

PELAKSANAAN *CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY, AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY (CHSE)* DALAM RANGKA PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN COVID-19 DI WYNDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT BALI

Ni Putu Eka Trisdayanti

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Dharmawangsa, Kampil, Nusa Dua-Badung, Bali, Indonesia

ekatrisdayanti87@gmail.com

Received: August, 2024

Accepted: December, 2023

Published: December, 2023

Abstract

The tourism sector is one of the businesses that has been heavily impacted by the Covid-19 pandemic. For the prevention and control of Covid-19, the Ministry of Tourism and Creative Economy has compiled Guidelines for the Implementation of Cleanliness, Health, Safety and Environmental Sustainability (CHSE). This study aims to determine the implementation of CHSE at Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali. The research was carried out by conducting observations and interviews regarding the implementation of the CHSE. The data analysis technique of this research is descriptive qualitative data analysis technique. The results of this study are that Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali has implemented the CHSE guidelines well, as evidenced by the existence of SOPs related to the prevention of Covid-19, availability of handwashing facilities and handsanitizers, monitoring of body temperature, use of PPE such as masks and handgloves, area cleaning/spraying of disinfectants, a special sign of keeping your distance, the provision of food is not a buffet system.

Keywords: *cleanliness, health, safety, environmental sustainability, Covid-19*

Abstrak

Sektor pariwisata merupakan salah satu usaha yang sangat terkena dampak dari pandemi Covid-19. Untuk pencegahan dan pengendalian Covid-19, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif telah menyusun Panduan Pelaksanaan Cleanliness, Health, Safety and Environmental Sustainability (CHSE). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan CHSE di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali. Penelitian dilakukan dengan melakukan observasi dan wawancara mengenai pelaksanaan CHSE. Teknik analisis data penelitian ini yaitu teknik analisis data deskriptif kualitatif. Adapun hasil penelitian ini yaitu Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali telah melaksanakan panduan CHSE dengan baik, dibuktikan dari adanya SOP terkait Pencegahan Covid-19, tersedia tempat cuci tangan dan handsanitizer, pemantauan suhu tubuh, pemakaian APD seperti masker dan handglove, pembersihan area/penyemprotan desinfektan, tanda khusus jaga jarak, penyediaan makanan tidak dengan system buffet. Namun masih ada beberapa kekurangan yang belum sesuai standar panduan CHSE yaitu penggunaan APD (masker, handglove) yang kurang konsisten diterapkan karena factor ketidaknyamanan dan lingkungan hotel mulai kurang

terawat akibat efisiensi dalam segala bidang seperti tenaga kerja, listrik, dan air akibat pandemi Covid-19.

Kata Kunci: kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan, Covid-19

1. PENDAHULUAN

World Health Organization (WHO) telah menyatakan *Corona Virus Disease 2019* (COVID-19) sebagai sebuah pandemi dunia semenjak tanggal 11 Maret 2020 (Penyusun, 2020). Kasus ini sudah menyebar di dunia, yang pertama kali dilaporkan kejadian di Tiongkok pada tanggal 31 Desember 2019. Dalam 3 hari, pasien dengan kasus tersebut berjumlah 44 pasien dan terus bertambah hingga saat ini berjumlah ribuan kasus. Pada awalnya data epidemiologi menunjukkan 66% pasien berkaitan atau terpajan dengan satu pasar *seafood* atau *live market* di Wuhan, Provinsi Hubei Tiongkok. Sampel isolat dari pasien diteliti dengan hasil menunjukkan adanya infeksi *coronavirus*, jenis *betacoronavirus* tipe baru, diberi nama 2019 *novel Coronavirus* (2019-nCoV). Pada tanggal 11 Februari 2020, World Health Organization memberi nama virus baru tersebut *Severa acute respiratory syndrome coronavirus-2* (SARS-CoV-2) dan nama penyakitnya sebagai *Coronavirus disease 2019* (COVID-19). Pada mulanya transmisi virus ini belum dapat ditentukan apakah dapat melalui antara manusia-manusia. Jumlah kasus terus bertambah seiring dengan waktu. Akhirnya dikonfirmasi bahwa transmisi pneumonia ini dapat menular dari manusia ke manusia.

