



Pelatihan Penerapan CHSE bagi Pengelola Bisnis Kuliner di Kabupaten Lebak

Rina Fitriana^{1*}, Rahmawati², Ronny Yudhi Septa Priana³

¹Politeknik Sahid ^{2,3}Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Email: rinafitriana@polteksahid.ac.id¹, rahmawati@untirta.ac.id²,
ronny.yudhi@untirta.ac.id³

Diajukan 26-08-2024	Direvisi 26-08-2024	Diterima 28-08-2024
------------------------	------------------------	------------------------

ABSTRACT

This community service activity takes the form of training on implementing CHSE for culinary business managers in Lebak Regency. This training was facilitated by the Lebak Regency Tourism Office and attended by 40 managers of various culinary businesses in Lebak Regency. This activity was held based on the knowledge needs of culinary business managers about how to standardize CHSE and its application in culinary business management. Training is carried out using lecture, discussion and question and answer methods. In the questionnaire given pre-training, it was proven that participants needed culinary training, although participants admitted that they were reluctant to take certification for various reasons. After the training, it was also discovered that the participants considered this training important for them in the sustainability of their culinary business. They also think that this kind of training is fun, useful and necessary to improve the quality of their culinary products. It is hoped that with this training, the quality of the human resources of the participants as part of tourism business owners and the creative economy can also be improved.

Keywords: Community Service, Training, CHSE, culinary business.

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa pelatihan penerapan CHSE bagi pengelola bisnis kuliner di Kabupaten Lebak. Pelatihan kali ini difasilitasi oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Lebak dan diikuti oleh 40 orang pengelola bermacam bisnis kuliner di Kabupaten Lebak. Kegiatan ini diselenggarakan berdasarkan kebutuhan pengetahuan bagi para pengelola bisnis kuliner tentang bagaimana standarisasi CHSE dan penerapannya dalam pengelolaan bisnis kuliner. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab. Pada questioner yang diberikan pra pelatihan, terbukti bahwa pelatihan kuliner ini dibutuhkan oleh peserta, walaupun pesera mengakui bahwa mereka enggan untuk mengikuti sertifikasi dengan berbagai alasan. Pada pasca pelatihan, diketahui pula bahwa para peserta menganggap pelatihan ini penting bagi mereka dalam keberlangsungan bisnis kuliner mereka. Mereka juga berpendapat bahwa pelatihan semacam ini menyenangkan, berguna dan dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas produk kuliner mereka. Diharapkan dengan adanya pelatihan ini, kualitas Sumber Daya Manusia para peserta sebagai bagian dari pemilik bisnis pariwisata dan ekonomi kreatif juga dapat ditingkatkan.

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat, Pelatihan, CHSE, bisnis kuliner.

PENDAHULUAN

CHSE (*Cleanliness, Health, Safety, Environmental Sustainability*) merupakan sebuah program yang dibuat Kemparekraf pada saat Indonesia baru saja terlepas dari Covid-19, dimana pada saat itu pariwisata nasional kita mengalami kemandekan karena adanya kekhawatiran wisatawan untuk melakukan perjalanan (Fitriana et al, 2020; Simanjuntak, 2020; Zaini et al). Sebuah rilis Kemparekraf menyatakan bahwa wisatawan mancanegara yang datang menunjukkan tren penurunan jumlah wisatawan. Hal ini telah terjadi sejak bulan Februari 2020 dan tercatat pula bahwa kemerosotan yang paling signifikan terjadi di bulan April 2020, yang mana pada rentang waktu tersebut jumlah kunjungan wisatawan hanya mencapai sebesar 158 ribu. Sebenarnya, selain melakukan sosialisasi, Kemparekraf

menyatakan bahwa terdapat pula sertifikasi bagi setiap tempat yang ada dalam lingkup usaha pariwisata, baik di perkotaan maupun di desa wisata (Amelia et al, 2022)

