



COVID-19 DAN KEAMANAN PANGAN: SEPULUH PELAJARAN UNTUK INDUSTRI PANGAN

Oleh **Purwiyatno Hariyadi**
dan **Ratih Dewanti-Hariyadi**

Pandemi COVID-19 sedang melanda dunia, tidak terkecuali Indonesia. Di Indonesia, sampai saat ini jumlah orang yang terinfeksi virus masih terus meningkat setiap hari, demikian juga dengan jumlah kematian terkait COVID-19. Gugus Tugas Percepatan Penanganan COVID-19 (<https://www.covid19.go.id/situasi-virus-corona/>) pada tanggal 20 April (pkl 13.20) melaporkan bahwa secara nasional terdapat 6,575 orang terkonfirmasi positif terinfeksi COVID-19, dengan jumlah pasien meninggal sebanyak 582, pasien sembuh sebanyak 686, dan sisanya (5,307) masih dalam perawatan. Secara keseluruhan, tren secara nasional masih menunjukkan angka yang meningkat.

Untuk mengendalikan kondisi ini, Indonesia melakukan kebijakan pembatasan sosial, menyosialisasikan menjaga hygiene personal (mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun, etika batuk dan bersin, penggunaan masker, dan lain-lain) serta melakukan disinfeksi permukaan benda publik yang sering disentuh bersama. Pada tanggal 31 Maret 2020, kebijakan ini diperkuat dengan penerbitan tiga aturan sekaligus, yaitu (i) Peraturan Pemerintah (PP) tentang Pembatasan Sosial Berskala Besar, (ii) Keputusan Presiden (Keppres) Penetapan Kedaruratan Kesehatan Masyarakat, dan (iii) Peraturan Pengganti Undang-Undang (Perppu) Kebijakan Keuangan Negara dan Stabilitas Sistem Keuangan.

Semua kebijakan di atas dikeluarkan untuk penanganan *Corona Virus Disease 2019* (COVID-19) dan segala dampaknya, termasuk dampaknya terhadap politik, ekonomi, sosial, budaya, pertahanan dan keamanan, serta kesejahteraan masyarakat di Indonesia. Pada tulisan ini, pembahasan akan difokuskan pada hubungan COVID-19 dan keamanan pangan, dan pelajarannya bagi industri pangan.

Apa itu COVID-19?

COVID-19 adalah penyakit pernapasan yang disebabkan oleh virus korona jenis baru

(*novel Coronavirus*). Penyakit ini pertama kali terdeteksi di Cina dan sekarang telah menyebar secara global, termasuk ke Indonesia. Virus korona adalah keluarga besar virus yang umum terdapat pada manusia dan pada banyak spesies hewan. Pada manusia, beberapa virus korona diketahui dapat menyebabkan infeksi pernapasan, mulai dari flu biasa hingga penyakit yang lebih parah seperti SARS (*Severe Acute Respiratory Syndrome*) dan MERS (*Middle East Respiratory Syndrome*).

SARS adalah penyakit pernapasan yang disebabkan oleh SARS-related virus korona (SARS-CoV). SARS pertama kali dilaporkan di Asia pada Februari 2003. Penyakit ini menyebar ke banyak negara di Amerika Utara, Amerika Selatan, Eropa, dan Asia. Sementara itu, MERS juga merupakan penyakit pernapasan manusia yang disebabkan oleh virus korona yang berbeda (MERS-CoV), yang pertama kali dilaporkan di Arab Saudi pada 2012 dan kemudian menyebar ke beberapa negara lain, termasuk Indonesia.

