AN EVALUATION OF THE HEALTH PROTOCOL AT THE X PALEMBANG HOTEL

Mustika Permatasari[1], Mega Aldora[2]

[1,2] Politeknik Pariwisata Palembang
Corresponden : Mustika Permatasari, Politeknik Pariwisata Palembang
Email : ***mustika.permata1986@gmail.com***
DOI : https://doi.org/10.36983/japm.v10i1.302

ABSTRACT

World tourism should be prepared to provide recognition of the health, safety and environmental security of both the products and services offered to tourists. uasi. With the introduction of the traditional way to develop a unique tourism industry, the Ministry of Creative Economy Tourism (Ministry of Tourism) has announced a health plan to apply to all people. tourist and should be strict. The purpose of this study was to identify the design of the hotel x Palembang in the city of Palembang in the application of good health practices for employees, guests, and others who are already work in a hotel. This study is an explanation with a good way for the triangulation process. The model and data analysis process runs through document collection, data reduction, presentation of information and the final step is the drawing of conclusions. Research has shown that hotel x Palembang has used health facilities such as entrance area, lobby, room to restaurant provided.

Keywords: Health Protocol

EVALUASI PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN DI HOTEL X PALEMBANG

ABSTRAK

Pentingnya peningkatan pariwisata dan industri kreatif penting bagi provinsi Indonesia. Dengan munculnya teknologi baru untuk meningkatkan perekonomian khususnya di sektor pariwisata, Kementerian Pariwisata untuk Ekonomi Kreatif (Kemenparekraft) telah menerbitkan pedoman protokol kesehatan yang harus digunakan di semua sektor pariwisata dan harus dikontrol secara ketat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kesiapan Hotel X Palembang Kota Palembang dalam hal penerapan prosedur kesehatan bagi staf, tamu, dan pihak lain yang bekerja di hotel tersebut. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan kemiripan dengan teknik triangulasi. Penggunaan prosedur purposive sampling dan prosedur analisis data dapat dilakukan dengan mengumpulkan data, mereduksi data, menyajikan data dan langkah terakhir adalah menarik kesimpulan. Hasil penelitian adalah Hotel X Palembang menggunakan prosedur kesehatan dasar mulai dari pintu masuk, lobi, ruangan untuk restoran yang disediakan.

Kata kunci: ***Protokol Kesehatan***

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Epidemi Corona telah berdampak global pada berbagai industri dan telah mempengaruhi setiap aspek industri, pendidikan dan pembangunan, sektor industri seperti resor wisata, hotel dan sebagainya. Indonesia, salah satunya perlu mempersiapkan diri dalam industri pariwisata, terutama untuk menjamin kebersihan, kesehatan, keselamatan dan keamanan lingkungan baik bermain produk maupun jasa yang diberikan kepada para wisatawan. Tentu saja dengan situasi seperti itu, Banyak wisatawan yang mengalami penurunan jumlah wisatawan bahkan sempat terpenjara sementara akibat banyaknya masyarakat yang takut bekerja di luar rumah. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia dan dunia untuk terus menjadi bagian dari situasi ini, penting untuk fokus pada kesehatan, kesejahteraan, kesejahteraan dan kesejahteraan lingkungan yang aman dan terjamin. Saat ini, pemerintah sedang menerapkan beberapa kebijakan untuk mencegah penyebaran penyakit tersebut sesegera mungkin, terbukti dengan penggunaan sistem tertutup (daerah terisolasi), Pembatasan Besar (PSBB) di hampir setiap kota di Indonesia hingga Aturan Baru (perubahan sikap). Dengan hukum federal, tentu saja,

Palembang, kota terbesar kedua di Pulau Sumatera, juga terkena wabah tersebut. Menurut Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI), sudah ada 1.642 hotel di Indonesia yang harus menutup bisnis ini. Hotel di Kota Palembang tidak istimewa, di mana hampir 3.500 karyawan akan diberhentikan mulai April 2020, menurut Presiden PHRI Sumsel. Rata-rata menginap kamar hotel turun menjadi 95 persen dan kamar hotel kiri sekitar 5-10 persen dari kapasitas kamar. Ada banyak hotel yang bisa bertahan, meski bisnisnya hancur karena populasinya kecil,

Tabel 1.1
Nama Hotel Yang Menutup Sementara Operasional Di Palembang Tahun 2020

NO.	NAMA HOTEL
1.	HOTEL SANTIKA PREMIER BANDARA
2.	HOTEL ARYADUTA
3.	HOTEL SANDJAYA
4.	HOTEL SHOFA MARWAH
5.	HOTEL SENTOSA

Sumber : PHRI Sumsel (2020).

