

KARYA TULIS ILMIAH

**TINJAUAN PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN COVID-19
PADA TEMPAT MAKAN DI CATURTUNGGAL KECAMATAN
DEPOK KABUPATEN SLEMAN
TAHUN 2021**



DEA NURAINI RAHMADHANI
P07133119061

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

KARYA TULIS ILMIAH

**TINJAUAN PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN COVID-19
PADA TEMPAT MAKAN DI CATURTUNGGAL KECAMATAN
DEPOK KABUPATEN SLEMAN
TAHUN 2021**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Kesehatan**



**DEA NURAINI RAHMADHANI
P07133119061**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“Tinjauan Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 pada Tempat Makan di Caturtunggal Kecamatan Depok Kabupaten Sleman Tahun 2021”

Disusun oleh

Dea Nuraini Rahmadhani
NIM P07133119061

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
22 April 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,


Achmad Husein, SKM, M.Pd
NIP. 195711131984031002

Pembimbing Pendamping,


Rizki Amalia, SKM, M.Kes
NIP. 198208062009122002

Yogyakarta, 14 Mei 2022

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan,



Mohamad Mirza Fauzle, S.ST, M.Kes
NIP. 1967071191991031002

HALAMAN PENGESAHAN
KARYA TULIS ILMIAH

“Tinjauan Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 pada Tempat Makan di
Caturtunggal Kecamatan Depok Kabupaten Sleman Tahun 2021”

Disusun oleh

Dea Nuraini Rahmadhani
NIM P07133119061

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 27 April 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Mohamad Mirza Fauzie, S.ST. M.Kes
NIP. 196707191991031002

(.....)

Anggota,

Achmad Husein, SKM, M.Pd
NIP. 195711131984031002

(.....)

Anggota,

Rizki Amalia, SKM, M.Kes
NIP. 198208062009122002

(.....)

Yogyakarta, 30 Mei 2022



Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan,

Mohamad Mirza Fauzie, S.ST. M.Kes
NIP. 196707191991031002

HALAMAN PERYATAAN ORISINALITAS

KTI ini adalah hasil karya saya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Dea Nuraini Rahmadhani

NIM : P07133119061

Tanda Tangan :



Tanggal : 27 April 2022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KTI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dea Nuraini Rahmadhani
NIM : P07133119061
Program studi : D III Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive-Royalty- Free Right)** atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :

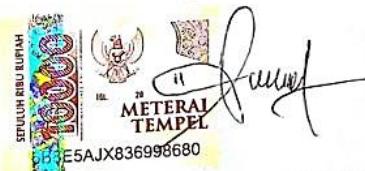
TINJAUAN PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN COVID-19 PADA TEMPAT MAKAN DI CATURTUNGGAL KECAMATAN DEPOK KABUPATEN SLEMAN TAHUN 2021

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : *Yogyakarta*
Pada tanggal : *27 April 2022*

Yang menyatakan


(.....)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusunan karya tulis ilmiah (KTI) dengan judul “Tinjauan Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 pada Tempat Makan di Caturtunggal Kecamatan Depok Kabupaten Sleman Tahun 2021” dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atau bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan penghargaan dan terimakasih kepada :

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes, Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
2. Mohamad Mirza Fauzie, SST,M.Kes, Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Haryono, SKM, M.Kes, Ketua Program Studi Diploma Tiga Sanitasi.
4. Achmad Husein, SKM, M.P.d selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan banyak bantuan dan bimbingan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Rizki Amalia, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping yang telah membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
6. Mohamad Mirza Fauzie, SST,M.Kes yang telah memberikan berbagai masukan dan saran yang bermanfaat dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
7. Ir. Suparmono, MM selaku Kepala Dinas Pariwisata yang telah memberikan izin dalam penelitian ini.
8. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan material dan moral.

