

PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DAYA SAING UNTUK PEDAGANG MAKANAN KECIL DI MASA NEW NORMAL COVID-19



Oleh :
Taukhit.,S.Kep.,Ns.,M.Kep
Rudi Haryono.,S.Kep.,Ns.,M.Kep

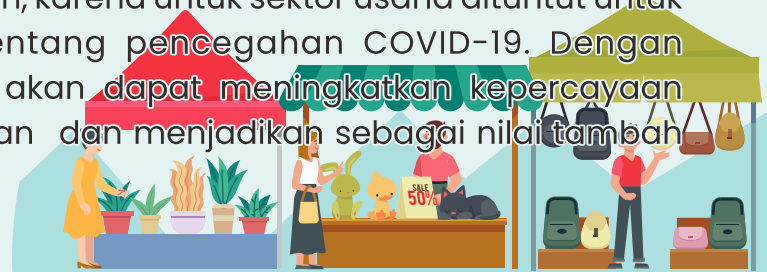


**Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Notokusumo
Yogyakarta**

PENGANTAR

Pada awal tahun 2020, COVID-19 menjadi masalah kesehatan dunia. Kasus ini diawali dengan informasi dari Badan Kesehatan Dunia/*World Health Organization* (WHO) pada tanggal 31 Desember 2019 yang menyebutkan adanya kasus kluster pneumonia dengan etiologi yang tidak jelas di Kota Wuhan, Provinsi Hubei, China. Kasus ini terus berkembang hingga pada tanggal 11 Maret 2020, WHO sudah menetapkan COVID-19 sebagai pandemi.

Kondisi pandemi Covid-19 tersebut memiliki imbas terhadap berbagai sektor, salah satunya sektor usaha pedagang makanan kecil. Dampak yang dirasakan yaitu menurunnya jumlah pelanggan disebabkan karena adanya ketakutan untuk membeli secara langsung. Tantangan untuk mengembalikan jumlah konsumen pedagang makanan kecil tidaklah mudah, karena untuk sektor usaha dituntut untuk memasukkan nilai-nilai kesehatan tentang pencegahan COVID-19. Dengan penambahan nilai kesehatan tersebut akan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen untuk membeli kembali jajanan dan menjadikan sebagai nilai tambah usaha.



**PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DAYA SAING
UNTUK PEDAGANG MAKANAN KECIL DI MASA NEW NORMAL COVID-19**

1.

ARAH PERUBAHAN

- ❖ Pada situasi pandemi COVID-19, pedagang kecil makanan dituntut untuk segera beradaptasi dengan situasi yang ada, salah satunya adalah kesadaran penerapan protokol pencegahan COVID-19 di sektor usahanya.
- ❖ Penerapan protokol kesehatan tersebut tidak hanya dimaksudkan untuk melindungi pedagang dan juga konsumen saja, akan tetapi diharapkan juga memberikan nilai tambah marketing untuk tetap menjaga atau meningkatkan kunjungan dari konsumen.



2.

**PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DAYA SAING
UNTUK PEDAGANG MAKANAN KECIL DI MASA NEW NORMAL COVID-19**

PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH USAHA



- ❖ Pedagang yang menerapkan protokol kesehatan diharapkan bisa menjadi daya tarik sendiri bagi konsumen dan dapat meningkatkan citra sehat terhadap barang dagangan yang disajikan.
- ❖ Penerapan protokol kesehatan juga sebagai salah satu bentuk tanggap cepat dan adaptasi di masa new normal bagi pedagang makanan kecil.

MANFAAT PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN



Melindungi pedagang dari resiko penularan COVID-19



Melindungi konsumen dari resiko penularan COVID-19



Memberikan citra sehat yang baik kepada konsumen



Memberikan keyakinan dan antusias dari konsumen



Meningkatkan nilai tambah ekonomi dan penghasilan pedagang

4.

PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DAYA SAING UNTUK PEDAGANG MAKANAN KECIL DI MASA NEW NORMAL COVID-19

BENTUK ADAPTASI PROTOKOL KESEHATAN

1 Pedagang Sadar Prokes

2 Layanan prokes bagi Konsumen

3 Hygine sajian makanan

4 Pesan edukasi kesehatan bagi konsumen



PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DAYA SAING UNTUK PEDAGANG MAKANAN KECIL DI MASA NEW NORMAL COVID-19

5.

PEDAGANG SADAR PROKES

Merupakan bentuk dari kesadaran dari pedagang untuk menerapkan protokol kesehatan selama beraktivitas berjualan.

Bentuk kesadaran protokol kesehatan tersebut diantaranya adalah

- ❖ Memakai masker
- ❖ Memakai face shield
- ❖ Mencuci tangan
- ❖ Memakai sarung tangan



Memakai Masker



Memakai Sarung Tangan



Memakai Face Shield



Mencuci Tangan

6.

**PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DAYA SAING
UNTUK PEDAGANG MAKANAN KECIL DI MASA NEW NORMAL COVID-19**

LAYANAN PROKES BAGI KONSUMEN

Pedagang juga diharapkan bisa melakukan tata kelola untuk memfasilitasi konsumen untuk menerapkan protokol kesehatan.

Bentuk layanan tersebut diantaranya adalah



- ❖ Tempat cuci tangan bagi konsumen
- ❖ Pengaturan kursi/meja makan
- ❖ Pengaturan konsumen supaya tetap menjaga jarak dan tidak berkerumun saat menunggu antrian.

HYGINE SAJIAN MAKANAN

Penerapan protokol kesehatan juga harus diikuti dengan bentuk penyajian makanan yang sehat dalam bentuk sebagai berikut:

1. Bahan makanan dipastikan bersih dan kualitas baik.
2. Perabot memasak dipastikan bersih
3. Sebelum melakukan pengolahan makanan cuci tangan
4. Pada saat mengolah makanan sebaiknya menggunakan sarung tangan.
5. Jangan sekali-kali melakukan mengolah makanan tanpa mencuci tangan setelah menerima uang dari konsumen.
6. Memberikan partisi plastik diarea pengolahan makanan supaya menghindari cemaran polusi.
7. Melakukan pembersihan secara rutin lapak /gerobak berjualan



8.

**PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DAYA SAING
UNTUK PEDAGANG MAKANAN KECIL DI MASA NEW NORMAL COVID-19**

PESAN EDUKASI KESEHATAN BAGI KONSUMEN

Salah satu bentuk kepedulian dan peningkatan citra baik bagi konsumen adalah dengan memberikan pesan edukasi kesehatan di lapak penjualan sehingga secara tidak langsung memberikan edukasi bagi konsumen.

Beberapa pesan edukasi yang dapat di tampilan di tempat penjualan adalah:

- ❖ Poster informasi bahwa pedagang sudah menerapkan protokol kesehatan
- ❖ Poster informasi himbauan bagi konsumen untuk menerapkan protokol kesehatan 5 M



SANITASI PANGAN

Sanitasi pangan merupakan upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain.

Dalam rangka memenuhi ketentuan kebijakan pemerintah terkait pencegahan risiko penyebaran COVID-19 serta untuk penjaminan keamanan dan mutu pangan, maka praktik sanitasi pangan berikut harus dilakukan



10.

**PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DAYA SAING
UNTUK PEDAGANG MAKANAN KECIL DI MASA NEW NORMAL COVID-19**

1. PENERAPAN CARA YANG BAIK/GOOD PRACTICES

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dalam produksi pangan olahan dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Untuk pangan olahan tertentu, penerapan cara yang baik juga dilaksanakan sesuai ketentuan antara lain. Cara Produksi yang Baik untuk Pangan Steril Komersial, Cara Produksi yang Baik untuk Formula Bayi dan Cara Produksi yang Baik untuk Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) sesuai dengan kategori dan karakteristik pangan olahan. Selain itu, prinsip Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) juga diterapkan untuk pangan tertentu yang diwajibkan oleh peraturan perundang-undangan, antara lain untuk produk yang diperuntukkan bagi bayi/anak.



2. HIGIENE KARYAWAN

Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan oleh setiap karyawan. Hal-hal yang harus ditekankan oleh setiap karyawan dalam penerapan higiene karyawan yang baik, antara lain:

- a. menjaga kebersihan tangan dengan:
Sering cuci tangan menggunakan sabun selama paling sedikit 20 detik, terutama setelah berada di tempat umum, kamar kecil, membuang ingus (nose-blowing), batuk, atau bersin. Fasilitas cuci tangan harus tersedia di semua area baik di area publik, tempat ibadah, kantin, ruang produksi, workstation, ruang pertemuan, gudang, dan lain lain;
menggunakan hand sanitizer setelah berada di tempat umum dan menyentuh benda atau permukaan yang sering disentuh orang lain.



12.

PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DAYA SAING
UNTUK PEDAGANG MAKANAN KECIL DI MASA NEW NORMAL COVID-19

2. HIGIENE KARYAWAN

- b. Menggunakan disinfektan pada permukaan kerja dan titik-titik peralatan yang sering digunakan bersama, misalnya gagang pintu, meja, troli, layanan kasir elektronik, alat perekam kehadiran, dan lainnya.
- c. menggunakan masker untuk menutupi mulut dan hidung guna mencegah percikan droplet saat bicara, batuk atau bersin.
- d. menjaga kebersihan seragam kerja. Menganti baju khusus kerja sebelum memasuki area produksi dan sebelum pulang kerja.





1) Basahi tangan, gosok sabun pada telapak tangan kemudian usap dan gosok kedua telapak tangan secara lembut dengan arah memutar.



