

## Sosialisasi dan Edukasi Panduan Bersih Sehat Makan Diluar Pada UMKM Kuliner

Yuliana Riana Prasetyawati<sup>1</sup>, Jati Paras Ayu<sup>2</sup>, Vitha Octavanny<sup>3</sup>, Kenyo Kharisma Kurniasari<sup>4</sup> dan Cyntia Keliat<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,5</sup> Institut Komunikasi dan Bisnis LSPR, Jakarta, Indonesia

<sup>4</sup> Universitas Tidar, Magelang, Indonesia

### ABSTRAK

UMKM Kuliner merupakan salah satu UMKM yang menurun kinerjanya di masa pandemi COVID-19. Salah satu cara untuk meningkatkan kinerja UMKM Kuliner adalah menerapkan proses pengolahan dan penyajian produk makanan dan minuman UMKM yang aman, bersih, dan sehat, sehingga masyarakat tidak perlu khawatir untuk membeli. Oleh karena itu, dibuatlah panduan Bersih Sehat Aman Makan Di Luar (BSAMDL) agar pelaku UMKM Kuliner mudah untuk mempelajari dan mengimplementasikan dalam kegiatan operasional. Oleh karena itu, dilaksanakan kegiatan sosialisasi dan edukasi yang ditujukan bagi UMKM Kuliner mengenai panduan BSAMDL dengan peserta UMKM Kuliner di wilayah Jabodetabek yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai bersih sehat aman makan di luar baik bagi para Pelaku UMKM Kuliner dan memberikan pengetahuan tatacara untuk mendapatkan sertifikat CHSE dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Kegiatan sosialisasi dan edukasi ini dilakukan melalui media online dan diikuti oleh 40 pelaku UMKM kuliner. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa setelah dilakukan kegiatan sosialisasi dan edukasi maka pelaku UMKM Kuliner menyadari pentingnya panduan bersih sehat dan aman makan di luar serta akan mengimplementasikan di tempat usaha.

**Kata kunci:** UMKM; panduan; bersih; sehat; aman

### ABSTRACT

*MSMEs in the culinary industry is one of the MSMEs with decreasing performance during the COVID 19 pandemic. One way to improve their selling performance is to apply the process and presentation of the food products in safe, clean, and healthy ways to make customers not get worried while buying them. Therefore, the Clean, Healthy, Safe while Eating Out (Bersih Sehat Aman Makan Di Luar/ BSAMDL) guide was published for MSME Culinary entrepreneurs can learn and implement it in their operational activity. Thus, the socialization and education regarding the BSAMDL guide were carried out for the MSME Culinary entrepreneurs in the Jakarta Metropolitan Area (Jabodetabek). The aims are to provide knowledge about clean, healthy and safe eating out for the MSME entrepreneurs and also to give information about the procedures for obtaining CHSE certificates by the Indonesian Ministry of Tourism and Creative Economy. It was carried out online and attended by 40 MSME Culinary businesses. The evaluation result shows that after attending the online socialization and education webinar, they realize the importance of clean, healthy and safe guidelines for eating out and will implement them in their business places.*

**Keywords:** MSME; guide; clean; healthy; safe

### PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia. Menurut UU No. 20/2008, UMKM dibagi menjadi tiga kriteria yaitu (1) Usaha mikro yang memiliki aset 50 juta dan omset penjualan 300 juta; (2) Usaha kecil yang memiliki aset antara 50 juta sampai 500 juta serta omset penjualan 300 juta dan (3)

Usaha menengah yang memiliki aset 500 juta sampai dengan 10 miliar dengan omset penjualan 2,5 miliar sampai dengan 50 miliar.

Sejak tahun 2017 sampai 2019, terjadi peningkatan yang signifikan pada jumlah UMKM di Indonesia. Pada tahun 2017, total jumlah UMKM Indonesia adalah 62.922.617-unit dan tumbuh menjadi 65.465.496 unit di tahun 2019. Peningkatan jumlah UMKM berkontribusi pada penyerapan tenaga kerja Indonesia dan mendukung pertumbuhan ekonomi Indonesia.

