

# Pelatihan Kebiasaan Baru Bagi UMKM Industri Pariwisata Di Bogor Dalam Memasuki Era New Normal

Cecilia V. Sri Hadi

*Institut Bisnis dan Informatika Kesatuan Bogor, Indonesia*

*Email : cecilia.srihadi@ibik.ac.id*

*Implementation of  
CHSE for Small  
Business*

125

Submitted:  
JANUARI 2024

Accepted:  
MEI 2024

## **ABSTRACT**

*The policy of implementing CHSE for business actors in the tourism industry is an effort by the Indonesian government to re-energize businesses that are being hit by the Covid-19 pandemic. Socialization of the implementation of CHSE will encourage awareness of MSME actors in the tourism industry in implementing health protocols at their business locations, which is a guarantee. security for customers to*

**Keywords:** CHSE, New Normal, MSMEs

## **ABSTRAK**

Kebijakan penerapan CHSE bagi pelaku usaha di industri pariwisata, merupakan upaya pemerintah Indonesia untuk kembali menggairahkan roda usaha yang tengah dilanda pandemi covid 19. Sosialisasi penerapan CHSE akan mendorong kesadaran pelaku UMKM di Industri pariwisata dalam penerapan protokol kesehatan pada lokasi usahanya, dimana hal tersebut merupakan jaminan keamanan bagi pelanggan untuk

**Kata Kunci :** CHSE, New Normal, UMKM

## **PENDAHULUAN**

### **Analisa Situasi**

Dunia saat ini sedang memasuki era baru/*new era pasca pandemi covid 19* berjangkit, tak terkecuali sektor pariwisata. Berbagai jenis usaha di bidang industri pariwisata berupaya untuk kembali menjalankan roda usahanya, tentunya dengan berpartisipasi dalam penerapan protokol kesehatan di lokasi usahanya, seperti yang ditetapkan oleh pemerintah. Hal ini dianggap penting karena merupakan jaminan keamanan bertransaksi bagi para pelanggan.

Adapun penerapan protokol pada sektor usaha didasarkan pada Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes 382/2020 tentang Protokol Kesehatan bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Umum dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian *Corona Virus Disease 2019*. Terkait dengan kebijakan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang berhubungan dengan pandemi covid 19, telah diberlakukan skema *Cleanliness, Health, Safety and Environmental Sustainability* (CHSE) bagi semua sektor industri yang terkait dengan Pariwisata.

Dalam upaya mempersiapkan UMKM yang bergerak di dalam sektor industri pariwisata, maka perlu dilakukan pengayaan kepada penggiat UMKM agar dapat menyiapkan hal hal yang terkait dalam rangka menyiapkan diri sehingga dapat melakukan transaksi bisnis yang memenuhi unsur CHSE. Dalam upaya tersebut, UMKM perlu mengenal hal hal yang menjadi tolok ukur implementasi protokol Kesehatan dalam industri pendukung sektor

**JADKES**

Jurnal Abdimas Dedikasi  
Kesatuan  
Vol. 5 No.2, 2024  
page 125-130  
IBI KESATUAN  
E-ISSN 2745 – 7508  
DOI: 10.37641/jadkes.v5i2.2655

pariwisata, sesuai kebijakan yang berlaku. Lebih jauh lagi, kegiatan pelatihan perlu dilakukan kepada UMKM untuk memperkaya skill dan pengetahuan terkait peyelenggaraan protokol kesehatan pada unit usahanya agar relatif dapat sesuai dengan skema CHSE.

#### **Tujuan Kegiatan**

Adapun kegiatan Pelatihan **Kebiasaan Baru Bagi UMKM Industri Pariwisata Bogor Dalam Memasuki Era New Normal** memiliki tujuan

1. Sosialisasi terkait pentingnya penerapan CHSE bagi industri sektor pariwisata di Bogor khususnya skala UMKM
2. Penguatan SDM terkait penerapan CHSE bagi industri sektor pariwisata di Bogor khususnya skala UMKM

#### **Manfaat Kegiatan**

Adapun khalayak penerima manfaat dari kegiatan pelatihan ini, adalah masyarakat penggiat UMKM di kota Bogor. Manfaat yang dimaksud adalah mendapat edukasi terkait hal hal berikut :

1. Mengenal kebijakan CHSE dari Kementerian Pariwisata dan Industri Kreatif
2. Mengenal apa saja yang perlu disiapkan untuk mendukung situasi bisnis yang memenuhi konsep CHSE
3. Melakukan aktivitas usaha yang sesuai dengan kebijakan CHSE yang menjadi patokan jaminan bagi pelanggan dalam melakukan transaksi di era new normal.

