

ANALISIS PROTOKOL KESEHATAN TERHADAP KESEHATAN KESELAMATAN KERJA PENJAMAH MAKANAN PADA MASA PANDEMI DI KAWASAN TUK TUK SIADONG

Enny Hasriany, S.Psi, M.Kes
Politeknik Pariwisata Medan
E-mail : ennyhas1@gmail.com

Abstrak

Protokol Kesehatan merupakan serangkaian aturan yang dikeluarkan oleh pemerintah melalui Kementerian Kesehatan dalam mengatur keselamatan beraktivitas selama Pandemi Covid19. Kesehatan dan keselamatan kerja adalah suatu pemikiran dan upaya untuk menjamin keutuhan dan kesempurnaan jasmani dan rohani tenaga kerja pada khususnya dan manusia pada umumnya serta hasil kerja dan budaya menuju masyarakat yang adil dan makmur. Food Handler adalah orang yang berhubungan langsung dengan makanan dan peralatan, mulai dari persiapan, pembersihan, pengolahan transportasi hingga tahap penyajian. Pandemi adalah epidemi yang telah menyebar ke berbagai benua dan negara, umumnya mempengaruhi banyak orang. Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh sebagian untuk jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, dan jasa lainnya untuk masyarakat umum yang dikelola secara komersial. Jenis penelitian ini adalah deskriptif analisis, yaitu metode penelitian dengan mengamati permasalahan yang ada saat ini kemudian data tersebut dianalisis, subjek dalam penelitian ini adalah penjamah makanan yang bekerja di hotel-hotel di sekitar objek wisata Tuk-Tuk Siadong, berjumlah 100 responden. Pengumpulan data dilakukan dengan cara memberikan kuisisioner berupa kuisisioner, kemudian kuisisioner tersebut dikumpulkan sebagai data, kemudian data tersebut dianalisis. Hasil analisis menunjukkan bahwa secara keseluruhan penjamah makanan yang bekerja di hotel-hotel di sekitar kawasan objek wisata Tuk-Tuk Siadong pada masa pandemi ini secara keseluruhan telah menerapkan protokol kesehatan sesuai peraturan Kementerian Kesehatan sehingga kesehatan keselamatan kerja penjamah makanan terjaga. Dijamin selama operasi / bekerja.

Kata kunci: Protokol Kesehatan, Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Penjamah Makanan, Masa Pandemi, Hotel.

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Saat ini kegiatan berwisata sudah di kaitkan dengan kesehatan, artinya berwisata itu tidak hanya kegiatan bersenang-senang saja. Akan tetapi setiap individu ketika hendak berwisata sudah sangat selektif terhadap memilih dan menentukan ke daerah mana yang menjadi pilihan berwisata tersebut, -.Oleh karena hal tersebut diatas, maka setiap keluarga sudah membuat dana tersendiri untuk

melakukan perjalanan wisata, sehingga dalam menentukan kegiatan wisata disaat libur tentunya yang berkaitan dengan kesehatan anggota keluarga ataupun secara individu.

Kawasan Tuk-tuk Siadong ini merupakan suatu desa yang memiliki kurang lebih 35 penginapan maupun hotel berbintang serta restoran dan café yang menyajikan menu khas daerah maupun makanan kekinian, selain itu kawasan ini juga para wisatawan dapat menikmati danau toba dan berolahraga air seperti

berenang, menyelam, serta bermain kayak/kano maupun memancing ikan. Bahkan kawasan ini banyak dipilih wisatawan khususnya wisatawan manca negara menjadi rumah kedua mereka di saat negara mereka musim dingin/salju.

Oleh karena kawasan Tuk-Tuk Siadong merupakan salah satu kawasan wisata yang diminati wisatawan di Pulau Samosir dan banyak wisatawan yang tinggal lebih lama, maka dianggap perlu untuk mengkaji kesiapan pengelola hotel terutama yang berhubungan dengan wisatawan pada masa pandemic ini, karena kemungkinan besar karyawan yang bekerja akan tertular ataupun menularkan virus. Dan setiap pekerja haruslah diberikan pengetahuan terhadap kesehatan, apa yang harus dipatuhi dan dilaksanakan serta bagaimana melakukan upaya preventif dan kuratif terhadap virus seperti covid19, sehingga seluruh pekerja di hotel, khususnya penjamah makanan dapat terjamin keselamatan kerja selama berada di lingkungan kerja, maka dianggap perlu membekali pengetahuan karyawan tentang kesehatan dan keselamatan kerja dan aplikasinya pada saat bekerja, mereka beranggapan ini adalah tanggung jawab pemerintah, untuk itu penulis tertarik untuk mengangkat judul “Analisis Protokol Kesehatan Terhadap kesehatan Keselamatan kerja Penjamah Makanan Pada Masa Pandemi Di Hotel kawasan Tuk-Tuk Siadong”

