

Infodemik Covid-19 Kurangi Salah Informasi

VIRUS SAR CoV-2 mungkin tidak lebih menyebar secara global saat pandemi COVID-19 dibandingkan informasinya, sehingga justru telah terjadi infodemik COVID-19. Mengelola infodemik COVID-19, harus dilakukan untuk mengurangi bahaya dari kesalahan informasi atau disinformasi. Apa yang harus dilakukan?

COVID-19 adalah pandemi pertama dalam sejarah di mana teknologi dan media sosial digunakan dalam skala besar untuk membuat semua orang tetap aman, terinformasi, produktif, dan terhubung.

Infodemik adalah informasi yang melimpah, baik online maupun offline. Ini termasuk upaya yang disengaja dalam menyebarkan informasi yang salah, untuk mengganggu respons kesehatan masyarakat, dan memajukan agenda alternatif kelompok atau individu tertentu. Kesalahan kolektif dan informasi yang salah, dapat membahayakan kesehatan fisik dan mental banyak orang, meningkatkan stigmatisasi, dan mengancam derajat kesehatan. Selain itu, juga mengarah pada ketaatan yang buruk terhadap protokol kesehatan masyarakat, sehingga mengurangi keefektifannya dan membahayakan kemampuan banyak negara untuk menghentikan pandemi COVID-19.

Misinformasi sangat mungkin dapat menelan korban jiwa. Bahkan di Iran, ratusan orang tewas karena meminum methanol alkohol yang disebut bisa menyembuhkan pasien COVID-19. Tanpa kepercayaan yang tepat dan informasi yang benar, tes diagnostik dapat tidak digunakan, kampanye imunisasi atau kampanye untuk mempromosikan vaksin yang efektif, juga tidak akan memenuhi target, sehingga pandemi COVID-19 akan terus berkembang.

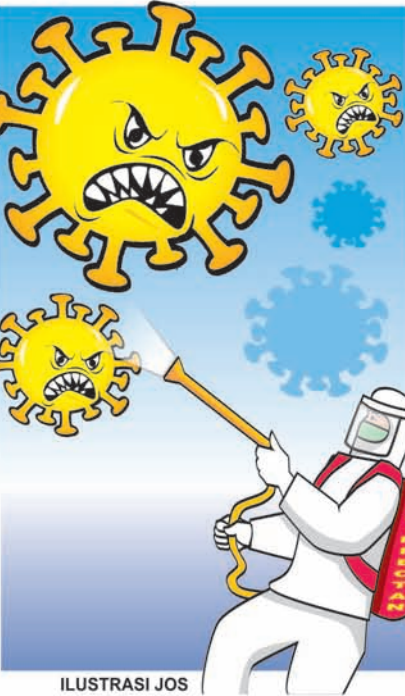
Selain itu, disinformasi mempolarisasi debat publik tentang topik yang terkait dengan COVID-19, meningkatkan ujaran kebencian, mempertinggi risiko konflik, kekerasan dan pelanggaran hak asasi manusia, dan bahkan mengancam prospek jangka panjang untuk memajukan demokrasi, hak asasi manusia, dan kohesi sosial. Dalam konteks ini, Sekretaris Jenderal PBB meluncurkan inisiatif 'United Nations Communications Response' untuk memerangi penyebaran mis dan disinformasi pada April 2020. PBB juga mengeluarkan Panduan Penanggulangan Ujaran Kebencian (Hate Speech) terkait COVID-19, yang dikeluarkan pada 11

Dr dr Fx Wikan Indrarto SpA



Mei 2020.

Pada sidang Majelis Kesehatan Dunia Mei 2020, Negara Anggota WHO mengeluarkan Resolusi WHA73.1 tentang tanggapan COVID-19. Resolusi tersebut mengakui bahwa mengelola infodemik adalah bagian penting dalam mengendalikan pandemi COVID-19. Resolusi tersebut meminta semua negara Anggota untuk menyediakan konten COVID-19 yang andal, mengambil tindakan untuk melawan kesalahan dan disinformasi, serta memanfaatkan teknologi digital untuk merespons. Resolusi tersebut juga menyerukan kepada



ILUSTRASI JOS

organisasi internasional, untuk mengatasi kesalahan dan disinformasi di ranah digital, bekerja untuk mencegah kejahatan cyber yang berbahaya, karena mampu merusak respon kesehatan, dengan mendukung penyediaan data berbasis sains kepada publik.

