

**PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN COVID-19
PADA USAHA RESTORAN DI KECAMATAN
LUBUK BEGALUNG PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Sains
Terapan (S.ST) Universitas Negeri Padang*



**OLEH:
FERNANDO JULIANDA
16135017/2016**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2020**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

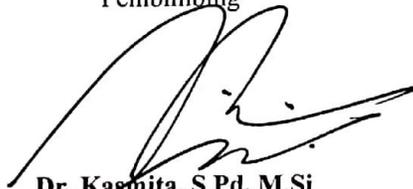
**PENERAPAN PROTOKOL COVID 19 PADA USAHA RESTORAN DI
KECAMATAN LUBUK BEGALUNG PADANG**

Nama : Fernando Julianda
NIM/BP : 16135017/2016
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2020

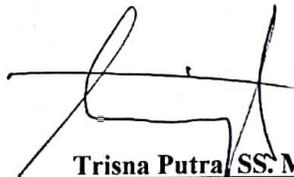
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
NIP. 19700924 20312 2001

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

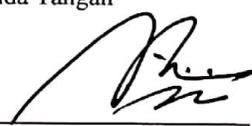
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah di pertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program Studi
D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Penerapan Protokol Kesehatan Covid 19 Pada Usaha Restoran
di Kecamatan Lubuk Begalung Padang
Nama : Fernando Julianda
NIM/BP : 16135017/2016
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2020

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd. M.Si	1. 
2. Anggota : Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd	2. 
3. Anggota : Heru Pramudia, SST. Par, M.Sc	3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : info@fpp.unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Fernando Julianda
NIM/TM : 16135017/2016
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul ,

“Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 Pada Usaha Restoran di Kecamatan Lubuk Begalung Padang” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Ketua Jurusan Pariwisata


Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,



Fernando Julianda
NIM. 16135069

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh banyaknya masyarakat yang belum menerapkan protokol kesehatan terutama pada usaha restoran, padahal pemerintah sudah mengeluarkan aturan mengenai penerapan protokol kesehatan pada usaha restoran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan protokol kesehatan pada usaha restoran di Kecamatan Lubuk Begalung Padang. Manfaat dari penelitian ini adalah meningkatkan kesadaran bagi pelaku usaha restoran di Kecamatan Lubuk Begalung Padang akan protokol kesehatan covid 19.

Metode penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung pada usaha-usaha restoran di Kecamatan Lubuk Begalung sebanyak 76 restoran. Teknik penentuan sample restoran dilakukan dengan proporsional random sampling, sehingga di peroleh 30 restoran sebagai sample penelitian.. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan panduan observasi berupa daftar ceklis. Pengolahan data dilakukan dengan analisis Teknik Capaian Indikator (TCI).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian protokol kesehatan di usaha restoran di kecamatan lubuk begalung sudah menerapkan aturan protokol covid 19 sesuai Permenkes dan Perwako Padang, namun masih banyak indikator protokol yang belum diterapkan dengan baik. Perlu disarankan sebaiknya pelaku usaha restoran meningkatkan kesadaran menerapkan protokol kesehatan covid-19 dan untuk pemerintah perlu mengambil tindakan dengan melakukan kontrol terhadap usaha-usaha restoran di Kecamatan Lubuk Begalung dan memberikan sanksi bagi yang melanggar.

Kata Kunci: Penerapan, Protokol Kesehatan Covid 19, Usaha Restoran

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 pada Usaha Restoran di Kecamatan Lubuk Begalung Padang”**.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, P.HD selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS., M.Sc, selaku Ketua Prodi D4 Manajemen Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Hijriyantomi Suyuthie, S.IP., M.M selaku Dosen Penasehat Akademik Prodi D4 Manajemen Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Kasmita S.Pd, M.Si selaku Pembimbing dalam penyusunan Skripsi ini.
5. Ibu Dra. Ira Meirina Chair. M.Pd selaku Penguji dalam penyusunan Skripsi ini.
6. Bapak Heru Pramudia. SST.Par, M.Sc selaku Penguji dalam penyusunan Skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

8. Kedua orang tua dan semua keluarga besar yang telah memberikan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Seluruh rekan-rekan Mahasiswa Manajemen Perhotelan yang telah memberikan dorongan dan doa kepada penulis.
10. Berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya, penulis juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, November 2020
Penulis

