

**EDUKASI TANGGAP BENCANA COVID-19 PADA MASYARAKAT PEDAGANG DALAM MEMUTUS MATA RANTAI PENULARAN MELALUI GERAKAN WARUNG ANTI COVID-19**

1. Dini Arista Putri, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Email : dini.aristaputri@unsri.ac.id
2. Yeni, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Email : yenidoanks88@gmail.com
3. Amrina Rosyada, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Email : amrinarosyada@unsri.ac.id
4. Feranita Utama, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Email :feranita@fkm.unsri.ac.id
5. Inoy trisnaini' Program Studi Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Email :inoytrisnaini@gmail.com  
Korespondensi : dini.aristaputri@unsri.ac.id

**ABSTRAK**

Pemerintah saat ini sudah mengizinkan warung-warung makan untuk kembali beroperasi dengan syarat protokol kesehatan yang ketat. Warung makan dapat menjadi cluster penularan covid jika kesadaran penjual dan pembeli rendah mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi makanan. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan penjual warung makan terkait hygiene sanitasi makanan dan covid-19 melalui penyuluhan dan media visual. Pengumpulan data dilakukan pada 30 pengelola warung makan di kecamatan Timbangan, Indralaya. Instrument yang digunakan adalah kuesioner dan observasi yang dilakukan 2 kali sebelum dan sesudah intervensi. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan hasil yang signifikan ( $p\text{-value} < 0,0001$ ) untuk perbedaan pengetahuan sebelum dan sesudah intervensi. Rata-rata peningkatan 2-3 poin untuk pengetahuan hygiene sanitasi makanan serta pengetahuan covid-19 yang artinya menambah 2-3 aspek pengetahuan hygiene sanitasi dan covid-19 yang diketahui penjual makanan. Diharapkan melalui media intervensi ini dapat mencegah cluster penularan covid-19 melalui cluster warung makan di kecamatan Timbangan, Indralaya. Sebaiknya melakukan kerjasama dengan pihak puskesmas terdekat untuk melakukan pemantauan lebih lanjut agar kegiatan dirumah makan dapat dikontrol

**Kata Kunci : Sanitasi, Covid-19, Warung Makan**

## 1. PENDAHULUAN

Kasus Covid-19 per 1 Juni 2021 jumlahnya mencapai 4824 kasus baru yang terdeteksi positif (Nasional Kompas, 2021). Pemerintah terus mengupayakan upaya pencegahan serta penekanan angka kasus dengan berbagai kebijakan mulai dari penutupan sekolah, tempat kerja, larangan mudik, serta penutupan mall, warung makan, cafe dan tempat wisata. Namun, upaya penutupan ini tidak bisa dilakukan terus menerus dikarenakan perekonomian masyarakat harus tetap berjalan. Sehingga pemerintah menerapkan dan memperbolehkan berbagai sektor perekonomian untuk kembali beroperasi dengan syarat menerapkan protokol kesehatan yang ketat. Protokol kesehatan tersebut adalah mencuci tangan, memakai masker, menjaga jarak minimal 1 meter antar orang (Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat Dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan Dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19), 2020).

Usaha informal masyarakat seperti warung makan dan penjual makanan di pinggir jalan juga sudah mulai beroperasi. Namun, saat ini kesadaran masyarakat untuk menerapkan protokol kesehatan menurun seiring dengan munculnya ketidakpercayaan masyarakat terhadap adanya infeksi covid-19 yang dapat membahayakan keselamatan. Berbagai pengabdian masyarakat mengenai persepsi masyarakat terhadap covid-19 menunjukkan sebanyak 17% masyarakat tidak mempercayai adanya covid-19 sehingga masyarakat mulai kembali ke kebiasaan semula dan tidak menerapkan protokol kesehatan (Berita Satu, 2020; Merdeka, 2020; Sudiro & Watimena, 2020).

Warung makan serta penjual makanan di pinggir jalan berpotensi menimbulkan kluster-kluster penularan covid-19. Selain potensi penularan antar pembeli, proses penularan dapat melalui proses pembuatan dan persiapan makanan oleh penjual. Sehingga edukasi kepada penjual mengenai *hygiene* sanitasi makanan dan minuman penting untuk disampaikan terutama kepada penjual di pinggir jalan sehingga mereka mengetahui upaya pencegahan dan dapat menerapkan sanitasi dalam mempersiapkan makanan.