#### **TINJAUAN PUSTAKA**

Dalam upaya membantu tetap produktifnya sektor industri pendukung pariwisata dalam masa pandemic, pemerintah melalui Departemen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, mengupayakan kesehatan dan keamanan menjadi salah satu aspek penting dalam industri pariwisata di tengah pandemi covid-19 ini. Melalui pedoman CHSE (Cleanliness, Health, Safety, Environment Sustainable) sektor pariwisata memastikan penerapan protokol untuk standar kebersihan, kesehatan, keselamatan serta kelestarian lingkungan pada aktivitas industri terkait.

Penerapan standar CHSE ini, mengacu pada Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 13 Tahun 2020 tentang Standar Dan Sertifikasi Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, Dan Kelestarian Lingkungan Sektor Pariwisata Dalam Masa Penanganan Pandemi Corona Virus Disease 2019 yang mengacu pada Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat Dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan Dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor "HK.01.07/MENKES/382/2020".

Semenjak pandemic covid 19 melanda dunia, badan Kesehatan dunia (WHO) telah mengeluarkan panduan yang tertuang dalam *Water, Sanitation, Hygiene, And Waste Management for the COVID-19 virus* yang dikeluarkan pada 23 April 2020 yang merujuk antara lain kepada *Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector*, yang dikeluarkan pada 31 Maret 2020.

Penerapan protokol Kesehatan menurut CHSE untuk kategori restoran/café, dipandang penting untuk diterapkan pada area sebagai berikut:

- a. Area Pintu Masuk
- b. Pelayanan Makan Minum
- c. Pembayaran dan pintu keluar
- d. Layanan antar makanan dan minuman
- e. Dapur
- f. Ruang admininstarsi
- g. Ruang Karyawan

Dalam upaya memastikan bahwa penerapan CHSE telah memenuhi syarat, perlu disediakan fasilitas fasilitas yang mendukung untuk setiap aspeknya.

- A. Aspek Kebersihan (*Cleanliness*):
  - a. Mencuci tangan pakai sabun/hand sanitizer
  - b. Ketersediaan sarana cuci tangan pakai sabun
  - c. Pembersihan ruang dan barang public dengan cara dan atau disinfektan/ cairan pembersih lain yang aman dan sesuai
  - d. Bebas vector dan binatang pembawa penyakit
  - e. Pembersihan dan kelengkapan toilet bersih
  - f. Tepat sampah bersih
- B. Aspek Kesehatan (*Health*)
  - a. Menghindari kontak fisik, jaga jarak aman
  - b. Tidak menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, mulut
  - c. Memeriksa suhu tubuh
  - d. Menggunakan APD yang sesuai
  - e. Menerapkan etika batuk, bersin
  - f. Pengelolaan makanminum yang higienis
  - g. Perlataan dan perlengkapan Kesehatan sederhana
  - h. Ruang public dan ruang kerja memiliki sirkulasi udara yang baik
  - i. Penanganan bagi pengunjung dengan gangguan Kesehatan ketika beraktifitas di lokasi
- C. Aspek Keselamatan (*Safety*)
  - a. Prosedur penyelamatan diri dari bencana
  - b. Ketersediaan kotak P3K
  - c. Ketersediaan alat pemadam kebakaran
  - d. Ketersediaan titik kumpul dan jalur evakuasi
  - e. Memastikan alat elektronik mati ketika meninggalkan ruangan
  - f. Media dan mekanisme komunikasi dalam kondisi darurat
- D. Aspek Kelestarian Lingkungan (*Environment Sustainable*)
  - a. Penggunaan Perlengkapan dan bahan yang ramah lingkungan
  - b. Pemanfaatan air dan sumber energi yang efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan ekosistem
  - c. Pengolahan sampah dan limbah cair dilakukan secara tuntas, sehat dan ramah lingkungan
  - d. Kondisi lingkungan sekitar nyaman dan asri baik secara alami maupun rekayasa teknis
  - e. Pemantauan dan evaluasi penerapan panduan dan SOP Kebersihan, Kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan

Adapun sasaran sosialisasi di pihak UMKM adalah :

- a. Pihak pemilik/pengelola UMKM
- b. Karyawan di lokasi usaha UMKM
- c. Pengunjung lokasi usaha UMKM

Untuk dapat memastikan bahwa implementasi kebijakan CHSE dapat diterapkan dengan konsisten, maka pemahaman terkait hal itu terlebih dahulu diberikan kepada pihak manajemen/pengelola usaha UMKM, kemudian pihak pengelola mengajak para pegawainya untuk dapat ikut serta memahami pentingnya implementasi CHSE, setelah itu baru kemudian mengajak para pengunjung yang datang untuk dapat ikut mematuhi protokol standar CHSE.

Pentingnya penerapan protokol standar CHSE di sektor industri pariwisata adalah untuk memberikan efek rasa aman dan nyaman bagi pengunjung, agar mau datang dan bertansaksi.

## PELAKSANAAN KEGIATAN PELATIHAN

Kegiatan **Pelatihan Kebiasaan Baru Bagi UMKM Industri Pariwisata di Bogor Dalam Memasuki Era New Normal** telah dilaksanakan di Café Brano Pizza di Ciheuleut Bogor pada tanggal 24 Maret 2022. Peserta yang hadir adalah 3 orang.

### **Kerangka Pemecahan Masalah**

Pada situasi pandemic covid 19 dan memasuki era new normal, baik pelaku usaha maupun pelanggan sama-sama menghendaki terwujudnya keamanan dan kenyamanan dalam bertransaksi. Menyadari hal itu, maka café Brano Pizza selaku UMKM berbasis kuliner berkomitmen untuk menegteahui sekaligus menerapkan standar CHSE yang telah ditetapkan oleh pemerintah.

Dalam upaya penerapan standar CHSE tersebut, maka diterapkan kerangka pemecahan masalah sebagai berikut:

- a. Mensosialisasikan kebijakan CHSE sesuai standar Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 13 Tahun 2020 tentang Standar Dan Sertifikasi Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, Dan Kelestarian Lingkungan Sektor Pariwisata Dalam Masa Penanganan Pandemi Corona Virus Disease 2019
- b. Mengenali alat peraga yang sesuai dengan standar CHSE
- c. Memahami lokasi yang tepat untuk meletakkan alat peraga tersebut sesuai dengan masing-masing aspek CHSE
- d. Memahami bahwa teknis penerapan standar CHSE akan memberikan dampak positif bagi kelangsungan UMKM
- e. Memahami bahwa UMKM dapat menjadi contoh positif bagi pengunjung dalam pencegahan penularan virus covid 19.

### **Khalayak Sasaran Antara Yang Strategis**

Khalayak sasaran antara adalah pelaku UMKM café Brano Pizza, beserta karyawannya dan Pelanggan yang nantinya melakukan transaksi di café Brano Pizza Ciheuleut.

### **Keterikatan.**

Sebagai salah satu kewajiban implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, kegiatan pelatihan ini merupakan implementasi dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh IBI Kesatuan yang bermitra dengan penggiat UMKM di kota Bogor, khususnya café Brano Pizza.

Kegiatan pelatihan ini, dilakukan untuk memperkaya wawasan pelaku UMKM di industri pendukung pariwisata terkait kebijakan CHSE sebagai jaminan keamanan dan kenyamanan dalam bertransaksi di era new normal, sekaligus membantu pemerintah dalam penerapan standar CHSE di sektor industri pariwisata.

Keahlian menyelenggarakan pelatihan dan penulisan ide-ide yang membangun masyarakat, telah diketahui adalah salah satu keahlian yang dimiliki oleh IBI Kesatuan.

### **Metode Kegiatan**

Adapun kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan menggunakan metode pemaparan materi melalui presentasi, kemudian juga dilakukan diskusi dan tanya-jawab dengan peserta pelatihan untuk mengukur pemahaman dan minat dari peserta.