Fernando Julianda
NIM. 16135017

DAFTAR ISI

COVER	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	10
C. Batasan Masalah.....	10
D. Rumusan Masalah	10
E. Tujuan Penelitian	11
F. Manfaat Penelitian	11
BAB II KAJIAN TEORI	13
A. Deskripsi Teori.....	13
1. Pengertian Restoran	13
2. Jenis – Jenis Restoran	14
3. Protokol Kesehatan Covid-19	17
4. Protokol Kesehatan Covid pada usaha Restoran.....	15
5. Indikator Protokol Covid Kesehatan pada usaha Restoran	16
B. Kerangka Konseptual	22
C. Pertanyaan Penelitian	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu.....	24
C. Variabel Penelitian	24
D. Definisi Operasional.....	25
E. Populasi dan Sampel	26
F. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	29
G. Instrumen Penelitian.....	30

H. Teknik analisis Data.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Deskripsi Tempat Penelitian	33
B. Deskripsi Data Penelitian.....	33
C. Analisis Deskripsi Hasil Penelitian.....	35
D. Pembahasan Hasil Penelitian	47
1. Update info mengenai covid-19 dan pencegahannya.....	47
2. Menyediakan sarana cuci tangan	49
3. Menggunakan alat pelindung bagi pekerja.....	49
4. Menjaga jarak minimal 1 meter	50
5. Larangan masuk bagi pekeja yang sakit.....	51
6. Pemeriksaan suhu tubuh.....	52
7. Tidak menerapkan sistem prasmanan (Buffet).....	53
8. Mengutamakan pembayaran Non-Tunai	53
9. Saniter ruangan secara berkala.....	54
10. Menutup peralatan makan	56
11. Meningkatkan pelayanan secara online.....	57
BAB V PENUTUP.....	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional	25
Tabel 2. Sampel Penelitian.....	28
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen.....	30
Tabel 4. Tingkat Capaian Indikator (TCI)	32
Tabel 5. Analisis TCI indikator Update Info mengenai Covid-19	35
Tabel 6. Analisis TCI indikator menyediakan sarana cuci tangan.....	36
Tabel 7. Analisis TCI indikator menggunakan alat pelindung bagi pekerja.....	38
Tabel 8. Analisis TCI indikator menjaga jarak minimal 1 meter.....	39
Tabel 9. Analisis TCI indikator larangan masuk bagi pekerja yang sakit	42
Tabel 10. Analisis TCI indikator pemeriksaan suhu tubuh.....	42
Tabel 11. Analisis TCI indikator tidak menerapkan sistem buffet	43
Tabel 12. Analisis TCI indikator mengutamakan pembayaran non Tunai	44
Tabel 13. Analisis TCI indikator Saniter Ruangan secara berkala	45
Tabel 14. Analisis TCI indikator menutup peralatan makan	45
Tabel 15. Analisis TCI indikator meningkatkan pelayanan secara online.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Protokol Kesehatan untuk Industri Kecil, mikro, menengah	4
Gambar 2. Protokol Kesehatan di AK drink	5
Gambar 3. Protokol Kesehatan di Gerobak Chicken.	6
Gambar 4. Protokol Kesehatan di Ok Bento	7
Gambar 5. Tidak ada sarana cuci Tangan	8
Gambar 6. Protokol kesehatan di Smarkfolk Coffee	8
Gambar 7. Protokol Kesehatan di D`Besto Aru Lubuk Begalung	9
Gambar 8. Kerangka Konseptual	22
Gambar 9. Diagram Objek Penelitian	34
Gambar 10. Penerapan memasang himbauan mengenai covid-19.....	36
Gambar 11. Menyediakan sarana cuci tangan.....	37
Gambar 12. Menggunakan alat pelindung bagi pekerja.....	39
Gambar 13. Penerapan indikator menjaga jarak	41
Gambar 14. Tidak menerapkan sistem buffet	43
Gambar 15. Menerapkan pembayaran secara non tuna	44
Gambar 16. Penerapan menutup peralatan makan	46
Gambar 17. Pelayanan secara online	47
Gambar 18. Diskusi penulis dengan salah satu pemilik usaha restoran.....	48
Gambar 19. Diskusi penulis dengan salah satu pemilik usaha restoran.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. List Usaha restoran di Kecamatan Lubuk Begalung	67
Lampiran 2. Instumen Penelitian	72
Lampiran 3. Tabulasi Data	74
Lampiran 4. Analisis Data	75
Lampiran 5. Surat Rekomendasi KESBANGPOL kota Padang	76
Lampiran 6. Catatan Bimbingan Skripsi	77
Lampiran 7. Dokumentasi Peneliti	80

