

The Application of CHSE in Cook Interpreter Activities at Sibayak International Hotel Berastagi

Zaitun¹

¹Politeknik Pariwisata Medan

Correspondence : Zaitun, Politeknik Pariwisata Medan

Email : zaitun@poltekparmedan.ac.id

ABSTRACT

The Ministry of Tourism and Creative Economy is currently implementing CHSE-based health protocols (Cleanliness, Health, Safety and Environment Sustainability) on tourism and creative economy efforts, to revive the sector from the downturn caused by the Covid-19 pandemic. The key to successful tourism in order to rebound immediately is the implementation of CHSE-based health protocols well and disciplined in each destination and tourism sector actors. Berastagi city is one of the tourist cities that is a mainstay of tourism in north Sumatra. This is certainly very related to the implementation of the CHSE program from the government, in order to make tourism activities in Berastagi city bounce back. The purpose of this research is to find out how to understand and apply the CHSE program to employees working in the kitchen department at Sibayak International hotel so as to have a positive impact from the application and can increase the trust of guests to stay. This research is descriptive research with data analysis method is qualitative descriptive. The results of the study can be concluded that cooks get a good understanding of the CHSE program that is being implemented by the government as an effort to prevent the transmission of the covid.19 virus, especially in the kitchen area as the place most at risk of becoming a medium of transmission of bacteria and viruses from humans to processed foods. The implementation of CHSE program in Sibayak Berastagi hotel kitchen goes well so it is expected that it will also have a good influence on the level of trust of guests not to worry about visiting and staying at Sibayak Berastagi hotel.

Keywords: understanding, application, CHSE

Penerapan CHSE pada kegiatan Juru Masak di Sibayak International Hotel Berastagi

ABSTRAK

Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif saat ini menerapkan protokol kesehatan berbasis CHSE (*Cleanliness, Health, Safety and Environment Sustainability*) pada usaha-usaha wisata dan ekonomi kreatif, untuk membangkitkan lagi sektor ini dari keterpurukan akibat pandemi Covid-19. Kunci keberhasilan pariwisata agar dapat segera rebound adalah pelaksanaan protokol kesehatan berbasis CHSE dengan baik dan disiplin di tiap destinasi tujuan dan pelaku sektor pariwisata. Kota Berastagi adalah salah satu kota wisata yang sangat menjadi andalan Pariwisata di Sumatera utara. Hal ini tentunya sangat terkait sekali dengan penerapan program CHSE dari pemerintah, agar dapat membuat kegiatan kepariwisataan di kota Berastagi bangkit kembali. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pemahaman dan penerapan program CHSE pada karyawan yang bekerja di kitchen departement pada Sibayak International hotel sehingga memberikan dampak positif dari

penerapan tersebut serta dapat meningkatkan kembali kepercayaan tamu untuk menginap. Penelitian ini bersifat penelitian deskriptif (*descriptive research*) dengan Metode analisa data adalah deskriptif kualitatif. Hasil penelitian dapat di simpulkan bahwa Juru masak mendapatkan pemahaman yang baik tentang program CHSE yang sedang di terapkan pemerintah sebagai upaya pencegahan penularan virus covid.19 khususnya di area dapur sebagai tempat yang paling berisiko menjadi media penularan bakteri dan virus dari manusia ke makanan yang di olah. Penerapan program CHSE di dapur hotel Sibayak Berastagi berjalan dengan baik sehingga di harapkan akan memberikan pengaruh yang baik pula pada tingkat kepercayaan tamu untuk tidak khawatir berkunjung dan menginap di hotel Sibayak Berastagi.

Kata kunci: pemahaman, penerapan, CHSE

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Pandemic Virus Covid-19 telah menyebabkan banyaknya sector ekonomi yang lumpuh. Di saat banyak negara sedang membangun ekonomi dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi tiba-tiba harus terhenti akibat virus Covid-19. Berdasarkan laporan McKinsey Februari 2020 minimal ada 6 sektor industri yang berdampak akibat virus Covid-19 termasuk di Indonesia yaitu pariwisata, penerbangan, otomotif, *oil and gas*, *consumer goods*, dan elektronik. Industri pariwisata dan industri penerbangan sangat berkaitan erat. Indonesia sebagai tujuan wisata dunia seperti Jakarta, Bali, Yogyakarta, dan daerah lainnya akan mengalami penurunan wisatawan asing. Banyak penerbangan yang membatalkan jadwal penerbangan khususnya dari atau menuju China.

