

TESIS

**IMPLEMENTASI KEBIJAKAN PROTOKOL
KESEHATAN BERBASIS *CLEANLINESS, HEALTH,
SAFETY AND ENVIRONMENT SUSTAINABILITY*
(CHSE) DI GREENKUBU CAFE**



MADE BAYU SUCANTRA

**POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TESIS

**IMPLEMENTASI KEBIJAKAN PROTOKOL
KESEHATAN BERBASIS *CLEANLINESS, HEALTH,
SAFETY AND ENVIRONMENT SUSTAINABILITY*
(CHSE) DI GREENKUBU CAFE**



**MADE BAYU SUCANTRA
NIM : 2015885007**

**PROGRAM STUDI PERENCANAAN PARIWISATA
PROGRAM MAGISTER TERAPAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Made Bayu Sucantra
NIM : 2015885007
Program Studi : Perencanaan Pariwisata, Program Magister
Terapan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

dengan ini menyatakan bahwa tesis berjudul: “Implementasi Kebijakan Protokol Kesehatan Berbasis *Cleanliness, Health, Safety And Environment Sustainability* (CHSE) di Greenkubu Cafe” benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 24 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,

Made Bayu Sucantra

TESIS

Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Magister Terapan Pariwisata (M.Tr.Par)
pada Program Studi Perencanaan Pariwisata, Program Magister Terapan
di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



MADE BAYU SUCANTRA
NIM: 2015885007

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI PERENCANAAN PARIWISATA
PROGRAM MAGISTER TERAPAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

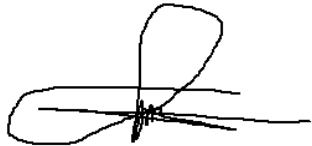
**IMPLEMENTASI KEBIJAKAN PROTOKOL KESEHATAN
BERBASIS *CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY AND
ENVIRONMENT SUSTAINABILITY* (CHSE) DI GREENKUBU
CAFE**

Diajukan Oleh:

**MADE BAYU SUCANTRA
NIM: 2015885007**

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

Pembimbing I,



**Dr. I Ketut Budarma, M.Par., MMTHRL.
NIP. 196212311990101002**

Pembimbing II,



**Dr. I Made Darma Oka, S.ST.Par., M.Par
NIP. 196510202000121001**

POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP. 196312281990102001**

**Ketua Program Studi
Perencanaan Pariwisata**



**Dr. I Made Darma Oka, S.ST.Par., M.Par
NIP. 196510202000121001**

LEMBAR PENETAPAN PANITIA PENGUJI
IMPLEMENTASI KEBIJAKAN PROTOKOL KESEHATAN BERBASIS
CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY AND ENVIRONMENT
SUSTAINABILITY (CHSE) DI GREENKUBU CAFE

Telah diuji berdasarkan **SK Direktur Politeknik Negeri Bali No: 902/PL8/PT/2021**

PENGUJI

KETUA :

Dr. I Ketut Budarma, M.Par., MMTHRL.
NIP. 196212311990101002

ANGGOTA:

1. **Dr. I Made Darma Oka, S.ST.Par., M.Par**
NIP. 196510202000121001
2. **Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D**
NIP. 196312281990102001
3. **Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par**
NIP. 196405251990032001
4. **Dr. I Gst Agung Ayu Gita Pritayanti Dinar, SH., MH.**
Praktisi/Industri

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tesis yang berjudul “Implementasi Kebijakan Protokol Kesehatan Berbasis *Cleanliness, Health, Safety And Environment Sustainability* (CHSE) di Greenkubu Cafe”.

Penyusunan tesis ini sebagai salah satu syarat untuk kelulusan pada Program Studi Perencanaan Pariwisata, Program Magister Terapan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan tesis ini, kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh perkuliahan dan memberikan fasilitas dalam perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis dalam menyelesaikan tesis ini.
3. Dr. I Made Darma Oka, S.ST.Par., M.Par, selaku Ketua Program Studi Magister Perencanaan Pariwisata dan juga sekaligus sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan petunjuk dan dorongan kepada penulis dalam menyelesaikan tesis ini.
4. Dr. I Ketut Budarma, M.Par., MMTHRL, selaku Dosen Pembimbing I yang dengan sabar dalam membimbing, memberikan pengarahan, dukungan kepada penulis sehingga tersusunnya tesis ini.
5. Bapak Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah memberikan mata kuliah mulai dari semester I sampai semester III, serta seluruh staf Jurusan Pariwisata yang telah membantu kelancaran proses perkuliahan.
6. Bapak Eka Pramana Putra, selaku Corporate Manager di Greenkubu Tegallalang yang telah memberikan ijin dalam melakukan internship di

restoran tersebut dan juga memberikan banyak nasehat, informasi terkait penyusunan tesis ini.

7. Seluruh keluarga terutama Ayah, dan Ibu atas segala doa, cinta dan kasih sayang serta dukungan baik moril maupun material dalam menyelesaikan tesis ini.
8. Seluruh teman-teman Matrappar Gen 2 yang selalu memberikan dukungan dan semangat dalam mulai dari proses perkuliahan sampai kelancaran penyusunan tesis ini.
9. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan tesis ini.

