PENYEDIAAN FASILITAS PROTOKOL KESEHATAN DI SE'SIDE RESTO KARIMUN DI MASA PANDEMI COVID-19

Oda I.B. Hariyanto[1], Ira Novera[2], Jennyfer Septiana[3], Sharon[4], Vanessa Stanley[5], Felisha Natalia[6]
Universitas Internasional Batam
Email: Oda@uib.ac.id, 2046005.Ira@uib.edu,2046004.Jennyfer@uib.edu, 2046006.Sharon@uib.edu, 2046011.Vanessa@uib.edu, 2042066.Felisha@uib.edu

Abstrak

Se'side Resto merupakan salah satu restoran yang beroperasi di dalam sebuah hotel bernama Hotel Maximilian. Se'side Resto yang bertema barat di Tanjung Balai Karimun. Namun semenjak Covid-19,pengunjung Se'side Resto berkurang dan penghasilan menurun. Kegiatan proyek Program Kreatifitas Mahasiswa ini memberikan kesempatan untuk mengatasi permasalahan yang dialami Se'side Resto. Tujuan proyek PKM ini, para tenaga kerja dan pelanggan Se'Side Resto dapat selalu menerapkan dan mematuhi Protokol Kesehatan. Metode yang digunakan adalah Design Thinking berupa empathize, define, ideate, dan prototype. Hasil penelitian mencegah penyebaran Covid-19 dan semua pengunjung dan karyawan Se'side Resto tetap terjaga dari virus agar pelanggan yang berkunjung ke Se'side Resto dapat merasa lebih aman. Luaran penelitian menyediakan penyetasi tangan, banner serta plastik pemisah. Sarannya belum cukup Se'side Resto untuk dikatakan memenuhi syarat protokol Kesehatan, sehingga proyek PKM inilah yang akan menerapkan sistem yang tepat dan baik untuk menerapkan protokol Kesehatan yang tepat. Luarannya adalah sistem. Dengan menciptakannya sistem protokol penerapan Kesehatan dalam menangani COVID-19 di Se'side Resto.

Kata Kunci : Protokol Kesehatan, Restoran, Sistem.

Abstract

Se'side Resto is one of the restaurants that operates in a hotel called Hotel Maximilian. A western themed Se'side Resto in Tanjung Balai Karimun. However, since Covid-19, Se'side Resto's visitors have decreased and income has decreased. This Student Creativity Program project activity provides an opportunity to overcome the problems experienced by Se'side Resto. The purpose of this PKM project is that Se'Side Resto's employees and customers can always implement and comply with the Health Protocol. The method used is Design Thinking. In the form of empathize, define, ideate, and prototype. The results of the study prevent the spread of Covid-19 and all visitors and employees of Se'side Resto are kept safe from the virus so that customers who visit Se'side Resto can feel safer. The research output provides hand mounts, banners and plastic separators. The suggestion is that Se'side Resto is not enough to say that it meets the Health protocol requirements, so this PKM project will implement the right and good system to implement the right Health protocol. The outside is the system. By creating a protocol system for implementing Health in dealing with COVID-19 at Se'side Resto.

***Keywords**: Health Protocol, Restaurant, System.*

PENDAHULUAN

Se'side Resto merupakan restoran yang beroperasi di dalam hotel yang bernama Hotel Maximilian sejak tahun 2009 oleh Nawi selaku pemiliknya dan berlokasi di Jalan Nusantara No. 53-54, Tanjung Balai Karimun, Kepulaun Riau. Se'side Resto ini didirikan karena ingin menghadirkan makanan bertema barat pertama kalinya di Tanjung Balai Karimun dan dipercaya

memiliki pelanggan yang cukup banyak setiap harinya hingga masa pandemi ini yang membuat penghasilan restoran tersebut terus menurun. Adapun upaya-upaya yang dilakukan oleh pihak Se'side Resto sejak masa pandemi ini, seperti mereka berusaha menerapkan protokol kesehatan dengan selalu memakai masker, selalu mencuci tangan, dan menjaga kebersihan tetapi dapat dilihat bahwa masih kurang jika hanya dengan penerapan seperti itu. Maka dari itu, kami terdorong untuk melaksanakan
proyek ini agar protokol kesahatan dapat terlaksana secara maksimal. Ada beberapa tujuan dalam proyek ini yaitu:

1. Kami berharap para tenaga kerja serta pelanggan Se'side Resto dapat menerapkan protokol kesehatan dengan tertib di dalam restoran.
2. Plastik pemisah yang ada pada kasir, papan pemberitahuan pada samping kasir, penyenitasi tangan yang telah disediakan di restoran ini dapat digunakan sesuai tujuannya dengan baik.
3. Pelanggan dan tenaga kerja Se'side Resto merasa nyaman dan lebih aman setelah penataan kembali sebagian interior restoran.

MASALAH

Restoran merupakan sebuah perusahaan komersial yang menyediakan layanan katering untuk umum dan dikelola oleh para profesional yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk membuat, menyimpan dan menyajikan di suatu tempat yang tetap untuk mendapatkan keuntungan. Se'side Resto restoran yang berlokasi di Tanjung Balai Karimun ini sudah beroperasi cukup lama dan ramai dengan pelanggan. Namun semenjak adanya pandemi Covid-19 penghasilan restoran menurun. Se'side Resto merupakan restoran yang terdapat di dalam sebuah hotel dan tentunya selama masa pandemi penyewaan kamar tidak diperbolehkan untuk dioperasikan dan ini tentunya menjadi salah satu alasan pengaruh terhadap penghasilan restoran yang ada di hotel tersebut selain pandemi. Tentunya setelah itu, pihak restoran berusaha untuk menerapkan protokol kesehatan sebaik mungkin dengan harapan bisnis dapat berjalan lebih baik tetapi dapat dilihat jika ruangan area kasir dan tamu terlihat masih kurang sesuai dengan penerapan protokol kesehatan dan juga para pengunjung yang berkunjung ke restoran masih kurang mau menaati peraturan kesehatan yang ada pada sebelumnya. Hal ini menyebabkan masyarakat lebih memilih untuk berada dirumah saja untuk melindungi diri sendiridan keluarga mereka dari pandemi ini.

METODE

Teknik pengumpulan data

a. Observasi dan dokumentasi
   Tahap observasi dan dokumentasi dilaksanakan oleh anggota kelompok yang berada di daerah lokasi mitra tersebut yaitu Karimun dengan cara mengunjungi langsung lokasi mitra agar memperoleh gambaran yang jelas, mendokumentasi sebelum dan setelah perancangan dilakukan serta meneliti tempat mitra tersebut agar perancangan yang akan dibuat bisa berjalan lebih lancar dan menghindari halangan yang akan timbul akibat tidak mempunyai gambaran mitra yang jelas.
b. Wawancara
   Tahap wawancara juga dilaksanakan oleh anggota yang melakukan observasi pada mitra. Para anggota melakukan wawancara semi berstruktur. Wawancara semi-terstruktur yaitu wawancara yang sedang berlangsung melibatkan serangkaian pertanyaan terbuka. Metode ini memungkinkan munculnya pertanyaan baru karena jawaban yang diberikan oleh nara

sumber, sehingga penggalian informasi yang lebih mendalam dapat dilakukan selama percakapan dengan manajer mitra dan juga pihak mitra juga dapat berpendapat bebas dan menyarankan ide agar proyek ini dapat berjalan dengan maksimal.

Proses perancangan luaran

Metode yang digunakan untuk menyelesaikan masalah, tantangan ataupun persoalan mitra penelitian ini yaitu dengan melalui langkah-langkah Design Thinking.

