

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENERAPAN *CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY, AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY* (CHSE) PADA DESTINASI WISATA KULINER KAWASAN BUKIT BINTANG YOGYAKARTA**



**OLEH**

**APRIANTI RATISNA FIRDAUS**

**NIM 518101026**

**PROGRAM STUDI PARIWISATA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2022**

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENERAPAN *CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY, AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY* (CHSE) PADA DESTINASI WISATA KULINER KAWASAN BUKIT BINTANG YOGYAKARTA**



Diajukan untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pariwisata  
di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

**OLEH**

**APRIANTI RATISNA FIRDAUS**

**NIM 518101026**

**PROGRAM STUDI PARIWISATA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PENERAPAN *CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY, AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY* (CHSE) PADA DESTINASI WISATA KULINER KAWASAN BUKIT BINTANG YOGYAKARTA



OLEH

APRIANTI RATISNA FIRDAUS

NIM 518101026

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M.  
NIDN. 0523026601

Pembimbing II

Fian Damasdino, SIP., M.Sc.  
NIDN. 0525098901

Mengetahui  
Ketua Prodi

Arif Dwi Saputra, S.S., M.M.  
NIDN. 0525047001

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISIS PENERAPAN *CLEANLINESS, HEALTH, SAFETY, AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY* (CHSE) PADA DESTINASI WISATA KULINER KAWASAN BUKIT BINTANG YOGYAKARTA**



**TIM PENGUJI**

**Penguji Utama** : Setyo Prasiyono Nugroho, S. ST., M.Sc  
NIDN. 0523098001  
**Penguji II** : Drs. Budi Hermawan, M.M  
NIDN. 0523026601  
**Penguji III** : Fian Damasdino, S.I.P., M.Sc  
NIDN. 0525098901

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

**Drs. Prihatno, M.M**  
NIDN. 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aprianti Ratisna Firdaus

NIM : 518101026

Jurusan : SI Pariwisata

Judul Skripsi : Analisis Penerapan *Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability (CHSE)* Pada Destinasi Wisata Kuliner Kawasan Bukit Bintang Yogyakarta

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 7 Juni 2022



Aprianti Ratisna Firdaus

## **HALAMAN MOTTO**

“Tenang, kamu tidak akan selamanya berkubang di dalam lumpur kesengsaraan, seperti fajar setelah malam atau pelangi setelah hujan begitu pula dengan datang bahagia setelah sengsara”

(Ara)

“Seberat apapun, Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(Al-Baqarah: 286)

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, skripsi ini dipersembahkan untuk orang-orang terdekat dan tercinta sebagai wujud rasa hormat dan terimakasih yang tak terhingga kepada :

1. Kedua orang tua Bapak Paigal Firdaus dan Ibu Titin Harianti yang merupakan sosok terpenting dalam hidup saya. Saya mengucapkan banyak terimakasih atas, didikan, motivasi, tenaga, jasa, doa serta kasih sayang yang tak terhingga sehingga penyusunan skripsi ini dapat berjalan dengan lancar.
2. Adik Fauzan Firdaus dan keluarga besar yang telah memberikan saya dukungan dan motivasi selama dibangku perkuliahan dan dalam penyelesaian skripsi.
3. Teruntuk teman-teman tercinta : Dian, Dema dan Else yang telah banyak membantu saya dalam penelitian dan memberikan semangat dalam penyusunan skripsi.

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat dan rahmat serta karunia-Nya, sehingga pelaksanaan penelitian dan penulisan skripsi dengan judul **Analisis Penerapan *Clenliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability* (CHSE) Pada Destinasi Wisata Kuliner Kawasan Bukit Bintang Yogyakarta** ini dapat terselesaikan dengan baik. Penyusunan skripsi ini dilakukan dalam rangka mencapai gelar Sarjana Pariwisata pada program studi Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan berbagai pihak yang telah berperan secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis dengan tulus dan sepuh hati menyampaikan ucapanterimakasih kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M. selaku dosen pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu, fikiran dan tenaga untuk memberi bimbingan kepada penulis dalam proses penyelesaian skripsi ini.
2. Bapak Fian Damasino, S.I.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing II yang sangat teliti dalam memberikan bimbingan penulisan skripsi.
3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S., M.M. selaku Ketua Program Studi Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.



5. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Pengelola dan wisatawan destinasi wisata kuliner Bukit Bintang yang telah bersedia membantu dan memberikan informasi secara detail mengenai destinasi wisata kuliner Bukit Bintang.

Yogyakarta, 7 Juni 2022

Aprianti Ratisna Firdaus

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTO .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Teorisasi .....	8
1. Pariwisata .....	8
2. Wisata Kuliner.....	9
3. Pandemi COVID19 .....	10

4. Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).....	11
5. Protokol Kesehatan .....	14
6. <i>Cleanliness, Health, Safety, and Environmental Sustainability</i> (CHSE) Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.....	19
B. Penelitian Terdahulu .....	24
C. Kerangka Pemikiran.....	26

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Metode dan Desain Penelitian.....	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	29
C. Teknik Cuplikan.....	29
D. Sumber Data.....	32
E. Metode Pengumpulan Data.....	33
F. Uji Keabsahan Data.....	36
G. Metode Analisis Data.....	37
H. Alur Penelitian .....	40

### **BAB IV ANALISIS PEMBAHASAN**

A. Gambaran Umum.....	41
B. Hasil dan Pembahasan.....	43
1. Kebersihan ( <i>Cleanliness</i> ) .....	45
2. Kesehatan ( <i>Health</i> ).....	59
3. Keamanan ( <i>Safety</i> ) .....	71
4. Kelestarian Lingkungan ( <i>Environmental Sustainability</i> ).....	77

## **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	87
B. Rekomendasi.....	88

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bobot Nilai Skor Aktual .....	34
Tabel 4.1 Profil Pengunjung .....	43
Tabel 4.2 Respon Penerapan Protokol Kesehatan.....	44
Tabel 4.3 Respon Fasilitas <i>Handsanitizer</i> dan Cuci Tangan .....	46
Tabel 4.4 Respon Fasilitas Toilet.....	49
Tabel 4.5 Respon Tempah Sampah.....	53
Tabel 4.6 Respon Kebersihan Destinasi Wisata Kuliner Bukit Bintang.....	58
Tabel 4.7 Respon Penggunaan Masker Bagi Pengelola.....	61
Tabel 4.8 Respon Penggunaan Masker Bagi Pengunjung .....	63
Tabel 4.9 Respon Pembatas Jarak .....	66
Tabel 4.10 Respon Metode Pembayaran.....	68
Tabel 4.11 Respon Prosedur Pemeriksaan Suhu Tubuh .....	69
Tabel 4.12 Respon Papan Informasi Waspada COVID19 .....	72
Tabel 4.13 Respon Papan Informasi Protokol Kesehatan .....	73
Tabel 4.14 Respon Papan Informasi Penanganan Kondisi Darurat .....	74
Tabel 4.15 Respon Pemanfaatan Air oleh Pengunjung.....	79
Tabel 4.16 Respon Pembuangan Sampah oleh Pengunjung .....	81
Tabel 4.17 Penerapan CHSE Destinasi Wisata Kuliner Bukit Bintang.....	84

