



IMPLEMENTASI CHSE PADA RESTORAN DAN RUMAH MAKAN DI KAWASAN WISATA SENGGIGI KABUPATEN LOMBOK BARAT

Oleh

I Putu Gede¹, Ida Nyoman Tri Darma Putra², Indra Pati³, Putu Ayu Pratiwi⁴

^{1,2,3,4}Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email: iputugede@gmail.com

Abstrak

Kondisi pandemic Covid 19 menjadi permasalahan dengan pelarangan bepergian atau bepergian dengan sejumlah syarat maupun protocol kesehatan melalui penerapan *cleans, healty, safty, enveroment* (CHSE) baik bagi pengunjung maupun para pelaku dan jasa usaha pariwisata. Tujuan penelitian secara umum untuk menganalisis implementasi CHSE pada restoran dan rumah makan di kawasan wisata Senggigi kabupaten Lombok Barat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui survey dan koesioner yang dianalisis dengan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan minimnya pelaksanaan implementasi dari CHSE pada restoran atau rumah makan di kawasan wisata Senggigi Kabupaten Lombok Barat. Terdapat 231 restoran dan rumah makan dengan rincian 31 resoran dan rumah makan yang berijin di kecamatan Batulayar, dan 3 restoran dan rumah makan yang tidak berijin dengan 1.830 kapasitas tempat duduk, hampir 50 % tidak beroperasi dan terancam bangkrut sehingga ketersediaan restoran dan rumah makan selama covid 19 yang masih eksis beroperasi sekitar 20 % atau 45 restoran dan rumah makan. Implementasi CHSE yang menjadi persyaratan restoran yang masih beroperasi juga sangat kecil hanya 5 % yang mengimplementasi CHSE yang terkait langsung dengan restoran dan rumah makan di dalam hotel, diluar hotel belum melaksanakan CHSE karena keterbatasan informasi dari pemangku kepentingan.

Kata Kunci: CHSE, Resoran, Rumah Makan, Kawasan Wisata

PENDAHULUAN

Wisatawan adalah orang yang bepergian dari tempat tinggalnya untuk berkunjung ke tempat lain dengan menikmati perjalanan dari kunjungannya itu (Spillane, 2003). Berikut merupakan data kunjungan wisatawan beberapa tahun terakhir: seperti pada Tabel 1.1 berikut:

Tabel 1.1 Jumlah kunjungan wisatawan di Kabupaten Lombok Barat tahun 2020

No	Bulan	Jumlah Wisatawan		Jumlah
		Wisnu	Wisman	
		1	Januari	
2	Februari	10.341	24.796	24.796
3	Maret	3.097	8.584	11.661
4	April	39	96	136
5	Mei	0	112	112
6	Juni	28	489	517
7	Juli	48	963	1.003

8	Agustus	89	5.706	5.795
9	September	40	5.610	5.650
10	Oktober	111	9.794	9.794
11	November	203	13.843	13.843
12	Desember	240	166	18.516
				135.023

Sumber: Dinas Pariwisata Provinsi NTB 2020

Pandemi telah menghadapkan industri restoran dan rumah makan dengan tantangan yang belum pernah terjadi sebelumnya. Strategi untuk meratakan kurva COVID-19 seperti penguncian komunitas, jarak sosial, perintah tinggal di rumah, pembatasan perjalanan dan mobilitas telah mengakibatkan penutupan sementara banyak bisnis restoran dan rumah makan dan secara signifikan menurunkan permintaan untuk bisnis yang diizinkan untuk terus beroperasi (Bartik, dkk, 2020).