Penyakit COVID-19 dilaporkan dapat ditularkan dari orang ke orang melalui tetesan kecil (*droplet*) yang dikeluarkan dari hidung atau mulut orang yang terinfeksi. Tetesan ini dapat menyebar, terutama ketika orang yang terinfeksi mengalami batuk atau menghembuskan napas dan bisa menularkan ke orang sekitarnya. Atau, tetesan kecil

ini juga dapat menempel pada permukaan benda tertentu. Jika ada orang lain yang menyentuh permukaan yang telah terkontaminasi tetesan bervirus tersebut, dan kemudian orang tersebut menyentuh mata, hidung, atau mulut dengan telapak atau jari-jari tangan yang terkontaminasi, maka orang tersebut akan dapat tertular. Orang juga bisa tertular penyakit ini jika mereka secara langsung menghirup udara yang mengandung tetesan *droplet* dari penderita.

Bagaimana mengenai penularan melalui pangan?

Diketahui bahwa virus COVID-19 dapat bertahan pada permukaan selama beberapa jam sampai beberapa hari, tergantung pada jenis permukaan, suhu, sinar, pH, dan lain-lain. Namun demikian, virus dapat inaktivasi oleh panas dan sanitaisir, terutama sanitaisir berbasis klorin, etanol, dan hidrogen peroksida. Dengan mempraktikkan Cara Produksi yang Baik (GMP), Cara Higiene yang Baik (GHP) yang meliputi proses pembersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas pengolahan pangan dengan baik, maka risiko adanya virus pada permukaan tersebut dapat diminimalkan.

