

PERANCANGAN SCAN QR MENU SEBAGAI UPAYA MENERAPKAN PROTOKOL KESEHATAN PADA USAHA KULINER DITENGAH MASYARAKAT

Hendi Sama¹, Kelvin², Agnes Fitriani³, Putri Melati⁴, Rizky Wardhana⁵, Anisa Susmita⁶

Universitas Internasional Batam,

Email Korespondensi : hendi.sama@uib.ac.id¹, 2031134.kelvin@uib.edu², 2041265.agnes@uib.edu³,
2012019.putri@uib.edu⁴, 1751145.rizky@uib.edu⁵, 1851004.anisa@uib.edu⁶

Abstrak

Sejak Badan kesehatan Dunia atau WHO telah menyatakan bahwa virus Corona Covid-19 sebagai pandemi, pemerintah Indonesia juga menyatakan masalah virus Corona sudah menjadi bencana nasional non alam. Oleh sebab itu, Presiden Republik Indonesia dan Pemerintah Daerah beserta jajarannya saling bahu membahu membuat beberapa langkah taktis sebagai upaya pencegahan penyebaran Virus Corona salah satunya adalah menegakkan protokol kesehatan ditengah masyarakat. Dimana, kapan dan bersama siapa pun kita perlu sekali untuk menerapkan protokol kesehatan terutama penggunaan masker dan menjaga jarak dengan orang sekitar ketika berada diluar rumah. Oleh karena itu, untuk menghindari *pyshical touch* ditempat makan, kami membuat daftar menu yang dapat dilihat melalui *gadget* yaitu dengan *scan barcode*. Kami menerapkan hal ini di sebuah tempat makan yang ada di penuhi yaitu Kedai Kopi Sate Hong. Sebelum pandemi, UMKM ini termasuk salah satu UMKM yang diminati oleh masyarakat setempat. Hanya saja, saat pandemi ini menyebar, kondisi ekonomi dari UMKM ini mulai menurun, dan sehingga tidak banyak yang datang untuk makan di UMKM tersebut. Oleh karena itu, pentingnya menerapkan protokol kesehatan salah satunya menjaga jarak. Agar tidak menyentuh daftar menu, kami menyediakan *scan barcode* menu ini. Hanya dengan *scan barcode* yang sudah dibuat, maka masyarakat yang makan di tempat tersebut hanya perlu *scan barcode* dan dapat melihat daftar menu yang ada pada Kedai Kopi Sate Hong tanpa harus menyentuh buku menu. *Scan barcode* ini disediakan dikasir dan tiap meja makan, sehingga memudahkan masyarakat dalam mengaksesnya.

Abstract

Since the World Health Organization or WHO has declared the Coronavirus Covid-19 as a pandemic, the Indonesian government has also declared the Corona virus problem to be a non-natural national disaster. Therefore, the President of the Republic of Indonesia and the Local Government and their ranks work together to make several tactical steps to prevent the spread of corona virus, one of which is to establish health protocols in the community. Where, when and with anyone we need to apply health protocols especially the use of masks and keep a distance with people around when outside the house. Therefore, to avoid pyshical touch in the place of eating, we create a menu list that can be seen through gadgets that is with scan barcode. We apply this in a place to eat in penuhi namely Kedai Kopi Sate Hong. Before the pandemic, MSMEs were among the MSMEs that were in demand by the local community. It's just that, as this pandemic spreads, the economic condition of MSMEs is starting to decline, and so not many come to eat at the MSMEs. Therefore, the importance of implementing health protocols one of which is keeping a distance. In order not to touch the menu list, we provide scan barcode of this menu. Only with the barcode scan that has been created, then the people who eat at the place only need to scan the barcode and can see the menu list on Kedai Kopi Sate Hong

without having to touch the menu book. Scan barcode is provided in the room and each dining table, making it easier for people to access it.