Dalam penulisan tesis ini penulis sudah mengerjakan dengan maksimal. Penulis menyadari bahwa tesis ini masih jauh dari sempurna, oleh sebab itu penulis juga mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi lebih sempurnanya tesis ini.

Badung, 24 Agustus 2022

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

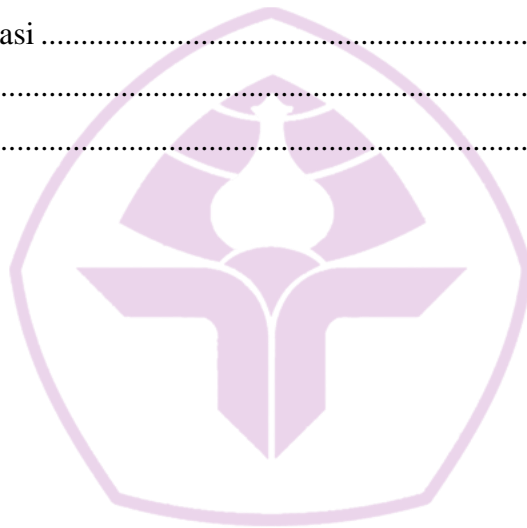


Made Bayu Sucantra

DAFTAR ISI

TESIS	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
TESIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	v
LEMBAR PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRACT	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PENELITIAN.....	9
2.1. Kajian Pustaka	9
2.2. Konsep.....	11
2.3. Landasan Teoretik	15
2.4. Penelitian sebelumnya	22
2.5. Kerangka Penelitian.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1. Desain Penelitian	26
3.2. Lokasi dan Objek Penelitian.....	27
3.3. Jenis Data dan Sumber Data.....	28
3.4. Teknik Pengumpulan Data	29
3.5. Teknik Analisis Data	31
BAB IV GAMBARAN UMUM TEMPAT PENELITIAN.....	34

4.1. Lokasi Penelitian	34
4.2. Produk.....	35
4.3. Struktur Organisasi.....	39
BAB V PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN	42
5.1. Implementasi Protokol Kesehatan CHSE di Greenkubu Cafe	42
5.2. Model Implementasi Protokol Kesehatan CHSE di Greenkubu Café....	65
BAB VI PENUTUP	85
6.1. Simpulan.....	85
6.2. Rekomendasi	86
REFERENSI	89
LAMPIRAN.....	94



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

DAFTAR TABEL

Table 1.1 Kedatangan Wisman Langsung ke Bali.....	2
Table 2.1 Penelitian Sebelumnya.....	23
Table 5.1 Penerapan CHSE di Area Restoran Greenkubu.....	47
Table 5.2 Penerapan CHSE di Area Spot Foto.....	57
Table 5.3 Penerapan CHSE di Area Kubu Swing.....	61



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Konsep Sustainable Tourism.....	21
Gambar 2.2 Kerangka Penelitian	25
Gambar 4.1 Greenbike Adventure.....	36
Gambar 4.2 Tempat Makan di Greenkubu.....	37
Gambar 4.3 Kubu Swing.....	38
Gambar 4.4 Tempat Spot Foto.....	39
Gambar 4.5 Struktur Organisasi Greenkubu.....	40
Gambar 5.1 Tempat Cuci Tangan di Restoran Greenkubu.....	53
Gambar 5.2 Banner Protokol Kesehatan di Greenkubu.....	53
Gambar 5.3 Fasilitas CHSE di Pintu Masuk Restoran Greenkubu.....	54
Gambar 5.4 Bangunan lantai dua restoran dan area outdoor Greenkubu Café....	55
Gambar 5.5 Akses jalan masuk dan keluar menuju Restoran Greenkubu.....	56
Gambar 5.6 Karyawan Menggunakan Masker.....	56
Gambar 5.7 Tempat Spot Foto di Greenkubu.....	60
Gambar 5.8 Area Kubu Swing.....	64
Gambar 5.9 World Cloud Kebijakan Protokol Kesehatan CHSE.....	71
Gambar 5.10 Model <i>Cluster Analysis</i> Implementasi Kebijakan Protokol Kesehatan CHSE dalam Konteks Pariwisata Berkelanjutan.....	72
Gambar 5.11 Model Implementasi Kebijakan Protokol Kesehatan CHSE dalam Konteks Pariwisata Berkelanjutan.....	73

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1 : Sertifikat CHSE di Greenkubu Cafe.....	94
Lampiran 2 : Sertifikat Tatanan Kehidupan Baru dari Pemkab. Gianyar	95
Lampiran 3 : Daftar Informan Wawancara	96
Lampiran 4: Daftar Pertanyaan Wawancara	97
Lampiran 5 : Mekanisme Kesehatan Yang Berlaku Di Greenkubu Cafe	98
Lampiran 6 : S.O.P Pengelolaan Kebersihan Di Greenkubu Café.....	99
Lampiran 7 : S.O.P Pencegahan Aktivitas Berkerumun Di Greenkubu Cafe....	100
Lampiran 8 : S.O.P Penyelamatan Diri Dari Kebakaran Di Greenkubu Cafe	101
Lampiran 9 : S.O.P Pengelolaan Limbah Cair Di Greenkubu Cafe.....	102