**Tabel 1: Peningkatan UMKM di Indonesia**

Skala Usaha	2017 (Unit)	2018 (Unit)	2019 (Unit)
<b>Mikro</b>	62.106.900	63.350.222	64.601.352
<b>Kecil</b>	757.090	783.132	798.679
<b>Menengah</b>	58.627	60.702	65.465
<b>Total</b>	62.922.617	64.194.606	65.465.496

Sumber: BPS, 2020

COVID-19 merupakan penyakit menular yang disebabkan oleh virus SARS – CoV-2. Sebagian besar orang yang terinfeksi COVID-19 akan mengalami penyakit pernapasan ringan hingga sedang bahkan sembuh tanpa memerlukan perawatan khusus. Namun, bagi beberapa orang yang memiliki penyakit gangguan jantung, diabetes, penyakit pernafasan kronis akan menjadi sakit parah (WHO, 2020). Mengingat penularannya yang sangat cepat, maka dalam waktu yang relatif singkat terjadi pandemi COVID-19 di global dan Indonesia. Pandemi COVID-19 membawa dampak yang besar di berbagai sektor (Amri, 2020).

Pandemi COVID-19 telah memberikan dampak negatif pada kinerja UMKM. Pada tahun 2020, hasil survei Asian Development Bank (ADB) menyatakan terdapat 48,6 persen UMKM Indonesia yang tutup sementara pada tahun 2020 karena pandemi COVID-19 dan UMKM yang mampu bertahan mengalami penurunan permintaan sebesar 30 persen (Tempo.co, 2020). Oleh karena itu, pemerintah secara aktif mendorong para pelaku UMKM untuk menerapkan protokol kesehatan dalam kegiatan operasionalnya sehingga konsumen merasa nyaman dan aman ketika membeli dan mengonsumsi produk dari UMKM.

Data BPS (2022) menyatakan bahwa industri makanan adalah kelompok industri yang yang memiliki persentase terbesar pada UMKM skala mikro dan kecil yaitu sebesar 36,08%. Sektor UMKM usaha penyediaan akomodasi makan dan minuman yang paling terdampak pandemi COVID-19 secara signifikan sehingga kinerjanya turun hingga 22,31%. Kebijakan Pemerintah mengeluarkan PP Nomor 21 tahun 2020 tentang Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) yang membatasi aktivitas di luar rumah membuat masyarakat memilih untuk memasak makanan di rumah. Berkurangnya konsumen yang membeli produk makanan dan minuman tentu berdampak pada UMKM

kuliner. Faktor lain adalah meningkatnya harga bahan baku. Selama masa pandemi ini, UMKM relatif sulit mendapatkan bahan baku (Kompas.com, 2020).

Namun, ada beberapa cara yang dapat dilakukan UMKM Kuliner untuk bertahan dalam kondisi pandemi ini. Survei Markplus Tourism (2020) menunjukkan, bahwa penerapan protokol *Cleanliness, Healthy, Safety, Environment* (CHSE) di tempat wisata menjadi faktor yang mempengaruhi minat kunjungan wisatawan, karena memberikan rasa aman dan nyaman. Hal ini membuktikan, bahwa keamanan, keselamatan, dan kesehatan menjadi faktor utama bagi wisatawan untuk memilih tempat berwisata di masa pandemi COVID-19 (Fitriana, Simanjuntak & Dewanti, 2020).

Prasetyawati, et al. (2021) menyatakan bahwa perlunya dilakukan berbagai pelatihan bagi UMKM agar mampu bertahan dalam kondisi pandemi ini. Polonia & Ravi (2021), mendukung program CHSE dengan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang terlibat dalam pengelolaan desa wisata, yaitu Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata) melalui penguatan materi CHSE. Fitriana, Simanjuntak & Dewanti (2020) juga melakukan program pembekalan materi CHSE kepada para akademisi yang akan menjadi *trainer* pendamping desa wisata.

Penelitian Wahyusantoso & Chusairi (2021) menunjukkan semakin besar *perceived benefit* (manfaat dalam melakukan perilaku sehat), maka semakin tinggi kecenderungan individu untuk melakukan perilaku preventif kesehatan. Individu akan cenderung melakukan suatu perilaku sehat yang dirasa efektif untuk menghindari kondisi/penyakit yang tidak diinginkan. Maka, penting dilakukan berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan membangun perilaku hidup sehat bagi masyarakat termasuk pelaku UMKM.