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikejutkan dengan wabah virus Corona di awal tahun 2020. Pada situs resmi WHO (World Health Organization) mengenai *Corona Virus Disease* (Covid-19) per tanggal 27 September 2020 menyatakan di Indonesia tercatat 295.000 kasus Covid-19 ditambah dengan 4.317 kasus baru, sembuh sebanyak 221.000 orang dan meninggal dunia sebanyak 10.972 orang ditambah 166 orang meninggal. Pemerintah telah mengeluarkan status darurat bencana terhitung mulai tanggal 29 Februari 2020 sampai Mei 2020 terkait pandemi virus ini dengan jumlah waktu 91 hari (Riksa 2020). Langkah – langkah yang dilakukan pemerintah dalam menyelesaikan kasus yang sangat berbahaya ini yaitu dengan mensosialisasikan tentang Protokol Kesehatan Covid-19.

Protokol kesehatan adalah aturan dan segala ketentuan yang diikuti oleh segala pihak agar dapat beraktifitas secara aman pada saat pandemi covid-19 ini (Kemenkes RI, 2020). Menurut Suni (2020) Protokol Kesehatan untuk menanggulangi Covid-19 terdiri dari fase pencegahan, fase deteksi, dan fase respon. Upaya pemerintah dengan mengeluarkan pedoman kesiapsiagaan dalam menghadapi penyebaran Covid-19 pada fase pencegahan oleh setiap individu antara lain: memakai masker, memakai sarung tangan, menggunakan hand sanitizer/desinfektan, mencuci tangan dengan sabun, menghindari menyentuh wajah, menghindari jabat tangan, menghindari menyentuh benda diarea publik,

menghindari pertemuan atau antrian panjang, menghindari naik transportasi umum, menjaga jarak setidaknya satu meter dengan orang lain ketika keluar rumah, dan jika menunjukkan gejala segera memberitahukan orang-orang sekitar. Peran dari masyarakat dalam setiap fase sangat dibutuhkan untuk menghindari terjadinya penularan lebih banyak., termasuk pelaku usaha Restoran.

Pelaku usaha restoran juga memiliki peran penting dalam memutus rantai penularan Covid-19, karena usaha yang bergerak dibidang makanan dan minuman ini adalah tempat berkumpulnya banyak orang. Pelaku usaha restoran harus memperhatikan aspek-aspek perlindungan individu dan titik- titik kritis dalam perlindungan kesehatan masyarakat yang melibatkan pengelola, penyelenggara dan penanggung jawab. Usaha Restoran termasuk tempat atau fasilitas umum dimana masyarakat melakukan aktivitas kehidupan sosial dan berkegiatan dalam memenuhi kehidupannya (Kemenkes RI,2020)

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 tahun 2014 BAB 1 Ketentuan umum, Restoran adalah usaha penyedia jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan atau laba. Menurut Indriyana dalam Candra M.L (2018), Usaha Restoran dikelompokan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan makanan atau minuman yang disajikan, yaitu: *A`la Carte Restaurant, Tabel d`hote, Cafe Shop, Cafeteria, Canteen, Continental Restaurant, Carvery, Dischotique, Fish and Chip shop, Grill room, Inn Tavern,*

Pizzeria, Creeperie, Pub, Cafe, Speciality Restaurant, Terrace Restaurant, Gourment Restaurant, Family Restaurant, Main Room. Usaha Restoran tentu memiliki resiko penularan Covid-19 yang cukup besar karena tempat berkumpulnya banyak orang. Usaha bergerak di bidang makanan dan minuman ini merupakan salah satu yang terkena dampak dari wabah Covid-19 oleh karena itu perlu diterapkan Protokol Covid-19 pada Usaha Restoran tersebut.