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran Penelitian .....	27
Gambar 3.1 Rumus Presentase Skor Aktual .....	35
Gambar 4.1 Destinasi Wisata Kuliner Bukit Bintang .....	47
Gambar 4.2 Tempat Cuci Tangan .....	48
Gambar 4.3 Toilet Pegawai dan Pengunjung .....	51
Gambar 4.4 Tempat Sampah.....	52
Gambar 4.5 Cairan Pembersih .....	55
Gambar 4.6 Area Dalam Destinasi Wisata Kuliner Bukit Bintang.....	56
Gambar 4.7 Area Luar Destinasi Wisata Kuliner Bukit Bintang.....	57
Gambar 4.8 Bahan Baku dan Produk Olahan .....	60
Gambar 4.9 Pengolahan Makanan dan Minuman .....	60
Gambar 4.10 Penggunaan Masker pada Pengelola .....	62
Gambar 4.11 Penggunaan Masker pada Wisatawan .....	63
Gambar 4.12 Jarak Meja Makan .....	65
Gambar 4.13 Meja Kasir .....	67
Gambar 4.14 Area Destinasi Wisata Kuliner Bukit Bintang .....	71
Gambar 4.15 Kotak P3K.....	75
Gambar 4.16 Air Keran Tampungan.....	76

Gambar 4.17 Petugas Parkir.....	77
Gambar 4.18 Perlengkapan Makan dan Minum .....	77
Gambar 4.19 Pemanfaatan Energi .....	79
Gambar 4.20 Tempat Sampah.....	81

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Penelitian

Lampiran 2 Pedoman Wawancara

Lampiran 3 Pedoman Kuesioner

Lampiran 4 Lembar Bimbingan Skripsi



## ABSTRAK

Aktivitas masyarakat yang cukup tinggi di masa pandemi khususnya pada industri pariwisata berbasis kuliner memiliki resiko atau peluang besar akan penyebaran COVID-19. Oleh karenanya, penting bagi setiap pelaku wisata menerapkan protokol kesehatan CHSE. Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui dan mendeskripsikan penerapan CHSE pada era adaptasi kebiasaan baru di kawasan wisata kuliner kawasan Bukit Bintang Yogyakarta. Metode pengumpulan data pada penelitian ini berbasis data kuantitatif dan kualitatif (*mixed method*). Lokasi penelitian berada Kawasan Wisata Kuliner Bukit Bintang, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta. Penelitian ini dilakukan selama 1 bulan (April 2022). Teknik pengambilan data kuantitatif menggunakan survei kepada 100 wisatawan secara acak dan observasi lapangan. Sedangkan, pengumpulan data kualitatif dilakukan dalam wawancara terstruktur kepada 10 pengelola usaha kuliner di kawasan Bukit Bintang. Hasil penelitian memberikan jawaban bahwa penerapan protokol CHSE di destinasi wisata kuliner Bukit Bintang adalah 1) Secara garis besar, penerapan kebersihan (*cleanliness*) di destinasi wisata kuliner Bukit Bintang termasuk dalam kategori cukup baik (2,45); 2) Secara garis besar, penerapan kesehatan (*health*) di destinasi wisata kuliner Bukit Bintang termasuk dalam kategori tidak baik (1,88); 3) Secara garis besar, penerapan keselamatan (*safety*) di destinasi wisata kuliner Bukit Bintang termasuk dalam kategori tidak baik (1,77) dan; 4) Secara garis besar, penerapan kelestarian lingkungan di destinasi wisata kuliner Bukit Bintang termasuk dalam kategori cukup baik (2,49). Implikasi utama penelitian ini bisa menjadi sarana bagi para pelaku wisata untuk lebih meningkatkan kesadaran dan kewaspadaan terhadap penyebaran COVID-19 melalui penerapan protokol kesehatan.