Padahal wisatawan dari China jumlahnya melebihi 1 juta orang di tahun 2019 dan di Januari 2020 terdapat 181.281 wisatawan dari China mengalami kenaikan 17.58 % dibandingkan Januari 2019. Wisatawan negara lain banyak yang menunda berpergian karena jika menggunakan pesawat maka pesawat dan bandara adalah tempat berkumpulnya orang dari berbagai negara. Bandara di seluruh dunia sebagai pintu masuk utama

wisatawan menjaga dengan ketat agar bisa mendekteksi orang yang terpapar virus Covid-19. Untuk berpergian dalam rangka wisata sepertinya belum berdampak. Masyarakat masih menunda untuk berwisata.

Ketika industri wisata mengalami penurunan maka selain industri transportasi akan berdampak ke perhotelan, rumah makan dan pusat oleh-oleh ataupun souvenir. Suplai bahan makanan akan berkurang sehingga petani dan peternak pun akan terkena dampaknya. Perajin souvenir akan mengalami penurunan penjualan.

Belum lagi efek bagi masyarakat di sekitarnya seperti tukang parkir dan pedagang kecil seperti tukang bakso, minuman, dan mi instan. *Multiplayer effect* ini yang akan menyebabkan lesunya perekonomian khususnya di daerah-daerah wisata.

Pemerintah pusat dan pemerintah daerah harus bisa mengantisipasi semua ini. Kepercayaan masyarakat dalam hal kemampuan pemerintah mengendalikan virus Covid-19 menjadi perhatian utama. Jika tidak bisa mengendalikan virus Covid-19 maka keadaannya akan makin buruk. Jika kepercayaan masyarakat tinggi maka minimal wisatawan domestik akan kembali menggeliat dan tumbuh.

Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif saat ini sedang gencar-gencarnya mendorong penerapan protokol kesehatan berbasis CHSE (*Cleanliness, Health, Safety and Environment Sustainability*) pada usaha-usaha wisata dan ekonomi kreatif, untuk membangkitkan lagi sektor ini dari keterpurukan akibat pandemi Covid-19.

Kota Berastagi adalah salah satu kota wisata yang sangat menjadi andalan Pariwisata di Sumatera utara. Hal ini tentunya sangat terkait sekali dengan penerapan program CHSE dari pemerintah, agar dapat membuat kegiatan kepariwisataan di kota Berastagi bangkit kembali.

Sibayak International Hotel Berastagi adalah salah satu hotel berbintang yang menjadi tujuan utama tamu untuk menginap saat berada di kota Berastagi. Karena itu penerapan program CHSE tentunya sangat membantu meningkatkan kepercayaan tamu kembali untuk menginap dan merasa nyaman saat memutuskan untuk bermalam di hotel ini. Salah satu bagian penting yang harus menerapkan CHSE adalah Kitchen Departemen dan juru masak sebagai ujung tombak pelaksanaan dari penerapan CHSE tersebut.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian dan Ruang Lingkup Kegiatan CHSE

CHSE adalah singkatan dari *Cleanliness* (Kebersihan), *Health* (Kesehatan), *Safety* (Keamanan), dan *Environment* (Ramah lingkungan). CHSE mulai diterapkan di sektor pariwisata dan ekonomi kreatif di Indonesia sejak September 2020. CHSE dibuat berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan tentang Protokol Kesehatan di Tempat dan Fasilitas Umum dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Covid-19.

Tujuannya untuk meningkatkan upaya pencegahan dan pengendalian Covid-19 bagi masyarakat di tempat dan fasilitas umum dalam rangka mencegah terjadinya episenter atau kluster baru selama masa pandemi. CHSE diterapkan pada sektor pariwisata dan ekonomi kreatif.

Cara Pengolahan Makanan Yang Baik

Pengelolaan makanan pada jasaboga harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Khusus untuk pengolahan makanan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik. Melalui Prinsip Higiene Sanitasi Makanan:

1. Pemilihan bahan makanan

- a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
 - 1) Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
 - 2) Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
 - 3) Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
- b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
- c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk

proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :

- 1) Makanan dikemas: mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak/pecah atau kembung, belum kadaluwarsa, dan kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
- 2) Makanan tidak dikemas: baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur, dan tidak mengandung bahan berbahaya.

