

Aspek Pengolahan Makanan di Restoran/Rumah Makan Pada Masa Pandemi

Dodik Prakoso

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

Jl. Ringroad Timur No. 52, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55198

*Corresponding Email: dodikprakosoehs@gmail.com

*Corresponding Author

Received: 4 September 2021, Revised: 24 September 2021, Accepted: 24 September 2021

Published online: 24 September 2021

Abstract: Pandemi Covid-19 berdampak besar pada sektor pariwisata yang menyebabkan kerugian terhadap devisa negara. Untuk bangkit dari keterpurukannya, sektor pariwisata harus beradaptasi dan berubah. Perubahan dilakukan dengan menerapkan inovasi dan kreativitas sebagai ciri pariwisata berkelanjutan dari kondisi sebelum pandemi, saat pandemi, dan pasca pandemi. Upaya perubahan dilakukan dengan menerapkan Panduan Pelaksanaan *Cleanliness, Health, Safety and Environmental Sustainability (CHSE)*. Panduan operasional ini mengacu kepada Keputusan Menteri Kesehatan 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)*. Panduan ini ditujukan bagi seluruh *stake holder* terkait untuk memenuhi kebutuhan tamu akan produk dan pelayanan pariwisata yang bersih, sehat, aman, dan ramah lingkungan di masa pandemi. Selain itu panduan ini juga dapat dijadikan untuk melakukan sosialisasi, edukasi, simulasi, uji coba, pendampingan, pembinaan, pemantauan dan evaluasi dalam penerapan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan, demi meningkatkan keyakinan para pihak, reputasi usaha dan destinasi pariwisata. Ketentuan yang termuat dalam panduan ini mengacu pada protokol dan panduan yang telah ditetapkan Pemerintah Indonesia, *World Health Organization (WHO)*, dan *World Travel & Tourism Council (WTTC)* dalam rangka pencegahan dan penanganan Covid-19. Restoran/rumah makan sebagai salah satu sektor pariwisata, menjadi bisnis yang paling terdampak pandemi, sebagaimana disampaikan oleh Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia Pusat. Sektor ini perlu menerapkan Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di restoran/rumah makan dalam setiap aspek pengolahan makanannya sebagai upaya untuk mencegah penyebaran Covid-19.

Keywords: Pandemi Covid-19; CHSE; Makanan; Restoran.

1. Makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Makanan memiliki banyak fungsi diantaranya adalah sebagai sumber energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengganti jaringan tubuh yang rusak,

membantu proses tumbuh-kembang, mengatur metabolisme dan berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Fazhmi, 2020). Pengelolaan makanan yang baik dan benar perlu dilakukan agar bermanfaat bagi tubuh. Pada hakekatnya pangan merupakan kebutuhan dasar yang menjadi hak asasi manusia (Indonesia & Indonesia, 1996). Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan kehidupannya. Adapun pengertian makanan menurut *WHO (World Health Organization)* yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan (Lara, 2021).

Masyarakat tradisional mencari makanan dari lingkungan di sekitarnya dan mengolahnya berdasarkan cara dan pengetahuan yang dimilikinya. Pengetahuan untuk memilih bahan makanan, cara mengolah, dan manfaatnya berkembang dari waktu ke waktu dan bervariasi dari satu daerah ke daerah lain, dari satu negara ke negara lain. Masyarakat juga memiliki pengetahuan tentang apa yang baik untuk dimakan dan apa yang tidak boleh dimakan baik berdasarkan keyakinan agama, budaya maupun berdasarkan pengetahuannya. Berkembangnya teknologi pangan ikut berperan serta dalam proses pengolahan makanan. Makanan menjadi industri yang sangat besar untuk memenuhi berbagai kebutuhan manusia, mulai dari makanan siap saji, makanan yang diawetkan, dan makanan olahan dalam berbagai kemasan. Bagi konsumen hal ini memberi manfaat kemudahan dalam memenuhi kebutuhannya untuk menikmati makanan dengan berbagai pilihan.

Makanan yang dikonsumsi menurut Juhaina, (2020a), hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya:

- Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
- Bebas dari pencemaran disetiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
- Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
- Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan atau yang biasa dikenal sebagai "*foods borne illness*".

Aspek pengolahan makanan di restoran/rumah makan pada masa pandemi membahas tentang perubahan perilaku di era adaptasi kebiasaan baru yang saling melengkapi terhadap topik utama pada buku ini.