1.2 Perumusan Masalah

Dari latar belakang masalah di atas, rumusan masalah yang dapat diambil sebagai berikut :

a. Bagaimana pengetahuan para penjamah makanan terhadap kesehatan dan covid 19

b. Bagaimana upaya preventif dan kuratif terhadap Covid 19 yang diberikan pihak pengelola Hotel

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada perumusan masalah di atas maka dapat dibuat tujuan penelitian tersebut, yaitu :

a. Untuk melihat pengetahuan penjamah makanan akan kesehatan dan covid 19 pada hotel berbintang di Hotel Kawasan Tuk-Tuk Siadong.

b. Untuk melihat Upaya preventif dan kuratif terhadap Covid 19 yang diberikan pihak pengelola Hotel Kawasan Tuk-Tuk Siadong

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan akan memberikan manfaat bagi pihak-pihak terkait sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan akan menjadi bahan saran dan sumbangan pemikiran dalam upaya memberikan dan atau meningkatkan derajat Kesehatan Masyarakat.

2. Manfaat Bagi Akademisi.

Hasil penelitian ini diharapkan akan dapat dipergunakan sebagai bahan kajian akademis dalam upaya pengembangan kurikulum khususnya yang terkait Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).

3. Manfaat Bagi Masyarakat.

Hasil penelitian ini diharapkan akan dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang kesehatan dan keselamatankerja dalam situasi /kondisi Pandemi

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Protokol Kesehatan

Saat ini kasus dari *corona virus disease* 19 yang menjadi perhatian pemerintah, oleh karena nya pemerintah secara terus

menerus menginformasikan kepada masyarakat langkah apa yang harus dilakukan, seperti protocol kesehatan, dimana secara umum protocol kesehatan itu adalah upaya yang harus dilakukan masyarakat pada setiap tindakan guna meningkatkan derajat kesehatan dan upaya pencegahan penyakit,. Adapun tujuan dari pemberlakuan dari Protokol kesehatan unntuk membantu masyarakat untuk tetap dapat melakukan aktivitas secara aman dan tidak membahayakan kondisi kesehatan orang lain. Kementian Kesehatan telah mengeluarkan prokes dalam kondisi new normal dalam keputusan Menteri Kesehatan RI N0,HK01.07/MENKES/382/2020 tentang protokol Kesehatan bagi masyarakat ditempat dan Fasilitas umum dalam rangka pencegahan dan pengendalian *Corona Virus Disease* 2019 (COVID19). Dalam Prokes tersebut diatas dijelaskan beberapa fasilitas umum yang perlu menerapkan Protokol Kesehatan dalam rangka pencegahan Covid 19, Adapun target peraturan tersebut diatas ditujukan kepada tiga pihak, yaitu : Pihak pengelola, pihak pedagang/pekerja dan pihak pengunjung.

Setiap jenis dari fasilitas umum tersebut diatas memiliki aturan yang bebrbeda dalam penerapan protocol kesehatan nya, namun tetap berisi anjuran menjaga jarak, menggunakan masker dan memcuci tangan dengan sabun atau menggunakan hand sanitizer.. WHO mengeluarkan panduan merupakan hal teknis yang diberlakukan oleh setiap pihak dalam mencegah penyebaran covid 19.Dalam panduan tersebut WHO membaginya dalam 14 katagori berikut, diantaranya:

1. Keamanan pangan untuk hewan dan manusia
2. Klinik Kesehatan

3. Kesiapan dan ketersediaan respon dalam kondisi kritis
4. Layanan kesehatan hal yang vital
5. Perencanaan sumber daya yang vital.
6. Pencegahan dan pengendalian infeksi.
7. Laboratorium dan diagnosis.
8. Pertemuan masal.
9. Komunikasi yang beresiko dan keterlibatan komunitas.
10. Sekolah,bisnis dan lembaga institusi.
11. Ringkasan ilmiah.
12. Pengawasan, investasi kasus dan protokol epidemiologi.
13. Perjalanan, titik masuk dan kesehatan perbatasan.
14. Populasi yang rentan beserta aturannya.

Protokol kesehatan di tempat kerja

Tempat kerja juga termasuk sebagai fasilitas umum dan wajib menerapkan protocol kesehatan. Berdasarkan ketetapan kementerian kesehatan (dalam laman <https://ciputrahospital.com>). Dan berikut hal yang harus dipatuhi selama berada dilingkungan tempat kerja. “Penghargaan harus dihargai oleh penerima. Pengahrgaan yang tidak bernilai di mata penerima tidak akan memotivasi penerima untuk berprestasi.

1. Memastikan diri dalam kondisi sehat sebelum berangkat kerja, bila mengalami gejala penyakit seperti demam, batuk pilek, nyeri dan bagian tenggorokan, dada terasa sesak untuk bernafas, maka tetaplal dirumah dan periksa kan diri ke fasilitas pelayanan kesehatan.

