

Tingkat Kepatuhan dalam Penerapan Protokol Kesehatan pada Usaha Kuliner di Masa Pandemi Covid-19 = Compliance Level for the Implementation of Health Protocols in the Culinary Business During the Covid-19 Pandemic

Hutahaean, Lusi Sandra, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920556301&lokasi=lokal>

Abstrak

Pandemi virus COVID-19 mengakibatkan banyak perubahan dalam tatanan kehidupan seluruh manusia. Pemerintah Indonesia menggalakkan suatu kebijakan penerapan protokol kesehatan yang disebut Adaptasi Kebiasaan Baru (AKB) yang bertujuan agar kegiatan perekonomian di Indonesia dapat sejalan dengan sektor kesehatan. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui apakah protokol kesehatan sudah dilaksanakan dengan baik di usaha kuliner yang merupakan salah satu sektor yang diatur protokol kesehatannya dalam regulasi pemerintah. Penelitian ini merupakan penelitian potong lintang dengan menggunakan metode campuran analisis kuantitatif dan kualitatif dengan data sekunder. Data primer diambil dengan menggunakan metode observasi langsung dan wawancara terpimpin dengan menggunakan daftar tilik. Analisis kuantitatif dilakukan dengan metode deskriptif untuk menentukan tingkat kepatuhan dan analisis kualitatif dilakukan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat kepatuhan tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hanya 25% saja tempat usaha yang memiliki tingkat kepatuhan baik dalam menerapkan protokol kesehatan, 25% tingkat kepatuhan cukup, 25% dengan tingkat kepatuhan kurang dan sisanya 25% dengan buruk. Faktor-faktor yang memengaruhi penerapan protokol kesehatan ini didominasi oleh faktor-faktor penghambat yang mengakibatkan kurang baiknya penerapan protokol kesehatan tersebut. Tingkat kepatuhan dalam menerapkan protokol kesehatan masih perlu diperbaiki lagi dengan meningkatkan kesadaran pemilik usaha dan pekerja akan ancaman bahaya COVID-19. Risiko penularan pada COVID-19 dapat diturunkan dengan menerapkan protokol kesehatan dengan baik dan benar.

.....The COVID-19 pandemic has resulted in many changes in the order of life for all mankind. The Indonesian government is promoting a policy of implementing a health protocol called Adaptation to New Habits which aims to make economic activities in Indonesia in line with the health sector. The aim of this study was to find out whether the health protocol has been implemented properly in the culinary business which is one of the sectors whose health protocols are regulated in government regulations. This study was a cross-sectional study using mixed methods, with quantitative and qualitative analysis using secondary data, primary data was collected by direct observation and guided interviews using a checklist. Quantitative analysis was carried out using descriptive methods to determine the level of compliance and qualitative analysis was carried out to analyze the factors that influence the level of compliance. The results showed that only 25% of business places had a good level of compliance in implementing health protocols, 25% had sufficient compliance, 25% had poor compliance and the remaining 25% were very poor. The factors that affect the implementation of this health protocol are dominated by inhibiting factors that result in the poor implementation of the health protocol. The level of compliance in implementing health protocols still needs to be improved by increasing the awareness of business owners and workers about the threat of COVID-19. The risk of COVID-19 transmission can be reduced by implementing health protocols properly.