Bagi Bangsa Indonesia seyogyanya ketersediaan pangan atau bahan makanan tidak menjadi persoalan yang serius, karena kita memiliki keanekaragaman hayati yang sangat luar biasa (Purwanto, 2020). Jumlah penduduk Indonesia dan potensi industri pangannya baik yang berskala besar maupun kecil sampai tingkat rumah tangga pun sangat besar. Manusia tetap membutuhkan pangan atau makanan dalam kondisi apapun. Artinya potensi pengembangan makanan di Indonesia masih sangat besar. Semakin terbukanya informasi dan pengetahuan tentang berbagai makanan nusantara dan makanan mancanegara turut memperkaya khazanah pengolahan makanan di era adaptasi kebiasaan baru khususnya kondisi di masa pandemi dan pasca pandemi.

Buku ini bertujuan untuk mendorong penerapan aspek-aspek pengolahan makanan yang sesuai dengan Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di restoran/rumah makan secara lebih konsisten dan berkesinambungan.

2. Hygiene dan Sanitasi Makanan

Higiene dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit (Septian & Wulandari, 2020). Sanitasi makanan merupakan salah satu upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi konsumen (Mulyani, 2017).

Salah satu kegiatan dari sanitasi makanan adalah penyehatan makanan dan minuman, kegiatan penyehatan makanan menekankan pada tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen, menurunnya kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan serta terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan (Mulyani, 2017).

Setiap usaha jasa boga termasuk di dalamnya adalah restoran/rumah makan dituntut untuk memperhatikan kualitas pelayanan, produksi, dan pengolahan makanan dan minuman. Menurut Ndu, E. C., & Asiegbu, U. A (2021), usaha jasa boga memiliki tiga ruang lingkup yaitu:

- Kebersihan lingkungan (*environment hygiene*)
- Kebersihan makanan (*food hygiene*)
- Kebersihan diri (*personal hygiene*).

Menurut Tarwoto dan Wartona (2006), *personal hygiene* berasal dari bahasa Yunani yaitu *personal* yang artinya perorangan dan *hygiene* yang berarti sehat.

3. Dampak Pandemi Pada Sektor Restoran/Rumah Makan

Wabah Covid-19 memberikan dampak besar terhadap sektor pariwisata, setelah sebelumnya sektor ini mengalami serangan wabah serupa dan berbagai cobaan lain namun dapat bangkit kembali. Industri pariwisata adalah industri yang “*hitech*” dan “*hitouch*” karenanya industri ini melibatkan banyak tenaga kerja disamping pemanfaatan teknologi terkini. Peranan industri pariwisata bagi Bangsa Indonesia secara ekonomi sangat strategis, sehingga didorong oleh pemerintah untuk menjadi sektor unggulan. Langkah mitigasi terhadap krisis ini perlu dilakukan segera dengan melibatkan seluruh pihak terkait, sehingga sektor pariwisata secara keseluruhan bisa bangkit, aktivitas wisata beserta wisatawanannya segera datang kembali ke Indonesia. (Sugihamretha, 2020).

Dampak pandemi bisa jadi akan membayangi, dalam cara yang buruk dan baik pada tahun-tahun dan dekade mendatang. Tentu saja, ini akan berdampak pada bagaimana kita bekerja, di mana kita tinggal, dan seperti apa industri yang berbeda di masa depan. Agar dapat beradaptasi dengan dampak tersebut, kita perlu memiliki kerangka kerja futuristik untuk menghadapi potensi perubahan jangka panjang, tantangan, dan peluang yang bakal terjadi setelah pandemi, terutama perubahan penyakit, krisis ekonomi, serta masa depan pekerjaan, pendidikan, perawatan kesehatan, rantai pasokan dan kebiasaan konsumsi, serta dinamika lainnya (Schenker, 2021).

Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan, jumlah kunjungan wisatawan manca negara (wisman) ke Indonesia sepanjang bulan Januari 2021 mencapai 141,26 ribu kunjungan wisman. Angka ini mengalami penurunan sebesar 89,05 persen dibandingkan dengan bulan Januari 2020 (*year on year-yoy*), yang mencatat 1,29 juta kunjungan. Jika dibandingkan dengan bulan Desember 2020, jumlah kunjungan wisman Januari 2021 mengalami penurunan sebesar 13,90 persen. Untuk Tingkat Penghunian Kamar (TPK) hotel klasifikasi bintang di Indonesia bulan Januari 2021 tercatat sebesar 30,35 persen atau turun 18,82 poin dibandingkan dengan TPK bulan Januari tahun 2020 yang mencapai 49,17 persen. Jika dibandingkan dengan bulan sebelumnya, Desember 2020, TPK bulan Januari 2021 juga mengalami penurunan, yaitu sebesar 10,44 poin. Sedangkan untuk rata-rata lama menginap tamu asing dan Indonesia pada hotel klasifikasi bintang selama Januari 2021 mencapai 1,86 hari, atau terjadi penurunan sebesar 0,02 poin jika dibandingkan dengan rata-rata lama menginap di bulan Januari 2020 (Statistik, 2021).

Ada beragam bisnis yang tercakup di dalam sektor pariwisata. Namun bisnis yang paling babak belur pada sektor ini adalah restoran/rumah makan. Berdasarkan hasil survei PHRI Pusat pada September 2020 lalu terhadap 9.000 lebih restoran/rumah makan di Indonesia dengan 4.469 responden, ditemukan ada sekitar 1.033 restoran/rumah makan yang sudah tutup permanen gegara pandemi. Kemudian, sejak Oktober 2020 sampai sekarang diperkirakan sekitar 125 hingga 150 restoran/rumah makan tutup permanen per bulan (Anggarini, 2021).

4. Aspek Pengolahan Makanan

Mengolah bahan makanan menjadi makanan merupakan upaya untuk mengubah sifat dan cita rasanya agar menjadi lebih lezat, nikmat, dan bermanfaat bagi tubuh, serta aman dikonsumsi. Dalam mengolah bahan makanan menjadi suatu sajian makanan lazim dilakukan penambahan bumbu untuk membangun cita rasa dan memperbaiki tampilannya, sehingga memiliki daya tarik bagi konsumen. Proses pengolahan bahan makanan umumnya dilakukan dengan perlakuan pemanasan yang berdampak pada berkurangnya zat gizi yang rusak akibat panas tersebut. Untuk mendapatkan manfaat secara maksimal maka perlu pemahaman akan dampak proses pengolahan yang kompleks terhadap nilai gizi makanan yang harus selalu diperhitungkan (Indrati & Gardjito, 2014).

Pengolah makanan yang baik adalah yang mengikuti prinsip sanitasi dan higiene. Menurut Juhaina, (2020b), pengolahan makanan menyangkut empat aspek, yaitu:

a. Penjamah makanan

Penjamah makanan harus mengetahui kebersihan diri yang meliputi kebersihan badan, panca indra, kebersihan tangan, kebersihan rambut dan kebersihan dalam berpakaian.

b. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan harus dilakukan dengan mengikuti prinsip sanitasi dan hygiene, menghindari kontak langsung dengan tubuh pengolah makanan.

c. Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan, yaitu lantai yang tidak licin, mudah dibersihkan, permukaan dinding rata dan mudah dibersihkan, atap atau langit-langit terbuat dari bahan kedap air dan tidak bocor.

d. Penerangan atau pencahayaan

Penerangan atau pencahayaan di area pengolahan makanan harus cukup terang untuk kecermatan dan keselamatan kerja.

Menurut Al-Mohaithef dkk, (2021), kewaaspadaan terhadap zona berbahaya (*dangerous zone*) pada pengolahan dan pengelolaan makanan perlu diperhatikan. Makanan tidak boleh disajikan pada rentang suhu antara 4°C - 60°C, pada suhu tersebut bakteri patogen berkembang biak dengan sangat cepat serta memicu kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan keracunan. Menurut Ekawatiningsih dkk, (2008), dalam mengolah makanan kita harus memperhatikan banyak aspek, mulai dari awal persiapan hingga proses pengolahan sampai penyajiannya. Aspek-aspek tersebut adalah:

- a. Mengelola dan menyiapkan makanan.
- b. Menerima dan menyimpan bahan makanan.
- c. Menyiapkan, membuat bumbu dan mengolah masakan.
- d. Peralatan dan metode dasar pengolahan.
- e. Menyiapkan kaldu dan saus.
- f. Menyiapkan, mengolah, dan menyajikan aneka makanan mulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup.

e. Pengolahan Makanan di masa pandemi

Keamanan pangan menjadi salah satu perhatian masyarakat dalam membeli dan mengonsumsi pangan di masa pandemi. Hal ini menuntut pengelola restoran/rumah makan untuk memenuhi standar keamanan pangan dalam sistem pengolahan pangan. Pengusaha restoran/rumah makan wajib menerapkan standar kesehatan sesuai protokol kesehatan Covid-19 (Gambar 1 dan Gambar 2).