2. Saat perjalanan dan selama bekerja selslu menggunakan masker, dan usahakan untuk tidak menyentuh area wajah, jika hal ini terpaksa dilakukan pastikan anda menyentuh dengan kondisi tangan bersih

dantelah mencuci tangan pakai sabun dengan air mengalir atau menggunakan *hand sanitizer*.

3. Memperhatikan jarak minimal 1 meter dengan orang lain dan melakukan berbagai upaya untuk meminimalkan kontak fisik dengan orang lain pada setiap aktivitas kerja.

4. Menghindari penggunaan alat pribadi secara bersama seperti alat sholat, alat makan, dll.

5. Menjaga kualitas udara ditempat usaha atau ditempat kerja dengan mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari yang masuk serta pembersihan filter AC.

2.2 Kesehatan Keselamatan Kerja

Kesehatan Keselamatan kerja dalam wikipedia adalah suatu keadaan aman, dalam suatu kondisi yang aman secara fisik, social dan terhindar dari ancaman terhadap faktor-faktor tersebut. Menurut Suma'mur (2009:1), keselamatan kerja adalah kondisi keselamatan yang bebas dari resiko kecelakaan dan kerusakan dimana kita bekerja yang mencakup tentang kondisi bangunan, kondisi mesin, peralatan keselamatan dan kondisi pekerja. Sedangkan Kesehatan kerja Kesehatan kerja adalah sebuah kondisi ketika kondisi fisik atau tubuh para pekerja dapat bekerja secara optimal akibat tidak adanya unsur yang mengganggu kesehatannya seperti virus, bahan kimia berbahaya, radiasi, kekurangan asupan makanan, polusi, dan lain sebagainya. Menurut Suma'mur (2009:5), kesehatan kerja adalah kondisi yang dapat mempengaruhi kesehatan para pekerja. Gangguan Kesehatan kerja mempunyai dampak yang terasa secara langsung dan yang tidak langsung, dampak secara langsung adalah gangguan Kesehatan kerja

yang dirasakan seketika itu juga oleh pekerja. Pengertian keselamatan dan kesehatan kerja Menurut para ahli: OHSAS (18001:2007) Keselamatan dan Kesehatan Kerja adalah semua kondisi dan faktor yang dapat berdampak pada keselamatan dan kesehatan kerja tenaga kerja maupun orang lain (kontraktor, pemasok, pengunjung dan tamu) di tempat kerja. Disamping itu, tujuan Keselamatan dan Kesehatan kerja tidak hanya untuk memberikan perlindungan terhadap tenaga kerja dan orang lain yang berada di tempat kerja agar terjamin keselamatannya, tetapi juga untuk mengendalikan resiko terhadap peralatan, aset, dan sumber produksi sehingga dapat digunakan secara aman dan efisien agar terhindar dari kecelakaan dan penyakit akibat kerja. Perlindungan Keselamatan dan Kesehatan kerja yang efektif dan efisien dapat mendorong produktivitas jika di laksanakan dan di terapkan melalui sistem manajemen Keselamatan dan Kesehatan kerja sebagaimana amanat pasal 83 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan.

2.3 Penjamah Makanan

Saat sedang melakukan perjalanan wisata, sudah pasti banyak yang dibutuhkan pengunjung selama berada di suatu objek wisata hingga pengunjung meninggalkan objek wisata tersebut. Oleh karena hal tersebut diatas, maka tidak heran bila pelaku-pelaku wisata di suatu objek wisata menyediakan fasilitas-fasilitas umum di daerah tersebut, Salah satu kebutuhan yang tidak mungkin terlewatkan adalah usaha di bidang kuliner dengan menyediakan restoran atau rumah makan. Setiap restoran atau rumah makan mempunyai petugas mulai dari mengolah makanan hingga menghidangkan nya

kepada pengunjung atau tamu yang datang ke restoran, petugas ini sering disebut koki dan pelayan, tetapi sebenarnya sebutan untuk petugas tersebut adalah penjamah makanan. Menurut Depkes RI (2006) Penjamah Makanan adalah Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. (<https://tpm.kemkes.go.id>)

Beberapa faktor yang harus diperhatikan oleh seorang penjamah makanan selama operasional berlangsung :

1. Tidak mengobrol atau merokok selama mengolah makanan
2. Tidak makan atau mengunyah selama mengolah makanan
3. Tidak memakai perhiasan
4. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan peruntukannya
5. Selalu mencuci tangan atau kaki dengan sabun sebelum dan sesudah bekerja, dan setelah keluar kamar mandi.
6. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
7. Pakaian kerja harus selalu bersih dan dipakai hanya pada waktu bekerja
8. Tenaga pengolah makanan harus memakai tutup kepala untuk menghindari rambut atau kotoran masuk ke dalam makanan
9. Tangan, kuku, kulit, rambut, gigi harus selalu bersih
10. Bila bersin atau batuk, mulut atau hidung harus ditutup dengan sapu tangan
11. Memegang alat-alat pada tempatnya, misalnya penganglah sendok dan garpu pada tangkainya, jangan memegang gelas pada bibirnya.
12. Dilarang memegang atau mengambil makanan yang sudah dimasak dengan tangan telanjang