Keywords: *UMKM, Protokol Kesehatan, Scan Barcode*

Pendahuluan

Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) telah dinyatakan oleh WHO sebagai global pandemic dan di Indonesia dinyatakan sebagai jenis penyakit yang menimbulkan kedaruratan kesehatan masyarakat serta bencana nonalam, yang tidak hanya menyebabkan kematian tapi juga menimbulkan kerugian ekonomi yang cukup besar, sehingga perlu dilakukan upaya penanggulangan termasuk pencegahan dan pengendaliannya (Kementrian Kesehatan RI, 2020b). Pada masa pandemi saat ini, masyarakat dituntut untuk mematuhi protokol kesehatan sebagai upaya untuk mencegah penularan covid-19. Adapun protokol kesehatan yang dimaksud adalah melalui pola hidup sehat dan perilaku hidup bersih, pengukuran suhu tubuh (skrining) penggunaan masker, menjaga jarak aman (physical distancing), menghindari kerumunan, merubah kebiasaan yang berhubungan dengan pshysical seperti berjabat tangan, sering mencuci tangan dengan sabun (handsanitaizer), sering menyemprotkan desinfeksi, memperhatikan etika batuk, karantina mandiri. (Irawan et al., 2020)

Situasi penyebaran COVID-19 yang sudah menjangkau seluruh wilayah provinsi di Indonesia dengan jumlah kasus kematian semakin meningkat dan dampak yang timbul pada aspek politik, ekonomi, sosial, budaya, pertahanan dan keamanan, serta kesejahteraan masyarakat di Indonesia. Peningkatan jumlah penderita secara signifikan ini dikaitkan dengan perilaku ketidakpatuhan atau ketidakdisiplinan masyarakat. Tingkat kepatuhan masyarakat terhadap pencegahan dan pengendalian penyakit covid-19 masih rendah serta adanya anggapan bahwa penyakit tersebut merupakan penyakit flu biasa dimana ketidakpatuhan tersebut dipengaruhi oleh faktor umur, pendidikan,

status pekerjaan dan adanya aspek psikologis yang berperan dalam ketidakpatuhan protokol kesehatan.

Peningkatan kasus Covid-19 ini juga berdampak pada pertumbuhan perekonomian Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) (Thaha, 2020). Pemberlakuan PPKM yang dimulai pada tanggal 12 Juli 2021 di daerah Jawa dan Sumatera telah menghentikan aktivitas perekonomian secara tiba-tiba. Hal ini dilakukan oleh pemerintah untuk menekan laju penyebaran Covid-19 yang semakin tinggi. Di lain sisi, dampak PPKM sangat dirasakan oleh UMKM, bahkan beberapa data menunjukkan akibat pandemi Covid-19 banyak pelaku usaha UMKM yang gulung tikar akibat kurangnya omset penjualan dan kenaikan harga bahan baku. (Sugiri, 2020). Para pengusaha UMKM ini juga melakukan berbagai inovasi dalam produknya agar tetap mengimbangi minat pasar di tengah pandemi Covid-19 saat ini. Penerapan protokol kesehatan juga menjadi kunci utama kegiatan perekonomian dapat berlangsung. Salah satu protokol kesehatan yang wajib ada di dalam suatu usaha UMKM adalah menjaga jarak. Terkadang di beberapa UMKM yang menyediakan produk kulinernya terkesan kurang menerapkan protokol kesehatan antara pemilik, pelayan bahkan pengunjung. Tujuan yang kami harapkan dari penerapan implementasi ini adalah tetap menerapkan protokol kesehatan pada UMKM yang berkecimpung di produk kuliner. Dengan memanfaatkan kecanggihan teknologi dan gadget dapat memudahkan pemilik maupun pengunjung dalam melakukan interaksi perekonomian dan tetap mematuhi protokol kesehatan. (Awali, 2020).