1. Langkah 1 : Empathize
   Langkah pertama yaitu dengan mengamati dan menempatkan diri di posisi mitra yang telah dipilih untuk penelitian. Dengan mengamati masalah apa yang terjadi dalam mitra tersebut, mitra yang telah diamati memiliki permasalahan dalam penerapan interior di area kasir dan area tamu yang masih kurang sesuai dengan penerapan protokol kesehatan yang telah ditentukan oleh pemerintah. Hal tersebut dapat meningkatkan bahaya seperti penularan virus Covid-19 dari pelanggan ke tenaga kerja maupun sebaliknya dan membawa pulang virus tersebut jika tidak segera mencari solusi dan ditangani dalam situasi sekarang yang dilanda wabah Covid-19.
2. Langkah 2 : Define
   Dalam langkah ini, masalah yang dapat ditarik dari pengamatan permasalahan mitra tersebut dapat diatasi dengan cara merancang kembali sebagian interior ataupun menambahkan beberapa interior untuk Se'side Resto yang lebih sesuai dengan penerapan protokol kesehatan.
3. Langkah 3 : Ideate
   Setelah langkah kedua (Define), maka dalam langkah ini pihak pelaksanaan kegiatan akan menata ruangan Se'side Resto yang lebih sesuai dengan penerapan protokol kesehatan yaitu dengan penempatan jarak diantara meja makan restoran, menyediakan hand sanitizer di setiap sudut ruangan, penempatan plastik pembatas/pelindung di bagian kasir, memberikan papan pemberitahuan dan banner tentang sistem kebersihan atau sanitasi restoran.
4. Langkah 4 : Prototype
   Adapun beberapa prototype yang dijadikan acuan atau referensi kami dalam memecahkan masalah mitra yaitu:
   - Menjaga alur keluar masuknya restoran agar lebih aman untuk para tamu maupun tenaga kerja restoran.
   - Aturkan jarak pada meja dan kursi restoran.
   - Semua tenaga kerja restoran harus disiplin memakai masker atau face shield, peralatan selalu dicuci dengan bersih, kursi dan meja selalu disanitasi, selalu menjaga kebersihan tangan, dan menjaga jarak minimal 1 meter.

Tahapan Pelaksanaan

1. Tahapan persiapan
   Tahap pertama dilakukan dengan memperoleh perizinan dari pihak mitra yang diwakilkan oleh manajer mitra yang dipilih dan dilanjutkan dengan membahas serta menjelaskan proyek dan perencanaan yang telah direncanakan.
2. Tahapan pelaksanaan
   Tahap kedua dilakukan dengan mulai melaksanakan perencanaan yang telah disetujui oleh pihak mitra seperti melakukan wawancara untuk memperoleh semua data-data yang

diperlukan, memperoleh pertandatangan dari pihak mitra untuk surat persetujuan, membeli perlengkapan bahan dan alat yang diperlukan, serta melakukan implementasi.

3. Tahapan penilaian
   Tahap penilaian dilakukan dengan menilai atau mengevaluasi implementasi yang telah berhasil dilakukan agar tujuan yang ditetapkan dipastikan tercapai dengan baik. Adapun tujuan yang telah ditetapkan yaitu para tenaga kerja serta pelanggan Se'side Resto dapat menerapkan protokol kesehatan dengan tertib, lebih maksimal, agar merasa lebih aman dan nyaman dengan implementasi yang telah dilakukan.
5. Tahapan pelaporan
   Tahap terakhir yaitu pelaporan yang dilakukan dengan menyusun proposal, laporan pelaksanaan kegiatan, serta artikel.

Jadwal Pelaksanaan

No.	**KEGIATAN**	**JADWAL PELAKSANAAN (Dalam Pertemuan)**			
		1	**2**	**3**	**4**
1.	Survey tempat usaha				
2.	Perijinan				
3.	Menyusun Rencana Usaha				
4.	Survey Peralatan				
5.	Pemasangan Sarana Penunjang				

PEMBAHASAN

Pelaksanaan implementasi kegiatan yang dilakukan pertama kali yaitu survey tempat usaha, sebelumnya pelaksana kegiatan sudah menghubungi pihak mitra melalui media online dan mendapatkan persetujuan dan pada tanggal 14 Juni 2021 pihak pelaksana melakukan survey langsung terhadap Se'side Resto, apakah cocok dengan proyek yang akan dilaksanakan serta menjelaskan tujuan dari proyek yang akan dilaksanakan dan menwawancarai keadaan Se'side Resto untuk mengetahui keadaan dan kebutuhan yang mereka inginkan. Setelah itu pihak pelaksana meminta perizinan kepada mitra untuk melalukan kolaborasi bersama. Selanjutnya pada tanggal 21 Juni 2021 pihak pelaksana berkunjung lagi ke Se'side Resto untuk meminta izin untuk melanjutkan implementasi selanjutnya dengan memberitahukan apa yang akan dilaksanakan oleh pihak pelaksanaan serta memastikan apakah proyek yang disusun dapat diterima oleh pihak mitra, setelah pihak mitra menyetujui dan mengizinkan, pihak pelaksanaan melanjutkan ke tahap selanjutnya. Pada tanggal 5 Juli 2021 pihak pelaksana melaksanakan pertemuan ketiga kali dengan mitra untuk menyusun rencana usaha seperti memberitahu sampai di tahap mana proses dilaksanakan dan meminta perizinan untuk mulai dipasang sarana

penunjang yang telah disiapkan. Pada tanggal 8 Juli 2021 pihak pelaksanaan melakukan survey peralatan yang sudah disipakan dan mengkonfirmasi akan dipasang sarana penunjang yang sudah disiapkan. Tahap terakhir dari proyek yaitu pemasangan sarana penunjang yang telah disepakati oleh pihak pelaksana dan pihak mitra serta dokumentasi pelaksanaan kegiatan.

Luaran yang dicapai

1. Pihak pelaksana merancang plastik pemisah pada kasir untuk menjaga jarak antar pengunjung dan karyawan, memberi banner dan papan pemberitahuan di samping kasir untuk memberitahu para pengunjung maupun karyawan Se'side Resto untuk selalu mentaati protokol kesehatan, serta memberikan penyetasi tangan di depan papan pemberitahuan dan pintu masuk Se'side Resto agar para pengunjung dan karyawan menggunakannya setelah berinteraksi maupun memegang sesuatu.
2. Melatih para tenaga kerja agar menaati protokol kesehatan yang ada seperti menjaga jarak antar sesama rekan dan pengunjung, selalu memakai masker/face shield, membersihkan tangan setelah berinteraksi.

Gambar 1.

Plastik pemisah dan papan pemberitahuan
Sumber: Data yang diolah (2021) Gambar 2.

Banner
Sumber : Data yang diolah (2021)
Gambar 3.

Banner

Penyediaan Hand sanitizer
Sumber : Data yang diolah (2021

SIMPULAN

Se'side Resto Hotel Maximilian mengalami kesusahan semenjak pandemi Covid-19. Se'side Resto sudah menerapkan Protokol Kesehatan sekitar kurang lebih setahunan, namun masih dapat dilihat area tamu dan kasir Se'side Resto masih adanya fasilitas yang kurang sesuai dengan penerapan Protokol Kesehatan. Dengan adanya permasalahan ini, kami merancang plastik pembatas untuk kasir, memberikan banner dan papan pemberitahuan tentang selalu menjaga kebersihan, memberikan penyenitasi tangan dibeberapa sudut Se'side Resto, mewajibkan para tenaga kerja selalu menyetinasi kursi dan meja, dan lain-lain. Tujuan dalam melaksanakan proyek ini yaitu kami berharap para tenaga kerja dan pelanggan Se'side Resto dapat selalu mematuhi Protokol Kesehatan agar

