

DAFTAR ISI

JUDUL HALAMAN	Halaman
HALAMAN JUDUL (DALAM)	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	Xi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penelitian Terdahulu.....	7
B. Landasan Teori.....	10
1. Pengertian Makanan.....	10
2. Pengertian Tempat Makan.....	11
3. Konsep Protokol Kesehatan di Tempat Makan.....	11
4. Penyakit Covid-19.....	16
5. Kepatuhan Penjamah Makanan.....	19
6. Konsep Penjamah Makanan.....	24
1. Perbedaan Sarana dan Prasarana Penjamah Makanan Dengan Pengunjung.....	27
2. Analisis Metode SWOT.....	29
BAB III KERANGKA KONSEP	35
BAB IV METODE PENELITIAN	37
A. Jenis Penelitian.....	37
B. Lokasi Waktu Penelitian.....	37
C. Variabel dan Definisi Operasional.....	38
D. Rancangan Sampel.....	44
E. Alur Penelitian.....	54
F. Pengumpulan Data.....	55
G. Pengolahan Data.....	56

BAB V HASIL PENELITIAN	57
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	57
B. Hasil Penelitian.....	59
1. Karakteristik Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi..	59
2. Penilaian Sarana Dan Prasarana Dalam Penerapan Protokol Kesehatan	61
3. Penilaian Kepatuhan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Protokol	
Kesehatan.....	62
4. Hasil Analisis SWOT.....	69
BAB VI PEMBAHASAN	76
A. Karakteristik Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi.....	76
B. Sarana Dan Prasarana Dalam Penerapan Protokol Kesehatan.....	80
C. Penerapan Protokol Kesehatan Pada Penjamah Makanan.....	82
D. Analisis Penerapan Protokol Kesehatan Pada Penjamah Makanan Di	
Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Dengan Metode	
SWOT.....	83
BAB VII PENUTUP	85
A. Kesimpulan.....	85
B. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA.....	88
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel II. 1	Penelitian Terdahulu.....	7
Tabel II. 2	Jenis Desinfektan Yang Aman Digunakan Oleh Penjamah Makanan.....	20
Tabel II. 2	Perbedaan Saran Dan Prasaran Penjamah Makanan Dengan Pengunjung.....	27
Tabel II. 3	Matriks Analisis SWOT.....	29
Tabel IV.1	Definisi Operasional.....	34
Tabel IV.2	Matriks Analisis SWOT.....	54
Tabel V. 1	Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Usia Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021	59
Tabel V. 2	Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	60
Tabel V. 3	Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	60
Tabel V. 4	Penilaian Hasil Observasi Sarana Dan Prasarana Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya.....	61
Tabel V. 5	Hasil Penilaian Penjamah Makanan Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	62
Tabel V. 6	Penilaian Penjamah Makanan Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Pada Pintu Masuk Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	62
Tabel V. 7	Penilaian Penjamah Makanan Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Pada Pelayanan Makanan Dan Minuman Masuk Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	63
Tabel V. 8	Penilaian Penjamah Makanan Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Pada Dapur Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	64
Tabel V. 9	Penilaian Penjamah Makanan Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Pada Pintu Keluar Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	64
Tabel V. 10	Penilaian Memakai Masker Pada Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	65
Tabel V. 11	Penilaian Melakukan Cuci Tangan Pakai Sabun Pada Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	65
Tabel V. 12	Penilaian Menggunakan <i>Handsanitaizer</i> Pada Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	66
Tabel V. 13	Penilaian Menjaga Jarak Pada Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	66

Tabel V. 14	Penilaian Melakukan Pemeriksaan Suhu Tubuh Pada Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	67
Tabel V. 15	Penilaian Penerapan Etika Batuk/Bersih Pada Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	67
Tabel V. 16	Rekapitulasi Hasil Penjamah Makanan Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	68
Tabel V. 17	Matrik EFAS Penerapan Protokol Kesehatan Terhadap Penjamah Makanan Di Sentra Kulier Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	69
Tabel V. 18	Matrik IFAS Penerapan Protokol Kesehatan Terhadap Penjamah Makanan Di Sentra Kulier Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	70
Tabel V. 19	Matrik Analisis SWOT Penerapan Protokol Kesehatan Terhadap Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1	Tempat Cuci Tangan Model Sederhana.....	22
Gambar II. 2	Tempat Cuci Tangan Model Permanen.....	22
Gambar II. 3	Langkah-langkah Cuci Tangan.....	23
Gambar II. 4	Kuadrant SWOT.....	30
Gambar III.1	Kerangka Konsep.....	32
Gambar V. 1	Peta Kota Surabaya.....	58
Gambar V. 2	Peta Wilayah Kerja Puskesmas Ketabang Kota Surabaya.....	58
Gambar V. 3	Peta Wilayah Kerja Puskesmas Ketabang Kota Surabaya.....	59
Gambar V. 4	Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Masa Kerja Di Sentra Kuliner Tanaman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021.....	61
Gambar V. 5	Analisis Kuadrant SWOT.....	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Rekomendasi Penelitian Bangkesbangpol
Lampiran 2	Surat Izin Penelitian Dinas Kesehatan Kota Surabaya
Lampiran 3	Lembar Kuesioner Penelitian Di Sentra Kuliner Taman Prestasi
Lampiran 4	Lembar Observasi sarana dan prasarana di Sentra Kuliner Taman Prestasi
Lampiran 5	Lembar Penilaian Matrik Analisis SWOT
Lampiran 6	Lembar Wawancara <i>Opportunity</i>
Lampiran 7	Lembar Wawancara <i>Threat</i>
Lampiran 8	Dokumentasi Kegiatan Penelitian
Lampiran 9	Hasil Rekapitulasi Karakteristik Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021
Lampiran 10	Hasil Rekapitulasi Penjamah Makanan Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Untuk Pencegahan Covid-19 Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021
Lampiran 11	Hasil Rekapitulasi Sarana dan Prasarana Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021
Lampiran 12	Hasil Rekapitulasi Penilaian Penjamah Makanan Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Untuk Pencegahan Covid-19 Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021
Lampiran 13	Hasil Rekapitulasi Penerapan Protokol Kesehatan Pada Penjamah Makanan Di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya Tahun 2021

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Daftar Singkatan

APD	= Alat Pelindung Diri
BPOM	= Badan Pengawas Obat dan Makanan
CFR	= <i>Case Fatality Rate</i>
Covid-19	= <i>Corona Virus Disease 2019</i>
E.coli	= <i>Escherichia coli</i>
FEFO	= <i>first expired first out</i>
FIFO	= <i>first in first out</i>
HAV	= Hepatitis A Virus
Kemendes	= Kementerian Kesehatan
Kemendagri	= Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif
Kepmenkes	= Keputusan Menteri Kesehatan
KLB	= Kejadian Luar Biasa
Menkes	= Menteri Kesehatan
No	= Nomor
NoV	= <i>Norovirus</i>
Permenkes	= Peraturan Menteri Kesehatan
PHBS	= Perilaku Hidup Bersih dan Sehat
PHEO	= <i>Public Health Emergency Operation</i>
RI	= Republik Indonesia
WHO	= <i>World Health Organization</i>

Daftar Simbol

%	= Persen
⁰ C	= Derajat Celcius
≥	= Lebih Besar Sama Dengan
≤	= Lebih Kecil Sama Dengan
<	= Kurang Dari
>	= Lebih Dari
/	= Atau
=	= Sama Dengan
.	= Titik
,	= Koma
()	= Kurung
∑	= Jumlah