Oleh karena itu, pada tahun 2020, Fakultas Bisnis Institut Komunikasi dan Bisnis LSPR bersama dengan Adi Gastronomi Indonesia (AGASI), *Centre for Gastrodiplomacy Studies*, Universitas Jember dan Fakultas Pariwisata UPH telah berkolaborasi menyusun buku Panduan Bersih, Sehat dan Aman Makan di Luar (BSAMDL) yang bertujuan agar pelaku UMKM Kuliner dapat mempelajari dan menerapkan pola BSAMDL sehingga masyarakat dapat kembali hadir dan menikmati kuliner di rumah makan atau restoran dengan rasa aman, bersih dan sehat. Buku Panduan BSAMDL diterbitkan pada website LP3M Publishing LSPR pada link sebagai berikut : <https://omp.lspr.edu/index.php/omp/catalog/book/9> dan dapat diakses oleh masyarakat secara gratis.



**Gambar 1. Website Publikasi Panduan BSAMDL**

Sumber: LP3M LSPR Publishing, 2021

Salah satu strategi untuk meningkatkan pengetahuan melalui sosialisasi (Rahman & Tuharea, 2021). Menurut Isabella (2018), sosialisasi adalah suatu proses mempelajari norma, nilai atau peran dalam kehidupan bermasyarakat sehingga berfungsi dengan baik sebagai individu maupun kelompok. Sosialisasi yang dilakukan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini akan membantu masyarakat khususnya pelaku UMKM kuliner untuk mempelajari norma baru bersih, sehat dan aman dalam proses pengolahan dan penyajian makanan dan minuman di masa pandemi COVID-19.

Edukasi merupakan proses perubahan sikap dan perilaku dari individu atau kelompok melalui proses pembelajaran. Pada masa pandemi COVID-19 perlu dilakukan edukasi kepada masyarakat guna membangun perilaku hidup bersih dan sehat. Irawan, et al (2020) melaksanakan kegiatan edukasi tentang protokol kesehatan adaptasi kebiasaan baru pada tempat usaha di era pandemic COVID-19, dan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mitra tentang protokol kesehatan di tempat usaha sebesar 100%, manajemen pengolahan dan strategi pemasaran sebesar 80%, dan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pemasaran online sebesar 70%. Rahmawati, et al. (2020), juga melaksanakan edukasi protokol kesehatan melalui media poster yang dipublikasikan melalui media sosial untuk membangun minat membaca masyarakat mengenai protokol kesehatan.

Maka dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sosialisasi dan edukasi mengenai panduan BSAMDL dengan mitra Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang bertujuan untuk (1) Memberikan pengetahuan mengenai Bersih Sehat Aman Makan Di Luar baik bagi para Pelaku UMKM Kuliner; dan (2) Memberikan pengetahuan tata cara untuk mendapatkan sertifikat CHSE dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.

## **METODOLOGI PELAKSANAAN**

Program pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam empat tahap. Tahap pertama adalah menyusun buku panduan BSAMDL oleh AGASI, Fakultas Bisnis Institut Komunikasi dan Bisnis LSPR, *Centre for Gastrodiplomacy Studies*, Universitas Jember dan Fakultas Pariwisata UPH. Panduan BSAMDL ini menjelaskan secara detail dan lengkap mengenai sanitasi pekerja, sanitasi pihak ketiga, sanitasi pengunjung, sanitasi tempat jualan, sanitasi peralatan, sanitasi antrean, sanitasi pembayaran dan pesan antar, sanitasi makanan, kebersihan pengolahan makanan, kebersihan peralatan, bahan pangan Anti-Virus dan *immune booster*, limbah, kontaminasi, disinfeksi, resiko penularan dan pembayaran pihak ketiga.

Tahap kedua adalah pengukuran terhadap tingkat pengetahuan dan sikap para pelaku UMKM Kuliner mengenai pelaksanaan protokol kesehatan di tempat usaha. Tahap ketiga adalah sosialisasi dan edukasi mengenai panduan BSAMDL Tahap keempat melakukan evaluasi dengan meminta para pelaku UMKM Kuliner menyampaikan implementasi protokol kesehatan yang telah dilakukan dan menggunakan *post-test*. Kegiatan sosialisasi dan edukasi BSAMDL dilaksanakan melalui media *online* (*Zoom*)

sebanyak dua kali, yaitu pada tanggal 4 Juni 2021 diikuti oleh 15 pelaku UMKM kuliner serta tanggal 11 Juni 2021 yang diikuti oleh 25 pelaku UMKM Kuliner.