Peraturan Menteri kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes/383/2020 tentang protokol kesehatan, hal yang harus dilaksanakan oleh pelaku usaha Restoran yaitu: memperhatikan informasi terkini mengenai Covid-19 dan cara pencegahannya, menyediakan sarana cuci tangan yang lengkap, mewajibkan pekerja menggunakan masker dan setiap orang yg masuk untuk mencuci tangan, larangan masuk bagi pekerja yang sakit, melakukan pemeriksaan suhu tubuh, menyiapkan alat bantu dalam penanganan produk agar tidak kontak secara langsung, tidak menerapkan sistem prasmanan (*Buffet*), menjaga kualitas udara ditempat bekerja, desinfeksi ruangan, menutup peralatan makan, tidak menggunakan alat makan secara bersama, menerapkan jaga jarak minimal 1 meter, dan meningkatkan pelayanan secara *online / delivery service*. Namun pada kenyataannya masih banyak pelaku usaha restoran yang belum menerapkan protokol kesehatan tersebut. Seperti Usaha-usaha Restoran yang ada di kecamatan lubuk begalung padang.

Kecamatan Lubuk Begalung Padang merupakan tempat usaha-usaha restoran banyak berdiri, terutama di sekitar area kampus UPI (Universitas Indonesia). Beberapa usaha tersebut terdiri dari *Cafe / Coffee Shop*, Rumah Makan, Ampera, Angkringan dan beberapa usaha sejenisnya. Protokol kesehatan Covid-19 pada usaha-usaha tersebut tentu sangat di perhatikan penerapannya. Pemerintah Kota Padang mengeluarkan Perwako Padang No.49 Tahun 2020 mengenai Protokol kesehatan kesehatan Covid-19 di Era New Normal terhadap pelaku usaha kecil, mikro dan menengah. Sebagaimana dijelaskan dalam Gambar 1 berikut:



Gambar 1. Protokol kesehatan untuk Industri kecil, mikro, menengah
Sumber : Perwako Padang No 49 Tahun 2020

Himbauan dari pemerintah kota padang tersebut sudah sampai pada usaha-usaha restoran di kecamatan lubuk begalung tersebut dimana semua pelaku usaha restoran di Kecamatan Lubuk Begalung wajib menerapkannya. Seperti yang dijelaskan gambar 1 tersebut setiap pimpinan tempat kerja atau manajemen yang melanggar ketentuan, akan dikenakan sanksi administratif berupa: penghentian sementara berupa penyegelan kantor/tempat kerja atau denda administratif paling sedikit 2,5 Juta Rupiah dan paling banyak 5 Juta Rupiah. Pemberian sanksi administratif tersebut dilakukan oleh Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian dan didukung oleh Satpol PP dan dapat didampingi oleh kepolisian. namun faktanya belum ada ketegasan dari pemerintah terhadap peraturan tersebut, seperti melakukan kontrol dan pemantauan terhadap tempat-tempat usaha tersebut. Hal ini terbukti dalam Observasi di beberapa usaha restoran yang ada di Kecamatan Lubuk Begalung Padang.



2.1

2.2

Gambar 2. Protokol kesehatan di AK *Drink* Aru Lubuk Begalung
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)

Berdasarkan gambar 2.1 diatas terlihat bahwa pekerja di Ak *Drink* Aru Lubuk Begalung tidak menggunakan masker atau *face shield* saat berinteraksi dengan pengunjung, dan pada gambar 2.2 pengunjung yang datang ke AK *Drink* duduk berdekatan tanpa menjaga jarak. Seharusnya pemilik usaha mengatur jarak tempat duduk tersebut. Kemudian tidak terdapat sarana cuci tangan pada tempat ini.



3.1



3.2

**Gambar 3. Protokol kesehatan di Gerobak Chicken Lubuk Begalung
Sumber. Dokumentasi Peneliti (2020)**

Berdasarkan gambar 3.1 diatas pada area pintu masuk tidak ada himbauan untuk penerapan protokol kesehatan, seperti himbauan menggunakan masker dan mencuci tangan sebelum masuk. Kemudian pada gambar 3.2 didalam ruangan pengaturan tempat duduk yang sangat rapat dan tidak ada tanda yang menunjukkan bahwa harus menjaga jarak di tempat duduk pengunjung.