Infodemik COVID-19 yang sebagian besar berisi rumor, stigma, dan teori konspirasi yang tersebar di media sosial dan surat kabar online teridentifikasi di enam negara, salah satunya Indonesia. Hal itu termuat dalam penelitian yang diterbitkan 'The American Society of Tropical Medicine and Hygiene' dan dipublikasikan secara online pada 10 Agustus 2020. Dari 2.311 laporan terkait infodemik COVID-19 dalam 25 bahasa dari 87 negara, yang terbanyak beredar di India, Amerika Serikat, China, Spanyol, Indonesia, dan Brazil. Rumor diartikan sebagai klaim, pernyataan, dan diskusi seputar COVID-19 yang belum terverifikasi.

WHO pun tak tinggal diam melawan infodemik COVID-19 dan mengambil 3 langkah penting. Pertama, menyisir website yang menyebarkan informasi palsu atau hoaks oleh lembaga pemeriksa fakta independen, berdasarkan kebijakan resmi yang diambil oleh pemerintah, WHO, ataupun PBB. Salah satu contoh mencolok kasus ini adalah "Plandemi", video teori konspirasi berdurasi 26 menit yang secara keliru menuduh Dr. Anthony Fauci, pakar penyakit menular terkemuka di Amerika Serikat, memproduksi virus dan mengirimkannya ke China.

Kedua, menggunakan kecerdasan buatan atau Artificial Intelligence (AI), untuk dapat mengembangkan strategi ofensif yang efektif, dalam meredakan kekhawatiran publik sebelum informasi yang salah dapat berkembang.

Ketiga, menggandeng komunitas lokal di manapun, karena WHO menyadari informasi tentang COVID-19 harus diterapkan berbeda di masing-masing negara. Oleh sebab itu, WHO menggandeng bukan sekedar institusi pemerintah setempat, tetapi juga komunitas pemuda, jurnalis, dan organisasi berbasis agama untuk secara bersama-sama mengembangkan panduan praktis untuk masyarakat, yang disesuaikan dengan konteks dan budaya setempat.

Pandemi COVID-19 megajarkan kita tentang bahaya infodemik, yang malah merusak respons global dan membahayakan langkah pengendalian pandemi COVID-19. Apakah kita sudah bijak? ***



RUMAH SAKIT "JIH"
EMERGENCY CALL
0274-4663555

JIHealth corner
Tanya jawab kesehatan

*Pertanyaan dapat dikirimkan melalui e-mail konsultasi@rs-jih.co.id *

Operasi di Saat Pandemi

Oleh : dr. Shinta Vembriana Pamuji, Sp.B, FINACS
General Surgeon of "JIH" Hospital

SALAH satu hal yang paling ditakuti pasien adalah pembedahan, apalagi disaat pandemic seperti sekarang. Prosedur medis saat pandemic ,menimbulkan banyak pertanyaan dimasyarakat. Sehingga sering timbul pertanyaan, kenapa semua pasien yang rawat inap atau akan melakukan tindakan pembedahan selalu diperiksa menderita covid atau tidak.

Sesuai standard operasional prosedur semua pasien sebelum masuk ke ruang operasi akan disiapkan terlebih dahulu, cek darah, rontgen dada, rapid test atau bahkan sampai swap bila perlu diperlukan dalam kasus tertentu. Hal itu dilakukan untuk menjaga ruang operasi , petugas serta pasien agar aman dari infeksi covid. Ruang operasi minim sirkulasi udara, sehingga bila ada infeksi saluran pernafasan akan mudah menyebar.

Pada beberapa operasi tertentu, pasien akan dipasang alat bantu nafas selama operasi, bila ada pasien positif covid yang tidak dicek kemudian operasi dan kemudian alat itu dipakai oleh pasien yang sehat, maka pasien yang sehat akan berisiko sangat tinggi untuk tertular covid.

Di ruang operasi, dokter tidak bekerja sendiri, ada team yang selalu membantu melaksanakan dan memastikan kelancaran operasi. Maka untuk kepentingan kesehatan bersama, pasien dicek sebelum operasi. Pasien yang dicek, hasilnya belum tentu covid, karena tanda dan gejala covid itu sangat bermacam-macam.

Virus SARS COV 2 penyebab covid 19 ini, bisa menyerang organ apapun asal pada organ tersebut ada reseptor ACE 2 yang berikatan dengan virus. Reseptor ini, selain di

paru juga ada di dinding pembuluh darah, ginjal, saluran cerna, jantung dll. Saat ini makin banyak pasien-pasien yang tidak mengalami sesak nafas atau batuk, tetapi mengalami keluhan di organ-organ tersebut.

Kesimpulannya, setiap pasien yang akan dilakukan tindakan pembedahan , tidak perlu khawatir, karena RS sudah melaksanakan protocol kesehatan sesuai standard prosedur covid-19. Disamping itu , RS JIH juga sudah menerapkan kebijakan untuk screening saat kedatangan pasien, menyediakan berbagai area untuk cuci tangan, menerapkan system touch-less di area public. Selain itu juga ada green zone, untuk pemisahan pasien Covid dan pasien umum , dan pembatasan penunggu pasien sehingga diharapkan keselamatan pasien selama masa perawatan, akan lebih terjaga.