**Kata kunci : pandemi COVID-19, wisata kuliner, protokol CHSE.**

## **ABSTRACT**

*Community activities that are quite high during the pandemic, especially in the culinary-based tourism industry, have a big risk or opportunity for the spread of COVID-19. Therefore, it is important for every tourist to implement the CHSE health protocol. The purpose of this study is to identify and describe the application of CHSE in the era of adapting new habits in the culinary tourism area of the Bukit Bintang area, Yogyakarta. The data collection method in this study is based on quantitative and qualitative data (mixed method). The research location is the Bukit Bintang Culinary Tourism Area, Patuk District, Gunungkidul Regency, Yogyakarta. This research was conducted for 1 month (April 2022). Quantitative data collection techniques used a survey to 100 tourists randomly and field observations. Meanwhile, qualitative data collection was carried out in structured interviews with 10 culinary business managers in the Bukit Bintang area. The results of the study provide answers that the implementation of the CHSE protocol in the Bukit Bintang culinary tourism destination is 1) In general, the implementation of cleanliness in the Bukit Bintang culinary tourism destination is included in the fairly good category (2,45); 2) Broadly speaking, the application of health (health) in the culinary tourism destination of Bukit Bintang is included in the bad category (1,88); 3) Broadly speaking, the application of safety (safety) in the culinary tourism destination of Bukit Bintang is included in the bad category (1.77) and; 4) Broadly speaking, the application of environmental sustainability in the culinary tourism destination of Bukit Bintang is included in the fairly good category (2.49). The main implication of this research is that it can be a means for tourism actors to further increase awareness and vigilance against the spread of COVID-19 through the application of health protocols.*

**Keywords:** *COVID-19 pandemic, culinary tourism, CHSE protocol.*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Penelitian**

Data Badan Pusat Statistik menyebutkan dampak dari terjadinya pandemi COVID-19 bagi pariwisata Indonesia adalah terdapat penurunan jumlah wisatawan di Indonesia yang cukup signifikan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara. Jumlah kunjungan wisatawan mancanegara terlihat paling kontras jika dibandingkan dengan sebelum pandemi. Terhitung sejak Februari 2020 jumlah wisatawan mancanegara yang masuk ke Indonesia mengalami penurunan yang sangat drastis, dan puncaknya terjadi April 2020 dengan jumlah wisatawan hanya sebanyak 158 ribu. Jika ditotal, sepanjang tahun 2020 jumlah wisatawan mancanegara yang masuk ke Indonesia hanya sekitar 4,052 juta orang. Bisa dibayangkan, angka tersebut sangat mengkhawatirkan, karena dari total tersebut hanya sekitar 25% dari jumlah wisatawan yang masuk ke Indonesia pada 2019.

Penurunan signifikan jumlah wisatawan dalam jangka waktu singkat tersebut menimbulkan efek domino bagi segala aspek yang berkaitan dengan pariwisata, mengutip dari laman berita Ekonomi Bisnis (2020), sebelum pandemi Indonesia setidaknya memiliki sekitar 13 juta pelaku usaha pariwisata, namun akibat pandemi yang terjadi pada bulan-bulan awal memangkas hingga hanya menyisakan 6,5 juta pekerja.

Untuk memulihkan kembali industri pariwisata Indonesia, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) melalui Keputusan

Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Hk.01.07/Menkes/382/2020 tentang protokol kesehatan bagi masyarakat menyusun suatu program yang disebut sebagai Panduan Pelaksanaan *Cleanliness, Health, Safety, & Environmental sustainable* (CHSE). Kebijakan tersebut merupakan pengembangan dari pedoman *Global Guidelines To Restart Tourism* yang dikeluarkan oleh WHO pada Mei tahun 2020. CHSE merupakan pedoman penerapan protokol kesehatan yang berbasis pada *Cleanliness* (Kebersihan), *Health* (Kesehatan), *Safety* (Keamanan), dan *Environment Sustainability* (Kelestarian Lingkungan), dan sebagai representasi dari pasar pariwisata Indonesia yang telah memasuki fase pemulihan sekaligus fase normalisasi dan kemudian dimaksudkan untuk mengembalikan kepercayaan wisatawan dan pariwisata nasional. Kebijakan ini bersifat absolut dan menyeluruh, artinya kebijakan ini berlaku wajib bagi semua aspek kepariwisataan tanpa terkecuali.

Adapun isi dari Panduan Pelaksanaan CHSE ini diantaranya : 1) Ketersediaan sarana cuci tangan pakai sabun; 2) Mencuci tangan pakai sabun/*hand sanitizer*; 3)Pembersihan ruang dan barang publik dengan disinfektan/cairan pembersih lain aman dan sesuai; 4) Bebas dari vektor dan hewan pembawa penyakit; 5) Pembersihan dan kelengkapan toilet bersih; 6) Tempat sampah bersih; 7) Pemeriksaan suhu tubuh; 8) Menghindari kontak fisik, pengaturan jarak aman, mencegah kerumunan; 9) Tidak menyentuh bagian wajah, mata, hidung, maupun mulut; 10) Memakai APD yang diperlukan; 11) Menerapkan etika batuk dan bersin pengelolaan makanan dan

minuman yang bersih dan higienis; 12) Peralatan dan perlengkapan kesehatan sederhana; 13) Ruang publik dan ruang kerja dengan sirkulasi udara yang baik; 14) Penanganan bagi pengunjung dengan gangguan kesehatan ketika beraktivitas di lokasi; 15) Prosedur penyelamatan diri dari bencana; 16) Ketersediaan kotak P3K; 17) Ketersediaan alat pemadam kebakaran; 18) Ketersediaan titik kumpul dan jalur evakuasi; 19) Memastikan alat elektronik dalam kondisi mati ketika meninggalkan ruangan; 20) Media dan mekanisme komunikasi penanganan kondisi darurat; 21) Penggunaan perlengkapan dan bahan ramah lingkungan; 22) Pemanfaatan air dan sumber energi secara efisien, sehat demi menjaga keseimbangan ekosistem; 23) Pengolahan sampah dan limbah cair dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan; 24) Kondisi lingkungan sekitar asri dan nyaman, baik secara alami atau dengan rekayasa teknis; 25) Pemantauan dan evaluasi penerapan panduan dan SOP Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan.

Kawasan wisata Bukit Bintang Yogyakarta adalah salah satu kawasan wisata dengan mobilitas pariwisata yang cukup tinggi dengan didominasi oleh jenis wisata kuliner. Wisata kuliner Bukit Bintang sebagian besar merupakan pariwisata yang bersifat nonformal, artinya kepariwisataan tersebut tidak dikelola secara sistematis oleh organisasi pemerintahan atau kelompok usaha besar seperti perusahaan/PT, melainkan dikelola perorangan/UMKM dibawah pengawasan pemerintah daerah, dan pada sebagian besar kasusnya sistem pengelolaan usaha perseorangan/UMKM tidak sekompleks usaha dibawah

binaan langsung pemerintah atau perusahaan besar, sebab usaha perseorangan hanya dikendalikan oleh satu orang atau lebih dalam kelompok kecil, sehingga jika dibandingkan maka peraturan seperti *Standard Operating Procedure* (SOP) biasanya tidak seketat usaha pariwisata formal, dengan SOP yang lebih sederhana tentunya juga akan mempengaruhi kebijakan lain contohnya protokol kesehatan. Seperti yang diketahui, industri *Food and Beverage* (F&B) memiliki hubungan erat dengan protokol kesehatan sejak lama, dan dengan kondisi pandemi sekarang maka, adalah hal wajar apabila terdapat perubahan atau pengembangan dalam kebijakan protokol kesehatan yang disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan di era pandemi, seperti penerapan protokol CHSE. Suatu industri pariwisata dapat dipastikan telah menerapkan protokol CHSE sesuai kebijakan Kemanparekraf yaitu dengan mendapatkan sertifikat CHSE, sertifikat CHSE merupakan bagian dari penerapan protokol CHSE yang ditujukan untuk usaha pariwisata, destinasi pariwisata, dan produk pariwisata lainnya untuk memberikan jaminan kepada wisatawan terhadap pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan.

Jika ditinjau dari hal tersebut, berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Gunung Kidul (2020) dan Kemanparekraf (2021) dari sekitar 1042 usaha F&B hanya ada 14 usaha F&B yang tercatat memiliki sertifikat CHSE, dan dari 32 usaha F&B di Kecamatan Patuk, hanya ada 2 usaha F&B yang telah tersertifikasi CHSE, sedangkan wisata kuliner Bukit Bintang sebagai salah satu objek wisata yang berada di Kecamatan Patuk, sejauh ini belum

terdaftar sebagai usaha F&B bersertifikat CHSE. Namun meskipun demikian, karena penerapan protokol CHSE ini bersifat wajib, sekalipun kawasan wisata kuliner Bukit Bintang belum bersertifikat CHSE, sangat penting baik bagi pelaku usaha F&B maupun pengunjung/wisatawan di objek wisata Bukit Bintang untuk tetap menerapkan protokol CHSE sesuai dengan kebijakan pemerintah. Sebab, selain untuk meramaikan kembali pasar pariwisata dan mentaati peraturan yang ada, tujuan dasar dan utama dari kebijakan/program ini dibuat dan dilaksanakan adalah sebagai tindakan pemutus penyebaran sekaligus pencegahan terhadap COVID-19, terlebih mengingat aktivitas sosial yang cukup tinggi di kawasan wisata Bukit Bintang khususnya pada industri F&B, sehingga memiliki potensi besar terhadap ancaman penyebaran virus corona dan munculnya klaster COVID-19 apabila protokol CHSE tidak diterapkan dengan baik.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti memilih topik mengenai “**Analisis Penerapan *Cleanliness, Health, Safety, Environmental Sustainability* (CHSE) Pada Destinasi Wisata Kuliner Di Kawasan Wisata Bukit Bintang Yogyakarta**” sebagai topik yang akan dikaji dalam penelitian ini. Peneliti ingin mengetahui bagaimana pelaku wisata baik itu para pelaku usaha wisata kuliner maupun wisatawan di Bukit Bintang menerapkan protokol CHSE sebagai bentuk kesadaran akan pencegahan COVID-19 dalam pariwisata *new normal*, serta mengkaji lebih dalam hal-hal yang berkaitan dengan penerapan CHSE di objek wisata tersebut.

## **B. Fokus Masalah**

Berdasarkan data, kondisi lapangan objek penelitian wisata kuliner Bukit Bintang, pentingnya penerapan protokol kesehatan CHSE dan resiko yang ada, maka perlu adanya fokus masalah agar peneliti dapat memperoleh data yang akurat dan mendalam mengenai permasalahan yang diteliti. Peneliti akan membahas mengenai : Bagaimana penerapan CHSE pada destinasi kuliner di kawasan wisata Bukit Bintang?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini merupakan target yang akan dicapai melalui aktivitas penelitian sesuai dengan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka penelitian ini mempunyai tujuan ialah “untuk mengetahui dan mendeskripsikan penerapan CHSE pada destinasi kuliner di kawasan wisata Bukit Bintang”.

## **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini terdiri dari :

1. Bagi Penulis
  - a. Memberi informasi kepada penulis mengenai pelaksanaan CHSE dalam suatu industri kuliner nonformal.
  - b. Menambah wawasan penulis terkait dengan protokol CHSE dalam era *new normal*.
2. Bagi Pengelola Wisata Kuliner Bukit Bintang
  - a. Memberikan gambaran mengenai implementasi CHSE dalam kepariwisataan khususnya pada industri kuliner.



- b. Sebagai informasi dan bahan evaluasi kepada pengelola wisata kuliner terkait penerapan CHSE terlebih pada era *new normal*.
3. Bagi STP AMPTA
- a. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan rasa ingin tahu mahasiswa Pariwisata untuk melakukan penelitian dengan mencari tahu hal-hal baru yang sedang terjadi di masyarakat.
  - b. Sebagai bahan acuan untuk penelitian kedepan yang relevan.