Dengan praktik-praktik yang baik itu, berbagai Badan Otoritas Keamanan Pangan di berbagai negara menyatakan bahwa virus

Tabel 1. Hasil kajian mengenai penularan COVID-19 melalui Pangan oleh beberapa Badan Otoritas Keamanan Pangan

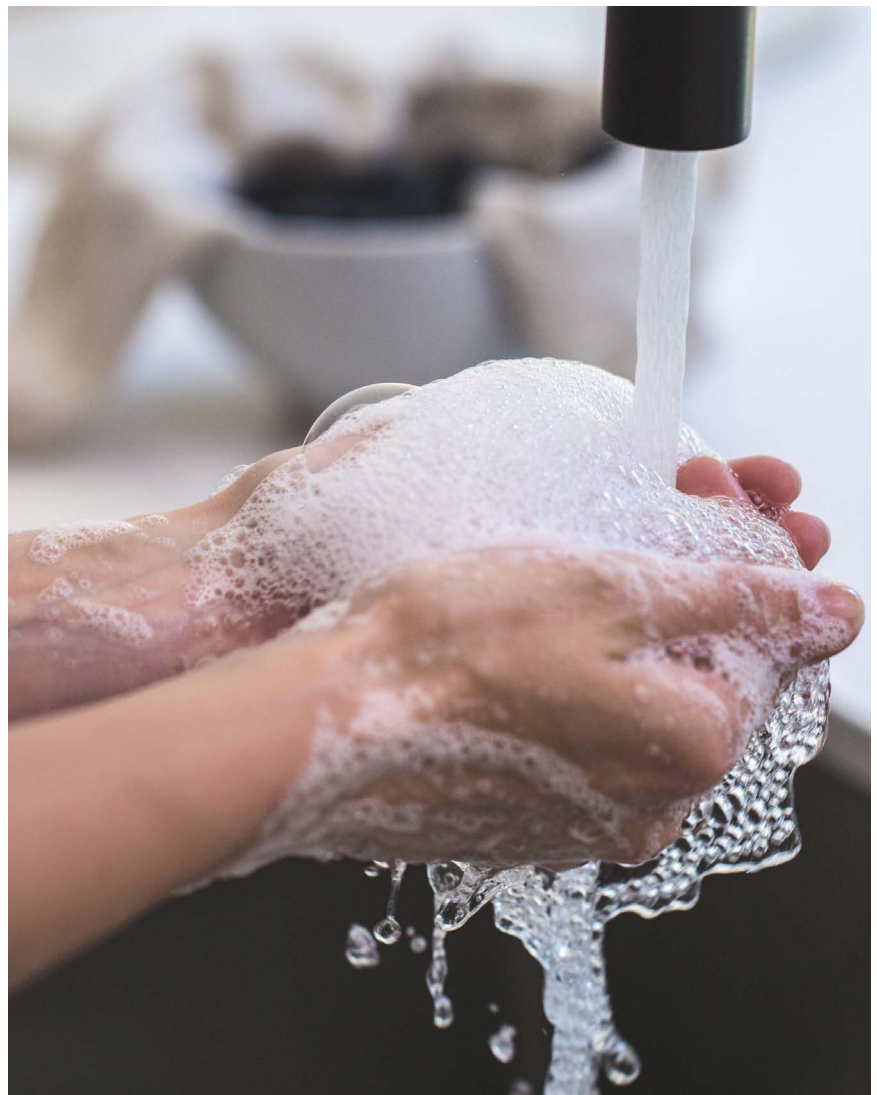
Badan Otoritas Keamanan Pangan	Pernyataan Hasil Kajian	Tautan
Badan Pangan dan Obat, AS (US-FDA)	<i>Currently there is no evidence of food or food packaging being associated with transmission of COVID-19</i>	https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19
Badan Otoritas Keamanan Eropa (EFSA)	<i>Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route</i>	https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route
Badan Pengawas Pangan Kanada (CFIA)	<i>There is no evidence to suggest that food is a likely source or route of transmission of the virus</i>	https://www.inspection.gc.ca/covid-19/information-for-consumers-about-food-safety-and-an/eng/1584648921808/1584648922156
Standar Pangan Australia dan Selandia Baru (FSANZ)	<i>There is no evidence that COVID-19 is transmitted through food</i>	https://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/Pages/NOVEL-CORONAVIRUS-AND-FOOD-SAFETY.aspx
Organisasi Pangan dan Pertanian/Badan Kesehatan Dunia (FAO/WHO)	<i>It is highly unlikely that people can contract COVID-19 from food or food packaging</i>	https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses

COVID-19 tidak ditularkan melalui pangan dan/atau kemasan pangan. Pada Tabel 1 memuat pernyataan resmi berbagai Badan Otoritas Keamanan Pangan beserta tautan yang bisa digunakan sebagai referensi.

Walaupun tidak terdapat laporan mengenai COVID-19 yang ditularkan melalui makanan atau kemasan makanan, berbagai Badan Otoritas Keamanan Pangan tetap menekankan pentingnya industri pangan untuk selalu secara disiplin dan bertanggung jawab melaksanakan praktik kebersihan dan higiene yang baik (misal: sering mencuci tangan dan mendisinfeksi permukaan, memisahkan pangan mentah dari pangan yang sudah diolah, melakukan proses pemanasan dengan suhu dan waktu yang tepat, mendinginkan makanan dengan segera, dan lain-lain) dalam proses penanganan, pengolahan dan penyiapan pangan.

Palajaran untuk industri pangan

Kondisi pandemi COVID-19 ini diramalkan akan mengganggu rantai pasokan dan memengaruhi

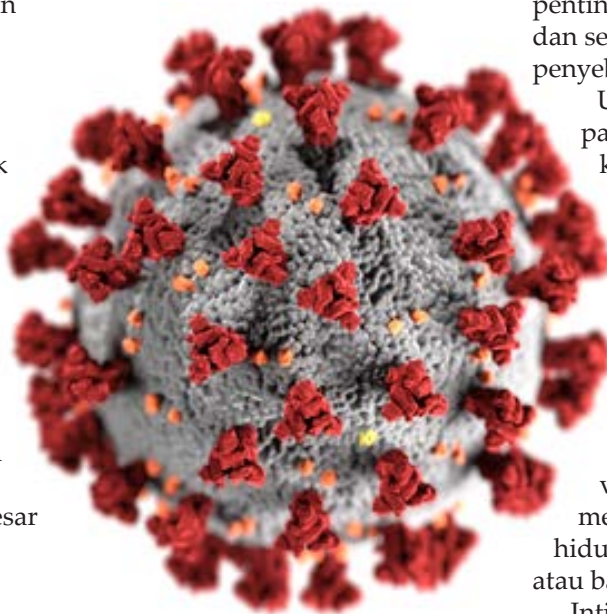


ketersediaan bahan baku, ingredien & bahan pendukung. Gangguan terhadap rantai pasok pangan ini dapat terjadi, antara lain karena (1) produsen dan pekerja sektor pertanian/pangan jatuh sakit, (2) pekerja khawatir terpapar COVID-19 sehingga memilih tidak bekerja, (3) pekerja terhambat mobilitasnya untuk dapat bekerja, dan (4) gangguan lain pada logistik pangan (gudang, transportasi, distribusi, ritel) terutama di daerah terdampak COVID-19, seperti misalnya karena penundaan dan/atau pembatalan order, dan potensi gangguan lainnya.

Karena itu, industri pangan perlu menarik pelajaran dari peristiwa pandemi COVID-19 ini. Pelajaran ini penting untuk industri dapat memperbaiki model bisnis pangan ke depannya; sehingga bisa berada pada posisi yang lebih baik; terutama jika harus berhadapan dengan kondisi pandemi atau kondisi darurat sejenis di masa depan. Berikut ini adalah sepuluh (10) “pelajaran” yang dapat diambil oleh sebagian besar industri pangan, baik industri pertanian, pengolah, gudang, restoran, dan lain-lain.

Pelajaran pertama adalah tentang pentingnya cuci tangan. Cuci tangan telah ditekankan berulang kali sebagai salah satu langkah pencegahan untuk meminimalkan penyebaran COVID-19. Sebenarnya, cuci tangan seharusnya tidak perlu menjadi pelajaran bagi pelaku industri pangan mana pun. Kenapa? Karena cuci tangan sesungguhnya telah menjadi elemen integral dalam program keamanan pangan di industri pengolahan pangan. Peristiwa pandemi COVID-19 ini kemudian menambahkan elemen baru lain yang secara kuat menekankan mengenai pentingnya cuci tangan.

Cuci tangan menjadi sangat penting jika ditinjau dari dua sisi. Pertama, dari sisi pekerja, cuci tangan adalah bagian dari perlindungan diri, bagian dari upaya mencegah terkena penyakit. Dalam hal ini cuci tangan dapat dipandang sebagai salah satu elemen dari keselamatan kerja. Khususnya dalam konteks COVID-19, cuci tangan ini juga bermakna melindungi orang lain dari penyebaran penyakit. Kedua, dari sisi produk pangan yang diolah, cuci tangan merupakan bagian dari penjaminan keamanan



pangan, yang berarti berkaitan dengan menjaga keselamatan konsumen.

Untuk itu, industri pangan perlu melakukan sesi pelatihan dan penyegaran untuk meningkatkan kesadaran mengenai pentingnya cuci tangan. Di samping itu, industri perlu memastikan tersedianya fasilitas pencuci tangan yang cukup dan memadai, lengkap dengan air mengalir, sabun, lap bersih dan/atau alat untuk mengeringkan tangan, serta keterangan tata-cara cuci tangan yang benar.

Pelajaran kedua adalah mengenai pentingnya higiene

personalia atau kebersihan pribadi. Kembali, higiene personalia seharusnya juga sudah menjadi bagian budaya bagi setiap insan yang bergerak dalam bisnis pangan. Higiene personalia juga telah menjadi salah satu langkah pencegahan penting untuk mencegah penyebaran COVID-19. Seperti halnya cuci tangan, pandemi COVID-19 ini juga memberi makna lebih kepada higiene personalia; tidak hanya penting dalam menjamin keamanan pangan, tetapi sekaligus juga penting untuk keselamatan kerja dan sebagai upaya pencegahan penyebaran penyakit.