Penyebaran *coronavirus* ini sangat cepat di dunia termasuk Indonesia. Hingga 15 Juli 2020 kasus COVID-19 ini sudah mencapai 80.094 kasus dengan penambahan kasus dalam 1 hari sebanyak 1.522 orang, jumlah yang sembuh sebanyak 39.050, dan jumlah kematian sebanyak 3.797 orang. Sejak diumumkan pertama kali ada di Indonesia, kasus COVID-19 meningkat jumlahnya dari waktu ke waktu. Penyebaran COVID-19 di Indonesia saat ini sudah semakin meluas lintas wilayah dan lintas negara yang diiringi dengan peningkatan jumlah kasus dan/atau jumlah kematian (Kemenkes, 2020).

Permasalahan kesehatan ini berdampak pada segala aspek kehidupan termasuk ekonomi dan pariwisata. Karena perkembangan kasus tersebut maka kebijakan-kebijakan terkait *physical distancing* diterapkan, sehingga mobilitas masyarakat dunia pun terbatas. Banyak negara yang melakukan penutupan akses masuk dan keluar (*lockdown*) guna mencegah penyebaran virus ini. Tentunya kita semua tidak mengetahui kapan virus ini akan hilang atau akan terus ada, sehingga diperlukan upaya untuk mencegah penyebaran virus ini, karena belum ada obat yang efektif maupun vaksin virus ini. Pemerintah dan masyarakat penuh dilema menghadapi situasi ini, pembatasan dunia kerja tidak bisa dilakukan secara terus menerus mengingat roda perekonomian harus tetap berjalan. Untuk itu pasca pemberlakuan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dengan kondisi pandemi COVID-19 yang masih berlangsung, perlu dilakukan upaya mitigasi dan kesiapan tempat kerja seoptimal mungkin sehingga dapat beradaptasi melalui perubahan pola hidup pada situasi COVID-19 (*New Normal*) (KemenKes RI, 2020).

Sektor pariwisata merupakan salah satu usaha yang sangat terkena dampak dari pandemi Covid-19 ini. Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang mengedepankan sektor pariwisata. Secara global, kita tidak mengetahui kondisi ini akan berakhir sampai kapan, sehingga masyarakat diharapkan mampu beradaptasi dengan menerapkan pola kehidupan yang (Kemenparekraf/Baparekraf, 2020). Untuk itu maka pemerintah pusat yaitu Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif telah menyusun Panduan Pelaksanaan *Cleanliness, Health, Safety and Environmental Sustainability* (CHSE) atau yang selanjutnya disebut Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan. Pedoman CHSE yang telah disusun oleh

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif ada 9 yaitu Panduan CHSE Hotel, Restoran & Rumah Makan, Golf, Arung Jeram, Pondok Wisata/Homestay, MICE, Event, Destinasi Wisata, dan Wisata Selam.

Sertifikasi CHSE adalah proses pemberian sertifikat kepada Usaha Pariwisata, Destinasi Pariwisata, dan Produk Pariwisata lainnya untuk memberikan jaminan kepada wisatawan terhadap pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan. Sampai saat ini di Indonesia sejumlah 5.863 usaha pariwisata tersertifikasi di 34 Provinsi (350 kabupaten dan kota) (Kemenparekraf/Baparekraf, 2020).

Untuk di Provinsi Bali sendiri sudah sebanyak 1006 usaha pariwisata tersertifikasi CHSE. Walaupun sudah lebih dari 1000 usaha pariwisata di Bali yang sudah tersertifikasi CHSE, namun masih ada usaha yang belum tersertifikasi. Untuk mendapatkan sertifikasi CHSE ini, pengusaha wajib melaksanakan protokol kesehatan, mendaftarkan diri melalui website <https://chse.kemenparekraf.go.id/> dan proses sertifikasi dibiayai pemerintah.