Dalam proses pengolahan makanan mengharuskan pengolah makanan menggunakan alat pelindung diri diantaranya sarung tangan dan masker sekali pakai serta pengemasan makanan sesuai proses. Para pengusaha dan pengelola restoran/rumah makan sangat disarankan untuk rutin melakukan proses disinfeksi di restoran/rumah makannya sebagai upaya pencegahan Covid-19 di sektor bisnis kuliner (Nurbaya dkk., 2020). Upaya lainnya adalah dengan menyediakan fasilitas kelengkapan di restoran berupa pengukur suhu badan, tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir untuk

membilas, plastik pembatas antar meja pengunjung, mengatur jarak antara meja/kursi, dan mewajibkan konsumen memakai masker.

Menurut Hamsal & Abdinagoro (2021), inovasi dan kreativitas menjadi ciri pariwisata berkelanjutan. Upaya ini terlihat dalam geliat usaha jasa boga khususnya restoran/rumah makan untuk beradaptasi terhadap era adaptasi kebiasaan baru dengan penerapan prokes Covid-19 (Gambar 3, Gambar 4, dan Gambar 5), yang dikawal oleh Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif dengan menerbitkan buku Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di restoran/rumah makan. Sementara PHRI juga memberikan panduan yang sifatnya melengkapi panduan yang sudah ada dalam penanganan Covid-19 di restoran/rumah makan.

Menurut Maemunah (2021), Peraturan pemerintah terkait Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di restoran/rumah makan sudah mulai diterapkan. Pemerintah melalui kebijakannya menghimbau agar tiap unit harus membatasi jumlah pengunjung yang datang untuk makan di tempat, sebanyak 50% dari kapasitas normal. Tentu hal ini memiliki konsekuensi terhadap berkurangnya pendapatan. Pengusaha jasa boga khususnya restoran/rumah makan memahami hal ini dan berharap agar musibah yang ada cepat sirna sehingga semua bisa kembali hidup normal di era adaptasi kebiasaan baru agar bisnis bisa berjalan kembali dan memberikan manfaat bagi kita semua.



Gambar 1. Buku panduan protokol kesehatan di restoran/rumah makan (Sumber: medcom.id)



Gambar 2. Juru masak mengenakan alat pelindung diri saat mengolah makanan (Sumber: suarasurabaya.net)



Gambar 3. Penerapan protokol *CHSE* oleh juru masak saat melayani pelanggan (Sumber: antaranews.com)



Gambar 4. Pramusaji sedang membersihkan meja makan sesuai proses *CHSE* (Sumber: cnnindonesia.com)



Gambar 5. Suasana di restoran sesuai proses *CHSE* (Sumber: suryamalang.tribunnews.com)

5. Penutup

Tidak bisa dipungkiri bahwa Pandemi Covid-19 membawa dampak besar pada sektor pariwisata. Pariwisata sebagai industri melibatkan banyak tenaga kerja disamping pemanfaatan teknologi terkini. Peran industri pariwisata secara ekonomi sangat strategis bagi Bangsa Indonesia, sehingga didorong oleh pemerintah untuk menjadi sektor unggulan. Salah satu sektor pariwisata yang babak belur dilanda pandemi adalah restoran/rumah makan. Langkah mitigasi terhadap krisis ini perlu dilakukan dengan menerapkan standar kesehatan sesuai prokes Covid-19 (protokol *CHSE*) di restoran/rumah makan. Adaptasi di era adaptasi kebiasaan baru dengan penerapan prokes Covid-19 (protokol *CHSE*) di restoran/rumah makan adalah sebuah keniscayaan. Inovasi dan kreativitas menjadi ciri perubahan pada pariwisata berkelanjutan. Pengolahan makanan di masa pandemi dan pasca pandemi tidak terlepas dari

hal ini. Sanitasi dan higiene serta pengetahuan terhadap zona berbahaya pada makanan merupakan bagian penting dari aspek-aspek pengolahan makanan di restoran/rumah makan. Pemerintah melalui Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif menerbitkan buku Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di restoran/rumah makan sebagai pedoman bagi pengusaha dan pengelola agar bisnis bisa berjalan kembali dan memberikan manfaat bagi kita semua.