2.4 Pandemi

Istilah Pandemi adalah merupakan sebuah epidemi yang telah menyebar ke berbagai benua dan Negara, umumnya menyerang banyak orang, (<https://www.prudential.co.id>). Pada masa sekarang ini banyak sekali sosialisasi tentang kesehatan yang dilakukan oleh pemerintah maupun pihak swasta. Sosialisasi ini diberikan kepada masyarakat dari kalangan bawah sampai kalangan atas, artinya tidak ada perbedaan bagi pemerintah tentang kesehatan masyarakat. Dimana tujuan dari kesehatan masyarakat salah satunya adalah memberikan derajat kesehatan yang setinggi-tingginya bagi masyarakat. *World Health Organization* (WHO) pun juga sudah menetapkan Pandemi secara resmi mendeklarasikan virus corona (COVID-19) sebagai pandemi pada tanggal 9 maret 2020. Artinya, virus corona telah menyebar secara luas di dunia. Istilah pandemi terkesan menakutkan tapi sebenarnya itu tidak ada kaitannya dengan keganasan penyakit tapi lebih pada penyebarannya yang meluas. (<https://covid19.go.id>)

2.5 Hotel

Menurut Widanaputra (2009:16) definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap.

Sedangkan menurut Ikhsan (2008:2) pengertian hotel merupakan suatu lembaga yang menyediakan para tamu untuk menginap, dimana setiap orang dapat menginap, makan, minum dan menikmati fasilitas yang lainnya dengan melakukan transaksi pembayaran. Pada penelitian ini Penjamah makanan itu bertugas di *Kitchen* dan Restoran. Menurut Bartono dan Rufino (2005 :12) *Kitchen* adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restoran yang ada di dalam hotel ataupun kegiatan lain seperti catering keluar hotel dengan makanan yang dibuat dihotel. Menurut Marsum (2005;7) pengertian restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman.

2.6 Profil Tuk-Tuk Siadong

Tuk-tuk siadong dalam <https://id.m.wikipedia.org> adalah kelurahan yang berada di kecamatan simanindo, kabupaten samosir, provinsi Sumatra utara, Indonesia. Kelurahan Tuk-tuk Siadong berada pada ketinggian 904-2.157m diatas permukaan laut.. Tempat ini menjadi salah satu destinasi utama kunjungan turis yang terkenal akan pemandangan alam dan karya ukir khasnya. Danau Toba memang menyimpan keindahan yang tidak ada habisnya. Danau ini menyimpan banyak pesona yang dapat dijelajahi, mulai dari Pulau Samosir hingga desa-desa wisata di sekitar danau yang menyimpan kebudayaan Suku Batak yang masih sangat terjaga. Desa tuk-tuk siadong ini sangat populer dikalangan wisatawan, baik local

maupun mancanegara. Desa ini sering kali dijadikan tempat singgah untuk wisatawan yang ingin menjelajah Danau Toba lebih jauh lagi. Dilansir dari traverse.id, di Desa Tuktuk Siadong terdapat puluhan penginapan dan rumah makan yang berderet di sisi jalan. Di sini, penginapan berupa hotel berbintang juga tersedia dan yang biasanya terletak persis di pinggir Danau Toba. Puluhan restoran yang menjajikan menu-menu khas batak maupun modern juga mudah dijumpai di desa ini. Wisatawan yang datang ke desa ini bisa menghabiskan waktu dengan berwisata bahari berkeliling Danau Toba sambil mencoba beragam olahraga air, seperti berenang, menyelam, berlayar, bermain kayak, memancing dan lainnya. Bagi wisatawan yang menyukai kegiatan hiking, bisa juga menjelajahi perbukitan yang terdapat di desa ini. Perbukitan di desa ini didominasi oleh vegetasi tumbuhan dataran tinggi, sehingga wisatawan pun dapat mempelajari berbagai jenis tumbuhan tersebut sembari berolahraga dan menikmati hawa sejuk pegunungan. Dalam <https://tekt-id.123dokcom>.

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah jenis penelitian tipe design diskriptif yang ditujukan untuk memperoleh gambaran kenyataan yang sudah berlangsung kepada subjek. secara detail hal apa saja yang ditemui peneliti selama proses pengumpulan data.

3.2 Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah cara yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dan fakta-fakta yang ada di

lapangan Menurut Ridwan (2010:10), proses pengumpulan data dalam sebuah penelitian bergantung pada jenis penelitian yang dipilih, penelitian ini menggunakan alat pengumpulan data berupa :

a. Observasi fisik, yaitu dengan mengamati kondisi, fenomena dan fakta yang terjadi pada pada objek penelitian dilapangan.

b. Studi kepustakaan, merupakan kajian teoritis, refrensi serta literature ilmiah yang berkaitan dengan budaya, nilai dan norma yang berkembang pada situasi social yang diteliti (Sugiono, 2012:198)

c. Koesioner/Angket, teknik pangumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab, (Sugiono, 2012:1999),

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini dengan menyebarkan kuesioner dalam bentuk angket dengan menggunakan analisis data secara kualitatif, artinya data yang diperoleh dalam penelitian akan dilaporkan apa adanya kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mendapatkan gambaran secara detail hal apa saja yang ditemui peneliti selama proses pengumpulan data.