2. Penyimpanan bahan makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.

- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel Suhu penyimpanan bahan makanan

No	Jenis Bahan Makana	Digunakan untuk		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1	Daging, ikan, udang dan olahannya	-5° s/d 0° C	-10° s/d -5° C	> -10° C
2	Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7° C	-5° s/d 0° C	> -5° C
3	Sayur, buah dan minuman	10° C	10° C	10° C
4	Tepung dan biji	25° C	25° C	25° C

- d. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- e. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%
- f. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik
Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10oC.
- g. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut : Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm; Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm; dan Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
- b. Menu disusun dengan memperhatikan: pemesanan dari konsumen; ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya; keragaman variasi dari setiap menu; proses dan

- lama waktu pengolahannya, dan keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
 - d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
 - e. Peralatan
 - 1) Peralatan yang kontak dengan makanan
 - a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
 - b) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti timah hitam (Pb), arsenikum (As), tembaga (Cu), seng (Zn), cadmium (Cd), antimon (Stibium), dan lain-lain
 - c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
 - d) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).
 - 2) Wadah penyimpanan makanan; Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi). Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
 - 3) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
 - 4) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (*E.coli*) dan kuman lainnya.
 - 5) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
 - f. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
 - g. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.
 - h. Prioritas dalam memasak: dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering; makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir; simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es; simpan makanan jadi/masak yang

belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas; perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang; tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok; dan mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci

- h. Higiene penanganan makanan: memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan; dan menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

4. Penyimpanan makanan jadi/masak

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.

1) Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.

2) Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.

- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
- e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
- g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel Penyimpanan makanan jadi /masak

No	Jenis Makana	Suhu Penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera Disajikan	Belum segera Disajikan
1	Makanan kering	25° s/d 30°C		
2	Makanan basah (berkuah)		> 60°C	-10°C
3	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)		> 65,5°C	- 5° s/d -1°C
4	Makanan disajikan dingin		5°C s/d 10°C	<10°C

5. Pengangkutan makanan

- a. Pengangkutan bahan makanan
- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).

2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.

3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.

- 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.
- b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
 - 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
 - 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
 - 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
 - 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
 - 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60⁰C atau tetap dingin pada suhu 40⁰C.
- 6. Penyajian makanan**
- a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.
- 1) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.
- 2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.
 - 3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.
- b. Tempat penyajian
- Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.
- c. Cara penyajian
- Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :
- 1) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.
 - 2) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilih sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.
 - 3) Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang

- dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
- 4) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
 - 5) Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.
 - 6) Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
 - 7) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.
- d. Prinsip penyajian
- 1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
 - 2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
 - 3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
 - 4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.
- 5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
 - 6) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
 - 7) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
 - 8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).
- e. Sampel atau contoh
- 1) Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.
 - 2) Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plasti steril dan sampel disimpan dalam suhu 100°C selama 1 x 24 jam.
 - 3) Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.
 - 4) Jumlah makanan yang diambil untuk sampel sebagai berikut : makanan kering/gorengan dan kue 1 potong; makanan berkuah 1 potong + kuah 1

sendok sayur; makanan penyedap/sambal 2 sendok makan; makanan cair 1 sendok sayur; nasi 100 gram; dan minuman 100 cc

Bagian di Kitchen Departemen,

Secara umum Kitchen Departemen terdiri dari :

- ❖ **HOT KITCHEN**
Bagian yang bertanggung jawab untuk menyiapkan produk makanan utama, berbagai jenis Soup dan sauce serta makanan pendamping.
- ❖ **COLD KITCHEN**
Bagian yang bertanggung jawab untuk menyiapkan produk makanan pembuka dan saus dingin.
- ❖ **PASTRY SECTION**
Bagian yang menyiapkan aneka makanan penutup seperti Pudding, Roti dan Cake.

