
Profil usaha merupakan gambaran atau pandangan mengenai kegiatan usaha yang dilakukan oleh seorang pedagang dalam usahanya. Pada penelitian dilakukan pengamatan terhadap jenis produk olahan makanan, jenis kemasan dan merk dagang.

4.3.1 Jenis Produk Makanan Olahan

Produk makanan atau pangan olahan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Termasuk di dalamnya adalah tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Sedangkan bahan makanan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan pangan, bahan baku pangan, bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Pangan Olahan Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan

Berbagai jenis makanan olahan dapat dibeli secara online oleh masyarakat. Pedagang makanan olahan online yang dijadikan sebagai sampel menjual makanan sebanyak 37,5% menjual makanan camilan atau makanan jajanan secara online, makanan siap saji/nasi dan lauk 28,1%, roti dan kue sebanyak 18,8%, makanan beku 9,4%, bakso dan mie 6,3, dapat dilihat pada gambar 3. Makanan olahan jajanan secara umum banyak

diminati oleh masyarakat. Pedagang makanan jajanan secara online mengambil pangsa pasar makanan jajanan online karena umumnya jenis makanan ini banyak diminati oleh anak-anak muda usia sekolah dan kuliah. Proses pembelajaran secara online mendorong mereka juga untuk membeli makanan secara online.



Gambar 3. Sebaran Data Hasil Survey terhadap Jenis Makanan Olahan Online

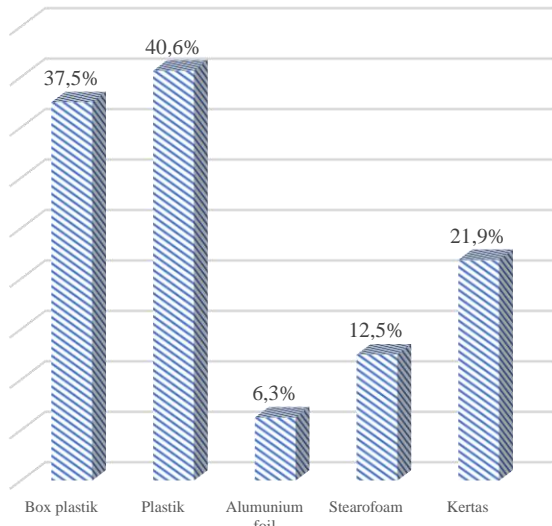
Preferensi penjualan makanan camilan atau makanan jajanan secara online cukup tinggi (37,5%). Hasil ini sejalan dengan penelitian yang melaporkan bahwa makanan camilan merupakan salah satu bentuk makanan yang dikonsumsi dalam jumlah banyak dan memberikan kontribusi yang cukup tinggi terhadap kecukupan energi dan zat gizi (Amalia dkk., 2016).

Penjualan makanan pokok seperti nasi dan mie siap saji dalam bentuk online juga semakin diminati masyarakat, sehingga 28,1% pedagang makanan online memilih menu ini sebagai menu utama. Berbagai variasi dan inovasi produk makanan pokok dapat ditemukan dan dikenalkan sebagai produk unggulan, seperti dilaporkan inovasi nasi Onishi. Nasi Onishi adalah nasi dalam kemasan sebesar kepalan tangan dengan isian lauk seperti daging ayam serundeng dan memiliki rasa gurih (Siauta, 2019).

4.3.2 Jenis Kemasan dan Merk Dagang

Kemasan makanan secara umum berfungsi untuk melindungi makanan dari berbagai macam jenis kerusakan, baik kerusakan fisik, mekanik, kimia dan mikrobiologi, seperti melindungi produk dari sinar matahari, panas, kelembaban udara, benturan, dan kontaminasi kotoran atau mikroba. Makanan olahan yang dijual secara online secara umum dikemas menggunakan bahan kemasan yang terbuat dari plastik baik berupa plastik boks (37,5%) ataupun plastik PE/HDPE (40,6%). Selanjutnya kemasan yang juga banyak digunakan

adalah berbagai bentuk kemasan yang terbuat dari kertas (21,9%). Jenis kemasan kertas ini adalah kertas nasi, boks kertas, karton dan kardus. Penggunaan kemasan alumunium dan kemasan *Styrofoam* oleh pedagang makanan *online* sangat sedikit, yaitu 6,3% dan 12,5% dapat dilihat pada gambar 4.