3.3 Populasi dan Sample

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari obyek/subyek yang mempunyai kualitas karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2018:117). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Penjamah Makanan yang bekerja pada di kawasan Tuk-Tuk Siadong.

3.4. Teknik Analisis Data

Menganalisis data merupakan langkah yang sangat kritis pada suatu penelitian, Dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dengan cara mengamati masalah yang ada pada saat ini, kemudian data yang ada dianalisis Menurut I Made teknik analisis (2006:155), adalah menganalisis, menggambarkan, dan menringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan,.

3.5 Metode Analisis data

Metode yang di gunakan pada penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dengan cara mengamati masalah yang ada pada saat ini, kemudian data yang ada dianalisis Pada penelitian ini metode analisis . Untuk penelitian ini pengumpulan data dengan cara membagikan kuesioner kepada responden, setelah itu kuesiner dikumpulkan kembali untuk kemudian dianalisis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Penelitian

4.1.1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian akan dilaksanakan di Food and Beverage Department pada hotel di Kawasan Tuk-Tuk Siadong

4.1.2. Kitchen Dan Restoran

Menurut Bartono dan Rufino (2005 :12) Kitchen adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restoran yang ada di dalam hotel ataupun kegiatan lain seperti catering keluar hotel dengan makanan yang dibuat di hotel Menurut

Marsum pengertian restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman

4.1.3. Gambaran Penjamah Makanan

Penjamah makanan Menurut Depkes RI (2006) Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Pada proses pengolahan makanan, para penjamah makanan sangatlah berperan. Penjamah makanan yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Pada Penelitian ini yang menjadi subjek adalah para pekerja yang bekerja sebagai Penjamah makanan berkisar 100 orang. Adapun karakteristik Subjek penelitian di distribusikan pada umur, jenis kelamin,

Jenis Kelamin	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Pria	100	100
Wanita	-	-
Jumlah	100Org	100 %

Sumber : Data 2022

Tingkat pendidikan, yang dapat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.1
Distribusi Juru masak
berdasarkan Usia/Umur
N = 100

Usia/Umur	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
20 – 30	20	40
31 – 55	30	60

Jumlah	100Orang	100 %
--------	----------	-------

Sumber : data diolah 2022

Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
D3	30	30
SMA	70	70
Jumlah	100 Orang	100 %

sumber : Data diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 4.1, dapat dilihat yang menjadi subjek pada penelitian ini terlihat, 60% berusia di kisaran 31 sampai 55 tahun ini dapat dianalisis bahwa usia pekerja di hotel di sekitar objek wisata Tuk-Tuk Siadong adalah di usia yang matang artinya tingkat kematangan atau keseriusan untuk hal-hal yang berhubungan dengan pekerjaan yang ditekenuni tidaklah di ragukan lagi.

Tabel 4.2
Distribusi Jurumasak
berdasarkan Jenis Kelamin
N=100

Berdasarkan Tabel 4.2, dapat dilihat yang menjadi subjek pada penelitian ini, 100orang berjenis kelamin pria. Artinya pekerja di hotel yang ada di Tuk-Tuk Siadong umumnya pria, hal ini disebabkan pria lebih dianggap berotot dan lebih memiliki kekuatan fisik yang kuat dibanding dan lebih aman memilih pria disbanding wanita untuk diresort hotel

Tabel 4.3
Distribusi Juru masak berdasarkan
Tingkat Pendidikan
N = 100

Berdasarkan Tabel 4.3, dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan yang bekerja

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

sebagai juru masak cukup memenuhi kriteria untuk dipekerjakan di sebuah hotel.

4.2 Hasil Analisis

Ketika melakukan perjalanan wisata, setiap wisatwan sangat membutuhkan makan dan minum, kebutuhan ini akan sangat dicari baik oleh pengunjung yang menginap ataupun tidak. Untuk itu seluruh hotel yang ada dikawasan Tuk-Tuk Siadong pada masa pandemic ini menyesuaikan dengan kondisi yang ada dengan mengikuti aturan pemerintah baik itu tentang Prokes yang harus dipatuhi oleh pekerja maupun pengunjung.