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Jenis penelitian adalah deskriptif (*descriptive research*) karena penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran dan informasi tentang bagaimana penerapan program CHSE yang sudah ditetapkan pemerintah melalui Kemenparekraf serta memberikan gambaran tentang permasalahan yang dihadapinya. Penelitian deskriptif bertujuan untuk memperoleh secara jelas tentang suatu situasi atau keadaan tertentu yang ada dilapangan melalui pengumpulan data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hotel Internasional Sibayak mulai dibangun pada tahun 1987 dan merupakan usaha dari Penanaman Modal Dalam negeri (PMDN). Mulai dioperasikan pada 11 Maret 1990 dan baru diresmikan secara simbolis pada tanggal 03 Maret 1991 oleh

Presiden Soeharto di Bali bersama beberapa hotel lain

Pada awal berdirinya Hotel Internasional Sibayak, pengelolaan dipercayakan kepada PT.Griyawisata Hotel Cooperation yang merupakan pengelola hotel profesional yang berkantor di Jl. Melawai – Jakarta. Pada saat Griyawisata Hotel Cooperation memegang manajemen hotel ini, yang menjabat sebagai General Manager adalah Bapak Wagiyono, yang merupakan General Manager pertama di Hotel Sibayak Internasional selama lebih kurang satu tahun yaitu saat “ Soft Opening”. Pada saat “ Grant Opening “ jabatan General Manager digantikan oleh Bapak FR.X.Hartadi.

Pemahaman juru masak Sibayak International Berastagi terhadap Program CHSE

Program CHSE adalah singkatan dari *Cleanliness* (Kebersihan), *Health* (Kesehatan), *Safety* (Keamanan), dan *Environment* (Ramah lingkungan) yang di buat oleh pemerintah dalam hal ini program dari Kementrian Pariwisata dan ekonomi kreatif adalah dalam rangka pencegahan penularan virus covid 19 dan juga dalam rangka membangun kembali kepercayaan masyarakat dan wisatawan agar merasa nyaman dan tidak ragu untuk datang di sebuah tempat kunjungan wisata atau tempat umum lainnya. Untuk mengetahui bagaimana pemahaman juru masak terhadap program CHSE tersebut maka di berikan beberapa pertanyaan terkait hal tersebut dan dari keseluruhan jawaban responden dapat di simpulkan bahwa juru masak mengetahui program tersebut dan sudah ada sosialisasi dari manajemen terhadap program tersebut yang pada dasarnya adalah sesuai dengan apa yang sudah di lakukan sehari-hari dalam kegiatan pengolahan makanan di dapur. Prinsip kesehatan dan keselamatan kerja yang selama ini sudah di terapkan tentunya seiring dengan program CHSE yang juga merujuk kepada kesehatan dan

keselamatan kerja. Hal tersebut tentunya sangat di harapkan juga berpengaruh terhadap tingkat kepercayaan tamu untuk berkunjung dan menikmati hidangan makanan dan minuman di hotel sibayak Berastagi.

Penerapan Standar CHSE Pada Kegiatan Operasional di dapur Sibayak International Hotel

Program CHSE sudah di berlakukan untuk semua jenis usaha pariwisata termasuk Hotel dan tentunya setiap point penting dalam penerapan CHSE akan di terapkan pula dalam operasional di setiap bagian yang ada di hotel. Bagian yang sangat penting menerapkan standar CHSE ini adalah salah satunya bagian dapur atau *Kitchen Department*. Berikut adalah tanggapan juru masak yang bekerja di Dapur Sibayak Hotel Berastagi terhadap penerapan standar CHSE dalam kegiatan operasional dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel Tanggapan Juru masak tentang tersedia tempat cuci tangan dan sabun /hand sanitizer di area dapur

N = 16

No	Pernyataan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Ya	16	100
2	Tidak	-	-
	Jumlah		100

Sumber : Data diolah, 2021

Pada area menuju pintu masuk keruangan operasional dapur disediakan tempat untuk mencuci tangan bagi karyawan sehingga setiap karyawan yang akan memulai bekerja atau sedang bekerja senantiasa dapat menjalan protokoler kesehatan ini kapan saja di butuhka.

Tabel Tanggapan Juru masak tentang di lakukan Pembersihan ruang dapur secara berkala dengan disinfektan/cairan pembersih lain.

N = 16

No	Pernyataan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Ya	16	100
2	Tidak	-	-
	Jumlah		100

Sumber : Data diolah, 2021

Pembersihan secara berkala dilakukan 2 kali semingg selama masa pandemic berlangsung saat ini guna mencegah berkembangnya bakteri yang mungkin bisa membawa penularan virus ke peralatan memasak atau area kerja yang di gunakan dalam menyiapkan makanan di dapur.