Hygiene makanan merupakan suatu upaya atau usaha yang bertujuan pencegahan serta pengendalian terhadap penyakit atau gangguan kesehatan lainnya, yang berfokus pada aktivitas dalam upaya peningkatan kebersihan dan keutuhan makanan itu sendiri (*whole someness of food*) (Suyono dan Budiman, 2012). Sedangkan, sanitasi makanan adalah suatu usaha atau upaya pencegahan yang berfokus pada tindakan maupun kegiatan yang berkaitan dengan bahaya terhadap makanan dan minuman sehingga sehingga melindungi dari penyakit maupun gangguan kesehatan, mulai dari makanan tersebut belum diproduksi sampai siap dikonsumsi (Sumantri, 2010).

Berdasarkan Kepmenkes RI pada No.942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, definisi dari hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Upaya hygiene sanitasi makanan merupakan faktor yang sangat penting untuk menjaga kesehatan lingkungan masyarakat. Untuk mengetahui tingkat hygiene sanitasi dapat dilakukan dengan cara inspeksi sanitasi tujuannya untuk melihat secara langsung kondisi dilapangan dengan mengukur tentang kegiatan atau tindakan yang dilakukan lokasi tersebut tersebut serta dapat memberikan saran-saran perbaikan (Amalia et al, 2015)

Warung makan dapat menjadi salah satu kluster penyebaran covid-19 seperti beberapa kasus di warung Soto lamongan Yogyakarta, rumah makan bu Fat Semarang, rumah makan Rawon di Probolinggo dan beberapa rumah makan lain. Metode penularan atau penyebaran covid-19 dapat melalui penjual atau staf pelayanan yang teridentifikasi positif, penularan antar pembeli atau antar pembeli dan penjual serta sanitasi buruk dalam proses pembuatan dan persiapan makanan (KlikDokter, 2021; Kompas, 2021).

Ogan Ilir terus melakukan tindakan pencegahan guna memutus rantai penularan covid-19, per 2 Juni terdapat 322 kasus positif terdeteksi di wilayah Kabupaten Ogan Ilir (Pemkab Ogan Ilir, 2021). Kelurahan Timbangan merupakan salah satu daerah di dekat kampus Universitas Sriwijaya dimana banyak terdapat mahasiswa yang tinggal di kos-kosan serta banyak juga warung makan yang beroperasi di sekitar kelurahan timbangan. Untuk mencegah kluster yang berasal dari warung makan perlu dilakukan intervensi terhadap kelompok masyarakat ini sebagai bahan kontrol terhadap penularan covid-19. Sehingga pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan penjual warung makan terhadap hygiene dan sanitasi makanan serta pengetahuan covid-19 melalui media penyuluhan dan media visual

## 2. PELAKSANAAN DAN METODE

Pengabdian masyarakat ini menggunakan desain *experimental* yaitu desain yang menguji coba salah satu metode untuk dinilai keefektifan dan perubahan yang dihasilkan. Subjek pengabdian masyarakat yaitu warung makan berjumlah 30 warung makan yang berlokasi di kecamatan Timbangan, Indralaya. Warung makan yang diteliti adalah warung makan yang berskala kecil sampai menengah yang menerapkan makan di tempat. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan lembar observasi. Variabel yang terdapat pada kuesioner yaitu variabel pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan serta variabel pengetahuan mengenai covid-19. Lembar observasi berisi checklist mengenai hygiene dan sanitasi warung makan. Pengukuran menggunakan kuesioner dilakukan 2 kali yaitu pre dan post test. Intervensi yang dilakukan adalah penyuluhan menggunakan alat peraga, media, dan gambar visual. Analisis yang dilakukan yaitu analisis deskriptif dan analisis bivariat berupa t-test berpasangan atau Wilcoxon.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### a. Karakteristik responden

Responden mayoritas adalah laki-laki (53,3%) dengan mayoritas para pemilik warung makan tidak bekerja. Namun, tidak menutup kemungkinan bahwa ada sebagian lagi yang bekerja dengan mayoritas bekerja sebagai wiraswasta (20%). Jenis makanan yang paling banyak dijual adalah bakso dan mie ayam (20%) dan pecel lele (16,7%)

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	n (%)
<b>Jenis Kelamin</b>	
Laki-laki	16 (53,3%)
Perempuan	14 (46,7%)
<b>Bekerja</b>	
Ya	12 (40%)
Tidak	18 (60%)