Pembatasan yang ditempatkan pada perjalanan dan perintah tinggal di rumah yang dikeluarkan oleh pihak berwenang menyebabkan penurunan tajam dalam pendapatan restoran dan rumah makan, khususnya restoran dan rumah makan diluar hotel di sekitar daerah kawasan wisata Senggigi, pada setiap akhir pekan dan musim liburan selalu penuh dan banyak dikunjungi oleh wisatawan atau tamu yang menginap. Sebagian besar pelanggan $\leq 50\%$ (lebih dari 50%) tidak bersedia makan restoran dan rumah makan dalam waktu dekat. Hanya sekitar sepertiga yang bersedia makan dan minum di restoran dan rumah makan dan sekitar seperempat dari pelanggan yang sudah makan di restoran dan dalam beberapa bulan setelah adanya New Normal Era (Gursoy, dkk, 2020). Hal ini menandakan kepercayaan tamu untuk berkunjung menjadi berkurang. Banyaknya restoran dan rumah makan ditutup dalam masa *lockdown* yang diberlakukan pemerintah selama pandemi COVID-19 menjadi tantangan bagaimana mengomunikasikan penanganan virus corona untuk memotivasi para tamu untuk berkunjung (Barreto, dkk, 2021). Strategi promosi bukan hanya sekedar solusi dalam meningkatkan rasa percaya tamu untuk makan di restoran dan rumah makan, salah satu cara adalah dengan adanya protocol Kesehatan yang diterapkan di restoran dan rumah makan. Strategi restoran dan rumah makan hygiene/sehat untuk pemulihan pariwisata setelah gelombang pertama COVID19 di China ditujukan untuk mendukung pemulihan pariwisata berkelanjutan yang berfokus pada lingkungan fisik yang hijau/sehat setelah krisis kesehatan juga dapat diterapkan di negara dan wilayah lain yang mengalami situasi yang sama (Cai, dkk, 2020). Strategi ini sama dengan CHSE di Indonesia yang mengusung bersih, sehat, aman dan lingkungan yang ramah. Tren tamu saat ini adalah memilih tempat yang bersih dan aman dari covid-19, ini baru bisa terwujud jika tenaga kerjanya juga memahami dan menerapkan prinsip CHSE (Cleanliness, Healthy, Safety, dan Environment) dalam

kehidupan sehari-hari dan dalam tugasnya (Prakoso, 2020). Sesuai dengan Panduan CHSE (Kememparekraf, 2020) bahwa kriteria dalam penerapan protokol Kesehatan CHSE. Kriteria tersebut menjadi patokan dalam implementasi prokes CHSE. Adanya program pemerintah yang diadaptasi oleh pengelola restoran dan rumah makan dipercaya akan meningkatkan kepercayaan tamu terhadap restoran dan rumah makan. Kepercayaan tamu restoran dan rumah makan dapat diperoleh melalui pemenuhan kebutuhan tamu terhadap pelayanan prima yang bersih, sehat, aman dan ramah lingkungan melalui CHSE, dengan demikian kegiatan sektor restoran dan rumah makan dapat kembali berjalan dengan baik (Fair,2020). Ketika diterapkan dengan tepat dan disiplin, CHSE ini diharapkan akan meningkatkan kepercayaan tamu untuk makan di restoran dan rumah makan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penelitian tentang implementasi CHSE dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut bagaimanakah implementasi dari CHSE pada restoran atau rumah makan di kawasan wisata Senggigi Kabupaten Lombok Barat

METODE PENELITIAN

Pendekatan penulisan yang digunakan peneliti adalah dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Dalam menggunakan pendekatan kualitatif ini peneliti akan memahami dengan seksama serta menggambarkan tentang fenomena sosial dan peristiwa yang terjadi dengan cara melakukan wawancara, pengamatan dan melakukan pemeriksaan terhadap dokumen yang ada, dalam hal ini berkaitan dengan pelaksanaan implementasi protokol Kesehatan CHSE terhadap 10 % atau 15 sampel restoran dan rumah makan dari 142 restoran dan rumah makan di Kecamatan Batulayar dengan menggunakan teknik purposive sampling. Menurut Moleong, 2006) sumber data utama dalam penelitian kualitatif ialah kata-kata, dan



tindakan, selebihnya adalah data tambahan seperti dokumen dan lain-lain.