Sertifikasi CHSE diberikan kepada usaha pariwisata, usaha atau fasilitas lain terkait, lingkungan masyarakat, dan destinasi pariwisata. Pengelola berbagai usaha pariwisata yang telah lulus dalam audit CHSE dengan memperoleh penilaian yang baik akan mendapatkan Sertifikat CHSE dari Lembaga Sertifikasi, dan kemudian akan diberi Label InDOnesia CARE (I Do Care) oleh Kemenparekraf. Sertifikasi diprioritaskan untuk usaha hotel, restoran dan rumah makan, pondok wisata atau homestay, daya tarik wisata, usaha wisata arung jeram, usaha wisata selam, dan usaha lapangan golf, juga desa wisata. Sebenarnya, ada 3 (tiga) tingkatan dalam penilaian audit sertifikasi CHSE, yaitu lulus murni, lulus dengan pembinaan dan tidak lulus. Bagi mereka yang lulus dengan pembinaan, mereka akan mendapatkan rekomendasi Kemenparekraf untuk pembinaan gratis dari dinas pariwisatanya masing-masing. Hal yang paling baik dari sertifikasi ini adalah bahwa semua tahapan proses sertifikasi tersebut dibiayai oleh Kemenparekraf. Biaya tidak dibebankan ke pengelola destinasi dan usaha pariwisata, artinya sertifikasi ini gratis. Namun pada kenyataannya, banyak pula usaha pariwisata yang mengalami keengganan untuk disertifikasi karena ketidakpercayaan diri pengelolanya. Salah satu usaha pariwisata yang terbukti enggan untuk disertifikasi adalah bisnis kuliner.

Keengganan pemilik bisnis ini terhadap sertifikasi CHSE banyak dipengaruhi oleh pemahaman yang tidak komprehensif mengenai bagaimana sertifikasi itu dilakukan. Mereka khawatir karena tempat pengolahan bisnis kuliner mereka tidak memiliki tabung APAR, misalnya. Padahal yang diminta dalam sertifikasi bukanlah tabung APAR, tetapi alat untuk memadamkan api apabila terjadi kebakaran. Alat pemadam api tidak harus selalu berbentuk tabung APAR, tapi bisa juga karung dan air misalnya. Nah, keengganan semacam inilah yang menyebabkan banyak usaha pariwisata perorangan/usaha kecil yang pada akhirnya tidak mengikuti sertifikasi walaupun sertifikasi pada putaran pertama sepenuhnya gratis dibiayai pemerintah.

Meskipun banyak bisnis kuliner yang terbukti enggan mengikuti sertifikasi, para pengelolanya tidak memungkiri bahwa CHSE memang dibutuhkan dalam operasional mereka sehari-hari, sehingga mereka merasakan kebutuhan untuk terus belajar bagaimana memenuhi standar CHSE yang saat ini menjadi sebuah keharusan demi menjaga pelayanan mereka tetap prima. Untuk itulah kami sebagai akademisi diundang untuk berbagi ilmu dengan para pengelola bisnis kuliner seputar penerapan CHSE di tempat pengolahan bisnis kuliner di daerah Kabupaten Lebak. Hal ini juga sesuai dengan salah satu kewajiban kami dalam tri dharma, yaitu melakukan pengabdian kepada masyarakat.

Pengabdian kami ini dilakukan atas dasar undangan dari Dinas Kepariwisata Kabupaten Lebak, dimana Kabupaten ini terkenal juga sebagai salah sentra ekonomi kreatif yang produknya mayoritas berbentuk kuliner. Hal ini dibuktikan dengan dijadikannya Kecamatan Maja sebagai salah satu prioritas pembangunan ekonomi kreatif oleh Kemenparekraf. Kuliner yang dihasilkan di daerah ini merupakan kuliner tradisional, dimana Kabupaten ini memang salah satu daerah di Banten yang terkenal dengan hasil kebunnya. Apabila daerah tingkat dua lain banyak berfokus pada *manufacturing*, daerah Lebak lebih terkenal dengan alamnya yang menghasilkan banyak bahan makanan.

METODE

Pelatihan penerapan CHSE bagi pengelola bisnis kuliner di Kabupaten Lebak ini dilaksanakan pada tanggal 8 Juni 2024 mulai pukul 08.00 sampai dengan pukul 11.30 WIB bertempat di Gedung Serbaguna Waterboom BIM yang terletak di Jalan Tubagus Hasan, Rangkasbitung. Pelatihan ini melibatkan beberapa pihak diantaranya panitia pelaksana, narasumber, dan para peserta, yang berjumlah 40 (empat puluh) orang dan berasal dari berbagai bisnis kuliner yang ada di Kabupaten Lebak. Metode yang digunakan dalam pelatihan yakni ceramah atau pemaparan materi, diskusi dan tanya jawab. Metode ini dipilih agar pengelola bisnis kuliner tersebut memperoleh pengetahuan terkait penerapan CHSE serta memiliki kesempatan untuk berdiskusi dan menyampaikan permasalahan yang dihadapi dalam operasionalnya sehari-hari.

Pelatihan ini dibagi menjadi dua sesi yakni penyampaian materi tentang penerapan CHSE dan diskusi serta tanya jawab untuk berbagai permasalahan CHSE yang mereka temui sehari-hari dalam operasional bisnis kuliner mereka. Tujuan utama kegiatan ini memberikan pengetahuan penerapan CHSE bagi pengelola bisnis kuliner agar dapat meningkatkan kompetensi, kualitas produk dan kualitas Sumber Daya Manusiannya.