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**IMPLEMENTATION OF HEALTH PROTOCOL POLICY BASED ON
CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY AND ENVIRONMENT
SUSTAINABILITY CHSE AT GREENKUBU CAFÉ**

Made Bayu Sucantra

NIM: 2015885007

ABSTRACT

The impact of COVID-19 has given more attention to the tourism sector. The level of threat and risk from the Covid-19 pandemic has significantly reduced the interest of tourists to travel and eat at restaurants. CHSE is a policy implemented by the government, especially by the Indonesian Ministry of Tourism and Creative Economy in preventing the spread of the Covid-19 pandemic in Indonesia. CHSE promotes a clean, healthy, safe and friendly environment. The current guest trend is to choose a place that is clean and safe from COVID-19. The purpose of this study was to determine the implementation of the CHSE health protocol policy at Greenkubu Cafe, and to design a model so that the CHSE policy could be implemented more optimally. This research method uses a qualitative approach. The informants in this study were the Covid-19 handling task force in the local village, the community and traditional leaders in Tegallalang Village, and tourists who had visited the Greenkubu Cafe when the CHSE policy was implemented. The data analysis technique used is qualitative data analysis which is carried out interactively through the process of data reduction, data presentation, and verification. The results showed that the implementation of the CHSE health protocol policy was quite successful in increasing the trust of visiting guests. Guests have confidence in the existence of a CHSE certificate displayed at the entrance of the restaurant and other promotional media which is a guarantee that the transmission of covid-19 can be eliminated. Internal factors such as support for health facilities and infrastructure will certainly help the implementation of this CHSE policy and not only that external factors such as cooperation and coordination between related parties will certainly facilitate the implementation of this policy. Public policies and tourists awareness of health greatly influence the implementation of this CHSE health protocol to the maximum extent.

Keywords: Health Protocol Policy, CHSE Implementation, Covid-19 Pandemic

**IMPLEMENTASI KEBIJAKAN PROTOKOL KESEHATAN BERBASIS
CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY AND ENVIRONMENT
SUSTAINABILITY CHSE DI GREENKUBU CAFE**

Made Bayu Sucantra

NIM: 2015885007

ABSTRAK

Dampak covid-19 telah memberikan perhatian lebih kepada sektor pariwisata. Tingkat ancaman dan resiko dari pandemi Covid-19 secara signifikan mengurangi minat wisatawan untuk bepergian dan makan di restoran. CHSE merupakan kebijakan yang diterapkan oleh pemerintah khususnya oleh Kemenparekraf RI dalam mencegah meluasnya pandemi Covid-19 di Indonesia. CHSE mengusung bersih, sehat, aman dan lingkungan yang ramah. Tren tamu saat ini adalah memilih tempat yang bersih dan aman dari covid-19. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi kebijakan protokol kesehatan CHSE di Greenkubu Cafe, dan mendesain model agar kebijakan CHSE dapat diterapkan lebih maksimal. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Informan dalam Penelitian ini adalah Tim gugus tugas penanganan covid-19 di desa setempat, masyarakat beserta tokoh adat di Desa Tegallalang, dan wisatawan yang pernah mengunjungi Greenkubu Cafe pada saat kebijakan CHSE ini telah diterapkan. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis data kualitatif yang dilakukan secara interaktif melalui proses reduksi data, penyajian data, dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi kebijakan protokol kesehatan CHSE sudah cukup berhasil dalam meningkatkan kepercayaan tamu yang berkunjung. Tamu memiliki kepercayaan dengan adanya sertifikat CHSE yang dipajang di pintu masuk restoran dan media promosi lainnya yang menjadi satu jaminan penularan covid-19 dapat dieliminir. Faktor internal seperti dukungan sarana dan prasarana kesehatan yang tentu akan sangat membantu penerapan kebijakan CHSE ini dan tidak hanya itu faktor eksternal seperti adanya kerjasama dan koordinasi antar pihak terkait tentu akan memperlancar penerapan kebijakan ini. Kebijakan publik dan kesadaran wisatawan akan kesehatan sangat mempengaruhi untuk bisa secara maksimal kebijakan protokol kesehatan CHSE ini diterapkan.

Kata kunci: Kebijakan Protokol Kesehatan, Implementasi CHSE, Pandemi Covid-19

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

United Nation World Tourism Organization (UNWTO) bulan Maret 2020 mengumumkan sekitar 80% usaha kecil dan menengah dari sektor pariwisata dengan jutaan mata pencaharian di seluruh dunia terdampak Covid -19, dengan Asia dan Pasifik menjadi wilayah yang terkena dampak terburuk dengan penurunan kedatangan wisatawan yang diperkirakan antara 9% - 12% (Sugihamretha, 2020). Indonesia menjadi salah satu negara yang destinasi wisatanya terdampak sangat serius. Khususnya di Bali merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang mengalami penurunan drastis wisatawan Nusantara maupun Mancanegara saat Pandemi Covid-19 mulai menyebar di berbagai negara, sebelum akhirnya kasus pertama di temukan di Indonesia, pada Bulan Maret 2020, dilanjutkan dengan ditutupnya seluruh destinasi pariwisata di berbagai wilayah yang terdampak.