Pemberian materi sosialisasi dan edukasi kepada peserta UMKM terbagi menjadi dua bagian, yaitu menjaga kesehatan lingkungan tempat usaha dan promosi kebiasaan baru pelanggan pada masa *new normal*. Materi menjaga kesehatan lingkungan tempat usaha UMKM Kuliner sehat meliputi; 1) Sanitasi pekerja. UMKM Kuliner wajib menyediakan alat pengukur suhu dan memastikan karyawan yang bertugas telah memeriksa suhu badan, mencuci tangan dengan benar, memakai masker dengan tepat dan menggunakan sarung tangan saat mengolah dan menyajikan makanan dan minuman, 2) Sanitasi tempat jualan yang menjelaskan tentang kebersihan dan melakukan penyemprotan secara berkala dengan menggunakan cairan disinfektan, memperhatikan jarak antara kursi dan meja minimal satu meter, membatasi jumlah pengunjung yang menyantap makanan dan minuman, 3) Sanitasi kebersihan peralatan yang harus dibersihkan dan dicuci dengan menggunakan air panas, 4) Sanitasi makanan dan pengolahan makanan, 5) Limbah, 6) Kontaminasi, dan 7) Disinfeksi.



**Gambar 1: Materi Menjaga Lingkungan Tempat Usaha UMKM Kuliner**

Sumber: Trihartono, Ketaren, Obin, Wilar & Prasetyawati, 2021



**Gambar 2: Materi Sanitasi Pekerja**

Sumber : Trihartono, Ketaren, Obin, Wilar & Prasetyawati, 2021

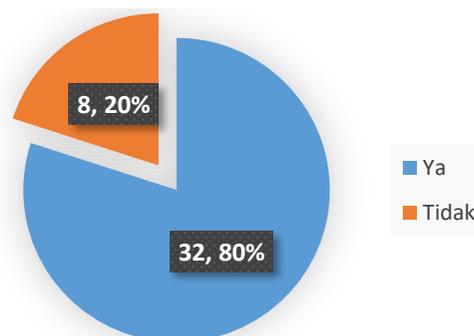
Materi promosi kebiasaan baru pelanggan di masa *new normal* meliputi; 1) Sanitasi pihak ketiga yang mana setiap orang dari pihak ketiga (Jasa pengiriman, vendor, *supplier*, penyewa, kontraktor dan lain sebagainya) yang akan memasuki atau berkunjung ke lokasi tempat jualan harus sebelumnya diperiksa suhu tubuhnya dengan

proses serupa Sanitasi Pekerja, 2) Sanitasi Pengunjung menjelaskan apa keharusan pelanggan yang datang untuk makan dan minum di area pedagang dan diharapkan pelanggan mematuhi protokol kesehatan dengan tetap menggunakan masker, apabila pelanggan tersebut sedang makan, alangkah baiknya masker dilepas bukan disanggahkan di dagu, dan selesai makan diharapkan langsung menggunakan masker kembali dan dianjurkan menggunakan pembersih tangan (*Hand sanitizer*), 3) Sanitasi Antrean perlu diberikan tanda agar orang-orang dalam antrean menjaga jarak antara satu sama lain.

Jaga Jarak dianjurkan sesuai dengan yang disediakan oleh tempat penyedia makanan dan minuman yaitu satu meter. 4) Sosialisasi resiko penularan dalam BSAMDL seperti melalui ventilasi yang tertutup, toilet, gagang pintu, jarak dan kapasitas yang terlalu padat sangat memungkinkan untuk tertular. Ventilasi durasi dan jarak dengan protokol yang buruk selama dua jam. 1 orang dapat menularkan hingga 56 orang lainnya, selain itu penggunaan masker saat berada di tempat makan kemungkinan tertular juga besar saat pengunjung melepas masker saat makan. 5) Pembayaran pihak ketiga dianjurkan menggunakan metode pembayaran non tunai dalam aktivitas pengelolaan area makan dan minum 6) Bahan pangan *Anti-Virus & immune booster*.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan *pre-test* dilaksanakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap pelaku UMKM Kuliner tentang pelaksanaan protokol kesehatan di tempat usaha. Selama masa pandemi COVID 19 ini, 80% dari 40 peserta pelaku UMKM Kuliner yang hadir pada program sosialisasi dan edukasi panduan BSAMDL telah menyediakan alat ukur suhu, masker pelindung wajah, sarung tangan dan cairan desinfektan untuk para karyawan. Hal ini menunjukkan bahwa para peserta sudah memiliki pengetahuan yang cukup terkait penerapan bersih, sehat dan aman di tempat usaha sesuai protokol kesehatan di masa pandemi.