Beberapa saran yang bisa disampaikan berkaitan dengan penerapan aspek-aspek pengolahan makanan yang sesuai dengan Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di restoran/rumah makan adalah agar hal ini bisa dilakukan secara lebih konsisten dan berkesinambungan menuju perubahan di era adaptasi kebiasaan baru. *Stake holder* harus memiliki upaya nyata untuk mewujudkan perubahan secara konsisten, dengan cara memberikan pelatihan dan pendampingan, memberikan informasi, edukasi, monitoring, evaluasi baik yang bersifat apresiatif maupun pemberian sanksi atas capaian yang diperoleh sebagai acuan untuk menentukan langkah selanjutnya. Perlu dibangun sinergi antara seluruh komponen terkait agar perubahan yang berkesinambungan terwujud.

Ucapan Terima Kasih

Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang tak terhingga kepada Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta yang telah berkenan memberikan kesempatan, saran dan masukan kepada penulis untuk bisa turut serta berkontribusi dalam penulisan buku ini.

Daftar Pustaka

- Al-Mohaithef, M., Abidi, S. T., Javed, N. B., Alruwaili, M., & Abdelwahed, A. Y. (2021). Knowledge of Safe Food Temperature among Restaurant Supervisors in Dammam, Saudi Arabia. *Journal of Food Quality*, 2021.
- Anggarini, D. T. (2021). Upaya Pemulihan Industri Pariwisata Dalam Situasi Pandemi COVID-19. *Jurnal Pariwisata*, 8(1), 22–31.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). RESTORAN. *Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Fazhmi, A. R. (2020). *GAMbaran Pengetahuan Tentang Pola Makan Pada Remaja Di Smk Keperawatan Bhakti Kencana Kota Bandung*. Karya Tulis Ilmiah.
- Hamsal, M., & Abdinagoro, S. B. (2021). *Sustainable Tourism Pariwisata Wisata di Era Normal Baru*. Scopindo Media Pustaka.
- Indonesia, R., & Indonesia, P. R. (1996). Undang-undang no. 7 tahun 1996 tentang Pangan. *Lembaran Negara RI Tahun*, 3656.
- Indrati, R., & Gardjito, M. (2014). *Pendidikan konsumsi pangan: Aspek pengolahan dan keamanan*.

- Juhaina, E. (2020a). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease, 1*(1).
- Juhaina, E. (2020b). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease, 1*(1).
- Lara, H. (2021). *Pemenuhan Hak Pasien Terhadap Menu Makanan Dalam Rangka Meningkatkan Derajat Kesehatan Di Rumah Sakit Umum Daerah Sijunjung*. Thesis, Universitas Bung Hatta.
- Maemunah, I. (2021). Implementation of Cleanliness, Health and Environmental Sustainability Guidelines in Restaurants around the Southern Java Crossing Route in Ciamis Regency. *Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal): Humanities and Social Sciences, 4*(2), 2635–2642.
- Mulyani, R. (2017). Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik, 10*(1), 6–12.
- Ndu, E. C., & Asiegbu, U. A. (2021). Food Hygiene Management and Safe Food Production: An Operational Analysis of Quick Service Restaurants in Port Harcourt. *International Journal of Business and Management Review, 9*(1), 78–93.
- Nurbaya, N., Chandra, W., & Ansar, A. (2020). Perubahan Sistem Pelayanan Makanan pada Usaha Kuliner Selama Masa Pandemi COVID-19 dan Era Kebiasaan Baru di Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Manarang, 6*(Khusus), 61–68.
- Purwanto, Y. (2020). Penerapan Data Etnobiologi Sebagai Wahana Mendukung Pengeloaan Sumber Daya Hayati Bahan Pangan Secara Berkelanjutan. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon, 6*.
- Schenker, J. (2021). *Masa Depan Dunia Setelah Covid-19*. Pustaka Alvabet.
- Septian, P. C., & Wulandari, R. A. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global, 1*(1).
- Statistik, B. P. (2021). *Jumlah Kunjungan Wisman ke Indonesia Bulan Januari 2021 mencapai 141, 26 ribu kunjungan, Jakarta*.
- Sugihamretha, I. D. G. (2020). Respon Kebijakan: Mitigasi Dampak Wabah Covid-19 Pada Sektor Pariwisata. *Jurnal Perencanaan Pembangunan: The Indonesian Journal of Development Planning, 4*(2), 191–206.