Akibat dari munculnya pandemi Covid-19 merujuk data BPS Prov. Bali jumlah kedatangan wisatawan mancanegara (wisman) ke Bali pada bulan Januari 2021 hanya sebanyak 10 kunjungan, turun 99,998 persen dibandingkan catatan jumlah wisman di bulan Januari 2020 yang sebanyak 536.611 kunjungan. Namun bila dibandingkan dengan catatan bulan Desember 2020, capaian ini juga tercatat turun 93,33 persen. Sebagian besar wisman pada bulan Januari 2021 masuk melalui pintu laut (pelabuhan Tanjung Benoa dan Singaraja) yakni sebanyak 8 kunjungan, sementara wisman yang masuk melalui pintu udara (Bandara Udara I Gusti Ngurah Rai) tercatat sebanyak 2 kunjungan.

Table 1.1 Kedatangan Wisman Langsung ke Bali Menurut Pintu Masuk Januari 2020, Desember 2020 dan Januari 2021

No	Pintu Masuk	Januari 2020 (Kunjungan)	Desember 2020 (Kunjungan)	Januari 2021 (Kunjungan)	Perubahan (%)		Peran Thd Total
					Jan 2021 Thd Des 2020 (%)	Jan 2021 Thd Jan 2020 (%)	
1	Bendara	533.392	127	2	-98,43	-100,000	20,00
2	Pelabuhan	3.219	23	8	-65,22	-99,751	80,00
Jumlah		536.611	150	10	-93,33	-99,998	100,00

(Sumber : BPS Provinsi Bali, 2022)

Dampak dari menurunnya jumlah kunjungan wisatawan mengakibatkan banyaknya restoran-restoran yang terpaksa tutup karena tidak lagi kedatangan tamu serta ruang pertemuan yang tidak lagi terisi. Indonesia merasakan dampak dari penyebarannya, saat ini banyak kebijakan yang telah dilakukan oleh Pemerintah Pusat untuk menghambat penyebaran dan juga kebijakan dalam bidang ekonomi dan kesejahteraan masyarakat yang sangat berdampak kesemua lini masyarakat tanpa membedakan pangkat dan golongan serta strata kehidupan masyarakat. Ditambah lagi anjuran pemerintah untuk tetap berdiam diri dirumah, bekerja dirumah, belajar dirumah sehingga restoran-restoran banyak yang mengalami gejala kebangkrutan. (Anwar, 2020)

Pada era *new normal* industri pariwisata kembali perlahan-lahan dibuka dan mulai dikunjungi oleh wisatawan, namun pada era tatanan baru ini harus memprioritaskan tingkat kebersihan restoran dan mematuhi protokol kesehatan karena dalam situasi saat ini hal tersebut sangat wajib di perhatikan mengingat di masa pandemi ini kebersihan dan kesehatan wisatawan merupakan konsen utama bagi semua sektor. Tamu akan memilih restoran mulai dari tingkat kebersihan area dan fasilitasnya. Dengan kebersihan yang terjaga maka akan memberikan dampak yang baik terhadap penilaian tamu di restoran tersebut. (Ani & Vivian, 2021).

Demi meningkatkan kembali kepercayaan wisatawan dan pariwisata nasional, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) telah menyusun sebuah protokol yang dinamakan Protokol *Cleanliness, Health, Safety, & Environmental Sustainable* (CHSE) pada sektor pariwisata dan ekonomi kreatif. Penerapan protokol kesehatan berbasis CHSE ini diharapkan dapat menjadi kunci keberhasilan dalam upaya pemulihan pariwisata di tengah pandemi Covid-19 yang belum juga mereda. Tanpa pelaksanaan protokol kesehatan dan disiplin tinggi, tidak mudah bagi sektor pariwisata untuk dapat bangkit kembali. Untuk itu, Kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif mengharapkan dengan diterbitkannya sertifikat CHSE pada industri-industri pariwisata dapat menumbuhkan kembali kepercayaan wisatawan akan kebersihan dan kesehatan yang telah diterapkan sesuai prosedur protokol kesehatan berbasis sertifikat CHSE, namun pada pengaplikasian protokol kesehatan pada obyek-obyek wisata yang telah bersertifikat CHSE, tidak boleh dilakukan dengan setengah-setengah harus diterapkan secara disiplin dan maksimal (Maulina et al., 2021).