Masalah

Pada era pandemi Covid-19 saat ini, menjaga jarak adalah salah satu protokol kesehatan yang dapat kita terapkan ketika berada diluar rumah. Menjaga jarak tentunya dilakukan oleh seluruh kalangan masyarakat selama pandemi ini. Hal ini dilakukan dengan tujuan agar dapat mengurangi paparan Covid-19 yang semakin luas penyebarannya. Oleh karena itu, perlu menjaga jarak ditempat umum, terutama tempat-tempat makan yang mengharuskan kita membuka masker saat makan. Kesadaran menjaga jarak fisik antar sesama merupakan salah satu faktor yang sangat menentukan dalam mencegah penyebaran Covid-19. Mengapa menjaga jarak sangatlah penting? Sebab perpindahan virus Corona terjadi sangat cepat melalui mulut dan hidung, oleh sebab itu mengapa ada anjuran untuk menjaga jarak. Tujuan menjaga jarak yaitu untuk memutus mata rantai penyebaran virus Corona yang hanya bisa hidup jika memiliki inang (manusia). (Pinasti, 2020)

Namun kita dapat melihat sekarang banyak sekali masyarakat yang menganggap sepele salah satu protokol kesehatan ini. Mereka masih tetap melakukan aktivitas seperti biasa dan tidak ada batasan dan jarak antar sesama. Padahal jika kita mengindahkan protokol kesehatan ini tentulah kita memperoleh banyak manfaat. Oleh sebab itu, kami ingin memberikan kontribusi nyata didalam masyarakat khususnya kepada pelaku usaha kuliner serta pengunjungnya. Penerapan *scan barcode* menu dalam melihat makanan merupakan salah satu cara yang dapat mengurangi penyebaran covid-19. Dengan *scan barcode* menu, kita tidak perlu melakukan kontak langsung dengan pelayan di tempat makan tersebut ketika ingin memesan makanan, sehingga ruang interaksi yang terjadi sangat kecil dan memberikan manfaat nyata dalam memerangi bahaya virus Covid-19 khususnya disektor perekonomian UMKM.

Metode

Dalam Kegiatan PkM yang kami lakukan ini, kami menggunakan metode Difusi Ipteks yaitu menghasilkan produk kepada konsumen. Kami membuat *scan barcode* menu yang didalamnya berisi semua menu yang ada pada UMKM Kedai Kopi Sate Hong. Dengan adanya *scan barcode* ini diharapkan tetap adanya aktivitas perekonomian dimasa pandemi saat ini (Wijoyo, 2020). Dimana UMKM tersebut dapat melakukan kegiatan perekonomian sekaligus tetap menerapkan protokol kesehatan Covid-19.

Teknik Pengumpulan data yang kami lakukan adalah dengan melakukan observasi lapangan untuk menentukan UMKM sebagai target pada kegiatan PkM ini. Kegiatan survey ini yang kami lakukan bertempat di Batam khususnya daerah Penuin, Baloy dan Batam Kota. Hal ini dilakukan mengingat situasi dimasa pandemi saat ini sehingga kami tidak bisa melakukan aktivitas ke daerah Batam lainnya. Setelah melakukan survey lapangan untuk menentukan target PkM ini, kami memutuskan melakukan wawancara salah satu UMKM yang bergerak dibidang kuliner yaitu Kedai Kopi Sate Hong yang terletak didaerah Penuin Centre. Kedai Kopi Sate Hong sendiri adalah salah satu usaha kuliner yang sangat terkenal didaerah Penuin karena menyediakan berbagai sarapan pagi dengan ciri khas makanannya berasal dari Selat Panjang. Dari hasil wawancara tersebut, kami mengetahui bahwa menu yang tersedia untuk dilihat pengunjung yaitu buku menu dan spanduk dinding. Yang pastinya menimbulkan kontak fisik untuk melihatnya. Setelah mengetahui hal tersebut, kami menawarkan kepada pihak Kedai Kopi Sate Hong untuk melakukan terobosan baru dengan memanfaatkan teknologi saat ini yaitu *scan barcode* menu Kami juga menjelaskan kegiatan PkM kami dan memberikan alasan kami dan kemudian pihak dari Kedai Kopi Sate Hong pun menyetujuinya. Pembuatan *scan barcode* yang berisi menu makanan Kedai

Kopi Sate Hong pastinya telah meminta izin kepada pemilik usaha untuk mendokumentasikan keadaan Kedai Kopi Sate Hong, menu makanan dan berfoto bersama.