Ucapan Terima Kasih

Dengan ini, tim mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah memberikan dukungan dan

membantu tim dalam penyelesaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terutama kepada pemilik Se'Side Resto yang telah memberikan izin dan dapat mengurangi penularan Covid-19 dan pelanggan Se'side Resto dapat merasakan lebih aman dan nyaman dengan adanya Penerapan Protokol kesehatan dalam Se'side Resto pada masa pandemi ini. menyetinasi kursi dan meja, dan lain-lain. Tujuan dalam melaksanakan proyek ini yaitu kami berharap para tenaga kerja dan pelanggan Se'side Resto dapat selalu mematuhi Protokol Kesehatan agar dapat mengurangi penularan Covid-19 dan pelanggan Se'side Resto dapat merasakan lebih aman dan nyaman dengan adanya Penerapan Protokol kesehatan dalam Se'side Resto pada masa pandemi ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan ini, tim mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu tim dalam penyelesaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terutama kepada pemilik Se'Side Resto yang telah memberikan izin dan dapat mengurangi penularan Covid-19 dan pelanggan Se'side Resto dapat merasakan lebih aman dan nyaman dengan adanya Penerapan Protokol kesehatan dalam Se'side Resto pada masa pandemi ini. menyetinasi kursi dan meja, dan lain-lain. Tujuan dalam melaksanakan proyek ini yaitu kami berharap para tenaga kerja dan pelanggan Se'side Resto dapat selalu mematuhi Protokol Kesehatan agar dapat mengurangi penularan Covid-19 dan pelanggan Se'side Resto dapat merasakan lebih aman dan nyaman dengan adanya Penerapan Protokol kesehatan dalam Se'side Resto pada masa pandemi ini. dukungan kepada tim untuk menyelesaikan kegiatan ini dengan lancer. Dan kami juga mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa karena proyek yang telah kami laksanakan berjalan dengan baik dan lancar dari awal hingga akhir.Dan tak lepas juga kami mengucapkan terima kasih kepada ibu Oda I.B Hariyanto selaku dosen pembimbing yang sudah menyediakan waktu, pikiran dan perhatiannya untuk mengarahkan kami dalam penyusunan artikel ini. Akhir kata yang dapat kami ucapkan yaitu, terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, tetapi menjadi bagian yang mendukung kami dalam menyelesaikan kegiatan sePORA ini. Semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas kebaikan kalian semua. Dan terakhir, Semoga artikel kegiatan SePORA yang telah kami buat dapat bermanfaat kepada pengembangan ilmu pengetahuan dan berguna bagi orang banyak.

DAFTAR PUSTAKA

Abdulkadir Muhammad, Hukum Perusahaan Indonesia, Bandung: Citra Aditya Bakti, 2002, Hlm. 7.

Ahmad Fatoni. 2020. Dampak Covid-19 dan Kebijakan PSBB Pemerintah Terhadap UMKM di Wiyung Surabaya. Jurnal Prodi Ekonomi Syari'ah. Volume 3 Nomor 1 - Februari

Bank Indonesia, (2013). Pengelolaan Keuangan. Jakarta: Grup Pengembangan Keuangan

CDC. (2020). Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Centers For Disease Control and Prevention (CDC).

Haluanindonesia.co.id (2020, 19 Mei). Kabupaten Pemalang Terapkan Jam Malam Mulai Minggu Depan. Diakses pada tanggal 7 Agustus 2020

Lppm.unpam.ac.id (2020, 18 April). Pandemi Virus Corona (Pandemi COVID- 19) dan Dampaknya Terhadap Perekonomian.

Penyusun, T. (2020b). Pedoman Umum Menghadapi Pandemi Covid-19 Bagi Pemerintah Daerah. Pencegahan, Pengendalian, Diagnosis dan

Manajemen. Jakarta: Kementrian Dalam Negeri Republik Indonesia.

Razi, F., P, V. Y., Amani, S. A., &
Fauzia, J. H. (2020). Bunga Rampai Covid-19 : Buku Kesehatan Mandiri Untuk Sahabat #DiRUMAHAJA. Depok: PD PROKAMI Kota Depok.

Silpa Hanoatubun. 2020. "Dampak Covid-19 Terhadap Perekonomian Indonesia".Jurnal of Education, Psychology and Counseling. Volume 2 Nomor 1 – Maret

Yohana, C. (2014). Pelatihan Mengelola Keuangan Sederhana bagi Pengusaha Kecil di Desa Cibadak. Jurnal Sarwahita, 67-70.