Dengan munculnya teknologi baru untuk meningkatkan perekonomian khususnya di sektor pariwisata, Kementerian Pariwisata untuk Ekonomi Kreatif (Kemenparekraft) telah menerbitkan pedoman protokol kesehatan yang harus digunakan di semua sektor pariwisata dan harus dikontrol secara ketat. Dengan diterapkannya prosedur pelayanan kesehatan bagi semua orang di tempat dan tempat umum, maka akan mencegah penyebaran dan pengendalian Virus Corona 2019 (Covid-19). Pentingnya mengetahui cara menjaga kebersihan, menjaga kesehatan dan kesejahteraan dimulai dengan penggunaan masker, cuci tangan sebelum dan sesudah beraktivitas serta menjauhi orang lain dan mengontrol daya tahan tubuh untuk melanjutkan penyebaran virus ini. .

Seluruh hotel wajib mengikuti standar operasional prosedur (SOP) untuk memastikan kebersihan secara teratur mulai dari penggunaan cuci tangan, penggunaan masker dan menjauhkan diri dari gangguan karyawan, pelaku bisnis perhotelan, vendor dan tamu yang bekerja di hotel. Saat ini sudah banyak hotel yang mulai membahas prosedur kesehatan dan menambah fasilitas kesehatan seperti thermo, hand sanitizer, laundry,

perlindungan tamu dan fasilitas, welcome, pembatasan berbagi untuk tamu jauh, layanan a'la carte saat sarapan atau food service. . oleh pramusaji/ss kelas melalui penggunaan sarung tangan dan masker.

Tujuan dari penelitian ini adalah Mengenali perencanaan Hotel X Palembang di Kota Palembang sesuai dengan penerapan kaidah kesehatan kepada staf, tamu, dan pihak lain yang bekerja di hotel tersebut.

TINJAUAN PUSTAKA

Hotel

Hotel adalah suatu usaha yang berbentuk badan hukum dan berbadan hukum di Indonesia, dengan maksud dan tujuan adalah dalam usaha perhotelan. Hotel dapat mengelola usahanya dengan memberikan pelayanan akomodasi kepada masyarakat yang bermalam di hotel atau mereka hanya menggunakan beberapa fasilitas yang ada di hotel. Hotel sendiri merupakan istilah yang berasal dari kata hostel, yang berarti "tempat tinggal sementara bagi para pendatang" atau "rumah yang menyediakan tempat tinggal dan makanan bagi masyarakat". Pengertian hotel menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah rumah yang memiliki kamar yang cukup untuk disewakan sebagai tempat menginap dan melayani wisatawan. atau sebagai bentuk alamat manajemen bisnis. Di mana hotel ini disediakan untuk tamu, tempat tinggal dan makan dan minum.

Kebersihan (*Hygiene*) dan Sanitasi

Kebersihan dan kebersihan merupakan faktor yang sangat penting yang perlu diperhatikan demi keselamatan kesehatan manusia, salah satu tamu tersehat di industri perhotelan. Kebersihan (*kesehatan*) menurut Fathonah (2005) adalah salah satu upaya kesehatan dalam studi tentang dampak lingkungan dari keadaan kesehatan manusia dan terkait dengan pencegahan terjadinya penyakit yang disebabkan oleh pengaruh faktor lain, seperti lingkungan. Tema kebersihan menurut Fauziah (2007) adalah usaha kesehatan yang didedikasikan untuk mempelajari dampak lingkungan terhadap kesehatan manusia dan bagaimana mencegah terjadinya percobaan penyakit yang disebabkan oleh pengaruh lingkungan dan terjadinya lingkungan dalam perawatan kesehatan. Lalu apa yang dimaksud dengan bersih?menurut Sujatno (2011) higiene dalam industri makanan atau yang biasa disebut dengan personal hygiene, merupakan kunci higiene pada makanan yang dianggap sehat, aman dan sehat. Menurut Sutrisno (2007), ada 8 (delapan) konsep perawatan diri, yaitu:

1) Kebersihan dan kesehatan tubuh antara lain dengan praktik perawatan diri sehari-hari minimal 2 kali yang dapat dilakukan sehari sebelum dan sesudah bekerja. Hal ini meningkatkan kemampuan untuk menghilangkan kotoran atau debu, keringat dan bau badan. Dengan penggunaan handuk pribadi akan ada keamanan yang lebih besar dalam penyebaran infeksi kulit.
2) Kebersihan dan kesehatan rambut dapat dicapai dengan menerapkan rambut bersih dan rapi, memotong rambut secara teratur, membilas rambut minimal 2 kali seminggu atau lebih tepatnya, menggunakan jilbab dari perusahaan tempat kita bekerja.
3) Kebersihan dan kesejahteraan panca indera diawali dengan pemahaman mata-mata, indra-hidung dan indra-telinga dengan melakukan menjaga kebersihan mata dan hidung dalam bekerja, selalu menggunakan alat pelindung diri saat menggunakan peralatan kerja. Sangat berbahaya, pemeriksaan mata setiap hari,

bagi penderita pilek lebih baik menggunakan masker atau handuk tangan yang bersih dan menggantinya secara teratur, serta memperhatikan Kesehatan telinga dalam perawatan telinga yang benar saat menggunakan telinga.