Tabel Tanggapan Juru masak tentang di lakukan Pemeriksaan suhu tubuh sebelum anda bekerja di dapur

N = 16

No	Pernyataan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Ya	16	100
2	Tidak	-	-
	Jumlah		100

Sumber : Data diolah, 2021

Pemeriksaan suhu di lakukan di depan pintu masuk oleh petugas Security pada saat karyawan mulai memasuki area kerja di hotel sibayak, sehingga pada saat memasuki outlet masing – masing semua suhu tubuh sudah di periksa dengan baik.

Tabel Tanggapan Juru masak tentang memakai APD yang diperlukan

N = 16

No	Pernyataan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Ya	16	100
2	Tidak	-	-
	Jumlah		100

Sumber : Data diolah, 2021

APD yang di gunakan selama operasional di dapur adalah masker dan handglove yang di harapkan dari kedua

APD ini akan mengurangi resiko penularan atau berpindahnya bakteri dari tangan ke makanan secara langsung.

Tabel Tanggapan Juru masak tentang penerapan etika batuk dan bersin pada saat Pengelolaan makanan dan minuman

N = 16

No	Pernyataan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Ya	16	100
2	Tidak	-	-
	Jumlah		100

Sumber : Data diolah, 2021

Tabel Tanggapan Juru masak tentang ruang kerja / Dapur memiliki sirkulasi udara yang baik

N = 16

No	Pernyataan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Ya	16	100
2	Tidak	-	-
	Jumlah		100

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel diatas dapat di simpulkan bahwa semua point penting yang di tekankan dalam standar CHSE di terapkan dalam kegiatan operasional dapur di Hotel Sibayak Berastagi. Hal ini tentunya akan memberikan pengaruh yang baik terhadap upaya pencegahan penularan Virus Covid 19 yang saat ini sedang me wabah dan meresahkan masyarakat sehingga berdampak pada keinginan tamu untuk mau melakukan perjalanan wisata atau menginap di hotel daerah tujuan wisata. Kota Berastagi adalah salah satu kota yang menjadi tujuan favorite untuk melakukan perjalanan wisata bagi wisatawan domestik yang berada di kota medan karena jarak tempuh yang tidak begitu jauh dari kota Medan dan suasana pegunungan yang masih menjadi alternative suasana baru yang bisa di nikmati yang berbeda dengan suasana di

kota Medan. Sehingga sangat di perlukan komitmen yang kuat dari para pengusaha bidang Pariwisata dan semua pihak terkait untuk tetap menjalankan dan memperhatikan protokoler kesehatan berjalan dengan baik dan benar sehingga akan membuat para pengunjung yang datang merasa nyaman dan terlindungi.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan oleh peneliti, dapat disimpulkan bahwa :

1. Juru masak mendapatkan pemahaman yang baik tentang program CHSE yang sedang di terapkan pemerintah sebagai upaya pencegahan penularan virus covid.19 khususnya di area dapur sebagai tempat yang paling berisiko menjadi media penularan bakteri dan virus dari manusia ke makanan yang di olah.
2. Penerapan program CHSE di dapur hotel Sibayak Berastagi berjalan dengan baik sehingga di harapkan akan memberikan pengaruh yang baik pula pada tingkat kepercayaan tamu untuk tidak khawatir berkunjung dan menginap di hotel Sibayak Berastagi.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, adapun saran yang dapat peneliti berikan kepada pihak pengelola dan pemerintah adalah :

1. Sebaiknya standar CHSE yang sudah di terapkan selama ini dalam operasional di dapur hotel Sibayak dapat tetap di pertahankan bahkan sebaiknya lebih di tingkatkan lagi agar kepercayaan masyarakat untuk tetap mau melakukan perjalanan wisata terus meningkat.
2. Diperlukan Komitmen bersama antara pengusaha Pariwisata dan pemerintah setempat dalam penerapan protokoler kesehatan yang baik dan benar dalam rangka pencegahan penularan virus

covid 19.

DAFTAR PUSTAKA

Kemendes No. HK. 01. 07/ Menkes/ 382/ 2020 Tentang Protokol Kesehatan bagi masyarakat di tempat dan fasilitas umum dalam rangka pencegahan dan pengendalian Covid-19

Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011
Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga

www.hotelsibayak.com

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Direktur Politeknik Pariwisata Medan atas bantuan dan dukungannya sehingga publikasi hasil penelitian ini dapat diterbitkan.