Kata-kata dan tindakan yang dimaksud dalam penelitian ini, disini yaitu kata-kata dan tindakan orang yang diamati atau diwawancarai merupakan sumber data utama (primer). Sedangkan sumber data lainnya bisa berupa sumber tertulis (sekunder), dan dokumentasi seperti foto. Berbagai sumber tersebut yakni data primer adalah key informan yang berasal dari Internal dan eksternal restoran dan rumah makan, Data observasi. Kemudian, Sumber data sekunder yang berasal dari dokumen dokumen yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti. Dalam penelitian ini, dokumen yang digunakan antara lain koersioner CHSE, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 tentang SOP Penerapan Protokol Kesehatan Restoran dan rumah makan, Panduan Protokol Kesehatan CHSE dari Kemenparekraf, dan Dokumen lain yang dirasa perlu. Teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif adalah teknik pengumpulan data utama yaitu survey lapangan, observasi participant, wawancara mendalam, studi dokumentasi, dan gabungan atau triangulasi (Sugiyono, 2008). Teknik analisis data menggunakan metode analisis kualitatif yang merupakan kajian menggunakan data-data teks, persepsi, dan bahan-bahan tertulis lain untuk mengetahui hal-hal yang tidak terukur dengan pasti (intangible). Analisis data secara kualitatif bersifat hasil temuan secara mendalam melalui pendekatan bukan angka atau nonstatistik (Istijanto, 2008). Jadi penelitian kualitatif tidak memiliki rumus atau aturan absolut untuk mengolah dan menganalisis data

HASIL DAN PEMBEHASAN

Hasil

Gambaran Umum restoran di Masa Pandemi Covid-19 Gambaran kondisi restoran di masa pandemi covid-19 pada awal tahun 2020, occupancy stabil tapi keadaan berubah

setelah adanya virus covid-19. Terjadi penurunan *occupancy* pada bulan April dan Mei 2020 karena mengikuti kebijakan pemerintah. Awal Juni mulai ada peningkatan kunjungan seiring dengan pelonggaran PPKM. Kemudian, adanya issue dampak dari pandemi menjadikan operasional sempat dihentikan oleh manajemen. Pada bulan April dan Mei mengikuti kebijakan pemerintah. Awal Juni atau sekitar Juli mulai ada peningkatan kunjungan seiring dengan Masa Adaptasi Kebiasaan Baru (AKB). Hal tersebut dibuktikan dengan adanya perubahan drastis yang tertuang dalam data kunjungan tamu dari kelimabelas Restoran dan rumah makan yang diteliti. Kondisi di awal pandemi berubah secara drastis, namun pada saat memasuki era AKB, keadaan kembali pulih walaupun tidak sestabil seperti di awal sebelum pandemi. Kondisi restoran dan rumah makan yang seperti ini menjadi pemandangan biasa, namun pemerintah harus memiliki cara agar bisa kembali pulih dan naik kembali. Menyikapi kondisi tersebut, pengelola Restoran dan rumah makan telah melakukan upaya terobosan dalam rangka memelihara dan meningkatkan kepercayaan tamu untuk makan di Restoran dan rumah makan dengan memberlakukan dan menerapkan protokol kesehatan CHSE. Implementasi prokes CHSE ini didasarkan pada Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes/382/2020. Selain itu, ada juga Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes/382/2020. Pada Kepmen tersebut dapat dilihat bahwa pengelola restoran dan rumah makan berhak memberlakukan protokol kesehatan CHSE dan bahkan menjadi suatu kewajiban. Implementasi Protokol Kesehatan CHSE di Restoran dan rumah makan Implementasi protokol Kesehatan CHSE bila dikaitkan dengan teori implementasi berdasarkan unsur adanya target. Implementasi merupakan sebuah tindakan yang dilakukan baik secara individu maupun kelompok dengan maksud untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan. Individu ataupun kelompok bisa



dikatakan suatu organisasi (Pasolong, 2007). Atas dasar tersebut, bahwa setiap organisasi merupakan unsur yang sangat penting dalam masyarakat modern baik di sektor publik (negara) maupun di sektor swasta. Dalam masyarakat modern seperti Indonesia masa kini dikenal berbagai macam organisasi seperti rumah sakit, sekolah, universitas, yayasan, badan usaha milik negara dan kantor-kantor pemerintah. Dalam administrasi negara, organisasi merupakan unsur yang utama karena menyangkut kerjasama antara orang-orang yang terlibat dalam kegiatan-kegiatan yang saling berhubungan untuk mencapai tujuan-tujuan publik seperti pembangunan dan pelayanan masyarakat. Temuan penelitian terkait implementasi CHSE ini dilihat berdasarkan kriteria yang ada dalam pedoman CHSE