4) Kebersihan tangan, kaki dan kuku dijaga dengan rutin mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum bekerja, memakai sarung tangan saat bekerja, memotong kuku saat panjang, dan mengganti kaos kaki setiap hari. Dan jangan memakai sepatu dengan hak tinggi dan gatal saat menggunakan.
5) Dengan menyikat gigi dua kali sehari secara teratur, Anda dapat menjaga kesehatan gigi dan mulut. Jangan batuk dan meludah di banyak tempat dan jangan merokok selama bekerja.
6) Kenakan pakaian yang bersih dan higienis, nyaman dipakai dan terbuat dari bahan yang berat sehingga mudah menyerap keringat. Penggunaan pakaian sesuai dengan aturan yang digunakan selama bekerja.
7) Penggunaan perhiasan tidak berlebihan saat bekerja dan tidak mengganggu aktivitas sehari-hari.
8) Makan makanan yang seimbang dan tinggi serat. Tempat katering mengendalikan waktu dan saat menyimpan makanan harus dibayar untuk mencegah masuknya serangga dan kotoran.

Selain itu, higiene, menurut Atmodjo (2007) Hygiene merupakan upaya menjaga kesehatan berbagai lingkungan yang dapat mengurangi resiko penyakit pada lingkungan manusia. Menurut Sujatno (2011), higiene adalah industri kesehatan yang menitikberatkan pada pemeliharaan kesehatan lingkungan bagi masyarakat.

Dengan merebaknya Covid-19 dimana-mana, kesadaran masyarakat Indonesia bahkan dunia semakin meningkat terhadap kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan keamanan yang sangat besar saat ini. Seperti industri perhotelan, yang membutuhkan pertimbangan yang matang akan hal ini agar para tamu dapat merasakan rasa kebersihan, kesehatan dan keamanan.

Protokol Kesehatan

Kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan (CHSE) atau Pedoman Kepatuhan terhadap Keselamatan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan adalah pedoman pengoperasian jika terjadi penularan. Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes/382/2020 tentang Program Kesehatan Bagi Masyarakat di Tempat Umum dan Tempat Umum dalam Ketentuan Pencegahan dan Pengendalian Virus Corona 2019 (Covid-19).

Buku pedoman ini ditujukan bagi para pelaku bisnis dan/atau eksekutif serta staf hotel, khususnya untuk memenuhi kebutuhan pengunjung akan produk dan layanan.Pelayanan esensial kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan keamanan lingkungan, khususnya di masa Covid-19. penyebaran penyakit. Buku pedoman ini dimaksudkan sebagai pedoman bagi Pemerintah Pusat, Pemerintah Kabupaten/Kota, serta asosiasi bisnis dan profesional manajemen hotel dalam melakukan hubungan masyarakat, sosial, belajar mengajar, simulasi, simulasi, pelatihan, pembinaan, pengawasan dan evaluasi sesuai dengan standar kebersihan, kesehatan, dan keselamatan.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif juga menerbitkan Pedoman Keselamatan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan

di Hotel pada Juli 2020. Pedoman itu berisi instruksi khusus tentang kebersihan, kesehatan, dan keselamatan bagi tamu dan staf yang dapat digunakan di area hotel. Area berikut harus tetap bersih, sehat dan aman, termasuk:Area hotel di pintu masuk, daerah lobi, kamar tamu, Rrestoran dan hotel lainnya.

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh ilmuwan ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan positif. Informasi yang dikumpulkan oleh peneliti diperoleh atau diperoleh dari proses wawancara, transkrip, otobiografi dan dokumen lain yang mendukung penelitian ini. Sumber data dikemukakan oleh Sukandarrumidi (2006:44) bahwa data yang baik dalam penelitian bukanlah fakta, sehingga perlu diberi bobot. Sumber data yang digunakan dalam penelitian yang efektif adalah:

1. Sumber Primer

Merupakan tempat yang diperoleh langsung dari lapangan dan pusat penelitian berupa perkataan dan tindakan orang yang perlu diteliti atau dilakukan dalam proses wawancara yang dijadikan sebagai dokumen utama. Prinsip dapat diberikan secara tertulis atau melalui wawancara.

2. Sumber Sekunder

Adalah informasi dari bacaan dan berbagai sumber seperti koran, majalah, buku, hingga informasi sah lainnya.

