

# Implementasi Kebijakan Protokol Kesehatan Berbasis *Cleanliness, Health, Safety And Environment Sustainability* (CHSE) Di Greenkubu Cafe

Made Bayu Sucantra <sup>1\*</sup>, I Ketut Budarma <sup>2</sup>, I Made Darma Oka <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Perencanaan Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

<sup>2</sup> Perencanaan Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

<sup>3</sup> Perencanaan Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

\*Corresponding Author: [sucantra@pnb.ac.id](mailto:sucantra@pnb.ac.id)

**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

**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

**Informasi Artikel:** Pengajuan Repository pada September 2022/ Submission to Repository on September 2022

## Pendahuluan

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. (Untung, 2021)

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** 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
	<b>Jumlah</b>	536.611	150	10	-93,33	-99,998	100,00

(Sumber : BPS Provinsi Bali, 2022)

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 (Anwar, 2020). 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 (Kemenparekraf, 2020). 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, Kementrian 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).

## Metode

Penelitian ini dilakukan di Greenkubu Cafe yang terletak di Desa Tegallalang Kabupaten Gianyar. Pemandangan sawah yang berundak seperti yang berada di desa wisata Ceking Rice Terrace merupakan tujuan primadona para wisatawan saat mengunjungi daerah Tegallalang. Lokasi Greenkubu Café tidak begitu jauh dengan pusat kota Denpasar hanya berjarak sekitar 30 km, kalau perjalanan dari arah Ubud sekitar 5 km searah dengan obyek wisata Ceking Rice Terrace Tegallalang.

Penelitian implementasi kebijakan terhadap penerapan protokol kesehatan berbasis *cleanliness, health, safety, and environment sustainability* (CHSE) di Greenkubu Café menggunakan metode kualitatif. Menurut Creswell (2008) mendefinisikan metode penelitian kualitatif sebagai suatu pendekatan atau penelusuran untuk mengeksplorasi dan memahami suatu gejala sentral. Untuk mengerti gejala sentral tersebut, peneliti mewawancarai peserta penelitian atau partisipan dengan mengajukan pertanyaan yang umum dan agak luas. Informasi kemudian dikumpulkan yang berupa kata maupun teks.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain. Menurut Miles & Huberman (1994), kegiatan analisis terdiri dari tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi.

## Hasil dan Pembahasan

### 1. Implementasi Protokol Kesehatan Berbasis CHSE di Greenkubu Cafe

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 wajib dipatuhi dan dilaksanakan oleh semua pemangku kepentingan serta masyarakat. Adapun regulasi kebijakan tersebut telah tertuang dalam berbagai pedoman jenis tempat usaha yang berbeda-beda sesuai yang telah dirancang dengan kriteria obyek wisata masing-masing. (Tajuk Rencana, 2020)

Penerapan kebijakan pencegahan dan pengendalian Covid-19 di Greenkubu Café merupakan proses pemulihan perekonomian untuk meningkatkan kembali jumlah kunjungan wisatawan akibat dampak dari pandemi covid-19 yang sebelumnya membuat perekonomian dan pariwisata khususnya di Bali menjadi terpukul. Untuk itu pihak pengelola Greenkubu Café sedang gencar membuat berbagai strategi pemasaran yaitu salah satunya dengan menerapkan protokol kesehatan, sesuai dengan prosedur CHSE dari kemenparekraf. Tentu dengan harapan dapat meningkatkan kepercayaan wisatawan untuk datang kembali berwisata dan menyantap hidangan di Restoran Greenkubu Café.

Untuk mewujudkan kesadaran wisatawan tentang kedisiplinan dan penegakan hukum protokol kesehatan merupakan hal yang tidak mudah dilakukan oleh pihak pengelola Greenkubu. Walaupun sudah ada regulasi kebijakan penerapan CHSE namun tetap harus didukung dengan kesadaran dan kerjasama dari wisatawan akan pentingnya menjaga protokol kesehatan demi keamanan bersama.

Penerapan protokol kesehatan ini benar-benar dilakukan Greenkubu Café dengan serius sesuai dengan pedoman yang telah berlaku. Potensi wilayah yang sering mengalami kepadatan pengunjung di restoran ini terdapat pada tiga area yang rentan terjadi penumpukan jumlah pengunjung, yaitu; area restoran, area spot foto, dan area kubu swing.