9. Sabrina, Indras, Lintang, Ana, Dania, dan Korinta selaku sahabat-sahabat yang selalu mendukung dan memotivasi dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah .
10. Teman-teman Diploma Tiga Reguler Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Angkatan 2019 yang selalu memberikan bantuan, semangat serta doa dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
11. Semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penyusunan karya tulis ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna. Maka kritik dan saran yang membangun dari pembaca senantiasa penulis harapkan untuk perbaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

Yogyakarta, 25 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
INTISARI.....	xvi
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Ruang Lingkup	7
E. Manfaat Penelitian	8
F. Keaslian Penelitian	9
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 11
A. Landasan Teori	11
1. Sanitasi.....	11
2. Tempat-Tempat Umum	11
3. Sanitasi Tempat-Tempat Umum.....	12
4. Restoran dan Rumah Makan.....	12
5. Sanitasi Restoran dan Rumah Makan	13
6. Pelaku Usaha	14
7. Pekerja	14
8. Covid-19	15
9. Epidemiologi Covid-19	15
10. Trasmisi Covid-19	17
11. Pencegahan Covid-19	18
12. Protokol Kesehatan Covid-19	20
13. Protokol Kesehatan Covid-19 di Tempat dan Fasilitas Umum	22
14. Protokol Kesehatan dalam Pencegahan dan Pengendalian Covid-19 di Tempat Makan	23
B. Kerangka konsep.....	29
C. Pertanyaan Penelitian.....	29

BAB III METODE PENELITIAN.....	30
A. Jenis penelitian dan Desain Penelitian.....	30
B. Populasi dan sampel.....	30
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	33
D. Definisi Operasional	33
E. Alat dan Bahan Penelitian.....	34
F. Instrumen Penelitian	34
G. Jenis dan Teknik pengumpulan data.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	37
B. Gambaran Umum Informan	38
1. Gambaran Umum Tempat Makan	38
2. Gambaran Umum Responden.....	39
C. Hasil	41
1. Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 pada Pelaku Usaha.....	41
2. Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 pada Pekerja.....	56
D. Pembahasan	65
1. Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 pada Pelaku Usaha.....	65
2. Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 pada Pekerja.....	95
E. Kekurangan Penelitian	108
BAB V PENUTUP.....	109
A. Kesimpulan	109
B. Saran	112
DAFTAR PUSTAKA.....	114
LAMPIRAN.....	116

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	9
Tabel 2. Definisi Operasional.....	33
Tabel 3. Gambaran Umum Tempat Makan.....	38
Tabel 4. Kriteria Responden Berdasarkan Umur.....	39
Tabel 5. Kriteria Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	40
Tabel 6. Kriteria Responden Berdasarkan Pendidikan.....	40
Tabel 7. Kriteria Responden Berdasarkan Pernah Terpapar Covid-19.....	40
Tabel 8. Kriteria Responden Berdasarkan Sudah Mendapat Vaksin.....	41
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Memperhatikan Informasi Covid-19 di Wilayah.....	41
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Menyediakan Sarana Cuci Tangan atau <i>Handsanitizer</i>	42
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Mewajibkan Orang yang Masuk Mencuci Tangan atau Menggunakan Handsanitizer	43
Tabel 12. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Mewajibkan Pekerja Menggunakan Masker.....	43
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Memastikan Pekerja Memahami Covid-19 dan Cara Pencegahannya.....	44
Tabel 14. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Melarang Masuk Bagi Pekerja dan Pengunjung yang Memiliki Gejala Covid-19.....	44
Tabel 15. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Melakukan Pemeriksaan Suhu Tubuh pada Pekerja dan Pengunjung.....	45
Tabel 16. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Mewajibkan Penjamah Pangan Menggunakan APD.....	46
Tabel 17. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Menyediakan Alat Bantu untuk Meminimalkan Kontak Langsung.....	46
Tabel 18. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Tidak Menerapkan system Prasmanan.....	47
Tabel 19. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Menjaga Kualitas Udara.....	47
Tabel 20. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Mengupayakan Pembayaran Secara Nontunai.....	48
Tabel 21. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Memastikan Lingkungan Restoran/Rumah Makan dalam Kondisi Bersih dan Saniter.....	48
Tabel 22. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Meningkatkan Frekuensi Pembersihan dan Disinfeksi.....	49
Tabel 23. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Menutup Makanan yang diletakkan diatas Meja Makan.....	50
Tabel 24. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Tidak Menggunakan Alat Makan Bersama-sama.....	50
Tabel 25. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Mengatur Jaga Jarak Minimal 1 Meter.....	51
Tabel 26. Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Mengatur Jaga Jarak antar Kursi.....	51