Karakteristik Responden	n (%)
<b>Jenis Makanan</b>	
Ayam Geprek	1 (3,3%)
Ayam Goreng	2 (6,7%)
Bakso dan Mie Ayam	6 (20%)
Bubur Ayam dan Batagor	1 (3,3%)
Makanan Rumahan	2 (6,7%)
Masakan Padang	1 (3,3%)
Model dan Tekwan	3 (10%)
Nasi Goreng	1 (3,3%)
Nasi Padang	1 (3,3%)
Nasi Uduk, Lontong dan Gorengan	1 (3,3%)
Pecel Lele	5 (16,7%)
Pindang	2 (6,7%)
Pisang Keju	1 (3,3%)
Sate Padang	1 (3,3%)
Steak	2 (6,7%)

Mayoritas responden sudah mengetahui tujuan dari hygiene namun masih ada sebagian kecil responden yang tidak mengetahui tujuan dari hygiene sebanyak 5 orang dari 30 responden. Sebelum dilakukannya intervensi masih ada 6,7% dari jumlah responden yang tidak menyetujui menyediakan tempat sampah merupakan upaya sanitasi namun sesudah intervensi seluruh responden menyetujui hal tersebut. Namun ternyata seluruh responden sudah mengetahui bahwa wadah penyimpanan makanan yang tidak tertutup dapat mengundang kontaminasi spt bakteri, virus, serangga dan lalat bahkan sebelum intervensi dilakukan. Sebelum intervensi masih terdapat 20% dari responden tidak mengetahui dan tidak menyetujui (6,7%) bahwa warung makan yang menerapkan sistem *delivery* beresiko rendah dalam penularan COVID-19. Setelah intervensi dilakukan jumlah responden yang menyetujui dan mengetahui pernyataan tersebut naik signifikan menjadi 96,7% dari 73,3%.

b. Pengetahuan Tentang Hygiene Sanitasi

Tabel 2. Pengetahuan Tentang Hygiene Sanitasi

Pertanyaan	n (%)	
	Sebelum	Sesudah
<b>Hygiene merupakan upaya untuk menjaga kesehatan dengan tujuan memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya</b>		
Tidak	1 (3,3%)	0
Ya	24 (80%)	30 (100%)
Tidak Tahu	5 (16,7%)	0
<b>Menyediakan tempat sampah adalah bentuk upaya sanitasi di tempat pengolahan makanan</b>		
Tidak	2 (6,7%)	0
Ya	28 (93,3%)	30 (100%)
Tidak Tahu	0	0
<b>Mencuci tangan adalah salah satu bentuk upaya hygiene</b>		
Tidak	1 (3,3%)	0

Pertanyaan	n (%)	
	Sebelum	Sesudah
Ya	29 (96,7%)	30 (100%)
Tidak Tahu	0	0
<b>Wadah penyimpanan makanan yang tidak tertutup dapat mengundang kontaminasi seperti bakteri, virus, serangga, dan lalat</b>		
Tidak	0	0
Ya	30 (100%)	30 (100%)
Tidak Tahu	0	0
<b>Penggunaan bahan baku yang aman pada makanan dapat mencegah terjadinya kontaminasi bakteri dan virus</b>		
Tidak	0	0
Ya	27 (90%)	30 (100%)
Tidak Tahu	3 (10%)	0
<b>Apakah Warung makan yang menerapkan sistem delivery (drive thru) berisiko rendah dalam penularan covid-19</b>		
Tidak	2 (6,7%)	0
Ya	22 (73,3%)	29 (96,7%)
Tidak Tahu	6 (20%)	1 (3,3%)
<b>Pengunjung yang datang ke warung makan tetap menjaga jarak selama di dalam warung</b>		
Tidak	5 (16,7%)	3 (10%)
Ya	25 (83,3%)	27 (90%)
Tidak Tahu	0	0
<b>Apakah Pengunjung yang sedang sakit atau memiliki gejala seperti covid-19 sebaiknya tidak diperkenankan masuk ke warung makan</b>		
Tidak	3 (10%)	0
Ya	23 (76,7%)	29 (96,7%)
Tidak Tahu	4 (13,3%)	1 (3,3%)
<b>Apakah Warung makan yang menyediakan fasilitas makan di tempat memiliki risiko tinggi penularan covid-19</b>		
Tidak	7 (23,3%)	1 (3,3%)
Ya	18 (60%)	27 (90%)
Tidak Tahu	5 (16,7%)	2 (6,7%)
<b>Apakah Penggunaan alat makan sekali pakai dapat membantu mengurangi penularan virus</b>		
Tidak	5 (16,7%)	0
Ya	23 (76,7%)	30 (100%)
Tidak Tahu	2 (6,7%)	0
<b>Pengunjung dan penjual makanan harus selalu menggunakan masker selama berinteraksi</b>		