Berdasarkan uraian diatas, dapat dilihat implementasi CHSE pada setiap aspek sudah diterapkan dengan baik, namun ada beberapa kriteria yang belum dilakukan secara konsisten khususnya yang berkaitan dengan standar operasional prosedur (SOP). Maka bila dikaitkan antara temuan dengan teori, implementasi protocol Kesehatan CHSE dapat dikatakan cukup berhasil, akan tetapi belum maksimal karena masih adanya pelaksanaan SOP tidak konsisten, serta masih adanya ketakutan dari masyarakat untuk keluar rumah dan makan di Restoran dan rumah makan. Pada sisi lain protocol kesehatan telah disosialisasikan dan akan menjamin keselamatan, keamanan, Kesehatan dan lingkungan dari tamu restoran

Hasil penelitian menunjukkan jumlah restoran dan rumah makan di kawasan wisata Senggigi kabupaten Lombok Barat di kecamatan batulayar memiliki jumlah yang paling banyak dari sisi perkembangannya

Tabel 2. Data Restorant di Kecamatan Batu Layar Kabupaten Lombok Barat

No	Nama Restoran/Rumah Makan	Pemilik/Manajer	Jumlah		Ket
			Mj	Krs	
1	2	3	4	5	6

tercatat dari tahun 2014 sebanyak 106, tahun 2015 sebanyak 110, tahun 2016 sebanyak 142 hingga tahun 2017 sebanyak 142 dari 231 restoran dan rumah makan di kanupaten Lombok Barat seperti tabel 01 dibawah ini

Tabel 1. Data Restoran dan rumah makan menurut Kecamatan di Kabupaten Lombok Barat

Kecamatan	2014	2015	2016	2017
1	2	3	4	5
Sekotong	6	6	6	6
Lembar	5	5	20	20
Gerung	5	5	9	11
Labuapi	2	2	7	8
Kediri	1	1	3	3
Kuripan	-	-	-	1
Narmada	10	10	19	20
Lingsar	5	5	10	11
Gunungsari	3	4	5	9
Batulayar	106	110	142	142
Jumlah / Total	143	148	221	231

Sumber: BPS Lombok Barat (Lombok Barat Dalam Angka 2018)

Data diatas menunjukkan Kecamatan Batu Layar sebagai kecamatan yang berada pada kawasan pariwisata daerah masih menjadi tolok ukur kegiatan pariwisata didaerah ini, dimana Senggigi sebagai kawasan yang wisata yang telah establish dalam pengelolaan dan pengembangannya. Banyak kegiatan atau event yang dilaksanakan dikawasan ini sehingga pergerakan kepariwisataan di daerah ini sangat menonjol dibandingkan dengan kecamatan lain yang ada di Kabupaten Lombok Barat, berikut sampel data restoran dan rumah makan yang beijin dan tidak berijin di kecamatan Batulayar Kabupaten Lombok Barat seperti pada



1	Taman Senggigi	Luh Swarni	70	130	Berijin
2	Papaya Café	Alfiano Tio	21	88	Berijin
3	Sun Shine	Sangguno Prastyo	36	140	Berijin
4	Tropicana Int.	Putu Wijaya	59	180	Berijin
5	Belina	Antoinetta Lilian	38	48	Berijin
6	Asmara	Christin.N.	15	60	Berijin
7	Café Alberto	Rahmi Marcesi	17	60	Berijin
8	Sahara	Erick K. Wijaya	14	56	Berijin
9	Senggigi Square	Alfiano Tio	50	200	Berijin
10	The Office Bar & Restoran	John Howard.s	16	64	Berijin
11	Jo- Je	Rukaiyah	5	20	Berijin
12	Sendok	Ni Luh Suryani	12	48	Berijin
13	Berry's	Albertus Agnus M. Nurak	11	44	Tdk Berijin
14	café Foto	Nani	17	68	Tdk Berijin
15	Albertus Agnus M. Nurak	Albertus Agnus M. Nurak	–	–	Tdk Berijin
TOTAL			381	1.206	

Sumber: Hasil survey Sisparnas 2022

Kecamatan Batulayar sebagai sampel dan indikator perkembangan industry pariwisata baik Restoran dan rumah makan, restoran, rumah makan serta usaha lainnya berpengaruh secara signifikan dalam mengukur kepariwisataan di Kabupaten Lombok Barat. Berapa indikator yang digunakan adalah data sisparnas yang didalamnya terdapat Amenitas Pariwisata, dan Atraksi Pariwisata sebagai data skunder dalam pengembangan pariwisata daerah dan nasional