Tabel 27.	Distribusi Frekuensi Pelaku Usaha Meningkatkan Pelayanan Pemesanan Secara Online.....	52
Tabel 28.	Distribusi Frekuensi Pekerja Memastikan Diri dalam Kondisi Sehat.....	56
Tabel 29.	Distribusi Frekuensi Pekerja Menggunakan Masker Saat Perjalanan dan Selama Berada di Tempat Kerja	57
Tabel 30.	Distribusi Frekuensi Pekerja Menghindari Menyentuh Wajah, Mata, Hidung, dan Mulut.....	57
Tabel 31.	Distribusi Frekuensi Pekerja Memperhatikan Jaga Jarak Minimal 1 Meter dengan Orang Lain.....	58
Tabel 32.	Distribusi Frekuensi Pekerja Menggunakan Pakaian Khusus Saat Bekerja.....	58
Tabel 33.	Distribusi Frekuensi Pekerja Menghindari Penggunaan Alat Pribadi Secara Bersama.....	59
Tabel 34.	Distribusi Frekuensi Pekerja Segera Mandi dan Berganti Pakaian Sebelum Kontak dengan Keluarga.....	60
Tabel 35.	Distribusi Frekuensi Pekerja Membersihkan Handphone, Kacamata, Tas, dan Barang Lainnya dengan Cairan Disinfektan....	60
Tabel 36.	Distribusi Frekuensi Pekerja Meningkatkan Daya Tahan Tubuh dengan Menerapkan PHBS.....	61
Tabel 37.	Analisis Statistik Prokes Covid-19 di Tempat Makan.....	92
Tabel 38.	Analisis Statistik Prokes Covid-19 Pekerja di Tempat Makan.....	106

DAFTAR GAMBAR

halaman

Gambar 1. Kerangka Konsep.....	29
Gambar 2. Grafik Rekapan Penerapan Prokes Covid-19 Pada Tempat Makan	53
Gambar 3. Grafik Distribusi Normal Penilaian Prokes Covid-19 Tempat Makan.....	55
Gambar 4. Grafik Rekapan Penerapan Prokes Covid-19 Pekerja	62
Gambar 5 Grafik Distribusi Normal Penilaian Prokes Covid-19 Pekerja.	63
Gambar 6. Grafik Penerapan Prokes Covid-19 di Tempat Makan	92
Gambar 7 Grafik Penerapan Prokes Covid-19 di Tempat Makan.	94
Gambar 8 Grafik Rekapan Nilai Kepatuhan Prokes Covid-19 pada Pekerja.	105
Gambar 7 Grafik Penerapan Prokes Covid-19 Pekerja di Tempat Makan.	107

DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran 1. Daftar <i>Cheklist</i>	117
Lampiran 2. Dokumentasi.....	123
Lampiran 3. Master Tabel Penerapan Prokes Covid-19 di Tempat Makan ...	131
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian.....	144

DAFTAR SINGKATAN

STTU	: Sanitasi Tempat-Tempat Umum
TTU	: Tempat-Tempat Umum
APD	: Alat Pelindung Diri
SARS-CoV-2	: <i>Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2</i>
Coivd-19	: <i>Coronavirus Disease 2019</i>
OTG	: Orang Tanpa Gejala
PDP	: Pasien Dalam Pengawasan
PHBS	: Perilaku Hidup Bersih dan Sehat
Prokes	: Protokol Kesehatan
Prokes Covid-19	: Protokol Kesehatan <i>Coronavirus Disease 2019</i>
PPKM	: Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat
PSBB	: Pembatasan Sosial Berskala Besar

**OVERVIEW OF THE IMPLEMENTATION OF THE COVID-19 HEALTH
PROTOCOL AT RESTAURANT IN CATURTUNGGAL DEPOK DISTRICT
SLEMAN REGENCY IN 2021**

Dea Nuraini Rahmadhani¹, Achmad Husein², Rizki Amalia³, Mohammad Mirza Fauzie⁴

^{1, 2, 3, 4} Department of Environmental Health The Polytechinc of Health Yogyakarta

Three Tatabumi Street, Banyuraden, Gamping, Sleman

Email : deadnr12@gmail.com¹, husein2yz35@gmail.com², riezqhie@yahoo.com³, mmfauzie@gmail.com⁴

ABSTRACT

Background : Covid-19 is an airborne disease caused by a coronavirus. Public places can be a place that brings crowds because they are visited by many people, crowds like this can be a source of transmission of the corona virus, one of which is a restaurant. When the Emergency PPKM was implemented, the Caturtunggal area was included in the red zone. Therefore, this study was conducted to provide an overview of what happened in the field during the Covid-19 pandemic, especially at the restaurant in Caturtunggal in terms of aspects of implementing health protocols in the context of preventing the transmission of the virus Covid-19.