Langkah penting dalam proses penelitian adalah proses penyusunan data yang merupakan data yang akan digunakan sebagai alat analisis dalam penelitian. Dalam penelitian positif ini, metode didasarkan pada penggunaan teknik triangulasi (Moleong, 2004: 135):

1. Wawancara

Perekaman data dari wawancara adalah proses tanya jawab, yang terdiri dari 2 (dua) orang atau lebih yang bertemu secara fisik, ketika seseorang dapat melihat wajah yang lain dan mendengar dengan telinganya melalui suaranya (Sukandarrumidi, 2006: 89). Proses wawancara biasanya dilakukan oleh para ilmuwan untuk mengenal pasien, dan proses wawancara itu sendiri dapat dilakukan oleh individu atau kelompok sehingga mereka dapat menggali informasi yang akurat dan benar. Dalam melakukan penelitian ini, proses wawancara dilakukan secara terbuka. Dimana wawancara menggunakan pertanyaan prosedural sesuai kebutuhan. Dalam soal, bahasa, dan format penyajiannya sama untuk semua responden (Moloeng,

2. Observasi

Ini adalah cara pengumpulan data dengan memantau kegiatan secara teratur. Penelitian klinis telah dilakukan dengan menggunakan indra penglihatan untuk melihat apa yang terjadi dan telah mampu berpikir dan fokus pada situasi secara langsung pada saat masalah muncul sim.

3. Dokumentasi

Baik tertulis atau film, ketika bahan tertulis ditulis oleh individu atau organisasi dengan maksud mencoba suatu peristiwa atau menyajikan sebuah akun (Moleong, 2011: 216). Dalam mengolah data, proses pengumpulan data dilakukan dengan mengumpulkan dan menganalisis data, baik cetak, gambar maupun elektronik. Dalam penelitian ini, data menunjukkan bahwa berbagai sarana dan fasilitas untuk pelaksanaan prosedur kesehatan telah berhasil diselesaikan.

Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh informasi yang mendalam tentang pentingnya penelitian, penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel, yaitu purposive sampling atau purposive sampling. Teknik purposive sampling menurut Afifuddin

(2009: 130) merupakan contoh yang dipilih tergantung pada tujuan penelitian terlepas dari potensinya. Proses purposive sampling menurut Moleong (2011: 224) merupakan metode yang diutamakan sebagai fokus penelitian dengan tujuan untuk menjaring data sebanyak-banyaknya. Sarjana dapat memilih sumber daya yang dapat digunakan untuk tujuan penelitian, yaitu manajer hotel dan staf hotel.

Untuk menghasilkan data yang dapat diteliti secara akurat dan wajar, maka perlu dilakukan pengujian kelayakan data tersebut. Langkah-langkah tersebut dianggap perlu untuk mengurangi kesalahan dalam proses memperoleh data penelitian yang pada akhirnya dapat mempengaruhi hasil akhir penelitian. Oleh karena itu, pengujian kelayakan data dalam penelitian ini dilakukan dalam beberapa percobaan menurut Lexy J Moleong, 1991: 175, yaitu:

1. Triangulasi

Yaitu suatu proses pemeriksaan kelayakan suatu data dengan menggunakan bahan-bahan selain data untuk keperluan pemeriksaan atau perbandingan data, proses tersebut untuk pemeriksaan di tempat lain. Ada 2 triangulasi yang digunakan oleh para ilmuwan, yaitu.

a. Triangulasi Sumber

Perbandingan dan tinjauan keandalan instruktur yang diperoleh dari berbagai waktu dan alat dalam penelitian yang efektif (Moleong, 2011: 330). Dengan membandingkan data survei dengan hasil wawancara dan membandingkan pembicara publik dengan kata-kata yang mereka ucapkan secara pribadi dan sebagainya. Pusat triangulasi dalam penelitian ini adalah pimpinan dan staf.

b. Triangulasi Metode

Apakah metode yang sama untuk situasi yang berbeda atau menggunakan dua atau lebih metode yang berbeda untuk penelitian yang sama (Sukardi, 2006: 108). Prosedur ini untuk memperoleh informasi tentang penggunaan prosedur kesehatan melalui instruksi atau pelatihan. Triangulasi dalam penelitian ini melalui wawancara, observasi dan data. Dasarnya dibuat dengan membandingkan data hasil pembahasan kemudian membandingkannya dengan isi data yang terlibat.

Prosedur analisis data yang digunakan dalam penelitian ini serupa dengan yang dijelaskan oleh Miles dan Hubberman (Sugiyono, 2007:204), yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian dan penarikan langkah akhir. Proses penelitian dan pengumpulan data melalui wawancara, survei dan data dilakukan dengan menyiapkan data dan memilih apa yang penting dan perlu dipelajari serta mudah menarik kesimpulan agar mudah dipahami (Sugiyono, 2007: 333-345).

Langkah-langkah ini adalah sebagai berikut:

1. Reduksi data

Langkah-langkah ini disederhanakan dengan pemilihan data, fokus dan aksesibilitas data mentah menjadi data yang berguna, sehingga memudahkan para ilmuwan untuk membuat keputusan yang tepat.

