

EVALUASI PENERAPAN HIGIENE SANITASI PELAKU USAHA JASA BOGA KATEGORI A1 DAN A2 PADA *BEST SELLER* GO-FOOD DI WILAYAH UGM SELAMA PANDEMI COVID-19

INTISARI

Oleh:

AHMAD LUTFI KARIM
17/415277/TP/12013

Berbagai sektor kehidupan terkena dampak akibat virus SARS-Cov-2, tidak terkecuali bagi pelaku usaha jasa boga. Berbagai upaya pencegahan penyebaran virus SARS-Cov-2 telah direkomendasikan oleh WHO dan pemerintah setempat melalui pembatasan kontak fisik, praktik higienitas perorangan, hingga sanitasi. Dengan berkembangnya kebiasaan memesan makanan secara daring seiring dengan pandemi COVID-19, tentu pelaku usaha dan pembeli harus memperhatikan praktik higiene sanitasi guna menekan penyebarannya.

Penelitian ini menjadikan penerapan higiene sanitasi pelaku usaha jasa boga kategori A1 dan A2 di wilayah UGM sebagai objek penelitian dan menggali lebih dalam pengaruh profil pemilik usaha dan profil *merchant* terhadapnya. Di samping itu, parameter yang saling berhubungan secara signifikan juga akan diamati. Melalui penelitian ini akan diamati sejauh mana penerapan *good hygiene practices* sesuai regulasi BPOM, WHO, dan FAO dalam situasi pandemi COVID-19, khususnya untuk pelaku usaha Go-Food *best seller* mengingat tingginya risiko paparan antar manusia. Dengan adanya pengendalian proses produksi, diharapkan dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan.

Hasil penelitian ini menunjukkan profil pemilik usaha berpengaruh terhadap penerapan higiene sanitasi, utamanya yaitu pengetahuan terhadap peraturan. Profil *merchant* berpengaruh terhadap penerapan higiene sanitasi, utamanya yaitu sistem *shift*, sehingga pemerintah perlu memprioritaskan penyuluhan terkait peraturan. Parameter yang paling berhubungan dalam penerapan higiene sanitasi adalah kepemilikan izin usaha dan tren omzet, sehingga dapat ditelusuri apakah hanya *merchant* yang mengurus izin usaha dan menerapkan higiene sanitasi dengan baik yang mengalami kenaikan omzet.

Kata kunci: higiene, sanitasi, jasa boga, COVID-19, Go-Food

**EVALUATION OF SANITATION HYGIENE OF RESTAURANT
BUSINESS IN A1 AND A2 CATEGORY OF THE BEST SELLER OF GO-
FOOD IN UGM REGION DURING COVID-19 PANDEMIC**

ABSTRACT

By:

AHMAD LUTFI KARIM
17/415277/TP/12013

Various sectors affected by SARS-Cov-2, restaurant business is no exception. Numerous attempts have been made to prevent SARS-Cov-2 transmission by WHO and local government through social distancing, personal hygiene practice, and sanitation. By the development trend of online food delivery during COVID-19 pandemic, seller and buyer have to be aware of sanitation hygiene practice to prevent the spread of SARS-Cov-2.

This research sets the sanitation hygiene practice of restaurant business in A1 and A2 in UGM region as a research object and finds out the impact of restaurant owner profile and merchant profile to its practice. Besides that, the significant connection of each parameter will be explored. There'll be an exploration about how far are the good hygiene practices based on the FDA, WHO, and FAO regulation in COVID-19 pandemic situation, especially for the best seller of Go-Food due to the high risk of human-to-human transmission. By the production process control, it's expected to reduce the risk of food contamination.

The result of this study showed that restaurant owner profile to sanitation hygiene practice, mainly regulatory knowledge. Merchant profile affected to sanitation hygiene practice, mainly the shift system, so the government should prioritize the regulation socialization. Business license and turnover trend are the most connectable parameters, so it can be found about the impact of business license ownership and good sanitation hygiene to the positive turnover trend.

Keywords: hygiene, sanitation, restaurant, COVID-19, Go-Food