Kemudian dilakukan implementasi sampel terkait kebijakan CHSE di area resto, yang dilanjutkan dengan implementasi secara menyeluruh di area resto oleh majamenen resto.

## **HASIL dan PEMBAHASAN**

### **Hasil**

Kegiatan Pelatihan Kebiasaan Baru Bagi UMKM Industri Pariwisata di Bogor Dalam Memasuki Era New Normal yang dilaksanakan di Café Brano Pizza di Ciheuleut Bogor diselenggarakan untuk membantu pelaku UMKM agar dapat kembali bangkit dan melakukan usahanya di era new normal setelah pandemic covid 19 melanda dunia. Adalah

penting memberikan jaminan kepada para pelanggan bahwa Café Brano Pizza adalah tempat yang aman dan nyaman untuk bertransaksi di era new normal ini.

Pengenalan berbagai alat peraga terkait unsur Cleanliness/Kebersihan, seperti adanya jadwal pembersihan area public dan area karyawan dengan menggunakan disinfektan, tersedianya tempat cuci tangan dengan sabun serta handsanitizer yang disediakan bagi karyawan dan pengunjung. Pengenalan alat peraga terkait unsur Health/Kesehatan, seperti thermometer pengukur suhu tubuh untuk memastikan bahwa siapa saja yang masuk ke area café Brano Pizza memiliki suhu tubuh 37 derajat celsius ke bawah, alat pembayaran non tunai untuk mencegah kontak fisik dengan pelanggan, rambu etika batuk yang benar agar tidak menularkan, wajib menggunakan masker serta rambu jaga jarak.

Pengenalan alat peraga terkait unsur Safety/Keamanan, seperti adanya rambu jalur keluar, adanya pintu keluar, adanya rambu titik kumpul di area luar café, penggunaan alat pelindung diri yang sesuai, nomor telepon penting, rambu tanggap darurat serta adanya alat pemadam api yang berfungsi. Pengenalan alat peraga Environment Sustainable/Kelestarian lingkungan, seperti rambu hemat energi.

Setelah mengenal dan memahami pentingnya penerapan CHSE, pengelola dan karyawan memasang semua rambu dan peraga tersebut di atas, ditempat yang sesuai dan mudah dilihat. Jaminan pelaksanaan kebersihan, dilakukan dengan adanya piket untuk setiap karyawan di setiap giliran jam kerjanya. Untuk sarana protokol CHSE yang menjamin setiap produk Pizza seperti masker, kaus tangan plastic, dan cara membungkus produk pizza yang aman sebelum dibawa oleh pengemudi ojek online untuk diantar kepada pemesannya.

#### **Pembahasan.**

Respon peserta pada kegiatan Pelatihan Kebiasaan Baru Bagi UMKM Industri Pariwisata di Bogor Dalam Memasuki Era New Normal yang dilaksanakan di Café Brano Pizza di Ciheuleut Bogor sangat hangat dan antusias. Semua hal yang terkait dengan pemenuhan kewajiban sertifikasi CHSE, ditanyakan dengan jelas terkait materinya, diletakkan dimana dan bagaimana implementasi yang benar.

Sebagai penyelenggara café, maka Brano Pizza tak hanya wajib menerapkan pemasangan rambu rambu, namun juga harus menerapkan jadwal pembersihan rutin dan mengukur suhu setiap pelanggan datang ke café.

Selain itu, pertanyaan sekitar dokumen pencatatan bukti aktivitas dilakukan, juga ditanyakan dengan detail dan antusias sehingga waktu pendampingan berjalan dengan efektif dan efisien. Tanya jawab dan kreativitas pendokumentasian kemudian menjadi pokok pembahasan sampai waktu kunjungan pendampingan, habis.

#### **PENUTUP**

Pelatihan Kebiasaan Baru Bagi UMKM Industri Pariwisata di Bogor Dalam Memasuki Era New Normal yang dilaksanakan di Café Brano Pizza, Ciheuleut Bogor, merupakan kegiatan pelatihan yang membuka wawasan penggiat UMKM sehingga dapat memberikan jaminan yang aman bagi calon pelanggan untuk melakukan transaksi di café yang dikelolanya.