Pertanyaan	n (%)	
	Sebelum	Sesudah
Tidak	3 (10%)	0
Ya	27 (90%)	29 (96,7%)
Tidak Tahu	0	1 (3,3%)
<b>Apakah jumlah pengunjung di dalam warung makan harus dibatasi selama pandemi covid-19?</b>	10 (33,3%)	1 (3,3%)
Tidak	16 (53,3%)	28 (93,3%)
Ya	4 (13,3%)	1 (3,3%)
Tidak Tahu		
<b>Apakah pengunjung wajib mencuci tangan sebelum masuk ke dalam warung makan?</b>		
Tidak	2 (6,7%)	1 (3,3%)
Ya	28 (93,3%)	29 (96,7%)
Tidak Tahu	0	0

Hal yang sama juga terjadi pada pengetahuan tentang warung makan yang menyediakan fasilitas makanan ditempat memiliki risiko tinggi penularan COVID-19. Sebelum dilaksanakan intervensi masih ada 40% responden yang tidak setuju dan tidak mengetahui hal tersebut. Namun sesudah intervensi angkanya turun menjadi hanya 10%. Sebelum intervensi terdapat 10 responden yang menyatakan bahwa tidak perlu adanya pembatasan jumlah pengunjung selama pandemi COVID-19 namun setelah intervensi angka tersebut turun menjadi 1 responden (3,3%).

c. Pengetahuan Tentang COVID-19

Tabel 3. Pengetahuan Tentang COVID-19

Pertanyaan	n (%)	
	Sebelum	Sesudah
<b>Apakah anda tahu saat ini ada suatu wabah influenza yang disebabkan oleh coronavirus (SARS-CoV-2)</b>		
Tidak	3 (10%)	0
Ya	22 (73,3%)	29 (96,7%)
Tidak Tahu	5 (16,3%)	1 (3,3%)
<b>Virus covid-19 dapat menular melalui droplet atau percikan air liur</b>		
Tidak	3 (10%)	0
Ya	22 (73,3%)	30 (100%)
Tidak Tahu	5 (16,3%)	0
<b>Apakah droplet yang menempel pada permukaan benda dapat menjadi media penularan virus covid-19</b>		
Tidak	3 (10%)	0
Ya	22 (73,3%)	30 (100%)
Tidak Tahu	5 (16,3%)	0
<b>Apakah anda mengetahui gejala covid-19 secara umum?</b>		
Tidak	2 (6,7%)	0
Ya	23 (76,7%)	30 (100%)
Tidak Tahu	5 (16,3%)	0

Pertanyaan	n (%)	
	Sebelum	Sesudah
<b>Kontak fisik dalam jarak dekat dengan orang yang positif Covid-19 dapat menyebabkan penularan</b>		
Tidak	3 (10%)	1(3,3%)
Ya	25 (83,3%)	29 (96,7%)
Tidak Tahu	2 (6,7%)	0
<b>Virus corona dapat bertahan hidup pada makanan beku seperti daging dan ikan beku selama sekitar 2 minggu</b>		
Tidak	4 (13,3%)	0
Ya	5 (16,7%)	30 (100%)
Tidak Tahu	21 (70%)	0
<b>Apakah penggunaan masker dapat membantu menghalangi penyebaran droplet (percikan ludah)</b>		
Tidak	3 (10%)	0
Ya	27 (90%)	30 (100%)
Tidak Tahu	0	0
<b>Virus penyebab covid-19 dapat menular melalui perantara tangan yang tidak bersih saat menyentuh mulut dan hidung</b>		
Tidak	1 (3,3%)	0
Ya	27 (90%)	30 (100%)
Tidak Tahu	2 (6,7%)	0
<b>Apakah adaptasi kebiasaan baru wajib dilakukan oleh semua orang selama pandemi covid-19?</b>		
Tidak	3 (10%)	2 (6,7%)
Ya	25 (83,3%)	28 93,3%)
Tidak Tahu	2 (6,7%)	0