Untuk makanan dan minuman adalah kebutuhan bagi tubuh manusia, yang menjadi pusat perhatian tamu selain cita rasa, adalah para penjamah makanan yang melayani tamu terutama pada kondisi sekarang ini. Setiap Hotel yang menyediakan makanan dan minuman bagi tamu apakah setiap penjamah makanan yang bertugas sudah melaksanakan prokes yang di ditentukan oleh Dinas kesehatan. Untuk hal tersebut diatas dianggap penting pengetahuanpenjamah makananmenerapkan protocol kesehatan dan kesehatan keselamatan kerjaselama operasional berlangsungpada penelitian ini dapat dilihat pada tabel yang ada dibawah ini

4.2.1. Hasil AnalisisProtokol Kesehatan

Tabel 4.4
Tanggapan Responden Membawa
Handsanitizer dan Masker Pada Saat Pergi
Kerja
N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 4.4 diatas, terlihat seluruh reponden menjawab ya, setiap berangkat kerja para penjamah makanan membawa *handsanitizer* dan masker pengganti (cadangan). Hal ini dapat dianalisis bahwa membawa *handsanitizer* dan membawa masker pengganti atau senagai cadangan ketika hendak berangkat kerja merupakan hal penting dimasa swkarang ini sehingga akhirnya menjadi kebutuhan membawa benda tersebut bukan lagi sebagai kewajiban.

Tabel 4.5
Tanggapan Responden Tetap Memakai
MaskerSelama Operasional Berlangsung
N = 100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari table di atas 100 % responden menjawab ya,dimana selama operasional penjamah makanan tetap menggunakan masker, Hali ini dilakukan karena menggunakan masker pada saat operasional berlangsung, berfungsi agar makanan tidak terkontaminasi dari penjamah makanan sehingga makanan

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100	100 %

yang dihasilkan terjamin kebersihannya.

Tabel 4.6

Tanggapan Responden Terhadap
Mengganti Masker Setiap 4 Jam Sekali
N=100

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel diatas, semua responden menjawab Ya, dimana setiap penjamah makanan mengganti masker yang digunakan setiap 4 jam sekali . Perlakuan penjamah makanan mengganti masker setiap empat jam sekali menunjukana bahwa pengetahuan mereka sudah sangat baik. Dimana bila masker yang digunakan lebih dari empat jam akan berdampak negative bagi penggunaanya.

Tabel 4.7

Tanggapan Responden Tentang Menjaga
Jarak Dengan Rekan kerja
N=100

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	85	85
Tidak	15	15
Jumlah	100 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel 4.7 diatas, terlihat bahwa 85% responden menjawab Ya. Artinya masih ditemukan penjamah makanan yang kurang memperhatikan jarak dengan kerja. Dari keseluruhan persentase jawaban responden masih dapat ditolerir dalam hal menjaga jarak dengan rekan kerja akan tetapi tidak sampai bersentuhan satu sama lain .

Tabel 4.8

Tanggapan Responden Tentang
Menggunakan *Handglove* Selama
Operasional Berlangsung

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas terlihat bahwa 100 % responden menjawab Ya, artinya semua penjamah makanan telah menggunakan *handglove* selama operasional berlangsung. Dengan demikian selama operasional tangan penjamah makanan tidak akan dapat terkontaminasi, karena tidak menyentuh benda apapun selama operasional berlangsung.

Tabel 4.9

Tanggapan Responden Sebelum dan
Sesudah Operasional Tangan Dicuci Dan
Dikeringkan
N=100

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel 4.8 diatas, 100 orang responden menjawab Ya, artinya seluruh

penjamah makanan mencuci tangan sebelum dan sesudah digunakan dan dikeringkan. Mencuci tangan sebelum dan sesudah digunakan termasuk upaya preventif dari tertularnya penyakit melalui tangan, sehingga kondisi tangan para penjamah makanan tetap benar-benar bersih sebelum dan sesudah digunakan.

Tabel 4.10

Tanggapan Responden Knrsi dikurangi untuk Tiap-tiap Meja di Restoran
N=100

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas seluruh responden menjawab Ya, artinya kursi-kursi tamu memang di kurangi dari biasanya. Pengurangan kursi tamu ini bertujuan bahwasanya agar setiap tamu yang berkunjung untuk dapat menyesuaikan tempat duduk sesuai aturan

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100Orang	100

agar dapat menjaga jarak selama berada di restoran sehingga berfungsi untuk meminimalis terjadinya penularan.

Tabel 4.11

Tanggapan Responden Tentang Penjamah makanan Menjaga Jarak Dengan Tamu Padasaat Memesan makanan

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel 4. 11 di atas, terlihat bahwa 100responden menjawab Ya, , artinya setiap penjamah makanan yang bertugas di restoran ketika hendak mencatat makanan (Saat *takingorder*) sudah menjaga jarak bahwa menjaga jarak yang dilakukan antara petugas dan tamu berfungsi untuk sama-sama menjaga keselamatan penjamah makanan dan tamu sehingga terjamin keamanan dan kenyamanan selama berada di restoran