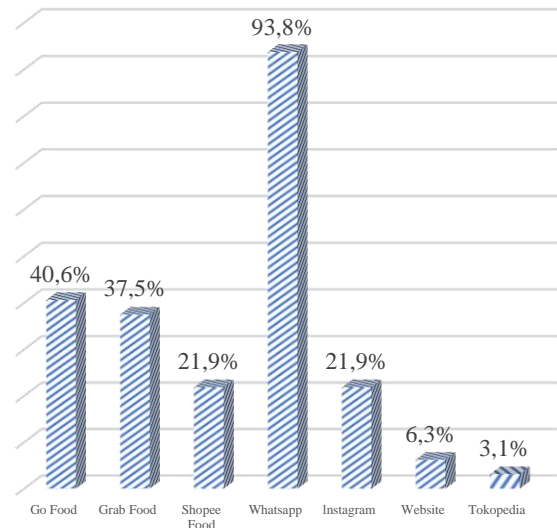
Gambar 4. Sebaran Data Jenis Kemasan Makanan Olahan *Online*

Pedagang makanan *online* seluruhnya memahami pentingnya memberikan merk dagang untuk produk makanan olahannya, walaupun sebagian besar belum mendaftarkan merk dagang yang mereka miliki. Berbagai nama dan merk dagang yang sangat variatif dapat kita ketahui seperti MS Corndog, Goedkoop, Kue biji Ketapang, Seblak Zahra, Pop Ice Bang Amat, Bubur Ayam Cirebon, Corndog, Rimentaiku, The Jamu Memberqu, Donita, Ayam Bakar Taliwang Senggigi, Macaroni Brule, Ayam Geprek R109, Warung Sate Solo Mba Mirna, Seafood Dapur Sultan, Afifah Snack, Pawone Mba Yul, Last Kids Food, Food Moody, Cakes Talk, Brukebom, Bun bun, Bunda Azai, Ayam Goreng Prambanan, Brother Pizza, Warung Ngangeni Ati, Rafah Takoyaki, FnB, Bakso Mie Ayam Wonogiri dan Bakso Bakar de Lug. Merk dagang yang digunakan ada yang menggambarkan bentuk, rasa, aroma dari produk, nama pemilik dan istilah-istilah yang menarik perhatian konsumen.

4.3.3 Aplikasi *Online*

Perkembangan perdagangan saat ini adalah menggunakan media massa dan teknologi digital untuk proses pemasaran dan penjualannya. Aplikasi *online* adalah aplikasi yang dapat diakses oleh pembeli menggunakan handphone android yang mereka miliki untuk mengakses pembelian secara *online*. Beberapa aplikasi tersebut adalah Gofood, Grabfood, IG, WA, Shopee Food, Website dan Tokopedia. Setiap pengusaha umumnya menggunakan lebih dari satu aplikasi untuk

memasarkan produknya. Sebanyak 93,8% pedagang menggunakan WhatsApp, 40,6% Gofood, 37,5% Grabfood, 21,9% Instagram, 21,9% Shopee Food, 6,3 Website dan 3,1% Tokopedia, dapat dilihat pada gambar 5. Pada waktu penelitian ini dilakukan penggunaan aplikasi WhatsApp sudah lebih dikenal oleh masyarakat dibandingkan aplikasi lainnya.



Gambar 5. Penggunaan Aplikasi Penjualan Makanan Olahan *Online*

4.4 Analisis Pengetahuan Sanitasi Higiene Pedagang Makanan Olahan *Online*

Pengetahuan hygiene sanitasi pedagang makanan *online* diukur dengan cara memberikan angket yang berisi pertanyaan pengetahuan untuk diisi. Tingkat pengetahuan hygiene dan sanitasi diukur dengan kemampuan pedagang makanan olahan dalam menjawab kuesioner yang terdiri dari 15 pertanyaan mengenai pengetahuan yang terdiri dari perilaku pedagang, kebiasaan mencuci tangan, sanitasi air, sanitasi peralatan dan sanitasi lingkungan. Skala pengukuran merupakan skala ordinal. Nilai yang diperoleh dari hasil jawaban benar dibagi jumlah total jawaban dikalikan 100% sehingga didapatkan persentase tingkat pengetahuan pedagang makanan olahan secara *online*.