Area restoran Greenkubu Café sebagai titik pusat area obyek wisata yaitu lokasinya berada di sebelah Barat yang terdiri dari bangunan berlantai dua, dan beberapa tempat terpisah dengan dilengkapinya meja dan kursi sebagai nantinya tempat makan dan minum para pengunjung yang datang. Area kubu swing yang berada di ujung Utara yang dimana area ini banyak diminati pengunjung untuk mencoba wahana menantang dengan berayunan di atas tebing yang memiliki pemandangan indah. Dan area spot foto berlokasi di sebelah Selatan restoran yang berisikan banyak spot-spot foto menarik diantaranya sepetak tanah berbentuk hati atau pulau cinta, kolam teratai dengan bunga-bunganya yang cantik untuk tempat para wisatawan melakukan foto-foto selfi.

Hasil penelitian dari observasi lapangan yang dilakukan menunjukkan bahwa penerapan protokol kesehatan CHSE di area Restoran Greenkubu Café pada umumnya telah diterapkan secara baik, seperti ditunjukkan dalam Tabel 2

**Tabel 2**  
Hasil Observasi Implementasi CHSE di area Restoran Greenkubu Café

No	Kriteria	Sesuai	Tidak sesuai
1	Memiliki dan mengomunikasikan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan karyawan, tamu, dan pihak lain yang beraktivitas di restoran/rumah makan.	✓	
2	Melatih karyawan untuk mempersiapkan dan melaksanakan SOP kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan di restoran/rumah makan.	✓	
3	Menyediakan aturan pengelolaan arus lalu lintas dan kerumunan di area parkir.		✓
4	Menyediakan peralatan pemeriksaan suhu tubuh, dan sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/hand sanitizer	✓	
5	Menyediakan area dan peralatan untuk membersihkan barang tamu dan karyawan dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai.	✓	
6	Antrean di pintu masuk, tamu menjaga jarak dengan orang lain minimal 1 (satu) meter dan pengaturan jalur keluar dan masuk tamu restoran/rumah makan diarahkan agar tidak berpapasan dengan tetap menjaga jarak aman atau melakukan rekayasa teknis seperti pemasangan partisi pemisah jalur keluar/masuk.		✓
7	Tempat duduk dan jarak antartamu diatur minimal 1 (satu) meter atau melakukan rekayasa teknis seperti pemasangan partisi antartamu di atas meja makan dan membersihkan meja setelah tamu selesai makan, menggunakan disinfektan/ cairan pembersih lain yang aman dan sesuai.	✓	
8	Menyediakan dan memasang imbauan tertulis untuk : <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Tidak berjabat tangan;</li> <li>❖ Hindari menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;</li> <li>❖ Mencuci tangan dengan sabun/menggunakan hand sanitizer;</li> <li>❖ Memakai masker;</li> <li>❖ Menerapkan etika bersin dan batuk;</li> </ul>	✓	
9	Menyediakan peralatan dan perlengkapan keselamatan dan keamanan, sedikitnya: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan sederhana;</li> <li>❖ Alat pemadam kebakaran yang berfungsi dengan baik, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;</li> <li>❖ Informasi tertulis mengenai prosedur penyelamatan diri dari bencana alam dan kebakaran;</li> </ul>	✓	
10	Memastikan pengolahan sampah dan limbah cair restoran/rumah makan dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan sehingga dapat tetap menjaga lingkungan serta tidak menyebabkan sumber penyebaran baru Covid-19.	✓	

Sumber: Kemenparekraf Panduan CHSE, 2022

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari ke-10 item kriteria CHSE tersebut, pihak pengelola Greenkubu Café di area restoran telah memenuhi 8 kriteria atau 80% dari pedoman yang wajib diterapkan dalam melayani tamu di

restoran. Adapun kriteria yang sudah sesuai sebanyak 8 item, meliputi kriteria 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, dan 10. Sedangkan kriteria yang belum terpenuhi yaitu kriteria 3 dan kriteria 6 atau sebesar 20%.

Rumus yang digunakan untuk mengukur presentase dari kriteria CHSE menurut Arikunto, (2013) yaitu :

$$Presentase = \frac{\text{Jumlah Kriteria yang sesuai}}{\text{Jumlah Kriteria}} \times 100 \%$$

Hal ini merujuk pada pendapat Arikunto, (2013) membuat kategori tingkat pengetahuan seseorang menjadi tiga tingkatan yang didasarkan pada nilai persentase yaitu sebagai berikut.

- a. Tingkat pengetahuan kategori Baik jika nilainya  $\geq 76-100 \%$ .
- b. Tingkat pengetahuan kategori Cukup jika nilainya  $60-75 \%$ .
- c. Tingkat pengetahuan kategori Kurang jika nilainya  $\leq 60 \%$ .