2. Penyajian data

Langkah-langkah ini digunakan dari data yang baik dalam deskripsi. Dimana penyajian informasi merupakan kumpulan informasi yang tersusun secara sistematis dan mudah dipahami.

3. Penarikan kesimpulan

Tahap akhir analisis data dilakukan untuk melihat manfaat dari reduksi data yang juga mengacu pada pengembangan masalah tujuan yang ingin dicapai. Data yang terkumpul dapat dibandingkan satu sama lain untuk menarik kesimpulan berdasarkan jawaban atas permasalahan yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dengan mematuhi protokol kesehatan, banyak hotel yang mendapatkan berbagai beasiswa dari Kementerian Pariwisata untuk Ekonomi Kreatif dalam pencegahan dan pengendalian penyakit Covid-19.

1. Area Pintu Masuk Hotel

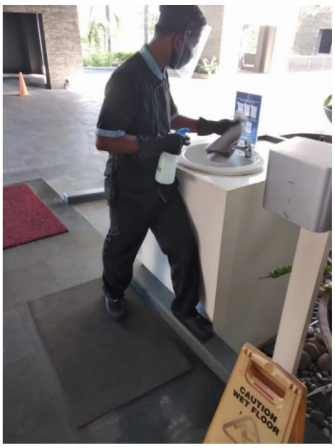
Ketika tamu tiba di hotel, staf yang memasuki hotel harus melakukannya Pemeriksaan fisik sebelum memasuki area hotel untuk staf lain dan tamu. Yasuhu tubuh ≥37.5o C maka pekerja tidak diperbolehkan masuk ke hotel kecuali memiliki deteksi antigen dengan hasil negatif. Ketika tamu tiba, staf hotel menyambut dan mengukur suhu para tamu. Apakah manfaat mengukur suhu tubuh?≥37.5o C, tamu tidak diperbolehkan memasuki area hotel kecuali telah mendeteksi antigen dengan hasil negatif. Selain itu, staf membawa tamu ke tempat parkir yang disediakan hotel sesuai dengan petunjuk dan aturan yang ada. Staf juga mengendalikan lalu lintas dan memastikan tidak ada keramaian di tempat parkir. Staf yang bertugas juga menyediakan antrean bagi tamu untuk masuk ke lobi sambil memantau jarak antar tamu. Ketika seorang tamu berada di depan lobi,

Gambar 1.1
Protokol Kesehatan untuk Karyawan Hotel

Sumber : Dokumentasi Penulis, (2020).

Sementara itu, tamu hotel diminta untuk melakukan berbagai hal, antara lain: Memarkir mobil sesuai dengan petunjuk dan aturan yang diberikan oleh staff hotel dan tamu juga wajib menggunakan prosedur kesehatan seperti memakai masker dan menjaga jarak minimal 1 (satu) meter dengan tamu lain.

Gambar 1.2
Pembersihan Area *Entrance Door*



Sumber : Dokumentasi Penulis, (2020).

2. Area *Lobby*

Pengaturan dibuat oleh staf meja depan sebelum bekerja dengan para tamu di area resepsionis melakukan pemeriksaan

fisik sebelum memasuki area hotel. Yasuhu tubuh ≥37.5o C maka pekerja tidak diperbolehkan masuk ke hotel kecuali memiliki deteksi antigen dengan hasil negatif. Lanjutcuci tangan dan gunakan hand sanitizer sebelum masuk lobby. UntukKaryawan juga mengenakan pakaian yang berisi alat pelindung diri yang sesuai saat melakukan tugasnya. Setelah rencana proteksi diri selesai, petugas memberikan pengaturan untuk menghindari antrian tamu sambil menahan tamu minimal 1 (satu) meter di depan front office. Kemudian sabun tangan ke meja depan untuk staf hotel dan tamu.

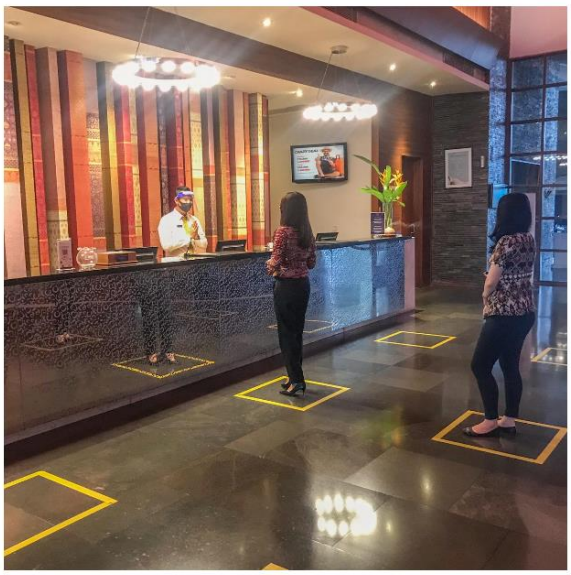
Saat berbicara langsung dengan pelanggan, staf menyarankan pelanggan untuk menghindari pembayaran dengan menawarkan alat pembayaran nontunai. Staf yang bertugas kemudian menginformasikan lebih lanjut bahwa hotel telah memenuhi standar keamanan untuk area resepsionis, ruang tamu untuk memasak dan minum. Selain itu, staf penting bagi tamu untuk menghubungi resepsionis jika mereka memiliki penyakit atau masalah kesehatan lainnya.