Sehubungan dengan teknik pengumpulan data yang kami gunakan adalah observasi dan wawancara, kami juga menggunakan teknik analisis data berupa kualitatif. Kami Melakukan observasi dengan mencari UMKM di sekitar Penuin, Baloy dan Batam Kota yang terdampak perekonomiannya akibat pandemi Covid-19. Setelah menentukan tempat usaha yang akan dijadikan target dalam PkM ini, selanjutnya kami melakukan wawancara dengan pemilik UMKM tersebut. Kami mendengarkan bagaimana awal usaha ini berdiri dan bagaimana usaha ini menjadi ragu untuk kembali berkembang ditengah masa pandemi. Setelah itu, kami pun menyampaikan kegiatan PkM ini kepada UMKM tersebut dan disambut baik oleh pemiliknya dengan menyetujui langkah atau kegiatan yang akan kami serta menjalin kerja sama kepada UMKM tersebut.

Pada tahap wawancara antara pihak kami dengan pemilik usaha tersebut, dilakukan ditempat UMKM tersebut yaitu Kedai Kopi Sate Hong yang terletak didaerah Penuin Centre Blok P No.1. Wawancara dilakukan pada tanggal 13 Juli 2021 pada pukul 09.00 – 10.00 pagi. Setelah itu, dilakukan tahap implementasi di Kedai Kopi Sate Hong pada tanggal 29 Juli 2021, sempat terhenti 2 minggu dikarenakan pemberlakuan PPKM yang mengharuskan tempat usaha tersebut untuk tutup.



Gambar 1 : Foto bersama pemilik Kedai Kopi Sate Hong

Pembahasan

Kedai Kopi Sate Hong – Makanan Khas Selat Panjang merupakan salah satu usaha kuliner yang terkenal didaerah Penuin Centre. Lokasinya strategis karena terletak di Komplek Penuin Centre Blok P No. 1. Lokasi kuliner ini sangatlah strategis dan telah memiliki banyak pengunjung sehingga menjadikannya sebagai tempat destinasi kuliner pada saat pagi hari. Tidak hanya itu, lokasi Kedai Kopi Sate Hong ini juga terletak tidak jauh dari pusat perbelanjaan seperti BCS Mall dan Grand Batam Mall sehingga ketika selesai menyantap makanan, kita bisa menjangkau pusat perbelanjaan terdekat untuk sekedar jalan-jalan atau berbelanja. Menu yang dihadirkan Kedai Kopi Sate Hong – Makanan Khas Selat Panjang ini sangat beragam. Mulai dari khas Selat Panjang hingga yang sering kita temui saat sarapan pagi seperti kwetiau goreng dan basah, mie sua, poh piah dan masakan khas Selat Panjang lainnya. Salah satu menu andalannya adalah Kedai Kopi Sate Hong yang terbuat dari daging ayam.



Gambar 2 : Menu Kedai Kopi Sate Hong

Pada masa pandemi saat ini, penegakan protokol kesehatan ditempat makan sangatlah perlu. Virus bisa menyebar melalui banyak perantara salah satunya adalah tangan dan mulut. Dalam menghadapi dampak dari pandemi saat ini, para pelaku usaha kuliner pastinya melakukan berbagai terobosan agar tetap menjalankan usaha mereka ditengah masa pandemi tanpa menghiraukan protokol kesehatan. Menjaga jarak dan tidak bersentuhan adalah salah satu cara efektif yang dapat menghalau penyebaran virus corona ketika makan diluar. Kami melakukan implementasi PkM ini ke salah satu UMKM yang sudah terkenal akan ramainya pengunjung karena masakannya yang enak disantap saat pagi hari, yaitu Kedai Kopi Sate Hong. Pada UMKM ini kami merancang sebuah sistem untuk membuat masyarakat yang ingin makan di Kedai Kopi Sate Hong tersebut tetap melakukan protokol kesehatan. Kami merancang sebuah *scan barcode* yang berisi menu yang tersedia di Kedai Kopi Sate Hong, sehingga jika masyarakat ingin memesan makanan, mereka dapat melakukan *scan barcode* via gadget dan kemudian akan keluar menu-menu yang tersedia (Ali, 2021).