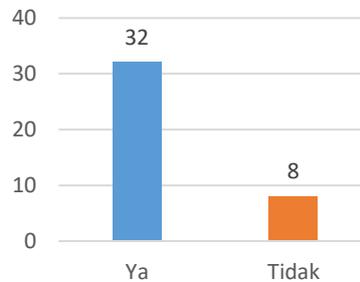


**Gambar 3: Pelaku UMKM menyediakan alat ukur suhu, masker pelindung wajah, sarung tangan dan cairan desinfektan**

Sumber : Data Olahan Perancang Karya, 2021

Sebesar 80% atau 32 peserta dari 40 UMKM Kuliner telah mewajibkan karyawan yang bertugas untuk menggunakan masker pelindung wajah dan sarung tangan. Hal ini menunjukkan, bahwa perlu ditingkatkan kesadaran dan pentingnya menggunakan

masker dan sarung tangan bagi UMKM Kuliner. Penggunaan masker merupakan standar utama protokol kesehatan yang wajib digunakan bagi masyarakat pada masa pandemi. Pada kegiatan sosialisasi dan edukasi ini diajarkan cara memakai masker yang benar yaitu; 1) Jangan kenakan masker sebagai hiasan leher dibawah dagu 2) Jangan pasang masker di bawah hidung, 3) Masker menutup secara sempurna bagian hidung, area mulut dan dagu.

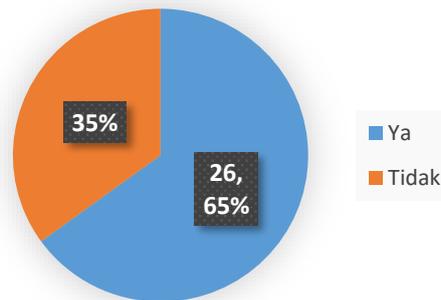


**Gambar 4: Pelaku UMKM telah mewajibkan karyawan memakai masker dan sarung tangan**  
 Sumber : Data Olahan Perancang Karya, 2021

Sebesar 80% atau 32 peserta pelaku UMKM Kuliner telah melaksanakan pemeriksaan suhu tubuh bagi karyawan yang masuk bekerja. Hal ini menunjukkan masih terdapat 20% pelaku UMKM Kuliner yang belum melakukan pemeriksaan suhu tubuh. Oleh karena itu, perlu ditingkatkan pengetahuan akan pentingnya melakukan pemeriksaan suhu tubuh kepada karyawan yang masuk bekerja. Pada kegiatan sosialisasi dan edukasi ini disampaikan juga bahwa jika terdapat karyawan yang memiliki suhu tubuh diatas 37,3°C, maka dalam jarak 5 menit harus dilaksanakan pengecekan ulang (Trihartono, Ketaren, Obin, Wilar & Prasetyawati, 2021).

Sebesar 53% dari 40 pelaku UMKM Kuliner yang mengikuti sosialisasi dan edukasi panduan BSAMD L telah melakukan penyemprotan desinfektan di lokasi usaha secara teratur. Pada kegiatan sosialisasi dan edukasi ditekankan bahwa desinfektan dilakukan minimal satu kali setiap hari. Sekitar 47% atau 19 peserta belum melaksanakan penyemprotan desinfektan di lokasi usaha secara teratur. Oleh karena itu, perlu dilakukan pendampingan bagi UMKM untuk memahami pentingnya melakukan desinfektan.

Sebesar 65% dari 40 pelaku UMKM kuliner yang menjadi peserta sosialisasi dan panduan BSAMD L telah melakukan pemeriksaan suhu tubuh kepada pengunjung. Hal ini menunjukkan, bahwa peserta belum memahami pentingnya pelaksanaan pengukuran suhu tubuh bagi pengunjung. Sedangkan 92% pelaku UMKM Kuliner telah mewajibkan pengunjung memakai masker dan hanya dilepas pada saat makan. Pada kegiatan ini, dilakukan edukasi pada pengunjung jika melakukan aktivitas makan dan minum maka tidak diperbolehkan menurunkan masker ke dagu dan sebaiknya dilepas dari wajah. Setelah selesai makan, maka pengunjung wajib memakai kembali masker (Trihartono, Ketaren, Obin, Wilar & Prasetyawati, 2021).



**Gambar 5: UMKM Kuliner melakukan pemeriksaan suhu tubuh kepada pengunjung**  
 Sumber: Data Olahan Perancang Karya, 2021

Sebesar 90% dari 40 pelaku UMKM kuliner yang menjadi peserta sosialisasi dan edukasi BSAMDL telah membatasi jumlah pengunjung yang menyantap makanan di tempat dan 90% pelaku UMKM Kuliner telah memberikan jarak antara kursi dan meja minimal 1 meter. Hal ini menunjukkan bahwa UMKM memahami pentingnya menjaga jarak untuk mencegah penularan COVID-19.