Setelah kontak langsung dengan pelanggan, petugas langsung membersihkan alat pembayaran. Kemudian staf area publikAtur tempat duduk di lobi dengan jarak 1 tamu dari tamu lain minimal 1 meter dan bersihkan ruang publik lainnya di area lobi.

Gambar 1.3
Pembersihan *Area Entrance Door*

Sumber : Dokumentasi Penulis, (2020).

Gambar 1.4
Jaga Jarak di *Lobby Hotel*



Sumber : Dokumentasi Penulis, (2020).

Sebagai tamu di hotel sebelum memasuki lobi, mereka diperintahkan untuk melakukan hal berikut:melakukan pemeriksaan fisik sebelum memasuki area hotel. Yasuhu tubuh ≥ 37.5o C, Tamu tidak diperbolehkan masuk ke hotel kecuali memiliki deteksi antigen dengan hasil negatif.

3. Kamar Tamu

Untuk masuk ke kamar tamu, semua staf housekeeping menggunakan disinfektan yang baik. Dan ketika kamar sudah siap dijual ke tamu, tanda untuk setiap kamar sudah disterilkan dan disemprot disinfektan. Ini adalah Prosedur Operasi (SOP) pada saat transmisi. Stiker ditempelkan di pintu, sehingga para tamu dapat memasuki kamar untuk menciptakan masa menginap yang percaya diri dan aman di hotel.

Semua perlengkapan kamar mandi seperti perlengkapan mandi dan handuk juga dikemas dengan rapi dan aman untuk digunakan. Paket ini ditujukan untuk 2 orang tamu dan jika Anda ingin informasi lebih lanjut, silakan hubungi pengurus rumah tangga. Untuk pelayanan kebersihan kamar harian, semua tempat tidur sudah diganti dengan yang baru dan bersih seperti bantal, sprei dan selimut dan sudah dipastikan hanya dipakai sekali.

Setiap kamar dilengkapi dengan tisu basah yang dapat digunakan oleh tamu sebelum mulai bekerja di dalam kamar. Selain tisu basah, hand sanitizer juga tersedia sebagai tambahan layanan hotel.

Gambar 1.5
***Multipurpose Wipes* di Kamar Tamu Hotel**

Sumber : Dokumentasi Penulis, (2020).

Dalam melaksanakan prosedur pembersihan kamar, semua pengurus rumah tangga harus memakai sarung tangan dan masker. Dimana setiap ruangan dibersihkan oleh 1 orang pembantu rumah tangga dan dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapannya masing-masing seperti sapu, pel lantai, lap/kain untuk membersihkan permukaan dan cairan pembersih.

Bagi tamu yang akan memasuki ruangan, maka tetap menggunakan masker di seluruh area publik dan jauh dari tamu lain. Produk yang dibawa oleh tamu mungkin disarankan untuk disemprot atau disterilkan dengan antibiotik. Jika tamu tidak setuju dengan penyemprotan, barang-barang ini akan segera dibawa ke kamar tamu.

4. Restoran

Banyak kafetaria hotel yang tetap beroperasi dengan tetap mengikuti prosedur kesehatan yang berlaku. Dimana seluruh karyawan juga melindungi diri dengan menggunakan masker, masker wajah dan sarung tangan. Setiap tamu yang masuk restoran harus memeriksa suhu tubuhnya dan tetap memakai masker selain saat makan di luar. Hand sanitizer diletakkan di depan restoran sehingga para tamu dapat mencuci tangan sebelum memilih makanan yang tersedia. Beberapa restoran juga membuka prasmanan saat sarapan, tetapi beberapa hidangan disajikan oleh pelayan restoran dan koki dapur. Para tamu dapat memilih makanan mana yang akan dimakan dan segera disiapkan untuk mereka.