Untuk itu, setiap industri pangan harus mengulas kembali bagaimana program higiene personalia yang ada di industri mereka masing-masing. Industri perlu memperluas cakupan higiene personalia dengan memasukkan unsur-unsur yang terkait dengan pengendalian virus, misalnya, hindari menyentuh wajah (mulut, hidung, mata), cara/etika bersin atau batuk dengan benar.

Intinya, perlunya kembali ke dasar, membangun budaya baru keamanan pangan dengan lebih disiplin melaksanakan Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Dalam konteks COVID-19, hal ini termasuk penyediaan dan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yang sesuai; seperti masker, sarung tangan, dan lain-lain.

Pelajaran ketiga adalah perlunya Industri pangan mengidentifikasi populasi konsumen yang sensitif atau rentan. Salah satu elemen penting dari rencana keamanan pangan adalah dengan menentukan dan mengetahui siapa konsumen produk yang



dihasilkan. Sebagian besar produk pangan yang dihasilkan industri dijual kepada masyarakat umum.

Namun, ada juga jenis produk pangan tertentu yang memang diproduksi khusus untuk populasi tertentu yang sensitif atau yang rentan, khususnya populasi YOPI (*Young/muda, Old/tua/Lansia, Pregnant/wanita hamil, dan Immunocompromised*/kelompok populasi dengan sistem imun rentan). Perlu diingat bahwa walaupun produk industri tersebut sesungguhnya dibuat untuk populasi umum, industri perlu juga mengetahui seberapa besar populasi YOPI yang menjadi konsumen produknya.

Terkait dengan kelompok konsumen rentan, industri perlu berhati-hati ketika merancang rencana dan membuat keputusan terkait keamanan pangan produknya. Seperti telah diketahui dengan COVID-19, kelompok yang paling sensitif adalah lansia (*Old*), terutama yang memiliki pra-kondisi yang mungkin telah membahayakan sistem kekebalan mereka (*I, Immunocompromised*).

Kondisi-kondisi ini termasuk penyakit jantung, masalah pernapasan seperti asma, dan diabetes. Dalam kondisi pandemi COVID-19, produk pangan untuk konsumen demikian perlu mendapat perhatian khusus pula. Dalam kondisi normal, industri tetap perlu memperkuat rencana keamanan pangan (dan mutu) untuk populasi YOPI ini; misalnya yang berkaitan dengan kandungan alergen, gula, garam, lemak, dan lain-lain.

Pelajaran keempat adalah mengenai pemahaman kondisi darurat dan bagaimana cara mengadaptasinya. Dalam sistem manajemen keamanan pangan, industri pangan seharusnya telah mengkaji dan mengembangkan program kesiapsiagaan untuk mengatasi kondisi darurat. Industri harus mempunyai rencana mengenai apa yang harus dilakukan dalam situasi darurat, seperti jika terjadi angin topan, listrik mati, banjir, kebocoran amonia, tumpahan bahan kimia beracun, dan tindakan sabotase atau bioterorisme. Sekarang,

sudah saatnya industri memiliki program keamanan pangan yang terdokumentasi untuk kondisi seperti pandemi COVID-19 ini.

Secara khusus, dalam kondisi pandemi COVID-19 ini, industri perlu mengembangkan skema produksi produk pangan yang aman, bergizi dan bermutu secara efektif walaupun harus mengikuti protokol pencegahan penyebaran COVID-19; misalnya mengenai *physical/social distancing*, atau proses produksi dengan jumlah pekerja terbatas atau yang lebih sedikit (mengantisipasi meningkatnya jumlah pekerja yang absen).

Perencanaan produksi dalam kondisi darurat ini utamanya adalah mengadaptasi proses produksi dengan mengedepankan perlindungan diri bagi pekerja, dengan mengikuti tindakan pencegahan yang disarankan oleh lembaga berwenang, tentang –misalnya- cuci tangan, menghindari keramaian atau kerumunan, dan mempraktikkan *social/physical distancing*, dan melaksanakan disinfeksi

permukaan dan fasilitas umum.