Tabel 4.12

Tanggapan Responden Tentang Memberikan *Handglove* Kepada Tamu Yang Hendak masuk Restoran
N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas terlihat bahwa seluruh responden menjawab Ya artinya, setiap tamu masuk ke restoran diberikan *handglove* agar tidak menyentuh benda apapun. Dimana tangan tidak bersentuhan langsung dengan benda apapun di restoran, karena bisa saja virus ada menempel pada benda yang ada di restoran

Tabel 4.13

Tanggapan Responden Tentang Membersihkan Meja Dan Kursi Dengan Menambahkan Semprotan *Disinfectan* Saat Tamu meninggalkan Restoran
N=100

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	10
Tidak	-	-
Jumlah	100Org	100

. Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas terlihat bahwa 100 % responden menjawab Ya, artinya begitu tamu meninggalkan restoran maka, segera dilangsungkan *clear up* dengan menambahkan semprotan *disinfectan* pada meja dan kursi. Penyemprotan ini berfungsi untuk meningkatkan sanitasi pada area restoran terutama meja dan kursi tamu.

4.2.2. Hasil Analisis Kesehatan Keselamatan Kerja

Tabel 4.14
Tanggapan Responden Perhatian

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	95	95
Tidak	5	5
Jumlah	100 Orang	100

Terhadap Kesehatan Penjamah Makanan
N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas, 100 % responden menjawab Ya, dimana pihak manajemen sangat memperhatikan dari pada kesehatan penjamah makanan. Kondisi ini menunjukkan bahwa kesehatan keselamatan kerja dari pada penjamah makanan dianggap penting oleh pihak manajemen, karena bila kesehatan penjamah makanan tidak diperhatikan maka akan berdampak pada kinerja.

Tabel 4.15
Tanggapan Responden Tentang Penyemprotan *Disinfectan* Secara Berkala
N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel diatas 95 orang responden menjawab Ya dan 5 responden menjawab tidak, artinya 95 % responden menjawab bahwa pemeriksaan suhu tubuh badan bagi setiap karyawan dan tamu dilakukan di gerbang. Hal ini dapat dianalisis dimana kondisi merupakan langkah awal yang dapat dideteksi sudah dilakukan.

Tabel 4.16
Tanggapan Responden Tentang Pemeriksaan Suhu Tubuh Karyawan dan Tamu Di Pintu Gerbang Saat Datang
N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari table di atas 100 responden menjawab ya, untuk penyemprotan *disinfectan* secara berkala dilingkungan kerja. Hal ini dapat di analisis bahwa pihak manajemen tidak hanya peduli pada fisik penjamah makanan saja, akan tetapi sanitasi penjamah makanan pun diperhatikan kesehatannya.

Tabel 4.17
Tanggapan Responden Tentang Penjamah Makanan Selalu Menjaga Sanitasi *Kitchen* Dan Restoran

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

N=100

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel 4,17 diatas,100 orang responden menjawab Ya,artinya seluruh penjamah makananselalu menjaga sanitasi di area *kitchen* dan restoran, hal ini dapat dianalisis bahwa penjamah makanan telah menjaga sanitasi di area kerja berdampak pada kesehatan keselamatan kerja bagi penjamah makanan itu sendiri.

Tabel 4.18
Tanggapan Responden Tentang Kondisi Saat Ini Penggunaan APD Menjadi Perhatian Khusus Agar Keshatan Keselamatan Penjamah Makanan Lebih Terjamin

N=100

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas terlihat seluruh responden menjawab Ya dimana penggunaan APD menjadi perhatian untuk kesehatan dan keselamatan penjamah makanan lebih terjamin. Hal ini bisa tercapai dikarenakan selama operasional berlangsung penjamah makanan merasa aman dan nyaman bekerja bila menggunakan APD lengkap.

Tabel 4.19

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

Tanggapan Responden Tentang Teguran Yang Diberikan Atasan Bagi Penjamah Makanan Yang Tidak Menggunakan APD N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel 4.19 di atas terlihat 100 % responden menjawab Ya dimana seluruh responden mendapat teguran dari atasan bila tidak peduli terhadap pemakaian APD. Hal ini dapat dianalisis bahwa pemakaian APD bagi penjamah makanan di pantau oleh atasan dan akan diberi kan teguran bila terdapat penjamah makanan yang tidak peduli dengan penggunaan APD dan teguran atasan tersebut adalah bentuk tanggung jawab atasan sebagai pengawas.

Tabel 4.20
Tanggapan Responden Tentang Penjamah Makanan Sudah Melaksanakan Perilaku Hidup bersih dan Sehat

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	80	100
Tidak	20	20
Jumlah	100 Orang	100

N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas terlihat 80 orang responden menjawab Ya dan 20 orang responden menjawab Tidak, artinya masih ditemukan penjamah makanan yang tidak melakukan perilaku hidup bersih dan

sehat. Hal ini secara umum penjamah makanan sudah melakukan PHBS dan sekitar 20 % masih kurang memperhatikan PHBS karena tidak bisa meninggalkan kebiasaan seperti merokok setelah selesai bekerja.