Semoga kita bisa melewati masa pandemic ini, dengan aman dan sehat selalu.

Wassalamualaikum
warah-matullahi
wabaraku.



KELUARGA

HIKMAH DIBALIK PANDEMI

Tekuni Hobi Munculkan Inovasi Baru

PANDEMI Covid-19 yang belum jelas kapan akan berakhir, membuat banyak inovasi yang bermunculan, juga kian banyak yang menekuni hobi karena memiliki waktu luang, atau yang melakukan Work from Home (WFH).

Seperti yang dilakukan Sri Sayekti Lestari S.Pt.MM yang akrab dipanggil Titin. Sebagai wirasaha yang memiliki swalayan di Jl Wonosari Wiyoro, Titin juga membuat inovasi dengan mengembangkan isi sajian swalayan bagi konsumennya.

"Saat ini, setelah hampir 8 bulan pandemi, saya mulai berfikir untuk berinovasi yaitu dengan melengkapi swalayan saya dengan aneka buah-buahan segar, bahan sayuran segar, daging segar. Tidak menutup kemungkinan akan kami lengkapi dengan aneka makanan produksi sendiri maupun produksi tetangga sehingga bisa membantu UMKM tetangga," kata Titin ibu dua putri ini.

Titin menambahkan, secara pribadi dan keluarganya, sudah bisa beradaptasi dengan kondisi pandemi. "Pikir saya, pandemi ini entah sampai kapan akan berakhir. Tidak ada yang tahu". Dan ibaratnya "The show must go on". Kehidupan harus terus berjalan. "Kalo terus-terusan mengurung diri di rumah, apa jadinya dengan usaha saya. Sedangkan usaha ini menjadi ladang mencari nafkah untuk para karyawan. Jadi mau tidak mau, walaupun dengan susah payah, usaha harus tetap bisa berjalan. Dampak pandemi menghantam semua lini di seluruh dunia. Banyak usaha yang gulung tikar. Jadi, kalo usaha kita masih tetap bisa berjalan, kita harus bersyukur," papar Titin.

Bikin Roti Bersama

Saat awal pandemi, Titin tidak pernah membayangkan

akan selama ini. Jadi pada awalnya masih santai saja. Tetapi setelah 2 bulan berlalu, ternyata jumlah penderita Covid semakin banyak dan tambah memprihatinkan. Jadi mau tidak mau, memang harus bersahabat dengan Covid, menerapkan kehidupan "New Normal" dengan protokol kesehatan yang sudah ditetapkan pemerintah, menjaga kebersihan dan menjaga kesehatan minimal dimulai dari diri kita dan keluarga. Adaptasi Kebiasaan Baru (AKB) harus benar-benar diterapkan.

Titin juga hobi membuat roti dan aneka makanan produksi sendiri. Ternyata Titin punya cerita



Titin saat mengikuti lomba memasak, sebelum pandemi.

KR-Ist

sendiri.

"Secara tidak sengaja, waktu awal pandemi kemarin gara-gara takut keluar rumah. Saya bersama anak-anak jadi seneng bikin kue. Dengan kata lain senang bereksperimen bikin kue-kue kekinian, seperti Korean garlic cheese bread, ogura cake, roti boy, bluder, zuppa soup dan lainnya. Eh, ternyata bisa lho, dan keluar-ga pada suka," kata Titin.

Bahkan, anak-anak bilang katanya enak. Semula berlangsung di toko roti, sekarang tidak lagi, karena selalu bikin sendiri.

Usaha lain yang mulai dirintis dari awal pandemi adalah mendirikan usaha persewaan scaffolding & accessoriesnya dengan brand Cahaya Manunggal Lestari. "Usaha baru kami ini sudah mulai diminati baik dalam peminjaman skala kecil maupun skala besar. Namun, ada dua usaha yang tutup sejak awal pandemi, sampai sekarang juga masih kami tutup, yaitu warung gudeg dan kafe," kata Titin.

Hal ini sesuai anju-

ran pemerintah untuk menghindari kerumunan, terpaksa usaha cafe masih belum berani buka. Untuk warung gudeg, selama ini yang ramai pesanan nasi boks gudeg. Biasanya orang pesan nasi boks untuk acara tahlilan, pengajian, rapat-kantor atau pesanan travel agent yang piknik ke Jogja. Karena kondisi pandemi, pesanan tidak ada lagi.