Objective : To find conditions for implementing the Covid-19 health protocol at restaurant in Caturtunggal for business actors and workers.

Methods : This type of research is descriptive. This research was conducted in November-December 2021. The population in this study were 113 restaurant in Caturtunggal and a sample of restaurant was taken using purposive sampling obtained 12 restaurant and a sample of workers using accidental sampling obtained 44 workers.

Results : Positive active cases of Covid-19 until November 2021 still exist and the Caturtunggal area is at level 2. Monitoring results from 12 restaurant in Caturtunggal show that there are still many business actors and restaurant workers who still do not comply with the Covid-19 health protocol. Based on the Covid-19 health protocol assessment which has been calculated using normal distribution statistics, there are 2 business actors and 9 restaurant workers who are categorized as good, 8 business actors and 26 restaurant workers who are categorized as good enough and 2 business actors and 9 restaurant workers who are categorized as poor good.

Conclusion : The application of the Covid-19 health protocol at the Caturtunggal restaurant can explain the picture that occurred in the field during the Covid-19 pandemic in terms of aspects of the implementation of the health protocol in order to prevent the transmission of the Covid-19 virus to workers and business actors at the Caturtunggal restaurant.

Keywords : Covid-19, Covid-19 health protocol, restaurant, business actors, workers

**TINJAUAN PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN COVID-19 PADA
TEMPAT MAKAN DI CATURTUNGGAL KECAMATAN DEPOK
KABUPATEN SLEMAN TAHUN 2021**

Dea Nuraini Rahmadhani¹, Achmad Husein², Rizki Amalia³, Mohammad Mirza Fauzie⁴

^{1,2,3,4} Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email : deadnr12@gmail.com¹ , husein2yz35@gmail.com² , riezqhie@yahoo.com³
, mmfauzie@gmail.com⁴

INTISARI

Latar Belakang : Covid-19 adalah penyakit yang ditularkan melalui udara disebabkan oleh coronavirus. Tempat-tempat umum dapat menjadi tempat yang mendatangkan keramaian karena dikunjungi oleh banyak orang, keramaian yang seperti ini dapat menjadi sumber penularan virus corona salah satunya adalah tempat makan. Saat diberlakukan PPKM Darurat wilayah Caturtunggal termasuk zona merah. Oleh sebab itu penelitian ini dilakukan untuk memberi gambaran yang terjadi di lapangan pada masa pandemi Covid-19 khususnya pada tempat makan di Caturtunggal dari segi aspek penerapan protokol kesehatan dalam rangka pencegahan penularan virus Covid-19.

Tujuan : Mengetahui kondisi penerapan protokol kesehatan Covid-19 pada tempat makan di Caturtunggal pada pelaku usaha dan pekerja.

Metode : Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Penelitian ini dilakukan pada bulan November-Desember 2021. Populasi dalam penelitian ini adalah 113 tempat makan yang berada di Caturtunggal dan sampel tempat makan diambil menggunakan *purposive sampling* didapatkan 12 tempat makan dan sampel pekerja menggunakan *accidental sampling* didapatkan 44 pekerja.

Hasil : Kasus aktif positif Covid-19 sampai November 2021 masih ada dan wilayah Caturtunggal berada di level 2. Hasil observasi dari 12 tempat makan di Caturtunggal menunjukkan pelaku usaha dan pekerja tempat makan masih banyak yang tidak patuh dalam menerapkan prokes Covid-19. Berdasarkan penilaian prokes Covid-19 yang telah dihitung menggunakan statistik distribusi normal terdapat 2 pelaku usaha dan 9 pekerja tempat makan yang berkatagori baik, 8 pelaku usaha dan 26 pekerja tempat makan yang berkatagori cukup baik dan 2 pelaku usaha dan 9 pekerja tempat makan yang berkatagori kurang baik.

Kesimpulan : Penerapan protokol kesehatan Covid-19 di tempat makan Caturtunggal dapat menjelaskan gambaran yang terjadi di lapangan pada masa pandemi Covid-19 dari segi aspek penerapan protokol kesehatan dalam rangka pencegahan penularan virus Covid-19 pada pekerja dan pelaku usaha tempat makan Caturtunggal.

Kata Kunci : Covid-19, Prokes Covid-19, Tempat Makan, Pelaku usaha, Pekerja