Para pengunjung yang memesan makan melaui *scan barcode* telah menerapkan protokol kesehatan dengan tidak bersentuhan langsung kepada pelayan maupun memegang buku menu. Sebelumnya kami telah meminta izin kepada pemilik usaha untuk menempelkan

scan barcode menu di beberapa tempat yang mudah dijangkau oleh para pengunjung seperti meja makan dan lemari kasir. Hal ini bertujuan agar akses mobilitas pengunjung satu dengan yang lain tetap memiliki jarak aman.(Pambudi et al., 2020).

Adapun langkah yang ditempuh dalam membuat *scan barcode* yaitu mendokumentasikan menu makanan yang tersedia di Kedai Kopi Sate Hong, kemudian memasukkannya kedalam satu pdf dan menguploadnya ke sistem untuk membuat sebuah barcode. Sama halnya juga dengan pembuatan barcode yang berisi menu makanan, pembuatan desain stiker menu Kedai Kopi Sate Hong tidak membutuhkan waktu lama. Untuk penempatan stiker *scan barcode* menu berada disemua meja pengunjung, dinding serta meja kasir. Hal dilakukan dengan tujuan agar tidak terjadi mobilitas yg ramai antar pengunjung dalam melihat serta memesan menu makanan yang tersedia dirumah makan Kedai Kopi Sate Hong tersebut.



Gambar 3 : Menu Kedai Kopi Sate Hong



Gambar 4 : Desain scan barcode



Gambar 5 : Stiker scan barcode menu ditempel dikasir



Gambar 5 : Stiker scan barcode ditempel di meja

Produk yang telah kami rancang ini pun telah dipasang di beberapa tempat yang menjadi akses para pelanggan untuk dapat melihat. *Scan barcode* ini telah dipakai oleh pengunjung di Kedai Kopi Sate Hong. Para pengunjung merasa senang akan adanya hal tersebut, karena salah satu manfaat yang dirasakan oleh mereka yaitu tetap adanya protokol kesehatan.



Gambar 8 : Hasil scan barcode yang berisi menu makanan Kedai Kopi Sate Hong



Gambar 7 : Pengunjung memakai scan barcode yang telah dipasang

Adapun tujuan serta manfaat yang dapat dirasakan oleh pemilik usaha, pelayan serta masyarakat sebagai pengunjung Kedai Kopi Sate Hong yaitu :

- (1) Para pengunjung dapat makan dengan nyaman tanpa ada rasa takut terhadap lemahnya protokol kesehatan.
- (2) Mencegah penyebaran virus corona secara luas.
- (3) Memudahkan pengunjung dalam memesan menu tanpa harus memegang atau bersentuhan langsung dengan buku menu yang notabennanya telah bergilir dari satu tangan ke tangan lain.
- (4) Meningkatkan motivasi dan inovasi kepada pemilik usaha kuliner/UMKM lainnya untuk kembali membangun usaha kuliner tanpa ada ketakutan terhadap berbagai peraturan protokol kesehatan dimasa pandemi ini.

Simpulan

Proses perencanaan hingga proses implementasi kegiatan PkM ini berjalan dengan baik dan lancar. Segala tantangan telah terselesaikan pula atas dasar

kerjasama yang baik antara pihak kami dan pemilik usaha tersebut. Produk hasil implementasi ini pun telah berhasil dibuat dan diterapkan di tempat makan tersebut, dan manfaat serta tujuannya pun telah tercapai.