Sertifikat CHSE diberikan kepada usaha pariwisata, usaha/fasilitas lain terkait, lingkungan masyarakat, dan destinasi pariwisata. Pelaku usaha sektor pariwisata dan ekonomi kreatif diajak untuk mendaftarkan Program Sertifikasi CHSE (*Cleanliness, Health, Safety & Environment Sustainability*). Sertifikasi tersebut diyakini bisa menjadi penjamin soal kebersihan, kesehatan, keamanan, dan kelestarian lingkungan bagi industri pariwisata jika dalam penerapannya telah dilakukan secara disiplin sesuai dengan prosedur di sertifikat CHSE tersebut. (Kemenparekraf, 2020)

Walaupun destinasi-destinasi wisata itu sudah bersertifikat CHSE, pelaku usaha maupun karyawan di destinasi wisata tersebut tetap tidak boleh abai dalam menerapkan protokol kesehatan kepada pengunjung yang datang, harus diterapkan dengan maksimal dan disiplin yang sangat ketat sesuai yang tertera pada SOP sertifikat CHSE itu, tetapi jika pada obyek wisata dalam penerapan protokol kesehatan berbasis CHSE masih ada yang melanggar terhadap ketidaksesuaian dalam SOP sertifikat itu, tentu dalam bawasannya hal tersebut juga akan dapat mengancam kesehatan dan keselamatan pengunjung, dan malahan akan bisa memperburuk keadaan karena dapat kembali meningkatkan lonjakan kasus Covid-19.

Selama masa pandemi Covid-19 setiap orang diwajibkan untuk mematuhi protokol kesehatan ketika beraktifitas di luar rumah dengan menggunakan masker, jaga jarak dan cuci tangan. Namun jika dalam kenyataannya pada penerapan protokol kesehatan di destinasi-destinasi wisata yang telah bersertifikat CHSE masih banyak terjadinya ketidaksiplinan dalam penerapannya tentu ini menjadi langkah serius yang harus dilakukan oleh Pemerintah, Pelaku Wisata, dan Wisatawan karena hal tersebut juga dapat membahayakan keselamatan dan kesehatan wisatawan yang berkunjung pada obyek wisata itu.

Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf), Sandiaga Salahudin Uno, juga menegaskan dalam rapatnya yang diselenggarakan secara *hybrid* bahwa akan memberikan sanksi bagi destinasi-destinasi wisata yang tidak menerapkan protokol kesehatan dengan disiplin, terutama terkait sertifikasi *Cleanliness, Health, Safety and Environment Sustainability* (CHSE), Kami tidak segan-segan untuk

merekomendasikan terhadap tempat wisata yang abai protokol kesehatan CHSE ini untuk dilakukan penutupan, jika terus berulang kali terjadi pelanggaran, maka dilanjutkan dengan rekomendasi pemberian denda-denda. Menparekraf mengungkapkan, pihaknya selalu memberi pesan yang sangat jelas dan lugas bagi seluruh pengelola destinasi wisata termasuk pelaku pariwisata dan ekonomi kreatif (Parekraf), akan pentingnya menjalankan protokol kesehatan ini dengan disiplin serta menjadi tanggung jawab bersama. (Untung, 2021)

Sejauh ini memang para pelanggar protokol kesehatan telah menerima sanksi, yakni sanksi sosial dan denda (Tajuk Rencana, 2020). Namun, sanksi tersebut belum memberikan efek jera secara signifikan. Oleh karena itu, pemerintah mendorong agar sanksi bagi pelanggar protokol kesehatan diperberat dengan memperbesar nilai denda atau menjalani hukuman kurungan paling lama tiga bulan karena melakukan tindak pidana ringan (tipiring). Ketidakpatuhan dan ketaatan masyarakat terhadap protokol kesehatan dapat menyebabkan kembali peningkatan penyebaran virus corona dan memunculkan virus-virus varian baru yang saat ini kembali melonjak seperti virus varian *Omicron*. Sehingga diperlukan penegakan hukum terhadap pelanggaran-pelanggaran yang dilakukan masyarakat pada masa pandemi covid-19 di Provinsi Bali.

Greenkubu Cafe merupakan restoran yang ramah lingkungan karena pemandangan dari restoran ini di kelilingi dengan nuansa pesawahan, Greenkubu Cafe ini tepatnya berada Desa/Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar. Konsep yang dirancang pada Greenkubu Cafe menggunakan konsep *out door* maka dari itu sangat cocok untuk tempat bermain anak-anak. Menu yang disajikan oleh

restoran ini pun cukup bervariasi, yaitu menu lokal, nasional, dan internasional. Greenkubu Café juga merupakan restoran yang sudah memiliki standar protokol kesehatan yang bersertifikat CHSE, tetapi dalam menanggulangi peningkatan penyebaran virus corona tidak cukup hanya memiliki sertifikat kesehatan saja, namun dalam praktek penerapan protokol kesehatan tersebut juga diterapkan secara maksimal dan disiplin. Jika banyak terdapat ketidaksesuaian terhadap penerapan protokol kesehatan berbasis CHSE tersebut tentu juga akan membahayakan keselamatan dan kesehatan wisatawan untuk berkunjung kedepannya.