Sosialisasi pertama dengan narasumber Koordinator Standar dan Sertifikasi Usaha Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menyampaikan bahwa pemerintah telah mempersiapkan strategi untuk pengembangan dan pemulihan industri yang terdampak pandemi COVID 19, melalui program yang bernama CHSE yaitu Cleanliness, Healthy, Safety, Environment. Konsep Sertifikasi CHSE adalah proses pemberian sertifikasi kepada Usaha Pariwisata, Destinasi Pariwisata, dan Produk Pariwisata lainnya untuk memberikan jaminan kepada wisatawan terhadap pelaksanaan (4K) Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan.

Para pelaku usaha yang mengikuti pedoman-pedoman yang telah diberikan pemerintah akan mendapatkan dua sertifikat, yaitu Sertifikat Pengakuan dari Pemerintah yang diberikan label *I Do Care* yaitu bukti bahwa usahanya sudah menjalankan pedoman-pedoman pemerintah dan sertifikat pengakuan dari lembaga sertifikasi, dan sertifikat ini berlaku selama satu tahun dengan pembuatan dibiayai yang ditanggung oleh pemerintah namun, jika ingin diperpanjang maka akan dikenakan biaya. Adapun Tahapan Pelaksanaan Sertifikasi, yaitu; 1) Sosialisasi dan Edukasi yang telah dilakukan pemerintah, 2) Penilaian mandiri oleh para pemilik/pengelola usaha pariwisata, 3) Deklarasi mandiri oleh para pemilik/pengelola usaha pariwisata, 4) Audit/penilaian oleh tim audit dibawah lembaga sertifikasi, 5) Pemberian sertifikat dan label *I Do Care*, 5) Pemantauan dan evaluasi secara mandiri.

Sosialisasi dan edukasi kedua dilakukan oleh dosen Institut Komunikasi dan Bisnis LSPR yang memaparkan tentang Menjaga Kesehatan Lingkungan & Kegiatan Operasional secara Internal. Terdapat 7 pembahasan terkait, yaitu; 1) Sanitasi Pekerja, yang mana dalam hal ini pemilik UMKM wajib menyediakan alat ukur suhu tubuh, masker, pelindung wajah dan kebijakan-kebijakan lain sesuai protocol Kesehatan, 2) Sanitasi Tempat Jualan, yang mana para pelaku UMKM harus menginformasikan kepada para karyawan untuk selalu menjaga kebersihan area usaha sesuai standar sanitasi, 3) Sanitasi & Kebersihan Peralatan, dimana hal ini terkait dengan menjaga kebersihan

peralatan untuk digunakan dalam proses pengolahan makan dan minuman, 4) Sanitasi & Pengelolaan Makanan, dimana sanitasi pengelolaan makanan diharapkan dapat dipahami dengan baik oleh para pelaku/pengelola UMKM dengan memperhatikan proses pengelolaannya sampai kemasan pesan antar harus dalam keadaan bersih dan steril, 5) Pengelolaan limbah, hal ini menjadi sangat penting dalam penerapan dan penggunaan kemasan plastik yang mana berkaitan dengan *environment sustainable*, 6) Kontaminasi Makanan, pemahaman mengenai bahan makanan dan organisme yang berbahaya dalam proses pengolahan makanan secara tidak sengaja, 7) Disinfeksi dalam penggunaan Desinfektan diharapkan berkaitan dengan protokol yang telah diberikan oleh pemerintah.



**Gambar 6: Narasumber Memaparkan Materi Menjaga Kesehatan Lingkungan & Kegiatan Operasional**

Sumber : Data Olahan Perancang Karya, 2021

Sosialisasi dan edukasi ketiga dilakukan juga oleh dosen Institut Komunikasi dan Bisnis LSPR Institut Komunikasi dan Bisnis LSPR yang memaparkan materi tentang Promosi Kebiasaan Kenormalan Baru Bagi Pelanggan secara eksternal. Pada materi ini, UMKM mendapatkan sosialisasi mengenai sanitasi pihak ketiga seperti Jasa Pengiriman, Vendor, *Supplier*, Kontraktor, dan lainnya. Paparan eksternal terkait hal-hal seperti memasuki lokasi tempat jualan dengan cara memeriksa suhu tubuh yang mana telah disebutkan sebelumnya pada proses sanitasi pekerja, selain itu pihak ketiga juga harus memasuki area tempat jualan dengan menerapkan protokol yang telah diberikan oleh pemerintah. Demikian juga dengan Sanitasi Pengunjung dan Sanitasi Antrean harus menerapkan protokol yang telah diberikan.