Masalah yang menjadi fokus kami dalam melaksanakan kegiatan PkM ini adalah bagaimana UMKM dapat menghadapi tantangan untuk mempertahankan usahanya dimasa pandemi saat ini (Idah & Pinilih, 2020). Dengan memberikan motivasi dan inovasi melalui perancangan sebuah sistem yang nantinya pun bertujuan memberikan dampak kedepannya bagi UMKM tersebut. Tidak hanya itu, penegakan protokol kesehatan juga harus tetap penting dipatuhi dan dilakukan baik ketika diluar rumah dalam hal ini berada ditempat makan.

Untuk mengatasi masalah tersebut, kami menggunakan pendekatan metode difusi ipteks yang berarti kami menghasilkan sebuah produk kepada konsumen dan pemilik UMKM terkait. Kami membuat *scan barcode* menu yang berisi menu makanan yang tersedia di Kedai Kopi Sate Hong. Hal ini bertujuan untuk tetap mematuhi protokol kesehatan covid-19 yaitu menjaga jarak dan mengurangi mobilitas pengunjung. Tidak hanya itu, tujuan lainnya adalah mempertahankan usaha ditengah pandemi dengan tetap melakukan inovasi diberbagai hal yang mencakup pendekatan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Kami percaya, bahwa kegiatan yang telah kami lakukan ini memberikan dampak yang positif kepada pemilik usaha Kedai Kopi Sate Hong tetapi juga kepada UMKM Dengan adanya kegiatan ini, kami berharap dapat membantu pemerintah pula dalam hal pencegahan penyebaran covid-19 secara luas dengan tetap mematuhi protokol kesehatan yang telah ditetapkan pemerintah. Kami berharap pula, dengan adanya kegiatan PkM ini dapat memberikan semangat bahkan dampak yang positif kepada UMKM lainnya yang bergerak dibidang usaha kuliner.

Daftar Pustaka

- Ali, S. A. S. H. (2021). Implementasi Strategi promosi Digital Marketing dan penggunaan E-menu Pada Warung Indah Lanang Banyuwangi. *ConCEPt-Conference on Community Engagement Project*, 1(1), 2490–2497.
- Awali, H. (2020). Urgensi Pemanfaatan E-Marketing Pada Keberlangsungan UMKM di Kota Pekalongan di Tengah Dampak Covid-19. *BALANCA : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 2(1). <https://doi.org/10.35905/balanca.v2i1.1342>
- Idah, Y. M., & Pinilih, M. (2020). Strategi Pengembangan Digitalisasi UMKM. *Prosiding*, 9(1).
- Irawan, D., Triana, N., Suwarni, L., & Selviana, S. (2020). Edukasi Protokol Kesehatan dan Strategi Pemasaran Online Melalui Program Kemitraan Masyarakat di Era Pandemi Covid-19. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(4), 655–662. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/2636>
- Pambudi, L. B. A., Rahagiyanto, A., & Suyoso, G. E. J. (2020). Implementasi QR Code untuk Efisiensi Waktu Pemesanan Menu Makanan dan Minuman di Restoran maupun Kafe. *BIOS: Jurnal Teknologi Informasi Dan Rekayasa Komputer*, 1(1), 35–39.
- Pinasti, F. D. A. (2020). Analisis Dampak Pandemi Corona Virus Terhadap Tingkat Kesadaran Masyarakat dalam Penerapan Protokol Kesehatan. *Wellness And Healthy Magazine*, 2(2). <https://doi.org/10.30604/well.022.82000107>
- Sugiri, D. (2020). Menyelamatkan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah dari Dampak Pandemi Covid-19. *Fokus Bisnis : Media Pengkajian Manajemen Dan Akuntansi*, 19(1). <https://doi.org/10.32639/fokusbisnis.v>

19i1.575

Thaha, A. F. (2020). Dampak Covid-19 Terhadap UMKM di Indonesia. *Jurnal Brand*, 2(1).

Wijoyo, H. (2020). Digitalisasi UMKM Pasca Pandemi Covid-19 Di Riau. *Prosiding Konferensi Nasional Administrasi Negara Sinagara*.