Dengan mitra pendamping yang tepat, UMKM Industri Pariwisata di Kota Bogor, dapat dengan percaya diri melewati masa pandemic dan memasuki New Era dengan persiapan yang matang dan perlu dilakukan pendampingan sejenis di UMKM dengan cakupan yang lebih luas.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] PPKM Level 2 di Kota Bogor Diperpanjang dari 18 hingga 24 Januari 2022 <https://bogor.suara.com/read/2022/01/20/074902/ppkm-level-2-di-kota-bogor-diperpanjang-dari-18-hingga-24-januari-2022>

- [2] PPKM Bogor Sampai Tanggal Berapa? <https://news.detik.com/berita/d-5722009/ppkm-bogor-sampai-tanggal-berapa-simak-dulu-kabar-terbaru>
- [3] Penerapan CHSE di Hotel dan Restaurant tingkatkan Kepercayaan Wisatawan <https://pedulicovid19.kememparekraf.go.id/siaran-pers-penerapan-chse-di-hotel-dan-restoran-tingkatkan-kepercayaan-wisatawan/>.
- [4] Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 13 Tahun 2020 <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-pariwisata-dan-ekonomi-kreatif-nomor-13-tahun-2020/>
- [5] Aurelia, S., Sastra, H., & Pardede, R. P. (2022). Pengaruh Likuiditas, Solvabilitas, Profitabilitas terhadap Harga Saham Sub Sektor Food and Beverages yang Terdaftar di BEI Tahun 2016-2020. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 10(3), 499-510.
- [6] Berliana, F., & Mashadi, M. (2022). Pengaruh Service Quality Dan Customer Satisfaction Terhadap Repurchase Intention Pada Restaurant Pochajjang Bogor Di Masa Pasca Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 10(2), 285-292.
- [7] Surat Edaran Wali Kota Bogor Nomor 440/122-Huk.HAM tentang PPKM Level 2 Covid-19 di Kota Bogor
- [8] Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes 328/2020 tentang Panduan Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha pada Situasi Pandemi;
- [9] Evalin, Z. Z., Sukartaatmadja, I., & Mulyadi, M. N. (2021). Analisis Peran Kinerja Customer Service Dan Teller Terhadap Kepuasan Nasabah Bank. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 9(2), 151-160.
- [10] Muktiadji, N., Amanda, B. D., & Khim, S. (2024). Analysis Of Return On Assets And Dividend Payout Ratio On Stock Performance: Case Study of Pharmaceutical Companies Listed on the Indonesian Stock Exchange for the 2017-2022 Period. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 12(2), 237-246.
- [11] Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes 382/2020 tentang Protokol Kesehatan bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Umum dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19).
- [12] 7 Aturan PPKM di Kota Bogor, Restoran Tutup Pukul 22.00 hingga Kegiatan Sosial Budaya dihentikan", : <https://megapolitan.kompas.com/read/2021/01/11/11524371/7-aturan-ppkm-di-kota-bogor-restoran-tutup-pukul-2200-hingga-kegiatan>.
- [13] Kememparekraf Terapkan SNI pada Sertifikasi CHSE Sektor Pariwisata dan Ekonomi Kreatif", <https://ekonomi.bisnis.com/read/20211205/12/1473916/kememparekraf-terapkan-sni-pada-sertifikasi-chse-sektor-pariwisata-dan-ekonomi-kreatif>
- [14] Lubis, B. P., Riyadi, R., & Suharmiati, S. (2024). Analysis Influence Management Capital Work, Company Size and Capital Structure To Profitability. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 12(2), 303-312.
- [15] Purba, J. H. V., Ratodi, M., Mulyana, M., Wahyoedi, S., Andriana, R., Shankar, K., & Nguyen, P. T. (2019). Prediction model in medical science and health care. *Prediction Model in Medical Science and Health Care*, 8(6S3).
- [16] Munawar, A., Mekaniwati, A., Setiawan, B., Nurendah, Y., Rainanto, B. H., Marlin, T., ... & Pamungkas, B. (2023). Collaborative Digital Marketing for Community Service to Support Promotion and Sales of Bogor City MSME Products with IBIK and UTHM: Pemasaran Digital Kolaborasi Pengabdian kepada Masyarakat untuk Mendukung Promosi dan Penjualan Produk UMKM Kota Bogor Bersama IBIK dan UTHM. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 7(3), 147-150.