Tabel 4.21

Tanggapan Responden Tentang Karyawan Yang Terserang Flu Tidak Diperkenankan Bekerja Hingga Benar-banar Sembuh
N=100

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas terlihat 100 % responden menjawab Ya, artinya bila ada penjamah makanan yang terserang flu, tidak diperkenankan bekerja. Hal ini dapat dianalisis bahwa penjamah makanan yang terserang flu dapat mengakibatkan orang disekitar terkontaminasi oleh virus. Sehingga dapat menimbulkan penilaian negative dari tamu terhadap hotel/ tempat kerja.pengunjung kepada restoran kita adalah terjaganya kebersihan area restoran.

Tabel 4.22

Tanggapan Responden Tentang Pemberian Suplemen selama Masa Pandemi Oleh Manajemen Untuk Meningkatkan Imun Tubuh
N=100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas terlihat 100 % responden menjawab Ya dimana pihak manajemen memberikan suplemen sebagai tambahan untuk meningkatkan imun tubuh penjamah makanan selama pandemi. Hal

ini dapat dianalisis bahwa

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

pihak manajemen sudah sangat baik dalam meningkatkan promosi kesehatan penjamah makanan.

Tabel 4.23

Tanggapan Responden Tentang Keharusan Setiap Penjamah Makanan Merasa Nyaman Dan Aman Selama Bekerja
N=100

Pernyataan	Jumlah (Orang)	Jumlah (%)
Ya	100	100
Tidak	-	-
Jumlah	100 Orang	100

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel di atas terlihat 100 orang responden menjawab Ya dimana seluruh penjamah makanan, sudah merasa nyaman dan aman selama bekerja. Hal ini dapat dianalisis bahwa setiap penjamah makanan harus merasa aman dan nyaman. Artinya setiap penjamah makanan tidak takut terkena virus covid 19 selama berada ditempat kerja.

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis pada bab sebelumnya, dapat diambil kesimpulan bahwa pengetahuan penjamah makanan sudah cukup baik. Hal ini terlihat para penjamah makanan yang bekerja di hotel

telah menerapkan protokol kesehatan selama bekerja (operasional berlangsung). Penerapan protokol kesehatan yang dilaksanakan selama operasional berlangsung berdampak kepada kesehatan dan keselamatan kerja pada masa pandemi. Selain tingkat itu juga tingkat kesadaran yang sudah tinggi dimiliki dalam penerapan protokol kesehatan dan didukung oleh perhatian dari pihak manajemen dengan penambahan supplement untuk meningkatkan derajat kesehatan serta diikuti pengawasan yang ketat terhadap perilaku sehat penjamah makanan selama operasional berlangsung. Tindakan pengawasan yang dilakukan pihak manajemen tidak saja bagi para karyawan hotel tetapi juga dilakukan terhadap tamu yang berkunjung, sehingga kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan sangat terjamin, karena hal ini juga berdampak kepada produk makanan dan minuman yang dihasilkan serta disajikan kepada tamu/pengunjung yang datang ke restoran

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari kesimpulan diatas pada penelitian ini adalah, agar para penjamah makanan tetap mengikuti perkembangan-perkembangan kondisi tengah masyarakat terutama tentang kesehatan yang berdampak langsung kepada dunia pariwisata khususnya perhotelan sehingga tingkat pengetahuan para penjamah makanan semakin bertambah, selain hal tersebut diatas diharapkan pelaksanaan proses yang telah terlaksana terus dipertahankan sehingga derajat kesehatan penjamah

makanan terus meningkat dan meminimalis terkontaminasi nya produk yang dihasilkan sehingga tujuan kesehatan keselamatan kerja tercapai, serta kepada pihak manajemen agar memberikan perhatian kepada penjamah makanan khususnya dalam meningkatkan kesehatan&fasilitas secara berkala

DAFTAR PUSTAKA

- Ikhsan ,2006, Kesehatan Keselamatan kerja, Erlangga ,Jakarta
- I Made Wirarta,2006, Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi, Andi, Yogyakarta
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga , 2002, Departemen Pendidikan Nasional, Balai Pustaka, Jakarta.
- Marsum, Restoran dan Segala Permasalahannya, 2005, Andi, Jogyakarta.
- UU. NO.1 Thn 1970 Tentang Kesehatan Keselamatan Kerja.
- UU. NO.13 Thn 2013 Tentang Ketenaga Kerjaan.
- Mangkunegara,2002,Akutansi,Graha Ilmu,Jogjakarta.
- Ridwan, 2010, Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian, Bamdung.
- Rufino dan Bartono, 2005, Food Product Management, Andi, Yogyakarta.
- Sugiono, 2012, Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif danR&D,Alfabeta,Bandung

<https://covid19.go.id>

<https://dspace.uui.ac.id>

<https://tpm.kemkes.go.id>

<https://m.merdeka.com>

<https://tekt-id123dok.com>

<https://www.prudential.co.id>