Sertifikasi CHSE berfungsi sebagai jaminan kepada wisatawan dan masyarakat bahwa produk dan pelayanan yang diberikan sudah memenuhi protokol kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan. Hal tersebut ditegaskan oleh Kepala Dinas Pariwisata Provinsi Bali Bapak Putu Astawa menyebut program ini untuk membangun kepercayaan masyarakat bahwa Bali aman untuk dikunjungi. Program ini merupakan bentuk pengakuan dari pemerintah untuk membangun trust atau kepercayaan wisatawan, karena wisatawan yang datang ke Bali itu harus safe dan begitu pulang ke negaranya atau daerah asalnya juga aman tidak tertular COVID-19. Kepala Dinas Pariwisata Provinsi Bali pun menegaskan industri pariwisata tetap harus menerapkan protokol kesehatan secara ketat dan berkelanjutan meskipun sudah ada vaksin (Detik travel, 2021).

Pernyataan serupa juga disampaikan oleh General Manager Quest Hotel Kuta, Ibu I G A A Widiastri, SST.Par pada saat beliau diwawancarai pada acara penyerahan sertifikat CHSE dengan nilai sempurna (100) untuk Quest Hotel Kuta pada Januari 2021. Dengan adanya sertifikat CHSE dari Kemenparekraf, manajemen Quest Hotel Kuta yakin bisnis pariwisata khususnya di Bali yang sangat tergantung pada sektor pariwisata segera bangkit dari keterpurukan. Dengan dibukanya kembali bisnis pariwisata di masa pandemi tanpa menimbulkan rasa khawatir dari para konsumen. Kesehatan dan kenyamanan konsumen tetap konsisten menjadi hal utama dalam memberikan produk dan pelayanan sesuai standard protokol CHSE (Radarbali, 2021).

Melihat penting dan besarnya manfaat penerapan protokol CHSE ini, maka industri pariwisata tetap harus menerapkan protokol kesehatan secara ketat dan berkelanjutan ke depannya walaupun pandemic Covid-19 sudah tidak ada, namun ini demi kebersihan, kesehatan dan pencegahan penyakit lainnya. Tentunya hal ini tidak hanya dibutuhkan peran dari pemerintah dan industry pariwisata saja, sangat dibutuhkan peran masyarakat juga.

Peran masyarakat disini yaitu dapat membantu pemerintah dalam mengawasi/memantau/memonitoring pelaksanaan CHSE di usaha pariwisata yang telah tersertifikasi, dan dapat melaporkan pada website <https://chse.kemenparekraf.go.id/>. karena itulah peneliti merasa tertarik dan penting untuk ikut serta melakukan pemantauan pelaksanaan CHSE di salah satu usaha pariwisata yaitu hotel, karena akibat Pandemi ini okupansi hotel di Bali turun hingga 80-90% dan bahkan ada yang menutup usaha perhotelannya.

Peneliti memilih melakukan pemantauan CHSE hotel ini yaitu di Kabupaten Klungkung. Kabupaten Klungkung merupakan kabupaten terkecil di Bali, walaupun Kabupaten Klungkung tergolong kabupaten terkecil di Bali, namun Klungkung memiliki banyak potensi pariwisata yakni diantaranya: wisata tirta, wisata rohani, wisata kuliner, wisata sejarah dan juga wisata alam. Klungkung kaya akan sejarah, kebudayaan dan makanan khasnya. Klungkung memiliki kepulauan yang sangat indah dan terkenal yaitu

Nusa Penida, Nusa Lembongan, dan Nusa Ceningan. Untuk wisata sejarah Klungkung memiliki tempat wisata seperti Kertagosa dan Taman Gili, Museum Semarajaya, Monumen Puputan Klungkung, Puri Klungkung, Pura Goa Lawah, Desa Kamasan yang terkenal dengan lukisan tradisionalnya, Goa Jepang Klungkung, Museum Lukis Nyoman Gunarsa, dan masih banyak lagi.

Pemerintah daerah Kabupaten Klungkung sangat mendukung dan berkomitmen dalam penerapan protokol kesehatan CHSE. Hal ini diungkapkan oleh Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Klungkung, Anak Agung Gede Putra Wedana, dan mengatakan bahwa pihaknya telah memberikan tanda verifikasi CHSE pada setiap lokasi yang telah tersertifikasi CHSE, ini dilakukan untuk kenyamanan dan keamanan para wisatawan yang hendak berwisata ke Klungkung (Prambadi, 2020).