Para UMKM juga harus mempersiapkan bagaimana cara mengatasi Resiko Penularan akan terjadi dalam proses pembayaran pihak ketiga atau *cashless*. Narasumber membagi tips untuk bahan pangan apa yang dapat menjadi *Anti-Virus* dan *immune booster*. Berikut merupakan bahan pangan yang dapat menjadi *Anti-Virus* dan *Immune Booster* antara lain bahan herbal, yaitu jahe, kunyit, temulawak, teh daun gambir, sirih, secang, lalu bahan dari hortikultura seperti bawang merah, bawang putih, paprika, tomat, brokoli, wortel, serta bahan pangan pokok seperti Beras Merah, Beras Hitam, Sorgum, Ubi Jalar, Tempe, Kacang Hijau, dan terakhir bahan dari Hewani juga dapat dijadikan antivirus dan imun booster seperti susu fermentasi, yoghurt, telur ayam, dan madu.

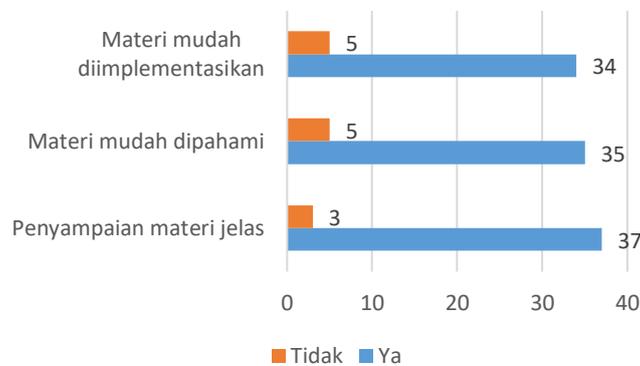


**Gambar 7: Narasumber Memaparkan Materi Promosi Kebiasaan Baru Bagi Pelanggan di Masa Pandemi**

Sumber: Data Olahan Perancang Karya, 2021

Diskusi dilakukan setelah pemaparan materi. Salah satu peserta UMKM Kuliner yaitu Salaku, UMKM dari Bekasi menyampaikan pengalamannya dalam menerapkan protokol kesehatan di tempat usahanya dan mengikuti sertifikasi CHSE. Beliau juga menyampaikan bahwa penerapan protokol kesehatan yang dilakukan membantu membangun kepercayaan konsumen akan kebersihan dan keamanan produk makanan dan minuman yang dijual oleh UMKM Salaku.

Beberapa kendala yang disampaikan oleh para pelaku UMKM Kuliner dalam menerapkan protokol kesehatan adalah kedisiplinan karyawan untuk selalu menggunakan masker dengan benar. Selain itu, pelaku UMKM kuliner juga menyampaikan bahwa mereka belum mampu melakukan penyemprotan desinfektan di lokasi usaha secara teratur karena keterbatasan alat dan biaya.



**Gambar 8 : Hasil *Post Test***

Sumber: Data Olahan Perancang Karya, 2021

Evaluasi dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada peserta sosialisasi dan edukasi (*post-test*) dan hasilnya menunjukkan bahwa 93% atau 37 peserta menyatakan bahwa narasumber menyampaikan materi dengan jelas. Selain itu 35 peserta dengan persentase sebesar 87% menyatakan bahwa materi panduan BSAMDL mudah untuk dipahami serta 34 peserta (85%) menyatakan materi panduan BSAMDL mudah untuk diimplementasikan. Oleh karena itu, 100% peserta yang merupakan UMKM kuliner akan menerapkan panduan BSAMDL di tempat usaha setelah mengikuti kegiatan sosialisasi dan edukasi ini.

## SIMPULAN

Sosialisasi dan edukasi panduan bersih sehat dan aman makan di luar (BSAMDL) merupakan bentuk dukungan dan pemberdayaan UMKM kuliner di masa pandemi ini. Paparan pemateri terkait sanitasi pekerja, sanitasi tempat jualan, sanitasi kebersihan peralatan, sanitasi makanan dan pengolahan makanan, limbah, kontaminasi dan desinfeksi telah meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para pelaku UMKM kuliner akan pentingnya menerapkan protokol kesehatan agar pengunjung merasa aman dan nyaman ketika mengkonsumsi produk makanan dan minuman dari UMKM Kuliner.