Penataan resto juga dilakukan dengan penjaga pada jarak setiap 1 meter, menambahkan kaca akrilik sebagai partisi untuk menghindari kontak langsung dari tamu dengan makanan mungkin Disajikan dengan meja dan kursi makan diatur jauh dari mana-mana. meja dan setiap meja hanya dapat menampung lebih dari 2

orang. Makanan dan minuman juga dibungkus dengan plastik yang bagus dan bersih sehingga semua tamu dapat menikmati makanan yang sehat. Para tamu dapat melepas masker mereka saat para tamu makan makanan dan minuman yang sudah ada di meja mereka. Jika ada tamu yang tidak memakai masker dan tidak makan makanan atau minuman,

Jika ada kegiatan rapat di hotel, maka jagalah keselamatan dan keamanan dengan selalu menggunakan masker. Untuk food collection, semua tamu diberi kesempatan untuk tidak membawa makanan langsung ke buffet, melainkan dibantu oleh supervisor atau staf pelayanan. dengan menggunakan sarung tangan terlebih dahulu dan setiap anggota staf mengambil bagian dan memilih makanan yang diminta oleh para tamu.

Buang berbagai tisu yang ada di setiap piring, seperti sendok dan garpu, yang digunakan sebagai tisu dan tutup dengan kain. Dalam memesan makanan, para tamu dapat menggunakan scan barcode di meja makan. Para tamu dapat dengan mudah mengakses pilihan menu tanpa harus melalui komunikasi langsung dengan pelayan. Dan pembayaran penting untuk menggunakan e-money atau cara kartu agar tetap bersih.

Bagi pelanggan, masker harus dipakai terus menerus, dan masker bisa dilepas saat makan dan minum. Jika tamu melepas masker saat makan di meja makan, staf restoran akan memberitahu Anda untuk menggunakan masker dengan aman dan nyaman, kenyamanan teman dan rekan kerja. Setiap meja makan juga memiliki sarung tangan plastik yang harus dipakai saat tamu menyajikan hidangan seperti piring atau gelas atau peralatan makan dan ini berfungsi untuk mencegah infeksi saat makan piring atau peralatan tambahan.

Selain itu, Hotel X Palembang juga menawarkan berbagai informasi kesehatan. Ini dimulai dengan membagi jumlah hari kerja karyawan. Ada yang dibagi menjadi 15 (lima belas) hari untuk menentukan hari kerja dan hari libur. Gunakan berita grup whatsapp ke Dinas Pekerjaan Sosial untuk memandu dan mengirim model hubungan dan memberikan informasi kesehatan. Kemudian, sesuai dengan protokol kesehatan, informasi dalam bentuk instruksi dimulai secara langsung dengan masing-masing Kepala Departemen. Semua staf diberikan beberapa sampel yang perlu dilakukan dalam waktu 1 jam untuk mendapatkan pengalaman dalam menggunakan manual ini.

Selain penggunaan prosedur medis standar, pihak hotel juga membuat peran yang menunjukkan perlunya ambulans dan persiapan ruangan untuk isolasi. Sebagai bagian dari etos kerja mereka, mereka juga telah menyiapkan Standard Operating System (SOP) dalam operasional hotel. Dalam SOP, staf harus mengikuti dan menerapkan SOP terkait penggunaan prosedur kesehatan yang memastikan bahwa semua staf dilengkapi dengan berbagai fasilitas seperti masker dan tas, sarung tangan yang harus dipakai sebelum memasuki area kerja. Kemudian dilengkapi dengan masker yang wajib dipakai pada jam kerja kecuali untuk relaksasi dan hand sanitizer di seluruh kantor hotel. Penerapan prosedur kesehatan dalam operasional hotel dilakukan melalui sosialisasi, edukasi, simulasi dan eksperimen kepada staf dan tamu. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif telah bermitra dengan sertifikasi untuk mendapatkan sertifikasi standar CHSE yang digunakan di semua industri perhotelan. Kemenparekraf berafiliasi dengan Kementerian Kesehatan dan instansi seperti PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia), dan ASITA (Asosiasi Biro Perjalanan Wisata Indonesia). Penerapan prosedur kesehatan dalam operasional hotel dilakukan melalui sosialisasi, edukasi, simulasi dan eksperimen kepada staf dan tamu.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif telah bermitra dengan sertifikasi untuk mendapatkan sertifikasi standar CHSE yang digunakan di semua industri perhotelan. Kemenparekraf berafiliasi dengan Kementerian Kesehatan dan instansi seperti PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia), dan ASITA (Asosiasi Biro Perjalanan Wisata Indonesia). Penerapan prosedur kesehatan dalam operasional hotel dilakukan melalui sosialisasi, edukasi, simulasi dan eksperimen kepada staf dan tamu. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif telah bermitra dengan sertifikasi untuk mendapatkan sertifikasi standar CHSE yang digunakan di semua industri perhotelan. Kemenparekraf berafiliasi dengan Kementerian Kesehatan dan instansi seperti PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia), dan ASITA (Asosiasi Biro Perjalanan Wisata Indonesia). Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif telah bermitra dengan sertifikasi untuk mendapatkan sertifikasi standar CHSE yang digunakan di semua industri perhotelan. Kemenparekraf berafiliasi dengan Kementerian Kesehatan dan instansi seperti PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia), dan ASITA (Asosiasi Biro Perjalanan Wisata Indonesia). Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif telah bermitra dengan sertifikasi untuk mendapatkan sertifikasi standar CHSE yang digunakan di semua industri perhotelan. Kemenparekraf berafiliasi dengan Kementerian Kesehatan dan instansi seperti PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia), dan ASITA (Asosiasi Biro Perjalanan Wisata Indonesia).