Hasil wawancara pada Desember 2021 yang dilakukan oleh Kelian Desa Adat Tegallalang I Wayan Laba menyatakan bahwa ;

“Greenkubu Café memang telah menerapkan protokol kesehatan sesuai regulasi yang telah disiarkan oleh pemerintah dan tim satgas Covid-19. Dengan telah tersedianya sarana prasarana protokol kesehatan seperti tempat cuci tangan/*handsanitizer*, dan selalu mematuhi jam operasional PPKM yang diberlakukan sesuai arahan pemerintah. Tetapi prosedur protokol kesehatan CHSE yang diterapkan di Greenkubu Café belum sepenuhnya dilaksanakan sesuai kebijakan yang telah dibuat seperti : akses jalan masuk/keluar wisatawan dari tempat parkir ke area restoran Greenkubu masih menggunakan 1 akses jalur, sehingga saat hari libur nasional membludaknya wisatawan yang berkunjung, sangat sulit untuk mengontrol jaga jarak aman dan berpasangan antar wisatawan yang lainnya.”

Berdasarkan uraian di atas dapat dikemukakan bahwa penerapan protokol berbasis CHSE yang disiplin dan maksimal di industri pariwisata merupakan peranan yang penting dalam meningkatkan kembali arus pertumbuhan wisatawan di Greenkubu Cafe. Oleh sebab itu peneliti tertarik untuk membuat tema tersebut sebagai thesis dengan judul “Implementasi Kebijakan Protokol Kesehatan Berbasis *Cleanliness, Health, Safety And Environment Sustainability* (CHSE) di Greenkubu Cafe”.

BAB VI

PENUTUP

6.1. Simpulan

Implementasi protokol kesehatan berbasis CHSE di Greenkubu Café diawali dengan adanya kebijakan kesehatan dari peraturan perundang-undangan yang telah ditetapkan oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah, maupun badan terkait lainnya yang harus dipatuhi dan dilaksanakan oleh semua pemangku kepentingan serta masyarakat. Adapun dasar hukum yang dirancang oleh pemerintah dalam membuat aturan kebijakan protokol kesehatan berbasis CHSE ini sudah berdasarkan sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes/382/2020 tentang protokol kesehatan bagi masyarakat di tempat dan fasilitas umum dalam rangka untuk pencegahan dan pengendalian *Corona Virus Disease* 2019 (Covid-19). Greenkubu Café telah menerapkan protokol kesehatan CHSE dengan baik dimana dalam implementasinya telah tersedia sarana Cuci Tangan Pakai Sabun/CTPS di berbagai area seperti di ; area tempat makan, kubu *swing*, dan area spot foto. Di samping itu pihak pengelola Greenkubu Cafe juga telah mewajibkan bagi karyawan dan wisatawan untuk tetap menggunakan masker, dan menyediakan fasilitas kesehatan bagi wisatawan yang datang. Tetapi masih ada beberapa kelemahan dalam pengimplementasian protokol kesehatan CHSE di Greenkubu Café yaitu pada areal parkir yang dimana areal ini merupakan tempat yang sering terjadinya kelalaian penerapan protokol kesehatan akibat pada saat membludaknya wisatawan yang baru berdatangan dan minimnya karyawan yang ditugaskan pada areal ini, serta jalan masuk dari areal parkir menuju ke pintu

masuk restoran yang terbilang masih kecil hanya dapat diakses untuk satu jalur, sehingga jika pengunjungnya ramai masih terjadi berpapasan antara pengunjung yang datang dan pengunjung yang pulang karena akses jalan yang hanya lebarnya \pm 1,5 meter dan panjangnya 150 meter, sehingga wisatawan sulit untuk menerapkan jaga jarak.

Walaupun masih ada beberapa kekurangan dalam penerapannya, kerjasama dari berbagai pihak telah berhasil menerapkan sebagian besar akan disiplinnya dari penerapan protokol kesehatan dalam konteks CHSE ini khususnya di Bali, sehingga untuk saat ini sudah terbilang berhasil karena telah dapat menekan kasus covid-19 yang sebelumnya pernah melonjak sampai dikategorikan sebagai zona merah. Akibat dari pengalaman ini tentu berbagai pihak tidak boleh kembali lengah harus tetap menjaga kerjasama yang kuat antar semua pihak untuk meminimalisasi kemungkinan munculnya kasus pandemi lainnya di masa depan.

Model penerapan CHSE di Greenkubu Café dengan melakukan kerjasama secara terintegrasi dengan melibatkan seluruh komponen industri pariwisata terkait seperti: pihak pengelola Greenkubu Café, pemerintah, masyarakat, tim Satgas covid-19 (pecalang), dan wisatawan. Seluruh komponen ini harus saling bahu-membahu serta memegang peranan masing-masing dalam mengendalikan kasus pandemi covid-19 demi kesehatan dan keselamatan bersama.