Informasi di website chse.kemenparekraf.go.id, hotel di Klungkung yang telah tersertifikasi CHSE yaitu sejumlah 7 usaha, dan 6 dari tempat usaha hotel tersebut berlokasi di Nusa Penida dan Nusa Lembongan, dan hanya 1 usaha yang berlokasi di Klungkung daratan yaitu Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali, tepatnya di Pantai Leping, Jl. Subak Leping No. 16, Takmung, Banjarangkan, Kab. Klungkung. Ini berarti wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Klungkung wilayah daratan tidak perlu khawatir karena telah memiliki hotel yang tersertifikasi CHSE.

Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali merupakan resort cantik yang dikelilingi oleh pemandangan hijau ini berada di Pantai Leping di sepanjang Laut Bali, telah mendapatkan sertifikasi CHSE Hotel dengan Nomor Sertifikat I Do Care IL.04.02/275/M-K/2020 yang berlaku sejak 7 November 2020 hingga 7 November 2021, dengan kategori penilaian Memuaskan.

Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali ini yang merupakan Resort keluarga harus dengan ketat dan konsisten melaksanakan panduan CHSE, karena anak-anak dan para lanjut usia sangat rentan terinfeksi beragam penyakit khususnya yang saat ini masih mendunia yaitu Covid-19. Berdasarkan permasalahan tersebut peneliti merasa penting untuk melakukan pemantauan pelaksanaan CHSE di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali. Sehingga dapat menambah wawasan dan membantu pemerintah dalam melakukan pemantauan pelaksanaan CHSE di usaha pariwisata. Keterbaruan penelitian ini adalah peneliti menggunakan panduan CHSE, dimana panduan ini merupakan protokol kesehatan terbaru yang dikeluarkan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif pada tahun 2020, dan dengan harapan dari hasil penelitian ini yaitu bagi usaha pariwisata yang belum tersertifikasi CHSE agar segera menerapkan protokol ini dan mendaftarkan usahanya ke Kemenparekraf, dan untuk industri pariwisata yang telah menerapkan protokol ini agar tetap dengan ketat, disiplin, konsisten, dan berkesinambungan demi kesehatan dan kelangsungan pariwisata.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini yaitu dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dan wawancara pelaksanaan CHSE di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali berpedoman pada Pedoman/Panduan Pelaksanaan kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Hotel edisi Juli 2020 Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kementerian Pariwisata, 2020). Peneliti mendokumentasikan hasil observasi, wawancara, dan file-file hotel mengenai pelaksanaan kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali. Teknik analisis data penelitian ini yaitu teknik analisis data deskriptif kualitatif. Data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi peneliti susun secara sistematis, disajikan dalam bentuk narasi dan tabel, dan dianalisis menggunakan Buku Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan

di Hotel edisi Juli 2020 Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali

Penelitian ini dilakukan di Wyndham Taman Sari Jivva Resort Bali karena resort tersebut merupakan salah satu resort yang terbesar di Kabupaten Klungkung. Selain itu fasilitas dari resort ini cukup lengkap mulai dari restaurant, kolam renang yang menghadap langsung kepantai, tempat pertunjukan seni dan budaya, fasilitas spa dan tempat gym sampai dengan beach club. Wyndham Taman Sari Jivva Resort Bali telah beroperasi dari 25 November 2016. Wyndham Taman Sari Jivva Resort Bali berada di Kabupaten Klungkung tepatnya di Jl. Subak Leping No. 16, Desa Takmung, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung, Bali, Indonesia. Wyndham Tamansari Jivva Bali adalah salah satu dari 55 properti di seluruh kawasan yang dikelola oleh Wyndham Destination dan anak perusahaannya di Asia Pasifik.

Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali merupakan satu-satunya hotel di Klungkung daratan yang sudah tersertifikasi CHSE. Informasi di website chse.kemenparekraf.go.id, hotel di Klungkung yang telah tersertifikasi CHSE yaitu sejumlah 7 usaha, dan 6 dari tempat usaha hotel tersebut berlokasi di Nusa Penida dan Nusa Lembongan, dan hanya 1 usaha yang berlokasi di Klungkung daratan yaitu Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali. Ini berarti wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Klungkung wilayah daratan tidak perlu khawatir karena telah memiliki hotel yang tersertifikasi CHSE.

Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali merupakan resort cantik yang dikelilingi oleh pemandangan hijau ini berada di Pantai Leping di sepanjang Laut Bali, telah mendapatkan sertifikasi CHSE Hotel dengan Nomor Sertifikat I Do Care IL.04.02/275/M-K/2020 yang berlaku sejak 7 November 2020 hingga 7 November 2021, dengan kategori penilaian Memuaskan.

3.2 Pembahasan

3.2.1 Penerapan CHSE di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali

Untuk mengetahui penerapan CHSE di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali, penulis telah melakukan wawancara dengan Executive Secretary (Ibu Erna Kusuma), Sales Manager (Bapak Rio Khrisna), dan tamu. Selain wawancara, penulis juga mengamati (observasi) mengenai implementasi CHSE di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali. Penulis melakukan wawancara dan observasi dengan berpedoman pada panduan CHSE, dimana panduan ini merupakan protokol kesehatan terbaru yang dikeluarkan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif pada tahun 2020. Adapun hasil observasi dan wawancara yang diperoleh penulis yaitu sebagai berikut :

1. Manajemen/Tata kelola
 - a. Manajemen Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali (WTJR) telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan hotel, dan telah mensosialisasikan SOP tersebut kepada karyawan dan melatih mereka untuk melaksanakan SOP yang telah ditetapkan
 - b. Manajemen WTJR telah menyediakan dan memasang imbauan tertulis di tempat yang mudah dilihat tentang perilaku hidup bersih dan sehat.



Gambar 1. Himbauan Tertulis
[Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2021]

- c. Manajemen WTJR telah menyediakan peralatan dan perlengkapan kebersihan dan kesehatan, seperti masker, sarung tangan, peralatan pengukur suhu tubuh, kotak obat, penanda posisi berdiri dan duduk untuk menjaga jarak aman 1 (satu) meter, serta tempat sampah khusus alat pelindung diri.



Gambar 2. Penyediaan APD
[Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2021]

- d. Menyediakan peralatan dan perlengkapan keselamatan dan keamanan, sedikitnya:
- kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan;
 - smoke detector* dan sistem alarm yang berfungsi dengan baik dan selalu diperiksa secara reguler;
 - beberapa jenis alat pemadam kebakaran yang berfungsi dengan baik dan tervalidasi, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;
 - rambu penanda pintu darurat dalam dua Bahasa (*emergency exit*) tercetak jelas;
 - informasi tertulis mengenai prosedur penyelamatan diri dari bencana alam dan kebakaran;
 - Peta lokasi titik kumpul yang aman dan jalur evakuasi di hotel;
 - informasi tertulis mengenai nomor telepon penting: pemadam kebakaran, kantor polisi terdekat, fasilitas pelayanan kesehatan terdekat;
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik.
- e. Meminimalisir kontak dengan menyediakan pelayanan berbasis teknologi (reservasi pelayanan hotel dan pendataan tamu, secara daring, pembayaran secara nontunai). Hal ini dibuktikan dari pengamatan peneliti sendiri yang melakukan pembayaran secara non tunai.
- f. Telah memastikan pemanfaatan air dan sumber energi seperti listrik secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem, selain

tujuan tersebut efisiensi ini dilakukan pada situasi masih pandemic seperti ini guna menghemat biaya dikarenakan pemasukan hotel menurun tajam. Namun karena efisiensi tersebut peneliti mengamati kebun/tanaman tidak cukup mendapatkan air terlihat dari tanah yang kering.