Sosialisasi dan edukasi ini telah berhasil membangun sikap para pelaku UMKM kuliner untuk peduli dengan protokol kesehatan. Pelaku UMKM kuliner yang menjadi peserta akan menerapkan panduan bersih, sehat dan aman di tempat usaha. Diharapkan kegiatan sosialisasi dan edukasi panduan bersih, sehat dan aman makan di luar akan terus dilanjutkan agar lebih banyak pelaku UMKM kuliner yang mendapatkan pengetahuan dan pemahaman yang pada akhirnya menerapkan protokol kesehatan di masa pandemi COVID-19 menjadi suatu kebiasaan baru.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amri, A. 2020. Dampak Covid-19 Terhadap UMKM di Indonesia. *Brand Jurnal Ilmiah Manajemen Pemasaran*, 2 (1), 123-131
- Fitriana, R., Simanjuntak, D., & Dewanti, R. 2021. Pembekalan Materi CHSE (*Cleanlines, Health, Safety, and Environmental Sustainability*) dalam Training of Trainers Akademisi Pendamping Desa Wisata. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1): 138 – 145
- Irawan, D., Triana, N., Suwarni, L., & Selviana. 2020. Edukasi Protokol Kesehatan Dan Strategi Pemasaran Online Melalui Program Kemitraan Masyarakat Di Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 4(4): 655 – 662
- Isabella. 2018. Sosialisasi Wawasan Kebangsaan Sebagai Upaya Penguatan Ketahanan Nasional Indonesia. *Jurnal Pemerintah & Politik*, 3(1): 1-5
- Kompas. 2020. Ini Sejumlah Faktor yang Menyebabkan Bisnis UMKM Merosot Selama Pandemi. Diunduh dari: <https://money.kompas.com/read/2020/08/03/170220126/ini-sejumlah-faktor-yang-menyebabkan-bisnis-umkm-merosot-selama-pandemi>
- Polonia, B. E., & Ravi, A. 2021. Pengembangan SDM Pokdarwis Desa Wisata Sungai Awan Kiri melalui *Clean, Health, Safety, and Environmental Sustainability* (CHSE). *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2):511-519
- Prasetyawati, Y. R., Setyaningtyas, E., Ayu, J. P., Sartika, K. D., & Adithia, S. 2021. Pelatihan Culinary Entrepreneur dalam Mengembangkan Kinerja UMKM di Masa Pandemi. *Journal of Servite*, 3(1):31-43
- Rahman, H., & Tuharea, R. 2021. Pelatihan Daur Ulang Limbah Botol Plastik Pada Remaja Di Kota Ternate. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2): 255 – 263
- Rahmawati, Rahmah, S. F., Mahda, D. R., Purwati, T., Utomo, B. S., & Nasution, A.M. 2020. Edukasi Protokol Kesehatan dalam Menjalankan *New Normal* Melalui Media Poster. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ. Diakses <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/8018>
- Tempo.co. 2020. Kemenkeu Ungkap Nasib UMKM di Asia Tenggara Akibat Pandemi. Diunduh dari: <https://bisnis.tempo.co/read/1405851/kemenkeu-ungkap-nasib-umkm-di-asia->

[tenggara-akibat-pandemi/full&view=ok](#)

Trihartono, A., Ketaren, B., Obin, Wilar, Y., A., C., & Prasetyawati, Y., R. 2021. Bersih, Sehat & Aman Makan di Luar. Jakarta, Penerbit LP3M LSPR. 1-26

UU no 20 tahun 2020 Tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Diunduh dari:

<https://www.ojk.go.id/sustainable-finance/id/peraturan/undang-undang/Documents/Undang-Undang%20Nomor%2020%20Tahun%202008%20Tentang%20Usaha%20Mikro.%20Kecil.%20dan%20Menengah.pdf>

Wahyusantoso, S., & Chusairi, A. 2021. Hubungan Health Belief Model pada Perilaku Prevensi saat Pandemi Covid-19 di Kalangan Dewasa Awal. *Buletin Riset Psikologi dan Kesehatan Mental (BRPKM)*, 1(1): 129 - 136

World Health Organization. (2020). *Coronavirus*. Diperoleh dari WHO:

[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)