6.2. Rekomendasi

Setelah peneliti melakukan kajian terhadap penerapan CHSE di Greenkubu Café maka ditemukan beberapa hal yang perlu dikuatkan dan dikembangkan untuk meningkatkan rasa aman dan kenyamanan pengunjung ke Greenkubu Café. Dalam

penelitian ditemukan beberapa kelemahan-kelemahan yang harus diperbaiki dan dikuatkan. Berikut peneliti merekomendasikan model penerapan CHSE di Greenkubu Café sesuai dengan hasil kajian penelitian sebagai berikut :



Peneliti membuat Model penerapan protokol CHSE ini untuk diaplikasikan oleh pihak pengelola Greenkubu Cafe dalam menjalankan segala kegiatan usahanya. Dalam penerapan model ini pihak pengelola Greenkubu Cafe sebaiknya saling bersinergi dengan berbagai pihak yaitu : Pemerintah, tim Satgas Covid-19 (Pecalang), Masyarakat dan Wisatawan, untuk bersatu padu saling mendukung dalam menjaga penerapan protokol kesehatan berbasis CHSE dalam mewujudkan konsep pariwisata berkelanjutan. Agar kedepannya dapat diterapkan protokol kesehatan CHSE yang lebih maksimal.

Model ini diharapkan nantinya dapat diimplementasikan dengan konsisten dan disiplin oleh pihak pengelola Greenkubu Café untuk dapat memaksimalkan lagi

penerapan CHSE yang dilakukan oleh pihak pengelola, karena dalam struktur yang dirancang model ini berkaitan erat dengan kemampuan aparatur sipil dan partisipasi masyarakat melalui pengawasan dan penegakan sanksi administratif terhadap peraturan pemerintah mengenai protokol kesehatan yang berlaku.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

REFERENSI

- Anggito, A., & Johan, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Cv Jejak.
- Ani, S., & Vivian, O. (2021). Efektivitas Penerapan CHSE (Clean, Health, Safety & Environment) Pada Hotel Katagori Bintang 3 (Tiga) di Kota Depok. *EDUTOURISM Journal Of Tourism Research*, 3(01), 22–35.
<https://doi.org/10.53050/ejtr.v3i01.159>
- Antara, M., & Sukma, A. (2015). Panduan Pengelolaan Desa Wisata Berbasis Potensi Lokal. *Bali: Konsorsium Riset Pariwisata*.
- Anwar, M. C. (2020). *Efek Dahsyat Covid-19, Hotel dan Restoran Rumahkan Pegawai*. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20200313102518-4-144580/efek-dahsyat-covid-19-hotel-dan-restoran-rumahan-pegawai>
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2022). *Produk Domestik Regional Bruto Provinsi Bali Menurut Pengeluaran 2015 – 2019*. Badan Pusat Statistik.
- Cohen, J., & Uphoff, N. (1980). *Participation's place in rural development: Seeking clarity through specificity* "World Development". 8(3), 213–235.
- Creswell. (2008). *PENELITIAN KUALITATIF*.
<https://raharja.ac.id/2020/10/29/penelitian-kualitatif/>
- Damanik, Janianton, & Weber, H. F. (2006). *Perencanaan Ekowisata*. Yogyakarta : PUSBAR UGM & ANDI YOGYAKARTA.
- Darmiyati, Z. E. D., & Afifah, W. (2021). *Analisis Konten Etnografi & Grounded Theory, dan Hermeneutika Dalam Penelitian* (Vol. 314). Bumi Aksara.
- Diarta, I. K. S., & Sarjana, I. M. (2021). Pengaruh Program CHSE terhadap Citra,

Kepercayaan, Kepuasan, dan Loyalitas Pengunjung pada Destinasi Pariwisata Era Pandemi Covid-19. *LPPM Universitas Udayana*.

Digital desa. (2021). *Selama Pandemi, Desa Wisata Jadi Primadona Lepas Penat*. 2021. <https://digitaldesa.id/artikel/selama-pandemi-desa-wisata-jadi-primadona-lepas-penat>

Dunn, W. N. (2003). *Pengantar Analisis Kebijakan Publik*. Gajah Mada University Press.

Fishcer, F., Miller, G. J., & Sidney, M. S. (2007). *Handbook of Public Policy Analysis*. CRC Press, Taylor & Francis Group.

Glinka, T. (2008). *Metode Penelitian Sosial*.

Hao, F., Xiao, Q., & Chon, K. (2020). COVID-19 and China's Hotel Industry: Impacts, a Disaster Management Framework, and Post-Pandemic Agenda. *International Journal of Hospitality Management*, 90, 102636. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102636>

Kememparekraf. (2020). *Protokol Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan Kelestarian Lingkungan di bidang Pariwisata*. Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. <https://chse.kememparekraf.go.id/>

Kememparekraf. (2021). *Protokol Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan Kelestarian Lingkungan di bidang Pariwisata*. KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/ BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF. <https://chse.kememparekraf.go.id/>