Selain data primer juga didukung dengan data skunder seperti amenitas, aksesibilitas, amenitas, ancely, atraksi, gambaran umu, isu yang berkembang, dan kebencanaan juga sebagai pendukung dalam analisis ini terutama terkait dengan amenitas pariwisata dimana restoran dan rumah makan ada didalam surve ini. Dari 45 amenitas pariwisata yang disurve di Kabupaten Lombok Barat dan 95 % lokasinya ada dkecamatan Batulayar. Aspek yang disurve meliputi data yang terkait dengan 41 komponen yang terdiri dari: Nama komersial usaha, Nama perusahaan/usaha, Nomor telepon, Tahun

mulai berusaha, Kelas kelompok jasa makanan & minuman, nama pengusaha, bentuk badan usaha, usahanya menjadi badan asosiasi, jumlah tenaga kerja menurut Pendidikan dan jenis kelamin, usia, ragam menu yang disajikan, tarif harga terendah dan ring harga menu tertinggi Range tarif harga menu rata-rata, Range tarif harga menu paling populer/laku, Jumlah pengunjung rata-rata saat makan siang, Jumlah pengunjung rata-rata saat makan malam, Jumlah meja tersedia, Jumlah kursi tersedia, Jumlah pengunjung rata-rata saat libur/akhir pekan, Jumlah pengunjung rata-rata saat jam hari biasa, metode pemesanan menu, Agen pihak ketiga yang menyediakan pemesanan menu usaha ini, cara pembayaran, luas are parkir, kapasitas parkir sepeda motor, kapasitas parkir mobil, kapasitas parkir bus, fasilitas toilet umu, check in peduli lindungi di pintu masuk, pembagian antara toilet laki dan perempuan, papan informasi wajib menggunakan masker bagi pengunjung, ketersediaan toilet khusus disabilitas & lansia, fasilitas cuci tangan bagi pengunjung, media sosial yang dikelola, alamat



lokasi, koodinat lokasi, dan foto profile pendukung.

Dari 41 komponen yang terkait langsung dengan implementasi CHSE diperoleh komponen check in peduli lindungi di pintu masuk 15%, pembagian antara toilet laki dan perempuan 85 %, papan informasi wajib menggunakan masker bagi pengunjung 35 %, ketersediaan toilet khusus disabilitas & lansia 1,5 %, dan fasilitas cuci tangan bagi pengunjung 75 %, sehingga dari data yang diperoleh belum menunjukkan adanya upaya yang sungguh- sungguh dan serius dalam menerapkan aturan regulasi dalam melaksanakan Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja, Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan, Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, Peraturan Pemerintah Nomor 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, dan 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.

PENUTUP

Kesimpulan

Implementasi CHSE pada restoran dan rumah makan di kawasan wisata Senggigi kabupaten Lombok Barat belum dapat diimplementasikan oleh para pemilik, pengelola usaha restoran dan rumah makan terkait dengan dimensi manajemen atau tata kelola, penyiapan sumber daya manusia, maupun partisipasi tamu terhadap kriteria kebersihan, kesehatan, keselamatan. dan lingkungan disebabkan minimnya informasi yang diterima oleh pengusaha maupun pelaku pengelola restoran dan rumah makan di kawasan wisata Senggigi. Hal ini berpengaruh secara signifikan terhadap jumlah pengunjung

maupun event-event yang diselenggarakan pada restoran dan rumah makan yang ada karena pengunjung sudah tereduksi dengan melihat sertifikasi yang diberikan oleh pemerintah melalui Lembaga sertifikasi usaha (LSU)