Untuk ini, disarankan untuk mempelajari dan mengikuti pedoman yang diberikan oleh pemerintah (BPOM, Gugus Tugas Percepatan Penanganan COVID-19) serta otoritas kesehatan setempat. Dalam hal ini, Hariyadi, P. (2020) dalam tulisannya yang berjudul "Industri Pangan Indonesia Perlu Pedoman Hadapi Wabah COVID-19", FOODREVIEW INDONESIA, VOL. XV/NO. 4, April 2020) mengharapkan pemerintah Indonesia perlu segera memberikan pedoman/ protokol operasional (kalau perlu disertai pelatihan) khusus untuk pekerja pertanian/pangan pada setiap mata rantai pasok pangan, mulai dari produksi, penanganan, pengolahan, distribusi, hingga ritel pangan.

Pedoman ini penting, tidak hanya untuk mencegah dan menghindari penyebaran COVID-19 di sistem pangan (dengan kata lain; memberi perlindungan kepada orang-orang yang bekerja keras memproduksi dan menyediakan pangan), sehingga mereka tetap bisa bekerja menghasilkan pangan yang aman, bergizi dan bermutu.

Kondisi tanpa pedoman dapat menyebabkan industri (atau siapapun) mengambil langkah yang salah. Contoh nyata mengenai hal ini adalah penggunaan bilik disinfeksi yang cukup menjamur di berbagai

tempat, yang ternyata praktik tersebut justru berpotensi membahayakan kesehatan manusia. Akhirnya, pada tgl 3 April 2020 terdapat edaran dari Kementerian Kesehatan RI menangani hal ini; yang isinya, adalah (i) tidak menganjurkan penggunaan bilik disinfeksi di tempat dan fasilitas umum (TFU) serta permukiman, (ii) solusi aman untuk pencegahan penularan virus SARS-CoV-2 saat ini adalah dengan (a) melakukan cuci tangan pakai sabun dan air mengalir dengan rutin atau menggunakan *hand sanitizer*, (b) membersihkan dan melakukan disinfeksi secara rutin permukaan dan benda-benda yang sering disentuh, misalnya: perabot, peralatan kerja, ruangan, pegangan tangga atau eskalator, moda transportasi, dan lain-lain, (c) jika harus keluar rumah, hindari kerumunan, jaga jarak dan menggunakan masker, (d) membuka jendela untuk mendapatkan sirkulasi udara yang baik. Jika menggunakan kipas angin atau AC, perlu dilakukan pemeliharaan secara rutin, dan (e) segera mandi dan mengganti pakaian setelah bepergian. Industri pangan perlu pula memperhatikan pedoman yang dikeluarkan oleh Surat Edaran ini (No HK.02.02/III/375/2020).

Saat ini pedoman yang ditunggu adalah pedoman teknis dari BPOM-RI, Kementerian Perindustrian dan Kementerian Perdagangan. Sementara

pedoman dari pemerintah belum muncul, industri tetap harus berproduksi, dengan mempelajari pedoman dari lembaga otoritas dari negara lain, seperti tersaji pada Tabel 2.

Pelajaran kelima

adalah perlunya industri mengembangkan rencana kontingensi, skenario lain dalam menyiasati kondisi darurat. Bisa juga perencanaan kontingensi ini dimasukkan dalam program perencanaan darurat (Pelajaran keempat). Namun, belajar dari kejadian pandemi COVID-19 ini ada baiknya rencana ini disusun sebagai program yang berdiri sendiri.

Perencanaan kontingensi ini, khususnya, perlu dirancang untuk mengantisipasi kemungkinan gangguan atau kekosongan dalam produksi. Misalnya: jika sebagian pekerja jatuh sakit karena COVID-19, apa yang harus dilakukan supaya industri tetap dapat memenuhi permintaan/ pesanan. Paling tidak, industri perlu mempersiapkan rencana-rencana, untuk menentukan apa saja yang perlu dilakukan jika terjadi sesuatu yang tidak diharapkan.