Penjelasan implementasi dari masing-masing kriteria SOP CHSE baik yang sudah sesuai maupun yang belum sesuai oleh manajemen Greenkubu Café, dapat dideskripsikan sebagai berikut :

1. Greenkubu Café telah memiliki standar operasional perusahaan mengenai penerapan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan untuk dilaksanakan oleh karyawan dan tamu dalam beraktifitas di lingkungan sekitar Greenkubu Café untuk dapat terlaksananya penerapan protokol kesehatan dengan baik.
2. Pihak pengelola manajemen Greenkubu Café telah melakukan pelatihan secara rutin terhadap setiap karyawannya dengan melakukan *breafing* pada saat *opening* maupun *closing* dengan memberikan arahan dan membahas hal-hal yang perlu ditingkatkan dalam setiap kinerja karyawan setiap harinya, seperti : mengecek suhu tubuh wisatawan, sebelum memasuki area restoran, dan membersihkan area Greenkubu Café dengan cairan pembersih yang aman/disinfektan terutama pada meja dan kursi pada saat sebelum dan sesudah wisatawan makan.
3. Pengelolaan pengaturan lalu lintas dan kerumunan di area parkir belum diterapkan dengan baik oleh pengelola Greenkubu Café, karena setiap banyaknya rombongan pengunjung bus pariwisata yang datang. Pihak pengelola Greenkubu Café di area ini sering kali kewalahan dalam mengatasi permasalahan protokol CHSE. seperti sering terjadinya kerumunan yang tidak memperhatikan jarak aman minimal 1 (satu) meter saat pengunjung turun di area parkir.
4. Penyediaan sarana CTPS/Cuci Tangan Pakai Sabun sudah disediakan di beberapa titik pusat wisata di Greenkubu Café dan juga telah disiapkan *hand sanitizer* dan pemeriksaan suhu tubuh di pintu masuk area Greenkubu Café untuk memeriksa terlebih dahulu pengunjung yang datang agar terdeteksi kesehatannya dan memang benar dalam keadaan sehat karena untuk menjaga kesehatan pengunjung lainnya dalam melakukan aktifitas di Greenkubu Café.
5. Area dan peralatan pembersihan untuk barang-barang bawaan karyawan maupun wisatawan telah disediakan oleh pihak pengelola Greenkubu Café seperti disinfektan dan cairan pembersih lainnya yang aman untuk membersihkan barang-barang wisatawan sebelum memasuki area di Greenkubu Café, fungsinya agar perasaan wisatawan akan kebersihan dan kesehatan menjadi terjamin dan yakin terhadap pelayanan yang dilakukan di Greenkubu Café.
6. Akses jalan masuk dan keluar wisatawan yang akan menuju ke area Restoran Greenkubu Café masih menggunakan satu jalan dan berdiameter  $\pm 1,5$  meter, karena itu sangat kecil kemungkinan untuk bisa meminimalisir terjadinya kontak fisik jarak antar pengunjung yang akan berpapasan, padahal mengacu pada prosedur CHSE yang telah berlaku mewajibkan pihak pengelola untuk membedakan setiap pintu masuk dan pintu keluar yang akan dilintasi oleh wisatawan agar dapat menerapkan jarak aman minimal 1 (satu) meter.
7. Ditempat makan tempat duduk antar wisatawan sudah diatur jarak minimal 1 (satu) meter dan diberi tanda silang atau melakukan rekayasa teknis seperti pemasangan pembatas partisi untuk memudahkan wisatawan membatasi jarak, meja dan kursi wisatawan juga selalu dibersihkan setelah tamu selesai makan dengan menyemprotkan cairan disinfektan/cairan pembersih yang aman setiap sebelum opening restoran dan saat closing dan tidak lupa juga barang-barang fasilitas yang ada ditempat makan sudah selalu dibersihkan setiap hari untuk menjaga kebersihan dan kesehatan wisatawan.
8. Pihak pengelola Greenkubu Café telah memasang banner-banner himbauan yang telah dipajang di pintu masuk karena dengan telah memasang himbauan mengenai protokol kesehatan CHSE wisatawan yang datang akan merasa diingatkann lagi akan pentingnya tetap selalu menjaga protokol kesehatan

karena itu buka untuk menguntungkan orang lain tetapi untuk menjaga kesehatan terhadap wisatawan itu sendiri.

9. Peralatan untuk keamanan dan keselamatan wisatawan telah selalu disediakan oleh pihak pengelola di Greenkubu Café untuk selalu siap mengantisipasi kejadian yang tidak terduga akan terjadi dengan menyediakan alat pemadam kebakaran, kotak alat kesehatan P3K, dan memasang arahan titik berkumpul yang aman untuk wisatawan jika suatu saat terjadi bencana.
10. Pengelolaan limbah dan sampah di Greenkubu Café telah dilakukan dengan baik sesuai dengan prosedur CHSE yaitu hasil limbah cairan dari produksi makanan, minuman maupun pencucian peralatan/bahan produksi, dilakukan proses lebih lanjut melalui penjernihan. Kemudian penjernihan cairan ini diproses beberapa tahapan melalui kolam-kolam penyaringan yang tujuannya mengurangi partikel berbahaya setelah itu penyaringan dilakukan di Grease Trap besar lalu airnya dialirkan ke selokan yang sudah tanpa sampah.