Pada pengabdian masyarakat ini ditemukan masih ada sebagian kecil responden (16,3%) yang tidak mengetahui bahwa saat ini ada wabah influenza namun setelah diberikan intervensi mayoritas responden (29 responden) sudah mengetahui wabah saat ini. Namun seluruh responden sudah mengetahui penyebaran penularan virus COVID-19 yaitu melalui droplet setelah dilakukan intervensi dari hanya 22 responden (73,3%) yang mengetahui hal tersebut. Sebagian kecil responden (23%) tidak mengetahui gejala COVID-19 secara umum sebelum intervensi namun seluruh responden mengetahui gejala COVID-19 setelah intervensi. Kemudian seluruh responden menyetujui dan mengetahui bahwa penggunaan masker dapat membantu menghalangi penyebaran percikan ludah setelah intervensi. Sebelum intervensi masih ada 10% dari responden yang tidak menyetujui hal tersebut. Dan sebagian kecil responden (10%) tidak mengetahui dan menyetujui bahwa virus penyebab COVID-19 dapat menular melalui perantara tangan yang tidak bersih saat menyentuh mulut dan hidung saat sebelum intervensi. Ketika sesudah intervensi seluruh responden menyetujui dan mengetahui hal tersebut.

- d. Pengetahuan Hygiene dan Sanitasi Responden Sebelum dan Sesudah Intervensi  
Tabel 4. Hasil Uji Normalitas Data

Variabel	Sig. (Kolmogorov-Smirnov)
Pengetahuan Higiene Sanitasi Sebelum Intervensi	0,000
Pengetahuan Higiene Sanitasi Setelah Intervensi	0,000
Pengetahuan Mengenai COVID-19 Sebelum Intervensi	0,000
Pengetahuan Mengenai COVID-19 Setelah Intervensi	0,000

Data pengetahuan mengenai hiegene dan sanitasi baik sebelum dan sesudah intervensi tidak berdistribusi normal. Hal ini juga terjadi pada data pengetahuan mengenai COVID-19 baik sebelum dan sesudah intervensi. Oleh karena itu, uji yang digunakan merupakan uji alternatif dari Uji T dependen yaitu Uji Wilcoxon.

Tabel 5. Pengetahuan Hygiene dan Sanitasi Responden Sebelum dan Sesudah Intervensi

Variabel	Mean	SD	SE	Asymp. Sig. (2-Tailed)
Pengetahuan Higiene Sanitasi Sebelum Intervensi	10,67	2,264	0,413	0,000
Pengetahuan Higiene Sanitasi Setelah Intervensi	12,60	1,192	0,218	

Nilai P untuk data pengetahuan higiene sanitasi sebelum dan sesudah intervensi sebesar 0,000. Nilai P tersebut bermakna terdapat perbedaan rata-rata yang signifikan pada sebelum dan sesudah intervensi. Selisih rata-rata antara sebelum (10,67) dan sesudah (12,60) intervensi sebesar 1,93

- e. Pengetahuan Covid-19 Responden Sebelum dan Sesudah Intervensi

Tabel 6. Pengetahuan Covid-19 Responden Sebelum dan Sesudah Intervensi

Variabel	Mean	SD	SE	Asymp. Sig. (2-Tailed)
Pengetahuan Mengenai COVID-19 Sebelum Intervensi	6,60	2,268	0,414	0,000
Pengetahuan Mengenai COVID-19 Setelah Intervensi	8,87	0,346	0,063	

Nilai P untuk data pengetahuan COVID-19 sebelum dan sesudah intervensi sebesar 0,000. Nilai P tersebut bermakna terdapat perbedaan rata-rata yang signifikan pada sebelum dan sesudah intervensi. Selisih rata-rata antara sebelum (6,60) dan sesudah (8,87) intervensi sebesar 2,27

Sebanyak 10% responden tidak mengetahui jika penggunaan bahan baku yang aman pada makanan dapat mencegah terjadinya kontaminasi bakteri dan virus. Setelah intervensi diberikan, terdapat peningkatan pengetahuan responden sebesar 10% sehingga pada data hasil intervensi diperoleh jika semua responden telah mengetahui jika penggunaan bahan baku yang aman dapat mencegah kontaminasi bakteri dan virus. Sebuah pengabdian masyarakat yang dilakukan sebelumnya di masa pandemi ini pada sebuah industri jasa

boga menunjukkan jika ada hubungan yang bermakna secara statistik antar pengetahuan terhadap keamanan pangan dengan praktik higiene dan sanitasi pangan yang baik ( $<0,0001$ ). Semakin baik pengetahuan keamanan pangan seorang pengolah dan penyaji makanan maka semakin baik pula penerapan atau praktik higiene dan sanitasi pangan di tempat kerjanya (Haryanti & Suryaningsih, 2021).