Salah satunya, industri perlu meninjau kondisi dan keragaman pemasok. Industri perlu mulai memikirkan bagaimana akan mengatasi masalah produksi jika mengalami kurangnya pasokan bahan baku dan/atau ingridien tertentu. Hal Ini akan mungkin

Tabel 2. Beberapa pedoman bagi industri pangan dalam berproduksi dalam situasi Pandemi COVID-19.

Lembaga Otoritatif Keamanan Pangan	Judul Pedoman	Tautan
US-FDA	US FDA: Food Safety and the CoronavirusDisease 2019 (COVID-19)	https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19
FSA, UK	FSA: Guidance for food businesses on coronavirus (COVID-19)	https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19
FAO/WHO	COVID-19 and Food Safety: Guidance forFood Business	https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf
EC	EC: Covid-19 and Food Safety: Q&A	https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas.pdf



terjadi terutama justru pada industri yang mempraktikkan manajemen persediaan “tepat waktu” - yang mengelola bahan yang memang diperlukan untuk produksi saja dan tidak mempertahankan persediaan dalam jumlah besar.

Jadi, salah satu pelajaran yang ditunjukkan oleh wabah COVID-19 adalah pentingnya industri melakukan diversifikasi pemasok. Industri perlu menetapkan setidaknya satu (atau dua) pemasok sekunder untuk bahan baku dan ingridiennya. Dalam hal ini, industri perlu melindungi pemasok sekunder ini dengan memesan dari

mereka secara teratur dari waktu ke waktu, sehingga jika ada masalah dengan pemasok utama, hubungan kerja dengan pemasok sekunder ini dapat diperluas, dan tidak harus mulai dari nol.

Pelajaran keenam, industri pangan perlu mengulas kembali penilaian risiko pada program HACCP dan Sistem Manajemen Keamanan Pangan. Dalam kajian risikonya, industri perlu mulai memasukkan pertimbangan risiko terkait COVID-19.

Pelajaran ketujuh adalah mengenai pentingnya program pelatihan dan pendidikan bagi semua staf dan karyawan. Program-program ini perlu

dimulai dengan program orientasi untuk semua karyawan baru, sampai pada program penyegaran untuk semua karyawan. Pelatihan dan pendidikan tentang berbagai masalah keamanan pangan, sanitasi, keselamatan pekerja diperlukan untuk memastikan bahwa orang melakukan pekerjaan mereka dengan baik, benar dan aman (selamat).

Mengingat banyak beredar berita buruk atau bahkan HOAKS tentang COVID-19, maka industri perlu memberikan informasi yang tepat dari pihak yang dipercaya kepada para karyawan, sehingga karyawan memahami kondisi darurat ini dengan baik dan dapat meresponnya dengan baik pula.

Pelajaran kedelapan adalah perlunya industri membentuk Tim Kedaruratan (Tim Krisis) untuk memastikan bahwa semua orang tidak hanya mempunyai pemahaman yang sama, tetapi juga mempunyai respons yang sama sesuai dengan yang direncanakan oleh Tim Kedaruratan tersebut.

Pelajaran kesembilan adalah perlunya industri mengulas semua protokol dan tata tertib umum, meliputi personalia (dan semua kegiatannya), kegiatan penerimaan dan pengeluaran barang, majemen pengunjung/ tamu, dan lain-lain._

Terakhir, **pelajaran kesepuluh**, sebagai individu anggota masyarakat luas yang bertanggung jawab kita semua perlu selalu berhati-hati, selalu melindungi diri dan orang lain, dengan mengikuti tindakan pencegahan yang disarankan. Sering-sering cuci tangan, menghindari keramaian, dan jaga jarak. Tetap tenang, tetap semangat, produktif bermanfaat memproduksi kebutuhan dasar penduduk, pangan aman, bergizi dan bermutu.