Berikut merupakan sarana dan prasarana kebijakan protokol kesehatan CHSE yang telah diterapkan di Greenkubu Cafe.



**Gambar 1** : Sarana tempat cuci tangan di area tempat makan Greenkubu Cafe  
Sumber : Hasil Observasi, 2022



**Gambar 2** : Banner protokol kesehatan di Greenkubu Cafe  
Sumber : Hasil Observasi, 2022

Penerapan protokol kesehatan berbasis CHSE pada era *new normal* di Greenkubu Cafe dinyatakan telah berjalan dengan baik, walaupun masih ada beberapa yang perlu dimaksimalkan lagi pada saat verifikasi sertifikat CHSE berikutnya, sehingga untuk saat ini Restoran Greenkubu dapat menjadi percontohan untuk restoran-restoran lainnya. Kerja sama yang baik antara pihak manajer dengan karyawan-karyawan restoranlah yang membuat semuanya dapat berjalan sesuai dengan prosedur protokol kesehatan. Kesiapan sumber daya manusia yang bagus menjadi faktor utama bagi kesuksesan penerapan protokol CHSE. Pemberian informasi yang tepat mengenai protokol kesehatan dan tata kelola mengantarkan pada tatanan hidup baru yang membuat citra dari Restoran Greenkubu semakin baik.

## 2. Model Implementasi Protokol Kesehatan Berbasis CHSE di Greenkubu Café

Model Implementasi kebijakan protokol kesehatan CHSE untuk meningkatkan aspek *sustainable tourism* di Greenkubu Café Tegallalang. Sebagai *output* penelitian terapan ini, maka berikut disajikan model penerapan kebijakan protokol kesehatan agar dapat diterapkan sesuai indikator CHSE dengan mengacu pada konsep pariwisata berkelanjutan.



**Gambar 3 :** Output Penelitian Terapan : Model Implementasi Kebijakan Protokol Kesehatan CHSE dalam Konteks Pariwisata Berkelanjutan

Berdasarkan rumusan masalah dalam penelitian ini ditemukan suatu model yang dapat dipakai untuk mengatasi kendala yang masih terjadi dalam penerapan protokol CHSE di Greenkubu Café, serta untuk dapat lebih meningkatkan tingkat kepercayaan, kesehatan, dan keamanan dari wisatawan yang berkunjung. Ditemukannya Model penerapan CHSE yang cocok untuk diterapkan di Greenkubu Café, maka berkaitan erat dengan kemampuan aparaturnya dan partisipasi masyarakat dalam melakukan pengawasan dan penegakan sanksi administratif sesuai peraturan pemerintah tentang protokol kesehatan yang berlaku. Sehingga Model CHSE ini dapat diterapkan dengan tepat, konsisten, dan berkelanjutan agar kedepannya memberikan landasan yang kuat bagi terselenggaranya kegiatan usaha di Greenkubu Cafe.

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.

## 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 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 ± 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.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada para informan yang telah membantu memberikan data-data serta kepada Dr. I Ketut Budarma, M.Par., MMTHRL. dan Dr. I Made Darma Oka, S.ST.Par., M.Par sebagai pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan terkait penyelesaian penelitian. Pihak-pihak lainnya yang telah mendukung secara moral orang tua, seluruh dosen, dan seluruh pihak yang telah membantu sehingga dapat terselesaikannya penelitian ini.

## Referensi

- 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>
- 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.
- Creswell. (2008). *PENELITIAN KUALITATIF*. <https://raharja.ac.id/2020/10/29/penelitian-kualitatif/>
- 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/>
- 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.
- Miles, & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis*. <https://doi.org/10.4236/iim.2011.32007>
- 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>
- Tajuk Rencana. (2020). *Penegakan Protokol Kesehatan*. Berita Satu Suara Pembaharuan. <https://beritasatumediald.bz/SP-200718/6/>
- Untung, S. (2021). *Kememparekraf akan Beri Sanksi Pelanggar Protokol CHSE*. Taofiq Rauf. <https://infopublik.id/kategori/nasional-ekonomi-bisnis/531267/kememparekraf-akan-beri-sanksi-pelanggar-protokol-chse>