Terdapat perbedaan yang cukup bermakna pada pengetahuan mengenai higiene sanitasi yang berkaitan dengan penularan virus covid-19 di warung makan antara sebelum dan sesudah intervensi. Sebelum mendapat intervensi diperoleh bahwa satu per empat dari jumlah responden tidak mengetahui jika sistem *delivery (drive thru)* termasuk kategori risiko rendah dalam hal penularan covid-19. Keputusan menteri kesehatan republik indonesia nomor HK.01.07/menkes/382/2020 tentang protokol kesehatan bagi masyarakat di tempat dan fasilitas umum dalam rangka pencegahan dan pengendalian corona virus disease 2019 (covid-19) menyatakan bahwa salah satu protokol kesehatan yang harus dilakukan oleh pelaku usaha rumah makan adalah meningkatkan pelayanan pemesanan makanan dan minuman secara *online* atau *delivery service* atau *drive thru*. Sebuah pengabdian masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa telah terjadi perubahan sistem pelayanan makanan sebelum dan sesudah adanya pandemi covid-19 di Indonesia. Saat pandemi terjadi sebagian besar rumah makan atau restoran mengalami peningkatan penjualan secara online namun masih tetap memberikan pelayanan untuk makan di tempat selama masa PSBB dengan mematuhi protokol kesehatan (Nurbaya, Chandra, & Ansar, 2021).

Sebelum dilakukan intervensi diperoleh hasil bahwa hanya 50% dari total responden mengetahui jika jumlah pengunjung di dalam warung makan harus dibatasi selama pandemi covid-19. Setelah dilakukan intervensi diketahui hampir semua responden sudah mengetahui jika jumlah pengunjung di dalam warung makan harus dibatasi selama pandemi covid-19. Pembatasan jumlah pengunjung merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah penularan covid-19 di rumah makan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk membatasi jumlah pengunjung adalah dengan menerapkan sistem *drive thru* atau mengurangi jumlah kursi dalam satu meja makan. Sebuah pengabdian masyarakat terdahulu bertujuan melihat perubahan sistem pelayanan makanan selamam masa pandemi diperoleh hasil bahwa selama masa PSBB, rumah makan atau restoran tetap buka dengan membatasi jumlah pengunjung. Pembatasan dilakukan dengan membatasi jumlah kursi di dalam restoran yang biasanya 8 kursi dalam satu meja menjadi hanya 4 kursi dalam satu meja (Nurbaya, Chandra, & Ansar, 2021). Meskipun terjadi pembatasan jumlah pengunjung namun para pelaku usaha mengalami peningkatan dalam hal penjualan secara online (Nurbaya, Chandra, & Ansar, 2021).

Sebelum dilakukan intervensi diketahui bahwa sebanyak seperempat dari jumlah responden tidak mengetahui jika virus covid-19 dapat menular melalui droplet atau percikan air liur. Setelah dilakukan intervensi menggunakan media tanggap bencana covid-19 diperoleh hasil bahwa semua responden telah mengetahui jika virus covid-19 dapat menular melalui droplet atau percikan air liur. Seseorang dapat terinfeksi covid-19 dari penderita yang terkonfirmasi positif covid-19. Penyakit ini dapat menyebar melalui tetesan kecil (droplet) dari hidung atau mulut pada saat batuk atau bersin (Kemenkes RI, 2021). Pengabdian masyarakat sebelumnya juga menyatakan bahwa transmisi yang

paling memungkinkan dari penularan covid-19 adalah tetesan atau air liur pernapasan yang tersebar saat berbicara, bersin dan batuk atau kontak langsung dengan orang yang terinfeksi (Naserghandi et al., 2020; Wang dkk., 2020).