Makin Dekat Keluarga

Dampak pandemi terhadap hubungan keluarga, membuat semakin dekat dan akrab. "Terutama dengan kedua anak saya, karena kuliah dan adiknya sekolah on-pine jadi waktu kebersamaan kami semakin banyak. Jika dulu mereka pulang sudah malam, terutama si sulung, setelah kuliah langsung mengerjakan tugas atau belajar kelompok sampai larut malam. Saat ini kami saling menguatkan satu sama lain. Anak-anak yang sudah jenuh dan bosan di rumah saja harus kita beri semangat, bahwa ini semua akan berlalu dan untuk kepentingan bersama. Supaya mata rantai penularan virus bisa terputus," kata Titin.

Hikmah adanya Pandemi, sekarang Titin dan anak-anak jadi senang berkebun. Dengan memanfaatkan area di atas carport dan di area jemuran, sekarang ada aneka anggrek dan tanaman buah dalam pot (tabulampot). "Seneng rasanya merawat tanaman dari kecil dan akhirnya bisa berbunga dan berbuah. Ada kepuasan tersendiri. Ternyata *Bahagia itu sederhana* Dan yang pasti bisa meningkatkan imun kita," kata seluruh Titin.

Sebagai wirasaha, Titin berharap pandemi segera berlalu, dan kondisi bisa normal kembali, roda ekonomi bisa pulih, dan daya beli masyarakat bisa meningkat. (Fia)-f

BISA JADI STIK DAN KRUPUK

Produktif Mengolah 'Lidah Buaya'



KR-Istimewa

Para ibu, antusias mengolah stik dan krupuk lidah buaya.

DIMASA pandemi Covid-19, inovasi dan kreatifitas sangat dibutuhkan. Beragam cara dilakukan agar bisa eksis ditengah pandemi yang diprediksi masih berlangsung lama. Salah satunya dilakukan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi, dari Sidikan Pandeyan Kecamatan Umbulharjo Jogja.

Pengurus, anggota KWT dan warga setempat antusias mengikuti pelatihan pemanfaatan tanaman lidah buaya. Selama ini lidah buaya dikenal sebagai bahan untuk kosmetika dan kesehatan. Ternyata juga bisa diolah menjadi makanan yang sehat dan memiliki nilai ekonomis.

Kegiatan ini diselenggarakan oleh Dinas Pengendalian Penduduk dan Keluarga Berencana (DPPKB) Kota Jogja, belum lama ini. Pelatihan berlangsung di Balai Kreasi RW 06 Pandeyan, Umbulharjo. Diikuti 58 peserta, dibagi menjadi 2 sesi. Tentu saja dengan tetap menerapkan protokol kesehatan yang ketat.

Pemberi materi, Wiwit Suroto menyampaikan cara menanam dan budidaya lidah buaya. Dijelaskan, lidah buaya bisa diolah jadi krupuk.

"Kami harapkan setelah pelatihan peserta mampu membudidayakan lidah buaya dan mengolahnya, karena punya nilai ekonomis untuk membantu pemasukan keluarga," kata Wiwit.

Pada saat pelatihan, ibu ibu tampak antusias ketika mempraktekkan pengolahan camilan stik dan krupuk lidah buaya.

Mutia salah satu peserta mengaku senang ikut pelatihan. "Saya jadi tahu potensi bisnis tanaman lidah

buaya, dan ingin mengembangkannya juga," kata Mutia.

Ternyata tidak sulit untuk membuat stik dan krupuk lidah buaya, karena bahan dan alat pembuatannya sudah ada di sekitar kita.

Bahan yang dibutuhkan, 2 kg daging lidah buaya yang sudah dikupas dan dicuci bersih, 2 kg lidah buaya dapat didapatkan dengan 3 sampai 4 batang lidah buaya besar. Selain itu, tepung tapioka, tepung beras, telur, gula pasir, bumbu dapur seperti bawang putih dan ketumbar juga air secukupnya. Dengan bahan seperti yang tertera perkiraan biaya produksi hanya sekitar Rp 30.000,- dengan laba hingga bisa 2 kali lipat dari biaya produksi.

Cara membuatnya pun tak sulit, campur semua bahan dan aduk sampai tercampur rata, tambahkan air lalu aduk kembali, masukkan kedalam cetakan lontong atau sesuai selera, kukus hingga matang sampai tengah nya, setelah dingin iris tipis dan jemur dibawah terik matahari, lalu goreng dengan minyak banyak.

Antusiasme peserta dalam pembuatan krupuk bisa dilihat jelas, bahkan beberapa peserta membantu dalam proses dan mengatakan bahwa pembuatannya sangat mudah. Suasana pun terasa hangat dan menyenangkan karena antusiasme para peserta.

Jadi, selain bercocok tanam yang mengasyikkan dimasa pandemi, ternyata bila diolah ada nilai ekonomisnya. "Ayo, meski pandemi , saatnya berkarya dengan hasil nyata" kata Sarjilah, Ketua KWT. (Fia)-f