Krisnawati, Y., Jeneetica, M., & Cindy, H. P. (2020). PENERAPAN CHSE DI

- HOTEL SALAK THE HERITAGE BOGOR. *Bogor Hospitality Journal*, 4.
- Kurnianto, I. R. (2008). Pengembangan Ekowisata (Ecotourism) Di Kawasan Waduk Cacaban Kabupaten Tegal. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 2(25), 1–25.
- Lumanauw, N. (2020). Edukasi Dan Implementasi Protokol Clean Health Safety Environment Melalui We Love Bali Kemenparekraf Pada Program 10 Sanur – Nusa Penida – Nusa Lembongan – Sanur. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 11(1), 71–81. <https://doi.org/10.22334/jihm.v11i1.179>
- Lumanauw, N., & Gupta, G. B. W. (2021). IMPLEMENTASI PROTOKOL CHSE DAYA TARIK WISATA DI DESA WISATA BONGAN. *JOURNEY*, 4, 195–210.
- Mark, B. (2007). *Encyclopedia of Governance Part II. California: SAGE Publications.*
- Maulina, L., Dianawati, N., & Irani, N. (2021). PELAKSANAAN PROTOKOL KESEHATAN BERBASIS CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY, AND ENVIRONMENT SUSTAINABILITY (CHSE) PADA INDUSTRI PERHOTELAN DI KOTA BANDUNG. *Binawakya*, 15.
- McNamee, R. (2004). *The New Normal, Polly Labarre FastCompany.*
- Miles, & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis.* <https://doi.org/10.4236/iim.2011.32007>
- Moleong, L. J. (2019). *Metodologi penelitian kualitatif* (39th ed.). Remaja Rosda Karya.
- Nakamura, R. T., & Smallwood, F. (1980). *The politics of policy implementation.* Saint Martin's Press.

- Prianto, C., & Bunyamin, S. (2020). *Implementasi aplikasi clustering gangguan jaringan menggunakan metode K-Means clustering*. Bandung: Kreatif Industri Nusantara.
- Ramdhani, A., & Ramdhani, M. A. (2017). Konsep Umum Pelaksanaan Kebijakan Publik. *Jurnal Publik*, 1–12. <https://doi.org/10.1109/ICMENS.2005.96>
- Rifan Aditya. (2021). *Mengenal Pengertian CHSE yang Jadi Standar Baru Industri Pariwisata*. Kamis, 21 Oktober. [https://www.suara.com/news/2021/10/21/204809/mengenal-pengertian-chse-yang-jadi-standar-baru-industri-pariwisata#:~:text=Sektor pariwisata mulai memperketat penerapan,Apakah kalian tahu pengeritan CHSE%3F&text=Tujuan CHSE adalah menjadi pedoman,bidang Par](https://www.suara.com/news/2021/10/21/204809/mengenal-pengertian-chse-yang-jadi-standar-baru-industri-pariwisata#:~:text=Sektor%20pariwisata%20mulai%20memperketat%20penerapan,Apakah%20kalian%20tahu%20pengertian%20CHSE%3F&text=Tujuan%20CHSE%20adalah%20menjadi%20pedoman,bidang%20Par)
- Rosanita, T. U., Saleh, S. F., & Hastin, U. A. (2020). *New Normal Era Dalam Berbagai Aspek Kehidupan*. ZAHIR PUBLISHING.
- Sugiarta, I. N. G., & Widiati, I. A. P. (2020). Tanggungjawab Pemerintah Dalam Pengelolaan Lingkungan Hidup Berbasis Partisipasi Masyarakat untuk Pembangunan Daerah Bali. *Kertha Wicaksana*, 14(2), 96–102. <https://doi.org/10.22225/kw.14.2.1862.96-102>
- Sugihamretha, I. D. G. (2020). Respon Kebijakan: Mitigasi Dampak Wabah Covid-19 Pada Sektor Pariwisata. *Jurnal Perencanaan Pembangunan: The Indonesian Journal of Development Planning*, 4(2), 191–206. <https://doi.org/10.36574/jpp.v4i2.113>
- Sugiyono, P. D. (2013). Metode penelitian manajemen. *Bandung: Alfabeta, CV*.
- Sulistiyadi, Y., Eddyono, F., & Hasibuan, B. (2017). *PARIWISATA*

BERKELANJUTAN: PENGELOLAAN DESTINASI WISATA BERBASIS MASYARAKAT. AURA CV. Anugrah Utama Raharja.

Tachjan, H. (2006). *Implementasi kebijakan publik.* AIPI Lembaga Penelitian (Lemlit) Universitas Padjadjaran (Unpad).
<https://books.google.co.id/books?id=3GkSMwEACAAJ>

Tajuk Rencana. (2020). *Penegakan Protokol Kesehatan.* Berita Satu Suara Pembaharuan. <https://beritasatu.com/SP-200718/6/>

Tandilino, S. B. (2020). *Penerapan Sustainable (CHSE) DALAM ERA NORMAL BARU PADA DESTINASI PARIWISATA KOTA KUPANG.* 3(02), 62–68.
<http://repository.ucb.ac.id/191/>

Untung, S. (2021). *Kemenparekraf akan Beri Sanksi Pelanggar Protokol CHSE.* Taofiq Rauf. <https://infopublik.id/kategori/nasional-ekonomi-bisnis/531267/kemenparekraf-akan-beri-sanksi-pelanggar-protokol-chse>

Wahab, S. A. (1997). *Analisis Kebijaksanaan: Dari Formulasi ke Implementasi Kebijaksanaan Negara.* Bumi Aksara.

WHO. (2020). *Coronavirus disease 2019 (COVID-19).* WHO Situation Report-94.

Widodo, J. (2010). *Analisis Kebijakan Publik.* Malang : Bayu Media.