Tingkat pengetahuan higiene sanitasi pedagang makanan *online* sebanyak 34,4% berada pada kategori baik, 46,9% berada pada kategori cukup dan 12,5% berada pada kategori kurang. Sebaran data tingkat pengetahuan sanitasi higiene pedagang makanan olahan *online* dapat dilihat pada tabel 3.

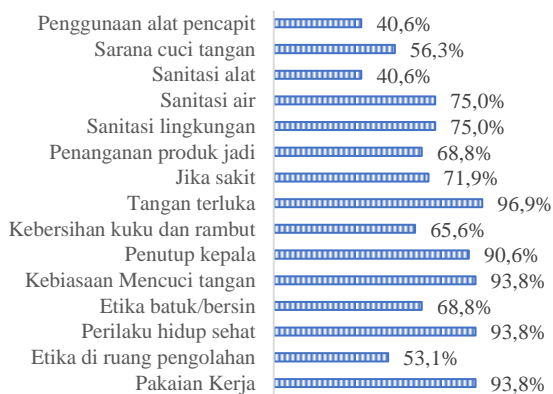
Peneliti sebelumnya melaporkan bahwa 47,7% penjamah makanan pada skala usaha industri rumah tangga di daerah Jember memiliki tingkat pengetahuan yang kurang (Haryanti & Suryaningsih, 2021). Persentase yang berbeda jauh ini kemungkinan disebabkan perbedaan lokasi pengambilan data dan karakteristik tingkat pendidikan responden yang juga berbeda.

Tabel 3. Tingkat Pengetahuan Sanitasi Higiene Pedagang Makanan Olahan Online

Pengetahuan*	n	persentase
Baik	11	34.4%
Cukup	15	46.9%
Kurang	4	12.5%

*Pengetahuan baik = nilai > 80%
 Pengetahuan cukup = nilai 60-80%
 Pengetahuan kurang nilai < 60%

Pertanyaan tentang penggunaan alat untuk memegang makanan yang siap dikemas dijawab dengan benar oleh 40,6% responden yaitu dengan menggunakan sarung tangan atau pengapit, data dapat dilihat pada gambar 6. Penggunaan tangan secara langsung, walaupun tangan sudah dicuci merupakan praktik yang salah. Pada tangan dan jari-jari tangan banyak terdapat mikroba yang secara alami merupakan flora normal pada kulit. Proses mencuci tangan dengan sabun tidak mampu menghilangkan seluruh mikroba yang terdapat pada tangan. Pengamatan terhadap pengaruh mencuci tangan dalam penurunan jumlah mikroba di kulit tangan telah dilaporkan. Secara umum pada kulit tangan ditemukan mikroba *Enterococcus* (69%), coliform (55%), *Staphylococcus epidermidis* (41%), *E. coli* (21%) dan *Enterobacter* (11%). Mencuci tangan dengan sabun menurunkan jumlah mikroba pada kulit tangan, kecuali *S. epidermidis*. *S. epidermidis* merupakan flora normal pada kulit yang memang sulit dihilangkan dengan kegiatan mencuci tangan dengan sabun biasa (Budiarso, 2012).



Gambar 6. Pengetahuan Sanitasi Higiene Pedagang Makanan Olahan Online di Jakarta Timur

Sanitasi tempat pengolahan makanan, khususnya bagian sarana fisik seperti tempat pencucian tangan, tempat pencucian peralatan dan lantai harus diterapkan mutu produk makanan olahan dapat terjamin. Kebersihan dan kesehatan ruang pengolahan dapat dilakukan jika rancangan diatur sesuai dengan kebutuhan operasional pengolahan makanan. Kebutuhan ini mencakup antara lain: tempat pencucian tangan, pencucian peralatan, pembuangan sampah, saluran air

dan tempat penampungan sampah. Pertanyaan terkait sanitasi sarana dan prasarana seperti kondisi lantai dapat dijawab dengan benar oleh 75% responden, sanitasi dan penggunaan tempat cuci tangan dan pencucian alat dapat dijawab dengan benar oleh 40,6% responden. Sebagian besar responden menjawab tempat pencucian tangan di dalam ruang pengolahan dapat digunakan bersama-sama dengan tempat pencucian peralatan. Sebaran pengetahuan sanitasi higiene dapat dilihat pada gambar 6.