2. Karyawan, tamu, supplier, vendor, kontraktor, dan pihak lain yang beraktivitas di hotel
 - a. Telah dilakukan pemeriksaan suhu tubuh pada siapapun yang masuk ke hotel, dan tidak diperkenankan masuk hotel jika ditemukan suhu $\geq 37,3^{\circ}\text{C}$ (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit)



Gambar 3. Pengecekan Suhu Tubuh
[Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2021]

- b. Karyawan telah melaksanakan perilaku hidup bersih dan sehat seperti :
 - Menggunakan alat pelindung diri seperti masker dan sarung tangan
 - Memberi salam dengan cara mengatupkan kedua telapan tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan
- c. Karyawan menginformasikan kepada pimpinan jika mengalami gangguan kesehatan, begitu juga dengan tamu melaporkan kepada karyawan jika mengalami gangguan kesehatan
- d. Telah dilakukan pembersihan/penyemprotan desinfektan secara berkala



Gambar 4. Pembersihan dengan Desinfektan
[Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2021]

3. Pintu Masuk Area Hotel & Lobby

- a. Siapapun yang masuk ke dalam hotel telah dilakukan pengecekan suhu

tubuh dan pembersihan tangan dengan air mengalir dan sabun, dan juga disediakan handsanitizer di atas meja resepsionis



Gambar 5. Sarana CTPS dan Handsanitizer
[Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2021]

- b. Telah diberikan tanda khusus di lantai untuk tetap menjaga jarak resepsionis dengan tamu minimal 1 meter



Gambar 6. Tanda Khusus Jaga Jarak di Lantai
[Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2021]

- c. Petugas resepsionis telah menggunakan alat pelindung diri berupa masker
 - d. Petugas telah mengarahkan tamu untuk melakukan pembayaran secara non tunai
 - e. Tempat sampah di area lobby telah diisi penutup
4. Kamar tamu
 - a. Telah disediakan sarana cuci tangan pakai sabun di dalam kamar
 - b. Telah dilakukan penggantian linen
 - c. Kamar tamu bebas dari vector dan binatang pembawa penyakit
 - d. AC berfungsi dengan baik
 - e. Toilet dalam keadaan higienis, bersih, kering dan tidak bau, berfungsi dengan baik
 - f. Tempat sampah telah berisi tutup
 - g. Telah dipasang tanda larangan merokok dan adanya *smoke detector*
 5. Restoran
 - a. Makanan dan minuman telah disajikan secara a la carte dan tidak prasmanan
 - b. Karyawan telah menggunakan alat pelindung diri seperti masker
 - c. Tempat duduk antar tamu telah diatur minimal 1 meter

- d. Telah disediakan sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS) di area restoran
 - e. Restoran bebas dari vector dan binatang pembawa penyakit
 - f. Tempat sampah dalam keadaan tertutup
6. Fasilitas Hotel & Area Publik Lainnya
Telah dilakukan treatment air kolam renang setiap harinya, dan pada saat dilakukan maintenance kolam renang tamu tidak diijinkan untuk berenang pada kolam renang tersebut.
7. Dapur
- a. Telah melaksanakan Cara Produksi Pangan Olahan yang baik sesuai standar hygiene sanitasi
 - b. Karyawan telah menerapkan protokol kesehatan
 - c. Telah disediakan sarana cuci tangan pakai sabun dan handsanitizer
 - d. Telah disediakan kotak P3K
 - e. Telah disediakan alat pemadam kebakaran
 - f. Telah disediakan imbauan tertulis untuk selalu mencuci tangan di dapur
8. Kantor & Ruang Karyawan
- a. Jarak meja kerja 1 karyawan dengan karyawan lainnya minimal 1 meter
 - b. Ada tanda peringatan jaga jarak
 - c. Karyawan menggunakan alat kantor seperti computer dan alat tulis lainnya secara pribadi



Gambar 7. Kantor Karyawan
[Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2021]

9. Tata Graha
Untuk di tempat linen Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali, sudah dipisahkan antara linen kotor dan linen yang bersih.