Gambar 4. Protokol Kesehatan di OK Bento Pizza & Chicken Lubuk Begalung

Sumber. Dokumnetasi Peneliti (2020)

Berdasarkan gambar 4 diatas terlihat bahwa Pekerja di Ok Bento Pizza & Chicken tidak menggunakan Face Shield saat melayani pengunjung dan terlihat pada saat memesan tidak ada tanda yang dipasang dilantai agar pengunjung yang mengantri saat memesan, menjaga jarak minimal 1 meter. Kemudian tidak ada sarana cuci tangan di area pintu masuk Ok Bento Pizza & Chicken, seperti yang terlihat pada gambar 5 dibawah ini:



Gambar 5. Tidak ada sarana cuci tangan di pintu masuk OK Bento Pizza & Chicken Lubuk Begalung
Sumber Dokumnetasi Peneliti (2020)



6.1

6.2

Gambar 6. Prtokol Kesehatan di Smartfork Coffee Lubuk Begalung
Sumber: Dokumnetasi Peneliti (2020)

Berdasarkan Gambar 6.1 terlihat pekerja sudah menggunakan masker, tetapi belum menggunakan *face shield* dan penutup kepala saat bekerja, dan pada

gambar 6.2 di area pintu masuk tidak tersedia sarana cuci tangan dan himbauan menggunakan masker di depan pintu masuk.



7.1



7.2

Gambar 7. Protokol kesehatan di D`Besto Aru Lubuk Begalung
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Berdasarkan gambar 7.1 diatas terlihat di D,Besto sarana cuci tangan yang di sediakan hanya berupa galon berisi air dan tidak ada sabun. Kemudian pada gambar 7.2 dalam pengaturan tempat duduk pengunjung sudah diatur tetapi seharusnya diatas meja diberi partisi sebagai pembatas tamu untuk duduk

Kesimpulan dari permasalahan diatas yaitu terdapat kesenjangan antara aturan tentang Protokol Kesehatan Covid-19 yang dikeluarkan pemerintah terhadap penerapan yang dilakukan oleh masyarakat seperti pelaku usaha restoran di Kecamatan Lubuk Begalung Padang. Kemudian tidak adanya kontrol dan pantauan dari pemerintah terhadap aturan yang sudah dikeluarkan beserta sanksi-sanksinya. Usaha Restoran merupakan salah satu usaha yang terkena dampak dari wabah Covid-19 dan memiliki resiko penularan Covid-19 yang cukup besar karena merupakan tempat berkumpulnya banyak orang. Oleh karena

itu perlu dilakukan penelitian mengenai penerapan protokol kesehatan Covid-19 pada usaha restoran.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Penerapan Protokol Kesehatan Covid-19 Pada Usaha Restoran di Kecamatan Lubuk Begalung Padang”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan observasi penulis pada beberapa usaha restoran tersebut, terdapat beberapa masalah yaitu:

1. Banyaknya pelanggaran protokol kesehatan di usaha-usaha restoran di Kecamatan Lubuk Begalung.
2. Tidak adanya kontrol atau pantauan dari pemerintah mengenai penerapan protokol kesehatan pada usaha-usaha restoran di kecamatan lubuk begalung.

C. Batasan Masalah

Batasan Masalah pada penelitian ini yaitu Penerapan Protokol kesehatan Covid 19 pada usaha Restoran yang ada di Kecamatan Lubuk Begalung Padang.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan Protokol kesehatan Covid-19 pada usaha restoran di kecamatan Lubuk Begalung Padang?
2. Seberapa tinggi penerapan Protokol kesehatan Covid-19 pada usaha restoran di kecamatan lubuk begalung padang?

E. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan protokol kesehatan pada usaha restoran dikecamatan lubuk begalung kota padang.
2. Untuk mengetahui seberapa tinggi penerapan protokol kesehatan pada usaha restoran di kecamatan lubuk begalungkota padang.

F. Manfaat Penelitian

1. Pelaku Usaha Restoran di kecamatan Lubuk Begalung

Menjadi bahan masukan bagi pelaku usaha Restoran mengenai penerapan protokol kesehatan Covid-19 apakah sudah diterapkan sesuai aturan yang berlaku.

2. Bagi Jurusan Pariwisata

Bisa dijadikan sebagai bahan referensi mata kuliah yang terkait dengan judul penelitian ini pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

3. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan, pengalaman dan menjadi acuan untuk kedepannya jika penulis memiliki suatu usaha yang bergerak di bidang *Food and Beverage*.

4. Bagi Peneliti Lain

Bisa dijadikan sebagai bahan referensi bagi peneliti berikutnya dan dijadikan sebagai bahan pembelajaran.