Air dalam pengolahan makanan dibutuhkan sebagai media pada proses pengolahan, untuk sanitasi peralatan, sanitasi lantai dan untuk pencucian tangan. Penyediaan air dan penggunaan sumber air yang bersih penting diperhatikan agar mampu melindungi kesehatan pedagang dan konsumen dari penyakit infeksi oleh mikroba. Penggunaan air yang tercemar pada pengolahan makanan, menjadi kontaminan pada produk olahan dan dapat menyebabkan diare bahkan kematian (Permatasari & Sinuraya, 2016). Air yang baik secara fisik adalah air yang tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh. Pertanyaan ini dapat dijawab dengan tepat oleh 75% responden. Persyaratan penggunaan air diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi (Kemenkes RI, 2017).

Pengetahuan higiene pedagang makanan olahan online pada pedagang makanan online meliputi terkait pakaian kerja, penggunaan penutup kepala dapat dijawab dengan benar oleh sebagian besar responden (>90%). Pedagang makanan olahan secara umum adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian, sehingga para pedagang ini dapat juga disebut sebagai penjamah makanan.

Peran penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan sangat penting, karena penjamah makanan yang menangani bahan makanan dapat menjadi sumber kontaminan mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku dan tangan. Perilaku hidup bersih seorang penjamah makanan penting untuk diperhatikan. Perilaku hidup bersih termasuk di dalamnya perilaku ketika seorang penjamah makanan sakit, batuk, bersin, dan terluka karena bahan/benda yang sifatnya tajam. Pertanyaan tentang pengetahuan pedagang makanan online tentang perilaku hidup sehat dapat dijawab dengan benar oleh 53,1%-65,6% responden. Pertanyaan ini meliputi persyaratan pedagang yang bekerja sebagai penjamah makanan yaitu: 1). Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya; 2) Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya); 3) Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan

(telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya) 4) Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung (Kemenkes RI, 2011).

5. KESIMPULAN

Pedagang makanan olahan *online* merupakan penjamah makanan yang harus memiliki pengetahuan yang baik tentang praktik pengolahan makanan, termasuk pengetahuan sanitasi dan higiene. Pedagang yang menjadi responden melakukan usaha di Kecamatan Duren Sawit, Kecamatan Mataram, Kecamatan Pulo Gadung, Kecamatan Kampung Makassar, dan Kecamatan Cipayung. Tingkat pengetahuan sanitasi dan higiene pedagang makanan *online* di Jakarta Timur sebanyak 34,4% berada pada kategori baik, 46,9% berada pada kategori cukup dan 12,5% berada pada kategori kurang. Tingkat pengetahuan pedagang makanan olahan yang berada pada kategori kurang terutama pada pengetahuan tentang penggunaan alat dan sanitasi alat (40,6%), serta etika higiene di ruang pengolahan.