2) Usap dan gosok juga kedua punggung tangan secara bergantian.



3) Gosok sela-sela jari tangan hingga bersih.



4) Bersihkan ujung jari secara bergantian dengan posisi saling mengunci.



5) Gosok dan putar kedua ibu jari secara bergantian.



6) Letakkan ujung jari ke telapak tangan kemudian gosok perlahan. Bilas dengan air bersih dan keringkan.

Gambar 1. Cara mencuci tangan yang benar

ADAPTASI KEBIASAAN BARU Rumah Makan/Restoran BAGI PELAKU USAHA

1 Sarana



Sediakan alat-kuanti, sarung tangan, penutup pengaloi untuk persiapan, pengaloi, dan penyajian makanan.



Sediakan sarana Cuci Tangan Pakai Sabun / hand sanitizer di pintu masuk.



Optimumkan sirkulasi udara - dan error matikan masuk serta pembersihan filter AC.



Tidak menggunakan alat makan bersama-sama



Mendahulukan alat makan (sendok, garpu, pisau)



Jika harus bertransaksi dengan wang tunai, gunakan hand sanitizer setelahnya



Atur jarak minimal 1 meter pada saat order, memesan, dan membayar dengan tanda di lantai



Sari pembatas pengujung dengan kasur (plastik/kayu)



Atur makan di atas meja makan diganti dalam bentuk kemapan sekali pakai/teko/teko



Pembersihan dan drinfeksi secara berkala minimal 3 kali sehari (sebelum buka dan tutup)



Bersihkan dan disinfeksi (paling sedikit 3 kali /hari) permukaan, peralatan yang sering disentuh/diawali



Atur jarak antar kursi minimal 1 meter dan fisik saling berhadapan atau pasang partisi kaca/mika/plastik antar taras di atas meja makan



Tingkatkan pelayanan secara online (delivery service/ drive thru)





1) Basahi tangan, gosok sabun pada telapak tangan kemudian usap dan gosok kedua telapak tangan secara lembut dengan arah memutar.



2) Usap dan gosok juga kedua punggung tangan secara bergantian.



3) Gosok sela-sela jari tangan hingga bersih.



4) Bersihkan ujung jari secara bergantian dengan posisi saling mengunci.



5) Gosok dan putar kedua ibu jari secara bergantian.



6) Letakkan ujung jari ke telapak tangan kemudian gosok perlahan. Bilas dengan air bersih dan keringkan.

Gambar 1. Cara mencuci tangan yang benar

ADAPTASI KEBIASAAN BARU BAGI PEKERJA Rumah Makan/Restoran

1 Sebelum berangkat bekerja:



Mernatiskan diri dalam kondisi sebat



Jika mengalami gejala seperti demam, batuk, pilek, nyeri tenggorakan, dan/atau seak notia, tetajo di rumah



Jika gejala baritang penkakan diri ke fasilitas pelayanan kesehatan dan laporkan pada pimpinan tempat kerja



2 Saat di perjalanan dan berada di tempat kerja:



Wajib menggunakan masker selama bekerja



Memperhatikan jaga jarak minimal 1 meter dengan orang lain



Menggunakan pakaian khusus saat bekerja



Hindari menyentuh wajah, mata, hidung, dan mulut



Menghindari penggunaan alat pribadi secara bersama seperti alat sholat, alat makan, dan lain-lain



Pekerja yang kontak langsung dengan pangan wajib menggunakan masker, penutup kepala dan cellemek sarung tangan, atau penutup makanan

3 Saat kembali ke rumah



Segera mandi dan ganti pakaian sebelum kontak dengan anggota keluarga di rumah.

Bersihkan handphone, kaca, meja, tas, dan barang lainnya dengan cara disinfektan.

4 Meningkatkan daya tahan tubuh dengan menerapkan PHBS

Konsumsi
gizi seimbang



Aktivitas fisik
minimal 30 menit sehari



Istirahat yang cukup



REPUBLIC INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202168256, 23 November 2021

Pencipta

Nama : **Taukhit dan Rudi Haryono**
Alamat : Klinyo, RT/RW : 4/2, Margoluwih, Seyegan, Sleman, Di Yogyakarta, 55561, Yogyakarta, DI YOGYAKARTA, 55561
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Taukhit dan Rudi Haryono**
Alamat : Klinyo, RT/RW : 4/2, Margoluwih, Seyegan, Sleman, Di Yogyakarta, 55561, Sleman, DI YOGYAKARTA, 55561
Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Booklet**
Judul Ciptaan : **Penerapan Protokol Kesehatan Sebagai Nilai Tambah Daya Saing Untuk Pedagang Makanan Kecil Di Masa New Normal Covid-19**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 13 Agustus 2021, di Yogyakarta
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000300892

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual
u.b.
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

Dr. Syarifuddin, S.T., M.H.
NIP.197112182002121001

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.