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Andayani, A. A. I., Martono, E., & Muhamad, M. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Desa Wisata Dan Implikasinya Terhadap Ketahanan Sosial Budaya Wilayah (Studi Di Desa Wisata Penglipuran Bali). *Jurnal Ketahanan Nasional*, 23(1), 1–16. <https://doi.org/10.22146/jkn.18006>
- [2] Anggarini, D. T. 2021. Upaya Pemulihan Industri Pariwisata Dalam Situasi Pandemi COVID-19. *Jurnal Pariwisata*, 8(1), 22–31. <https://doi.org/10.31294/par.v8i1.9809>
- [3] Anttonen, M., Halme, M., & Nurkka. (2013). The Other Side Of Sustainable Innovation: is there a demand for innovation services? *Journal Of Cleaner Production* 45 (2013) 89-103.
- [4] Bartik, A. W., Bertrand, M., Cullen, Z. B., Glaeser, E. L., Luca, M., & Stanton, C. T. 2020. How are small businesses adjusting to COVID-19? Early evidence from a survey (No. w26989). National Bureau of Economic Research
- [5] Brahmanto, E. 2015. Magnet Paket Wisata dalam Menarik Kunjungan Wisatawan Asing Berkunjung ke Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata* Vo.13.No.2
- [6] Buhalis, D. (2000). Marketing The Competitive Destination Of The Future. *Journal Tourism Management*, 21 (1) 97-116. 6 *JURNAL KEPARIWISATAAN DAN HOSPITALITAS* Vol 5, No 2, November 2021.
- [7] Devy Dwi Fajri. 2020. Pelatihan Penerapan Protokol Kesehatan Karyawan Restoran dan rumah makan di Masa Tatanan Normal Baru, *Jurnal Abdimas Pariwisata* Vol. 1 No. 2 Tahun 2020; hal 60-65



- [8] Fajar Adi Prakoso. 2020. Dampak Coronavirus Disease (Covid-19) Terhadap Industri Food & Beverages: Jurnal Manajemen Bisnis (JMB). 2020; 33 (1), 1-6
- [9] Gangwei Cai, Lei Xu, Weijun Gao. (2021). The green B&B promotion strategies for tourist loyalty: surveying the restart of Chinese national holiday travel after COVID-19, *International Journal of Hospitality Management*, Volume 94, 2021, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102704>.
- [10] Gursoy, D., Chi, C. G., & Chi, O. H. (2020). COVID-19 Study 2 Report: Restaurant and Restoran dan rumah makan Industry: Restaurant and Restoran dan rumah makan customers' sentiment analysis. Would they come back? If they would, WHEN? (Report No. 2), Carson College of Business, Washington State University.
- [11] Istijanto. 2008. Riset Sumber Daya Manusia. Gramedia: Jakarta
- [12] Jano Jiménez-Barreto, Sandra Loureiro, Erik Braun, Erose Sthapit, Sebastian Zenker. (2021). Use numbers not words! Communicating Restoran dan rumah makan s' cleaning programs for COVID-19 from the brand perspective, *International Journal of Hospitality Management*, Volume 94, 2021, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2021.102872>.
- [13] Kemenparekraft, 2019, Buku Panduan Manajemen Krisis Kepariwistaaan, Jakarta: Kemenparekratf. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Restoran dan rumah makan.
- [14] Kotler, P & Keller, K. 2008. Manajemen Pemasaran. Edisi 13, Jilid 1. Jakarta: Erlangga. Nugraheni, K. S., Maria, A. D., & Octafian, R. (2020). Penerapan Cleanliness, Health, Safety and Environment (CHSE) Homestay Untuk Keselamatan Wisatawan. *Jurnal Abdimas Sosial Dan Humaniora*, 1(1), 18–22. Perhimpunan Restoran dan rumah makan dan Restoran Indonesia. (2020).
- [15] Maleong, L. 2006. Metode Penelitian Kualitatif. Remaja Rosdakarya: Bandung
- [16] Panduan Umum Normal Baru Restoran dan rumah makan dan Restoran dalam Pencegahan Covid-19. Badan Pimpinan Pusat Perhimpunan Restoran dan rumah makan dan Restoran Indonesia. Jakarta.
- [17] Pasolong, Harbani. 2007. Teori Administrasi Publik. Alfabeta: Bandung
- [18] Spillane, James J. (2003). Pariwisata dan Wisata Budaya, CV. Rajawali.
- [19] Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D). Alfabeta: Bandung
- [20] Tandilino, S. B. 2020. Penerapan Cleanliness, Health, Safety, & Environmental Sustainable (CHSE) dalam Era Normal Baru pada Destinasi Pariwisata Kota Kupang. *TOURISM: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE*, 3(1), 62–68.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN