

Pelatihan *Cleanlinnes, Health, Safety & Environmental Sustainability (CHSE)* di Rumah Sakit Bhayangkara Tk. III Indramayu

**Teddy Chandra¹, Heru Riyadi², Susilo Dwi Prabowo³,
Rohyan Sosiadi⁴, Sukarno Wibowo⁵**

¹Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif / Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Indonesia

^{2,3,4,5} Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Indonesia

E-mail: chandrateddy_tedchan@yahoo.com¹

Abstract

Since early in 2020, the Covid-19 pandemic has arrive in our home land. Many people get infected by this virus. The goverment take a quick and responsive restrictive, preventive and currative policy to mitigate this disaster. The social life has change. So many people normal habits has to be adjusted to the situation. Many healthy protocol was applied by the goverment to eradicate this global pandemic disease. CHSE was one of the healthy life style promoted by the goverment c.q Ministry Of Tourism & Creative Economy. CHSE was the protocol to implementing the cleanlinnes, health, safety & environmental sustainability. the purpose of this CHSE training was to create a healthier and condusive condition for the people, so they can still do the activity during the pandemic situation.

Keywords: *Cleanlinnes, Health, Safety, Environmental Sustainability, Training.*

Abstrak

Sejak awal tahun 2020 Pandemi Covid-19 datang melanda tanah air. Banyak di antara masyarakat Indonesia yang terjangkit virus corona ini. Pemerintah bergerak cepat dalam upaya mitigasi bencana virus ini dengan mengeluarkan berbagai kebijakan publik yang bersifat restriktif, preventif dan kuratif agar penyebarannya dapat ditekan. Hal itu berdampak kepada kehidupan masyarakat Indonesia. Kebiasaan-kebiasaan normal yang seringkali masyarakat lakukan, kini telah berubah. Berbagai pembatasan-pembatasan dan juga protokol kesehatan diterapkan oleh pihak berwenang dalam upaya untuk menanggulangi wabah global ini. Diantara beberapa kampanye gaya hidup sehat yang digaungkan pemerintah itu, salah satunya adalah kampanye *Cleanlinnes, Health, Safety & Environmental Sustainability (CHSE)* yang digalakkan oleh kementerian pariwisata & ekonomi kreatif. *CHSE* adalah suatu protokol kesehatan yang menekankan kepada terjaganya kebersihan (*cleanlinnes*), upaya menjaga kesehatan (*health*), upaya menjaga keamanan (*safety*) dan juga upaya menjaga kelestarian lingkungan (*environmental sustainability*). Tujuan dari pelatihan *CHSE* adalah agar terwujud suatu keadaan yang kondusif dalam menjalankan aktifitas di tengah pandemi yang belum diketahui kapan akan berakhirnya.

Katakunci: *Pelatihan, Cleanlinnes, Health, Safety, Environmental Sustainability.*

PENDAHULUAN

Pada awal tahun 2020 Pandemi Covid-19 datang melanda tanah air tercinta. Akibatnya dunia kesehatan dan dunia ekonomi sangat terpukul oleh dampak negatifnya (Rofiudin, 2022). Banyak di antara masyarakat Indonesia yang terjangkit virus corona ini. Pemerintah mengambil langkah cepat dalam upaya mitigasi bencana virus ini dengan berbagai kebijakan publik yang bersifat restriktif, preventif dan kuratif agar penyebarannya dapat ditekan (Putri, 2020). Hal itu berdampak kepada kehidupan masyarakat Indonesia. Kebiasaan-kebiasaan normal yang seringkali dilakukan oleh masyarakat, kini telah berubah. Berbagai pembatasan-pembatasan dan juga protokol kesehatan diterapkan oleh pihak berwenang dalam upaya untuk menanggulangi wabah berskala global ini. Oleh sebab itu Negara berperan sangat penting dalam menangani pandemi Covid-19 ini (Al-Fatih & Aulia, 2021).

Budaya 5M yang terdiri dari mencuci tangan, memakai masker, membatasi mobilitas, menjaga jarak dan menjauhi kerumunan dikampanyekan oleh pemerintah kepada masyarakat (Kemenkes, 2020). Selain itu budaya hidup sehat lainnya pun turut digaungkan sebagai bentuk upaya berjuang melawan pandemi Covid-19, pandemi yang telah menyebabkan banyak kerugian dalam berbagai sektor kehidupan masyarakat seperti lesunya ekonomi, terbatasnya mobilitas yang berakibat pada lesunya bisnis transportasi serta turut pula mematikan sektor pariwisata (Syafriada & Hartati, 2020). Diantara beberapa kampanye gaya hidup sehat yang digaungkan pemerintah itu, salah satunya adalah kampanye *Cleanliness, Health, Safety & Environmental Sustainability (CHSE)* yang digalakkan oleh kementerian pariwisata & ekonomi kreatif (Arlinda, 2021). *CHSE* adalah suatu protokol kesehatan yang menekankan kepada terjaganya kebersihan (*cleanliness*), upaya menjaga kesehatan (*health*), upaya menjaga keamanan (*safety*) dan juga upaya menjaga kelestarian lingkungan (*environmental sustainability*) (Kemenparekraf, 2020). Tujuan dari *CHSE* adalah agar terwujud suatu keadaan yang kondusif dalam menjalankan aktifitas di tengah pandemi yang belum diketahui kapan akan berakhirnya. Karena saat ini Suasana kondusif berupa kebersihan dan keamanan yang dapat meminimalisir penyebaran Covid-19 ini telah menjadi suatu trend yang sangat dicari para pengunjung (Yahya dkk, 2021).

CHSE disusun dan dirancang dengan mengacu kepada berbagai protokol dan panduan yang telah ditetapkan oleh pemerintah Indonesia, world health organization dan juga *world travel & tourism council*. Selain itu penyusunan *CHSE* juga turut melibatkan berbagai stakeholder terkait seperti berbagai asosiasi bisnis, asosiasi profesi, serta turut melibatkan peran akademisi (Tandilino, 2020). Salah satu tempat yang dinilai wajar untuk diterapkan protokol *CHSE* ini adalah di dapur rumah sakit. rumah sakit merupakan sentra pelayanan kesehatan bagi masyarakat sekaligus Sebagai garda terdepan dan benteng dalam perang melawan pandemi Covid-19, maka dari itu rumah sakit menjadi tempat yang ideal untuk diselenggarakannya sosialisasi program *CHSE* dari kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif ini.

Pengabdian masyarakat berupa pelatihan *CHSE* ini mengambil tempat di rumah Rumah Sakit Bhayangkara (RSB) tingkat III Indramayu. Rumah Sakit Bhayangkara (RSB) tingkat III Indramayu adalah rumah sakit yang berada di bawah lembaga Kepolisian Republik Indonesia. rumah sakit ini memiliki visi yaitu "Menjadi Rumah Sakit Pilihan Utama Masyarakat Indramayu". sedangkan misi dari rumah sakit ini adalah: 1) Meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan terhadap masyarakat POLRI dan masyarakat umum di wilayah Indramayu dan sekitarnya; 2) Meningkatkan penyelenggaraan fungsi Kedokteran dan Kepolisian (DOKPOL) dalam rangka mendukung tugas pokok POLRI; 3) Meningkatkan kesejahteraan pegawai Rumah sakit Bhayangkara Tk III Indramayu (rsbIndramayu.id). Rumah Sakit Bhanyangkara Indramayu memiliki beberapa fasilitas layanan yaitu: 1) Instalasi Gawat Darurat (IGD), 2) Rawat Jalan: 3) Rawat Inap, 4) Hemodialisa, 5) ICU, 6) PDP (Perawatan Dukungan Pengobatan), 7) NICU Tingkat I, 8) Instalasi Bedah Sentral, 9) Kedokteran Kepolisian (Dokpol). untuk fasilitas rawat jalan, RSB Indramayu menyediakan beberapa poli yang terdiri dari: 1. Poli Anak, 2. Poli Bedah, 3. Poli Dalam, 4.Poli Jiwa, 5.Poli Obygyn, 6.Poli Saraf, 7.Poli Gigi (rsbIndramayu.id). Adapun peserta pelatihan ini adalah para personel dapur rumah sakit yang dalam kesehariannya bekerja untuk menyediakan berbagai menu makanan bagi pasien yang dirawat inap. Hal ini dilakukan agar para personel dapur rumah sakit itu menjadi lebih terampil dan juga memiliki kesadaran tentang pentingnya implementasi *CHSE* dalam pelayanan yang diberikan oleh rumah sakit kepada para pasiennya.

Berdasarkan buku panduan *CHSE* yang diterbitkan oleh kemenparekraf maka *CHSE* dalam layanan makanan dapat dirinci menjadi beberapa ketentuan khusus. Berikut ini akan dirinci mengenai ketentuan-ketentuan yang terkait dengan aktifitas food preparation.

Adapun ketentuan *CHSE* mengenai dapur layanan makanan yaitu terdiri dari:

1. Pastikan pembelian, penanganan, pengolahan, persiapan, hingga penyajian makanan/minuman dilakukan sesuai standar hygiene dan sanitasi pangan serta aturan protokol.
2. Perhatikan standar kebersihan dan keamanan ketika menerima bahan makanan dan minuman dari pihak pemasok, batasi jumlah orang yang menerima, minimalkan kontak fisik, serta selalu menjaga kebersihan fasilitas dan area penerimaannya.
3. Perhatikan standar hygiene dan sanitasi ketika menyimpan bahan makanan, sesuaikan suhu penyimpanan dengan karakteristik bahan pangan.
4. Membawa makanan dan minuman dari dapur/tempat penyiapan makanan/minum ke area pelayanan makan dan minum dengan menggunakan penutup yang aman.
5. Ruang dapur bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit (pest control)
6. Ruang dapur memiliki sirkulasi udara yang baik.
7. Sediakan sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS)/hand sanitizer.
8. Area kerja dibersihkan dengan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai sebelum digunakan, pada saat kondisi dapur kotor, dan pada saat operasional selesai.
9. Peralatan dan perlengkapan memasak dibersihkan dan disimpan sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi.
10. Tempat sampah dalam keadaan tertutup dan sampah di dalamnya dibuang segera begitu penuh.
11. Minimalkan penggunaan peralatan dan perlengkapan secara bersamaan dan laksanakan prosedur sanitasi apabila akan digunakan oleh penjamah pangan yang berbeda.
12. Batasi jumlah karyawan penjamah pangan atau lakukan pengaturan jarak aman minimal 1 (satu) meter dengan tanda khusus atau melakukan rekayasa teknis untuk menghindari kontak fisik antar karyawan.
13. Pastikan prosedur untuk mencicipi makanan dilaksanakan sesuai standar hygiene dan sanitasi yang berlaku, hindari penggunaan peralatan yang telah dipakai untuk mencicipi makanan.
14. Pasang peta lokasi titik kumpul dan jalur evakuasi.
15. Letakkan alat pemadam kebakaran pada lokasi yang mudah dijangkau, lengkapi dengan petunjuk cara menggunakannya.

(Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif, 2020)

Adapun ketentuan *CHSE* mengenai karyawan pengolah makanan, yaitu terdiri dari:

1. Karyawan penjamah pangan harus dalam keadaan sehat pada saat melaksanakan pekerjaan di dapur.
2. Karyawan penjamah pangan tidak menggunakan perhiasan seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
3. Mewajibkan semua penjamah pangan atau karyawan yang kontak langsung dengan pangan agar mengenakan masker, sarung tangan, atau penjepit pada saat menyentuh pangan siap saji dan mengenakan penutup kepala dan celemek pada saat persiapan, pengolahan, dan

penyajian pangan. Penggunaan sarung tangan sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku.

4. Membatasi kontak secara langsung pada makanan yang sudah matang/siap disajikan dengan menggunakan sarung tangan atau penjepit makanan.
5. Posisi bekerja di area dapur memperhatikan penanda yang telah ditetapkan untuk jarak aman.
6. Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun: a) sebelum dan sesudah masak, b) setelah melakukan tindakan pembersihan misalnya membersihkan area kerja, menangani sampah, selesai dari toilet, dan lain-lain.

(Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif, 2020)

METODE PELAKSANAAN

Tahapan pertama dari program pengabdian masyarakat ini adalah dengan cara melakukan observasi lapangan dan pelatihan. Adapun beberapa langkah tahap observasi yang dilakukan terdiri dari:

1. Survei langsung ke lokasi pelatihan untuk mempelajari bagaimana proses food preparation yang dilakukan oleh para personel dapur rumah sakit. hal ini dilakukan untuk mendapatkan gambaran mengenai standar prosedur pengoperasian layanan dalam penyajian makanan bagi para tamu di rumah sakit
2. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam dari para informan berkaitan dengan aktifitas food preparation yang selama ini dilakukan di rumah sakit. adapun informan yang menjadi nara sumber terdiri dari para personel jenjang supervisor dan juga para personel jenjang pelaksana.
3. Diskusi terbatas dilakukan dengan perwakilan manajemen rumah sakit Bhayangkara tingkat 3 Indramayu. Dengan diskusi ini maka didapatkan informasi tentang jenis pelatihan *CHSE* apa yang dibutuhkan bagi para personel dapur rumah sakit. sehingga nantinya akan ditindak lanjuti dengan menentukan jenis program pelatihan *CHSE* yang tepat sasaran.

Setelah tahapan observasi awal selesai dilakukan, maka langkah selanjutnya adalah mengidentifikasi kebutuhan yang dituangkan kedalam rumusan masalah, dan dari rumusan masalah tersebut maka ditetapkan tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk:

1. Untuk Memberikan gambaran umum *CHSE*.
2. Untuk Memberikan gambaran Ketentuan *CHSE* Mengenai Dapur Layanan Makanan.
3. Untuk Memberikan gambaran Ketentuan *CHSE* mengenai karyawan pengolah makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat berupa penyuluhan dan pelatihan *CHSE* ini dilakukan dalam tiga sesi yang terdiri dari: 1) Sesi Ceramah pemaparan gambaran umum *CHSE*, 2) Sesi Ceramah pemaparan Ketentuan *CHSE* Mengenai Dapur Layanan Makanan, 3) Sesi Ceramah pemaparan Ketentuan *CHSE* mengenai karyawan pengolah makanan.

Sesi Ceramah Pemaparan Gambaran Umum *CHSE*

Dalam sesi ceramah pemaparan konten *CHSE* dimulai oleh pemateri pertama yaitu bapak Heru Riyadi yang memaparkan dan memberikan gambaran awal tentang pengetahuan *CHSE*. Dalam sesi ini bapak Heru Riyadi menjelaskan tentang apa itu *CHSE*, mengapa *CHSE* perlu untuk diimplementasikan, di mana saja *CHSE* dapat diimplementasikan, siapa saja yang hendaknya

mengimplementasikan *CHSE* dan bagaimana cara penerapan *CHSE* dalam konteks layanan dapur rumah sakit.



Gambar 1. Sesi Ceramah Pemaparan Gambaran Umum *CHSE*



Gambar 2. Sesi Ceramah Pemaparan Gambaran Umum *CHSE*

Dari paparan yang diberikan oleh bapak Heru, maka diketahui bahwa dalam *CHSE*, ada beberapa ruang lingkup yang harus menjadi perhatian, adapun beberapa ruang lingkup beserta rinciannya dapat di lihat pada tabel berikut ini

TABEL 1. RUANG LINGKUP DAN PROSEDUR *CHSE*

Ruang Lingkup	Prosedur
Kebersihan	<ol style="list-style-type: none">1. Mencuci tangan menggunakan sabun dan atau hand sanitizer2. Tersedianya sarana untuk mencuci tangan menggunakan sabun3. Melakukan pembersihan ruangan dan barang-barang publik dengan menggunakan disinfektan/cairan pembersih lainnya yang aman dan sesuai4. Kondisi bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit5. Pembersihan dan kelengkapan toilet bersih6. Tempat sampah bersih

Kesehatan	<ol style="list-style-type: none">1. Menghindari kontak fisik, pengaturan jarak aman, dan mencegah terjadinya kerumunan2. Hindari menyentuh bagian wajah seperti mata, hidung, dan mulut3. Lakukan pemeriksaan suhu badan4. Selalu memakai apd yang diperlukan5. Menerapkan etika batuk dan bersin pengelolaan makanan dan minuman yang bersih dan higienis6. Peralatan dan perlengkapan kesehatan sederhana7. Pastikan ruang publik dan ruang kerja memiliki sirkulasi udara yang baik8. Penanganan bagi para pengunjung dengan gangguan kesehatan ketika beraktivitas di lokasi
Keselamatan	<ol style="list-style-type: none">1. Prosedur penyelamatan diri dari bencana2. Tersedianya kotak p3k3. Tersedianya alat pemadam kebakaran4. Ketersediaan titik kumpul serta jalur evakuasi5. Memastikan berbagai alat elektronik dalam kondisi mati saat akan meninggalkan ruangan6. Media dan mekanisme komunikasi penanganan kondisi darurat
Kelestarian Lingkungan	<ol style="list-style-type: none">1. Penggunaan perlengkapan dan bahan yang ramah lingkungan2. Pemanfaatan air dan sumber energi secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan ekosistem3. Pengolahan sampah dan limbah cair dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan4. Kondisi lingkungan sekitar yang asri dan nyaman, baik secara alami atau dengan rekayasa teknis5. Pemantauan dan evaluasi penerapan panduan dan sop pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan.

Sumber: Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif Diolah Oleh Penulis (2021)

Sesi Pelatihan Ketentuan *CHSE* Mengenai Dapur Layanan Makanan

Dalam sesi ini yang menjadi nara sumber adalah Bapak Rohyan Sosiadi. Di sini bapak Rohyan Sosiadi memaparkan hal-hal teknis beserta ketentuan-ketentuan mengenai operasionalisasi *CHSE* beserta implementasinya di dapur layanan makanan, dalam hal ini adalah dapur layanan rumah sakit Bhayangkara Indramayu.



Gambar 3. Sesi Pelatihan Ketentuan *CHSE* mengenai dapur layanan makanan



Gambar 4. Sesi Pelatihan Ketentuan *CHSE* mengenai dapur layanan makanan

Adapun beberapa poin yang disampaikan oleh narasumber bapak Rohyan Sosiadi adalah sebagai berikut:

1. Pastikan pembelian, penanganan, pengolahan, persiapan, hingga penyajian makanan/minuman dilakukan sesuai standar hygiene dan sanitasi pangan serta aturan protokol.
2. Perhatikan standar kebersihan dan keamanan ketika menerima bahan makanan dan minuman dari pihak pemasok, batasi jumlah orang yang menerima, minimalkan kontak fisik, serta selalu menjaga kebersihan fasilitas dan area penerimaannya.
3. Perhatikan standar hygiene dan sanitasi ketika menyimpan bahan makanan, sesuaikan suhu penyimpanan dengan karakteristik bahan pangan.
4. Membawa makanan dan minuman dari dapur/tempat penyiapan makanan/minum ke area pelayanan makan dan minum dengan menggunakan penutup yang aman.
5. Ruang dapur bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit (*pest control*)
6. Ruang dapur memiliki sirkulasi udara yang baik.
7. Sediakan sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS)/hand sanitizer.
8. Area kerja dibersihkan dengan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai sebelum digunakan, pada saat kondisi dapur kotor, dan pada saat operasional selesai.
9. Peralatan dan perlengkapan memasak dibersihkan dan disimpan sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi.
10. Tempat sampah dalam keadaan tertutup dan sampah di dalamnya dibuang segera begitu penuh.
11. Minimalkan penggunaan peralatan dan perlengkapan secara bersamaan dan laksanakan prosedur sanitasi apabila akan digunakan oleh penjamah pangan yang berbeda.
12. Batasi jumlah karyawan penjamah pangan atau lakukan pengaturan jarak aman minimal 1 (satu) meter dengan tanda khusus atau melakukan rekayasa teknis untuk menghindari kontak fisik antar karyawan.
13. Pastikan prosedur untuk mencicipi makanan dilaksanakan sesuai standar hygiene dan sanitasi yang berlaku, hindari penggunaan peralatan yang telah dipakai untuk mencicipi makanan.
14. Pasang peta lokasi titik kumpul dan jalur evakuasi.

15. Letakkan alat pemadam kebakaran pada lokasi yang mudah dijangkau, lengkapi dengan petunjuk cara menggunakannya.

Beberapa ketentuan yang disampaikan oleh bapak Rohyan tersebut bertujuan agar tercipta suatu food preparation operation di dapur yang memiliki standar kesehatan dan higienitas yang optimal. Sehingga berbagai makanan yang disajikan kepada para pasien di rumah sakit Bhayangkara Indramayu dapat terjamin kualitas kesehatan dan kebersihannya. Hal ini menjadi penting karena dalam situasi pandemi seperti sekarang ini, segala perilaku dan kebiasaan kita harus menyesuaikan dengan konteks kehidupan adaptasi kebiasaan baru yang sangat menekankan pada kesehatan.

Sesi Ceramah Pemaparan Ketentuan CHSE Mengenai Karyawan Pengolah Makanan

Pemateri di sesi ketiga ini adalah bapak Susilo Dwi Prabowo, yang menyampaikan tentang beberapa ketentuan mengenai CHSE dalam konteks karyawan pengolah makanan. Dalam sesi ini bapak susilo menjelaskan bagaimana menjadi karyawan pengolah makanan yang profesional dengan mengacu kepada poin-poin penting CHSE agar makanan yang disajikan menjadi lebih higienis dan sehat.



Gambar 5. Sesi Pelatihan Ketentuan CHSE Mengenai Karyawan Pengolah Makanan



Gambar 6. Sesi Pelatihan Ketentuan CHSE Mengenai Karyawan Pengolah Makanan



Gambar 7. Pelatihan Ketentuan CHSE

Adapun beberapa ketentuan yang disampaikan oleh narasumber bapak Susilo yaitu terdiri dari:

1. Karyawan penjamah pangan harus dalam keadaan sehat pada saat melaksanakan pekerjaan di dapur.
2. Karyawan penjamah pangan tidak menggunakan perhiasan seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
3. Mewajibkan semua penjamah pangan atau karyawan yang kontak langsung dengan pangan agar mengenakan masker, sarung tangan, atau penjepit pada saat menyentuh pangan siap saji dan mengenakan penutup kepala dan celemek pada saat persiapan, pengolahan, dan penyajian pangan. Penggunaan sarung tangan sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku.
4. Membatasi kontak secara langsung pada makanan yang sudah matang/siap disajikan dengan menggunakan sarung tangan atau penjepit makanan.
5. Posisi bekerja di area dapur memperhatikan penanda yang telah ditetapkan untuk jarak aman.
6. Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun: a) sebelum dan sesudah masak, b) setelah melakukan tindakan pembersihan misalnya membersihkan area kerja, menangani sampah, selesai dari toilet, dan lain-lain.

Harapannya setelah sesi pemaparan ini, maka nantinya para staf personel dapur yang bertugas langsung dalam pengelolaan makanan akan menjadi lebih memperhatikan berbagai standar kebersihan dan kesehatan di masa pandemi ini dengan acuan kepada *CHSE* yang diterbitkan oleh Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif.

SIMPULAN

Program pengabdian masyarakat yang berupa pelatihan *CHSE* di rumah sakit Bhayangkara tingkat 3 Indramayu ini telah berhasil dilaksanakan dengan tertib dan lancar. Para peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti ketiga sesi ceramah yang terdiri dari 1) Sesi Ceramah pemaparan gambaran umum *CHSE*, 2) Sesi Ceramah pemaparan Ketentuan *CHSE*

Mengenai Dapur Layanan Makanan, 3) Sesi Ceramah pemaparan Ketentuan *CHSE* mengenai karyawan pengolah makanan. Program pelatihan *CHSE* ini maka para staf personel dapur layanan makanan di rumah sakit Bhayangkara Indramayu menjadi lebih sadar dan lebih memperhatikan berbagai ketentuan dan protokol kebersihan, kesehatan, keselamatan dan juga kelestarian lingkungan. Sehingga dengan demikian maka berbagai layanan yang diberikan kepada pasien akan menjadi lebih prima dan optimal serta memenuhi standar kesehatan di masa pandemi Covid-19 ini.

SARAN

Setelah melakukan program pengabdian masyarakat berupa pelatihan *CHSE* di rumah sakit bhayangkara indramayu, maka terdapat beberapa saran yang dapat diajukan yaitu: Disarankan kepada pihak manajemen rumah sakit Bhayangkara Indramayu untuk mengimplementasikan *CHSE* dalam setiap pelayanan yang diberikan pada pasien. Disarankan kepada pihak manajemen rumah sakit Bhayangkara Indramayu untuk selalu melakukan monitoring dan juga evaluasi terhadap pelaksanaan *CHSE* dalam setiap pelayanan yang diberikan kepada pasien. Disarankan kepada pihak manajemen rumah sakit Bhayangkara Indramayu untuk rutin menyelenggarakan berbagai pelatihan bagi seluruh staf rumah sakitnya, baik itu pelatihan *CHSE* dan ataupun berbagai pelatihan lainnya agar dapat mengoptimalkan kualitas layanan yang diberikan kepada pasien.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadirat Allah swt atas terselenggaranya program pengabdian masyarakat sebagai bagian dari tridharma perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Berbagai bantuan telah penulis dapatkan dalam upaya penyelesaian program ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam rampungnya program ini. Ucapan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya penulis sampaikan untuk Yth. Bapak Anwari Masatip Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Ucapan terima kasih turut penulis sampaikan untuk Yth. Bapak Cecep. U. Rachman selaku Ketua Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-fatih, S & Aulia, F. I. (2021). Tanggung Jawab Negara Dalam Kasus Covid-19 Sebagai Perwujudan Perlindungan Ham (*The State's Responsibility in the Case of COVID-19 As a Realization of the Protection of Human Rights*). JURNAL HAM Volume 12, Nomor 3, Desember 2021 (diakses dari <https://ejournal.balitbangham.go.id/index.php/ham/article/view/1646/pdf>)
- Arlinda, F. (2021). Pengaruh Penerapan Program Adaptasi *CHSE (Cleanliness, Health, Safety, Environment)* Terhadap Kepuasan Pengunjung Destinasi Wisata Kabupaten Kediri Di Era *New Normal* Serta Dampaknya Pada Pengembangan Ekonomi Pariwisata & Industri Kreatif. Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN) Volume 9 No 3 Tahun 2021 (diakses dari <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jptn/article/view/40351/35833>)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif
Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif.
(2020).Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Restoran/Rumah Makan: Dalam Rangka Melaksanakan Protokol Kesehatan

Bagi Masyarakat Produktif Untuk Pencegahan Dan Pengendalian *Corona Virus Disease 2019 (Covid-19)*.

- Putri, R. N. (2020). Indonesia dalam Menghadapi Pandemi *Covid-19*. Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi, 20(2), Juli 2020, 705-709 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat universitas Batanghari Jambi ISSN 1411-8939 (*Online*), ISSN 2549-4236 (Print) DOI 10.33087/jiubj.v20i2.1010 705 (diakses dari <http://ji.unbari.ac.id/index.php/ilmiah/article/view/1010/724>)
- Rofiudin, M. (2022). Dampak *Corona Virus Disease 19* dan Obligasi Terhadap Nilai Tukar dan Sukuk di Indonesia. Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, 8(1), 2022, 1-9 (diakses di <http://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jie>)
- Syafrida & Hartati, R. (2020). Bersama Melawan Virus *Covid 19* di Indonesia. ALAM; Jurnal Sosial & Budaya Syar-i FSH UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Vol. 7 No. 6 (2020), pp. 495-508, DOI: 10.15408/sjsbs.v7i6.15325
- Tandilino, S. B. (2020). PENERAPAN *Cleanliness, Health, Safety, & Environmental Sustainable (CHSE)* Dalam Era Normal Baru Pada Destinasi Pariwisata Kota Kupang. Jurnal Tourism Vol. 3 No. 02, Halaman: 62-68 November 2020 (diakses dari <http://jurnal.pnk.ac.id/index.php/tourism/article/view/737/337>)
- Yahya, A.I dkk. (2021). Implementasi Protokol Kesehatan *CHSE* dalam Meningkatkan Kepercayaan Tamu di Hotel. Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas dan Perjalanan. Volume 5 Nomor 2, 2021:1-15 (diakses dari <https://journal.stp-bandung.ac.id/index.php/jk>Jurnal Kepariwisata)