3.2.2 Penyimpangan Penerapan CHSE di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali

Pelaksanaan CHSE di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali telah dilaksanakan dengan sangat baik, dan telah mendapatkan sertifikasi CHSE dari Kemenparekraf, karena sebagian besar telah menerapkan panduan CHSE Hotel. Namun ada beberapa kekurangan yang peneliti amati ketika kegiatan penelitian berlangsung, yaitu :

- Kurang konsistennya karyawan khususnya karyawan dapur dalam menggunakan alat pelindung diri seperti masker, karena suasana kerja di dapur yang cukup panas membuat para karyawan merasa tidak nyaman ketika menggunakan masker secara terus menerus. Selain itu petugas resepsionis pun nampaknya tidak konsisten menggunakan sarung tangan dikarenakan alasan ketidaknyamanan.
- Penyajian makanan ketika dibawa dari dapur menuju restoran tanpa penutup, tentunya ini kurang baik dari segi kebersihan karena makanan bisa tercemar debu, vector, rambut penyaji makanan.
- Lingkungan sekitar hotel mulai kurang terawat akibat pandemic Covid-19 yang

mengakibatkan efisiensi dalam segala hal seperti pengurangan tenaga kerja, pengurangan pemakaian air, listrik

4. KESIMPULAN

Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali telah melaksanakan panduan CHSE dengan baik, dibuktikan dari adanya SOP terkait Pencegahan Covid-19, tersedia tempat cuci tangan dan handsanitizer, pemantauan suhu tubuh, pemakaian APD seperti masker dan handglove, pembersihan area/penyemprotan desinfektan, tanda khusus jaga jarak, penyediaan makanan tidak dengan system *buffet*. Namun masih ada beberapa kekurangan yang belum sesuai standar panduan CHSE yaitu penggunaan APD (masker, handglove) yang kurang konsisten diterapkan karena factor ketidaknyamanan dan lingkungan hotel mulai kurang terawat akibat efisiensi dalam segala bidang seperti tenaga kerja, listrik, dan air akibat pandemi Covid-19.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Penulis mengucapkan terima kasih kepada manajemen Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali yang telah mengizinkan pelaksanaan penelitian ini dan meluangkan waktunya untuk memberikan informasi kepada penulis. Terima kasih pula penulis sampaikan kepada Politeknik Pariwisata Bali khususnya Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) atas dukungan dana dan arahan dalam kegiatan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Kemkes. (2020). Pedoman kesiapan menghadapi COVID-19. *Pedoman Kesiapan Menghadapi COVID-19*, 0–115.
- Kemenkes RI, 2020. (2020). Corona virus disease 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Nomor 9*(Pedoman Pembatasan Sosial Berskala Besar dalam Rangka Percepatan Penanganan Corona Virus Disease 2019 (COVID-19)), 2–6. <http://jurnalrespirologi.org/index.php/jri/article/view/101>
- KEMENPAREKRAF/BAPAREKRAF. (2020). *Protokol Perjalanan Wisatawan di Era New Normal*.
- Kementerian Pariwisata. (2020). *Panduan Pelaksanaan Kelestarian Lingkungan di Hotel. 2019*.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Panduan Pencegahan Dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) Di Tempat Kerja Perkantoran Dan Industri Dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha Pada Situasi Pandemi. *Jakarta, 2019*.
- Penyusun, T. I. M. (2020). *COVID-19*.
- Detik travel. (2021). *Hampir 1.000 Pelaku Usaha di Bali Kantongi Sertifikat CHSE Kemenparekraf*. <https://travel.detik.com/travel-news/d-5339257/hampir-1000-pelaku-usaha-di-bali-kantongi-sertifikat-chse-kemenparekraf>
- Prambadi, G. (2020). *Penerapan CHSE Disebut Sudah Berjalan di Nusa Penida*No Title. <https://republika.co.id/berita/qjy7jb456/penerapan-chse-disebut-sudah-berjalan-di-nusa-penida>.
- Radarbali. (2021). *Raih Sertifikat CHSE, Optimis Bisnis Pariwisata di Bali Bangkit Lagi*. <https://radarbali.jawapos.com/read/2021/01/06/233866/raih-sertifikat-chse-optimis-bisnis-pariwisata-di-bali-bangkit-lagi> Quest Hotel Kuta