



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Food safety atau keamanan pangan merupakan suatu hal yang tidak bisa diabaikan dalam mengolah makanan. Kelalaian dalam mengolah makanan yang aman telah menjadi salah satu permasalahan kesehatan terbesar di seluruh dunia. Begitu pula di Indonesia, banyaknya kasus keracunan pangan sangat memprihatinkan dan merupakan suatu fenomena yang sangat serius di Nusantara. Permasalahan yang ditemukan adalah penerapan *food safety* yang tidak benar khususnya oleh konsumen sebagai masyarakat awam dalam mengolah makanan di dapur rumah karena tidak mengetahui penerapan metode-metode *food safety* yang benar. Karena ini, dibutuhkan suatu media informasi yang dapat mengedukasi masyarakat, tepatnya ibu rumah tangga Indonesia sebagai pengolah makanan di dalam keluarga masyarakat Indonesia mengenai penerapan *food safety* yang benar.

Riset yang dilakukan menggunakan metode kuesioner dan wawancara menunjukkan bahwa sudah adanya kesadaran dan pengetahuan mengenai *food safety* yang dimiliki ibu rumah tangga namun seringkali terjadi kelalaian dan kekeliruan praktik *food safety* di rumah. Alhasil, upaya-upaya yang telah dilakukan hanya bersifat setengah dijalankan atau sama sekali tidak efektif. Untuk mengatasi kekeliruan ini dapat digunakan pedoman 5 Kunci Keamanan Pangan yang bersifat cukup sederhana untuk diikuti oleh konsumen yang masih awam terhadap *food safety*. Selain itu melalui studi eksisting dan studi referensi, ditemukan juga permasalahan pada media informasi yang sudah ada saat ini terkait ketidaklengkapan informasi dan media yang tidak menarik.

Penulis kemudian memutuskan untuk merancang suatu media informasi yang lengkap serta menarik untuk ibu rumah tangga di Indonesia menggunakan metode perancangan *Human Centered Design* (IDEO, 2015). Media informasi berupa *website* dengan ide utama menciptakan media informasi yang membahas praktik

food safety dari segala sisi secara lengkap, realistis sehingga dapat dengan mudah diterapkan langsung oleh target, serta dapat membekali ibu rumah tangga sebagai bentuk persiapan mengolah makanan di rumah. Konten *website* membahas prinsip 5 Kunci Keamanan Pangan serta resep dengan instruksi *food safety* sehingga ibu rumah tangga dapat mengikuti resep sambil mengikuti instruksi *food safety* yang bisa diterapkan langsung. Penulis merancang aspek visual dan interaktivitas yang terdiri dari warna, ilustrasi, *icon*, *logo*, *button*, hingga *microinteraction website* hingga terbentuk *prototype*.

Banyak dilakukan iterasi dalam proses perancangan yang kemudian diikuti dengan kegiatan *user testing* yang dilakukan 2 kali yaitu pada *alpha test* dan *beta test*. Penulis mengundang *user* untuk menguji coba *prototype website* dan mendapatkan berbagai *feedback* berharga yang digunakan untuk mengembangkan dan memperbaiki karya *website*. Uji coba terakhir dilakukan pada *beta test* bersama *user* yang lebih sesuai dengan target. Hasil *feedback* yang didapatkan pun menunjukkan hasil yang baik dari sisi konten informasi maupun sisi tampilan visual *website*. *Feedback* yang didapatkan meliputi berbagai saran dan kritik yang kemudian penulis analisis sehingga dapat membangun rancangan *website* tersebut. Penilaian keseluruhan *website* oleh *user* sangat baik dengan skor rata-rata 9 dari 10. Selain itu *user* merasa bahwa informasi yang ditawarkan *website* Prepper bersifat membantu dan dapat dengan mudah diterapkan dalam kehidupan nyata.

5.2 Saran

Penulis belajar banyak hal dalam melakukan proses perancangan *website* ini. Karena itu, penulis hendak memberikan beberapa masukan kepada pembaca atau peneliti-peneliti lainnya yang berniat mengangkat topik serupa untuk keperluan akademik dan sejenisnya.

Pertama, penulis menyarankan peneliti untuk melakukan riset tingkat sedang terlebih dahulu mengenai topik *food safety*. Topik ini melibatkan banyak pihak dan terdapat banyak jenisnya. Contohnya, terdapat *food safety* pada tingkat rumah tangga, level usaha kecil hingga industri, hingga tingkat internasional yang melibatkan adanya *food trade*. Pihak yang terlibat pun bermacam-macam, dari

pemerintah, produsen, distributor, pedagang seperti di toko dan pasar, hingga konsumen sebagai akhir dari rantai makanan. Sebaiknya pastikan dan tentukan terlebih dahulu jenis lingkup *food safety* yang ingin diteliti lebih lanjut sehingga penelitian terfokus dan tidak meluas dan akhirnya membuat peneliti kewalahan. Begitu pula dengan jenis pedoman *food safety* yang akan dibahas. Pastikan untuk memilih pedoman sesuai dengan lingkungannya karena setiap level memiliki pedomannya sendiri seperti level internasional yang menggunakan pedoman HACCP dan ISO 22000.

Kedua, disarankan untuk mencari narasumber ahli yang memang menguasai di bidang *food safety*. Pada tahapan wawancara ahli, penulis mengalami kebingungan karena kesulitan menemukan ahli *food safety* yang bersedia menjadi narasumber penelitian ini. Penulis kemudian berpikir untuk mencari ahli gizi untuk menggantikan *food safety expert* tersebut karena juga ahli di bidang makanan dan lebih mudah dicari. Perlu diketahui bahwa ahli gizi tidak memiliki keahlian di bidang *food safety* seperti *food safety expert* yang memang spesialisasi di bidang tersebut. Berusahalah mencari ahli *food safety* meskipun lebih sulit ditemukan. *Insight* yang akan peneliti dapatkan dari ahli *food safety* akan menjadi lebih tepat dibandingkan ahli gizi. Usahakan untuk melakukan wawancara secara lisan agar lebih mudah berkomunikasi dan membangun koneksi dengan ahli tersebut karena mungkin akan butuh untuk dihubungi kembali untuk pertanyaan lebih lanjut.

Saran ketiga adalah terkait proses *prototyping* dari karya yang akan dibuat. Pastikan *prototype* dapat berjalan dengan mulus pada *device* orang lain untuk memastikan tidak ada *lag* bahkan pada *device* dengan kapasitas rendah. Hal yang terjadi pada *prototype* penulis adalah perancangan hingga *test prototype* berjalan dengan mulus pada *laptop* penulis namun ternyata banyak terjadi *lag* pada *laptop user* saat *alpha test* dan *beta test*. Permasalahan teknis seperti ini dapat menurunkan performa dan berpotensi mempengaruhi *feedback user* terhadap karya karena *user* tidak mengetahui bahwa permasalahan tersebut merupakan masalah teknis dari *platform prototype* yang digunakan.