KESIMPULAN

Hotel X Palembang telah menerapkan sistem kesehatan mulai dari pintu masuk, lobi, kamar untuk restoran yang disediakan. Para tamu juga selalu mencari tips agar tetap sehat selama menginap di hotel X Palembang. Oleh karena itu diharapkan dengan penggunaan prosedur kesehatan tersebut dapat mengembalikan kepercayaan masyarakat untuk tidak takut pindah ke hotel. Dengan demikian pergerakan perekonomian khususnya di Kota Palembang dapat kembali menghasilkan pendapatan asli daerah.

SARAN

Prosedur kesehatan telah diterapkan untuk memungkinkan mereka memenuhi pentingnya keamanan dan kenyamanan bagi tamu, staf dan pihak lain. Seiring dengan berkembangnya fasilitas kesehatan yang baik, maka perlu dibuat sertifikat CHSE untuk memberikan sertifikasi bahwa hotel tersebut layak untuk tinggal di lingkungan yang kondusif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktur Politeknik Pariwisata Medan atas bantuan dan dukungannya sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dan dipublikasikan.

DAFTAR PUSTAKA

Asosiasi Hotel & Penginapan Amerika. (3 Juni 2020). Meningkatkan Standar Kebersihan Hotel di Seluruh Industri dalam Menanggapi Covid-19. Diakses tanggal 5 Juni 2020 dari https://www.ahla.com/safestay.

Bagyono. (2008), Teori dan Praktek Front Office Hotel, Penerbit Alfabeta, Bandung.

Bambang, A, Sujatno. 2011. Keramahan, pengetahuan rahasia. dan pertunjukan untuk Manajer Restoran. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.

Fatonah, Kak. 2005. Kebersihan & Sanitasi Makanan. Semarang: Unnes Press

Grup Hotel Louvre. (2 Juni 2020). Prosedur Hotel Pasca Covid. Diakses tanggal 5 Juni 2020 dari https://www.louvrehotels.com/sites/default/files/ 0_operating_ procedures_post_covid_0206 .pdf a.

Kebijakan Direktur Kesehatan Masyarakat Nomor HK.01.07/Menkes/382/2020 tentang Tata Cara Kesehatan Masyarakat Di Tempat dan Tempat Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Virus Corona 2019 (Covid-19).

Kebijakan Menteri Kesehatan Nomor 50 Tahun 2017 tentang Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Bagi Vektor dan Hewan Pembawa Penyakit dan Pengendaliannya.

Pengurus Pusat Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia. (2020). Petunjuk Umum Rumah Sakit dan Restoran Baru dalam Pencegahan Covid-19. Jakarta: PHRI.

Peraturan Menteri Kesehatan No. 80/Menkes/Per/II/1990 tentang Persyaratan Kesehatan Hotel.

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Perhotelan.

Badan Lingkungan Nasional Singapura. (27 Maret 2020). Daftar Periksa SG Clean untuk Hotel Berlisensi Singapura. Diterima April 27, 2020 olehhttps://www.sgclean.gov.sg/join/for-owners/assessments/.

Dewan Perjalanan & Pariwisata Dunia. (29 Januari 2020). Prosedur Internasional untuk Kode Baru: Perhotelan. Diposting pada 12 Juni 2020, olehhttps://wttc.org/COVID-19/Safe-Travels-Global-Protocols-Stamp.

Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 15 Tahun 2008 tentang Intervensi Prajabatan.

Organisasi Kesehatan Dunia. (31 Maret 2020). Keputusan kerja untuk penanganan COVID-19 di Alamat. Diterima April 27, 2020 olehSumber: https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus2019/technical-guidance.

Organisasi Pariwisata Dunia PBB. (28 Januari 2020). Agenda Internasional untuk Memulai Kembali Pariwisata. Diposting pada 29 Mei 2020 olehhttps://www.unwto.org/restarting-tourism.

Peraturan Menteri Pariwisata No.

Rachman, Abdul Arief. 2005. Pengantar Ilmu Rumah Sakit dan Restoran. Jakarta: Graha Mulya.

Sugiarto, Endar. 2003. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia Pustaka

Sutrisno & Kusmawan Ruswandi. 2007. Standar Keselamatan, Kesehatan & Keselamatan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Yudhithira.

Widjojo, Marsum Atmodjo & Siti Fauziah. Tahun 2007. Manajemen Manajemen. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Bio Data:

Mustika Permatasari adalah staf pengajar di Politeknik Pariwisata Palembang

Mega Aldora adalah staf pengajar di STP Bandung