6. SARAN

Untuk mendapatkan gambaran yang lebih dalam tentang tingkat pengetahuan higiene sanitasi pedagang makanan olahan *online* perlu dilakukan penelitian hal penerapan pengetahuan tersebut pada praktik pengolahan makanan *online*. Sebaran pengetahuan pedagang makanan *online* masih sangat bervariasi sehingga perlu dilakukan analisis lanjut untuk mendapatkan data kuantifikasi tingkat pengetahuan sanitasi higiene secara luas.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Ajayi, O. A., Oluwoye, J. O., & Williams, L. L. 2015. Development of Hazard Risk Index of Mortality Caused by Foodborne Pathogens. *Food Protection Trends*, 35(2), 113–123.
- Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, I. 2019. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Mutu Keamanan Pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(2), 72-83. doi:<http://dx.doi.org/10.21111/dnj.v3i2.2187>.
- Amalia, L., Endro, O. P., & Damanik, R. M. 2016. Preferensi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(2), 119. <https://doi.org/10.25182/jgp.2012.7.2.119-126>
- Anton, L., Yearsi, S. E. N., & Habibi, M. 2020. Identifikasi Kandungan Berbahaya Jajanan Anak Sekolah Dasar SDN A dan SDN B Kota Samarinda Tahun 2018. *Kesmas Uwigama: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 30. <https://doi.org/10.24903/kujkm.v5i1.828>
- Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. 2018. Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34(3), 99. <https://doi.org/10.22146/bkm.33852>
- Budiarso, L. 2012. Pengaruh Cuci Tangan dalam Penurunan Jumlah Mikroba. *Ebers Papyrus*, Vol 18, No. 1, p 23-29, 18(1), 23–29.
- Bushuty, D. H. E., & Shanshan, N. M. 2018. Effects of some Cooking Methods and Some Treatments on The Concentrations of Heavy Metals in Meats. *Journal of Home Economics*, 34(34), 93–114. <https://doi.org/10.21608/jhe.2018.85294>
- Damayanti, D. 2018. Kontribusi Perempuan terhadap Sosial Ekonomi Keluarga di Kelurahan Potu Kecamatan Dompu Kabupaten Dompu. Skripsi Pada Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar.
- Defrina, D., & Lestari, D. P. 2017. Aplikasi Pemesanan Makanan dan Minuman *Online* Berbasis Mobile Browser pada Restoran Tiga Saudara Application of Ordering Food and Beverages *Online* Based on Mobile Browser on Tiga Saudara Restaurant. *Jurnal Ilmiah Informatika dan Komputer*, 22(3), 158–170.
- Handoyo, A. 2014. Studi Kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Desa Jembungan Kecamatan Banyudono Boyolali. Universitas Muhammadiyah Surakarta Fakultas Kesehatan.
- 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. <http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/TIJHS/article/view/5292>
- Indrasari, S. D. 2015. Pengaruh Penyosohan Gabah dan Pemasakan terhadap Kandungan Vitamin B Beras Merah. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 30(3), 182–188. <https://doi.org/10.21082/jpptp.v30n3.2011.p%p>
- Kemenkes RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (Vol 53, Number 9, bll 1689–1699).
- Kemenkes RI. 2017. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua dan Pemandian Umum (bll 1–20).
- Kurniasih, E. P. 2020. Dampak Pandemi Covid 19 Terhadap Penurunan Kesejahteraan Masyarakat Kota Pontianak. *Prosiding Seminar Akademik Tahunan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan 2020*, 277–289.
- Ningsih, R. 2014. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan SDN

- Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 10(1) 64-72, 10(1), 64-72.
<https://doi.org/10.15294/kemas.v10i1.3071>
- Nurmala, I., Rachmawan, O., & Suryaningsih, L. 2014. Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. *Journal of Animal Science*, 3(2), 1-10.
- Permatasari, A. O., & Sinuraya, R. K. 2016. Perbaikan Sanitasi, Higienitas, dan Ketersediaan Air Bersih Dalam Pencegahan Diare. *Farmaka*, 14, 50-62.
- Rahayu, A., Fahrini, Y., & Setiawan, M. I. 2019. Dasar-Dasar Gizi.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. 2021. Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1-17.
<https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/25603>
- Riyanto, A., & Abdillah, A. D. 2012. Faktor yang Memengaruhi Kandungan E. coli Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. *Majalah Kedokteran Bandung*, 44(2), 77-82.
<https://doi.org/10.15395/mkb.v44n2.127>
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. 2020. Keracunan Makanan oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47-60.
- Rosita, R. 2020. Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap UMKM di Indonesia. *Jurnal Lentera Bisnis*, 9(2), 109. <https://doi.org/10.34127/jrlab.v9i2.380>
- Sari, M. H. 2017. Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163-170.
<https://doi.org/10.15294/jhe.v2i2.16916>
- Satriawan, D. 2019. View of Pekerja Anak Sektor Informal di Indonesia_ Situasi Terkini Dan Tantangan ke Depan (Analisis Data Susenas 2019).pdf.
- Siauta, M. 2019. Desain Nasi Kepala Onishi Menggunakan Metode Analisis Konjoin. Ir-perustakaan Universitas AIRLANGGA, 2014, 12-31.
- Suhada, K., Danuri, D., & Putra, F. P. 2017. Aplikasi web promosi kuliner dan rumah makan online. *Digital Zone: Jurnal Teknologi Informasi dan Komunikasi*, 8(1), 25-34.
<https://doi.org/10.31849/digitalzone.v8i1.618>
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235-242.
<https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Suryadi, D. F., & Ilyas, M. I. F. 2018. Adopsi *Online Food Delivery Service* Bagi Wirausaha Pemula. *Ilmu Administrasi, Akuntansi, Bisnis, Dan Humaniora*, 2018, 75-80.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Negeri Jakarta yang telah mendanai penelitian ini melalui Hibah Penelitian Dosen Muda Fakultas Tahun Anggaran 2021 Berdasarkan Surat Keputusan Pejabat Pembuat Komitmen Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta No. 291,UN39/PT.01.0212021.