Berdasarkan analisa data diketahui bahwa responden masih memiliki informasi yang salah mengenai kemampuan virus corona bertahan hidup pada makanan beku. Hasil analisis menunjukkan jika sebelum dilakukan intervensi mayoritas responden menyatakan bahwa Virus corona tidak dapat bertahan hidup pada makanan beku seperti daging dan ikan beku selama sekitar 2 minggu. Setelah dilakukan intervensi terjadi peningkatan informasi responden ke arah yang lebih baik dimana semua responden sudah mengetahui jika virus corona dapat bertahan hidup pada makanan beku seperti daging dan ikan beku selama sekitar 2 minggu. Hal ini dapat terjadi mengingat masih minimnya informasi yang diberikan kepada masyarakat mengenai virus covid-19 itu sendiri terutama yang berkaitan dengan penularan melalui media makanan. Sebuah literatur terdahulu menyatakan bahwa virus covid-19 tidak dapat bertahan selama proses memasak, tetapi jika makanan tetap tidak dicuci dan dibekukan setelahnya, maka virus dapat bertahan hingga 2 tahun selama penyimpanan beku (Bundesinstitut für Risikobewertung, 2020). Oleh karena itu, tindakan pencegahan seperti: mencuci dan membersihkan permukaan produk segar serta penerapan kebersihan dan praktik personel yang baik di antara pekerja mungkin menjadi satu cara yang dapat dilakukan dalam mengurangi risiko dari penularan virus melalui produk makanan (Olaimat , Shahbaz, & Fatim, 2020).

Hasil analisis secara statistik menunjukkan jika ada perbedaan rata-rata pengetahuan responden mengenai covid-19 sebelum mendapatkan intervensi dan setelah mendapatkan intervensi. Hasil kegiatan ini sesuai dengan literatur sebelumnya yang menunjukkan hasil serupa dimana setelah intervensi dilakukan masyarakat menjadi lebih memahami tentang bahaya Covid-19 dan lebih memperhatikan protokol kesehatan dari mulai mencuci tangan, dan memakai masker (Ardian & Ramdani, 2021). Pengetahuan yang baik memiliki peranan penting terhadap terbentuknya sebuah perilaku yang juga baik. Secara tidak langsung dengan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai covid-19 maka kita juga mendorong terbentuknya perilaku pencegahan covid-19 ke arah yang lebih baik. Sebuah pengabdian masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan mengenai covid 19 dan perilaku pencegahan penularan covid-19 (Mujiburrahman, Riyadi , & Ni, 2020). Pengabdian masyarakat dari wwwwww juga menunjukkan bahwa seseorang dengan tingkat pengetahuan yang rendah memiliki hubungan yang bermakna dengan tingkat kepatuhan seseorang terhadap kebijakan pembatasan sosial berskala besar dalam pencegahan covid-19 (Wiranti, Sriatmi, & Kusumastuti, 2020).

#### **4. KESIMPULAN**

- a. Terdapat perbedaan pengetahuan sebelum dan sesudah intervensi. Rata-rata peningkatan 2-3 poin untuk pengetahuan hygiene sanitasi makanan serta pengetahuan covid-19 yang artinya menambah 2-3 aspek pengetahuan hygiene sanitasi dan covid-19 yang diketahui penjual makanan.
- b. Terdapat perbedaan yang cukup bermakna pada pengetahuan mengenai higiene sanitasi yang berkaitan dengan penularan virus covid-19 di warung makan antara sebelum dan sesudah diintervensi.

- c. Terjadi peningkatan informasi responden ke arah yang lebih baik dimana semua responden sudah mengetahui jika virus corona dapat bertahan hidup pada makanan beku seperti daging dan ikan beku selama sekitar 2 minggu

## 5. SARAN

Peran serta puskesmas sangat diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai COVID bahwa COVID bukan penyakit yang menakutkan tetapi perlu diwaspadai dan dicegah dengan memberikan edukasi secara personal ditempat-tempat yang banyak kerumunan orang terutama rumah makan serta melakukan pemantauan

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, I. S., et al. 2015. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kesehatan Bhakti Husada Kenangan*. Vol 4(2), 52-57.
- Berita Satu. (2020). 17% Masyarakat Tidak Percaya Covid-19. *Berita Satu Nasional*. <https://www.beritasatu.com/nasional/686555/17-masyarakat-tidak-percaya-covid19>
- Bundesinstitut für Risikobewertung [BfR] (2020). Can The New Type Of Coronavirus Be Transmitted Via Food And Objects?. Available online at: [https://www.bfr.bund.de/en/can\\_the\\_new\\_type\\_of\\_coronavirus\\_be\\_transmitted\\_via\\_food\\_and\\_objects\\_-244090.html](https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html) (accessed April 29, 2020).
- Haryanti , D. Y., & Suryaningsih, Y. (2021, Juni). Pengetahuan Keamanan Pangan terhadap Praktik Higiene Sanitasi Pangan di Era Pandemi Covid-19. *The Indonesian Journal of Health Science*, 13(1).
- Kemendes RI. (2021). Tanya Jawab Coronavirus Disease (COVID-19) - QnA Update 6 Maret 2020. Jakarta, Indonesia.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Umum dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19), Nomor 9 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 2 (2020). <http://jurnalrespirologi.org/index.php/jri/article/view/101>
- KlikDokter. (2021). Waspada Klaster Tempat Makan, Ini cara Mencegahnya. *Klik Dokter*. <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3644032/klaster-tempat-makan-bermunculan-ini-cara-covid-19-menular-di-sana>
- Kompas. (2021). Klaster Tempat Makan Jadi Sorotan, Ini yang Harus Diperhatikan Halaman all - Kompas.com. *Kompas Online*. <https://www.kompas.com/tren/read/2020/09/14/095500665/klaster-tempat-makan-jadi-sorotan-ini-yang-harus-diperhatikan?page=all>
- Merdeka. (2020). Mengapa Masih Banyak Masyarakat Tidak Percaya Penyebaran Covid-19? | merdeka.com. *Merdeka*. <https://www.merdeka.com/peristiwa/kenapa-masih-banyak-masyarakat-tidak-percaya-penyebaran-covid-19.html>
- Motarjemi, Yasmine, 2005, Penyakit Bawaan Makanan, Terjemahan oleh Andry Hartono, EGC, Jakarta
- Mujiburrahman, Riyadi , M. E., & Ni, M. U. (2020). Pengetahuan Berhubungan dengan Peningkatan Perilaku Pencegahan COVID-19. *Jurnal Keperawatan terpadu*, 130-140.

- Naserghandi, A., Allameh, S. F., and Saffarpour, R. (2020). All about COVID-19 in brief. *New Microb. New Infect.* 35:100678. doi: 10.1016/j.nmni.2020.100678
- Nasional Kompas. (2021). UPDATE 1 Juni: Sebaran 4.824 Kasus Baru Covid-19, Jawa Barat Terbanyak Halaman all - Kompas.com. Nasional Kompas. <https://nasional.kompas.com/read/2021/06/01/19405271/update-1-juni-sebaran-4824-kasus-baru-covid-19-jawa-barat-terbanyak?page=all>
- Nurbaya, Chandra, W., & Ansar. (2021). Perubahan Sistem Pelayanan Makanan Pada Usaha Kuliner Selama Masa Pandemi Covid-19 Dan Era Kebiasaan Baru. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 61-68.
- Olaimat, A., Shahbaz, H., & Fatim, N. (2020). Food Safety During and After the Era. *Frontiers in Microbiology*.
- Pemkab Ogan Ilir. (2021). Kabupaten Ogan Ilir Tanggap COVID-19. Pemkab Ogan Ilir. <http://corona.oganilirkab.go.id/index.php?m=fd&d=1>
- Sudiro, A., & Watimena, L. (2020). Sikap dan Prilaku Masyarakat Indonesia Terhadap Pandemi Virus Corona ( Covid-19 ). *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 7(3).
- Sumantri, Arif. 2010. *Kesehatan Lingkungan dan Perspektif Islam*. Jakarta: Prenada Media.
- Suyono & Budiman. 2012. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Dalam Konteks Lingkungan*. Jakarta: Buku Kedokteran ECG.
- Suryani, D., & Jannah, A. A. (2021). Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi Covid-19. *Prepotif Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Wang, Y., Wang, Y., Chen, Y., and Qin, Q. (2020). Unique epidemiological and clinical features of the emerging 2019 novel coronavirus pneumonia (COVID-19) implicate special control measures. *J. Med. Virol.* 92, 568–576. doi: 10.1002/jmv.25748
- Wiranti, Sriatmi, A., & Kusumastuti, W. (2020). Determinan Kepatuhan Masyarakat Kota Depok Terhadap. *Jurnal Kebijakan Kesehatan Indonesia : JKKI*, 117-124.