Tingkat ketercapaian serta indikator keberhasilan penyampaian materi dapat dilihat dari perubahan dalam tingkat pengetahuan dan sikap pengelola bisnis kuliner sebagai target utama pelaksanaan kegiatan. Tingkat pengetahuan dan sikap tersebut diperoleh melalui penjarangan hasil pre-test dan post-test serta diskusi saat pematerian berlangsung. Antusiasme peserta dapat dilihat dengan banyaknya peserta yang menyampaikan pertanyaan dan menyampaikan permasalahan untuk didiskusikan bersama dalam kegiatan. Panitia menyediakan bingkisan khusus bagi peserta yang aktif dalam bertanya baik dalam sesi diskusi maupun sesi tanya jawab.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan penerapan CHSE bagi pengelola bisnis kuliner merupakan kegiatan Pengabdian Masyarakat yang difasilitasi oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Lebak. Dalam hal ini Dinas Pariwisata Kabupaten Lebak bekerjasama dengan para Akademisi yang peduli terhadap perkembangan pariwisata dan ekonomi kreatif di wilayah Banten. Aktivitas peserta dimulai dari kegiatan registrasi dan pendataan yakni pukul 08.00 WIB bertempat di Gedung Serbaguna Waterboom BIM, Rangkasbitung. Pembukaan kegiatan dimulai pukul 08.30 WIB dengan sambutan dari Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Lebak dan dilanjut dengan sambutan ketua pelaksana kegiatan.

Kegiatan dilanjutkan dengan pengisian kuesioner berupa Pre-Test untuk mengetahui sejauhmana pengetahuan dan implemantasi penerapan CHSE bagi para peserta. Hasil Pre-Test menunjukkan sekitar lebih dari 70% peserta belum mengetahui secara keseluruhan tentang CHSE. Setelah seluruh peserta menyerahkan hasil pre-test kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi. Setelahnya pemateri memberikan contoh kasus yang kemudian menghasilkan diskusi diantara para peserta. Setelah diskusi, peserta pun diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai penerapan CHSE dan permasalahan yang sehari-hari mereka temui dalam penerapannya. Tidak lupa, selama sesi ini juga diberikan bingkisan kepada beberapa orang peserta yang mengajukan pertanyaan. Setiap pertanyaan yang diajukan peserta dapat dijawab dan dijelaskan dengan baik oleh Pemateri, yaitu Rina Fitriana, MM yang merupakan salah satu dosen Politeknik Sahid, untuk menghasilkan solusi bagi setiap permasalahan yang terjadi.

Seluruh kegiatan dapat berjalan lancar dan ditutup MC tepat pada pukul 11.30 WIB dengan dilanjut pengisian Post-Test yang memperlihatkan bahwa seluruh peserta memahami dan mengetahui bagaimana penerapan CHSE pada bisnis kuliner yang masing-



masing mereka miliki. Kemudian peserta diberikan questioner selanjutnya untuk mengevaluasi kegiatan dan melakukan penilaian terhadap pemateri yang memperlihatkan hasil bahwa seluruh peserta setuju bahwa penyelenggaraan kegiatan ini sudah dianggap sangat baik dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Selain itu, para peserta yang mengikuti kegiatan ini juga menilai bahwa materi yang dibawakan sangat menarik dan informatif.

Kegiatan diakhiri dengan diskusi antara fasilitator yakni para pegawai di lingkungan Dinas Pariwisata dengan narasumber pelatihan. Diskusi yang terjadi membahas mengenai penerapan dari kegiatan ini dalam aktivitas peserta sehari-hari, dan dampak dari penerapan CHSE baik terhadap kualitas produk maupun kondisi Sumber Daya Manusia dalam pariwisata dan ekonomi kreatif di Kabupaten Lebak.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan penerapan CHSE untuk para pengelola bisnis kuliner di Kabupaten Lebak dapat berjalan lancar berkat kerjasama yang baik antara Dinas Pariwisata Kabupaten Lebak sebagai pelaksana, pelatih/narasumber yang berasal dari Akademisi dan para peserta pelatihan. Seluruh rangkaian kegiatan diikuti dengan baik oleh peserta. Antusiasme peserta diperlihatkan dengan banyaknya peserta yang menyampaikan pendapat pada sesi diskusi dan pertanyaan pada sesi tanya jawab. Pre-test dan Post-Test dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta mengenai penerapan CHSE pada bisnis yang mereka kelola. Pada hasil akhir dari pelatihan, peserta sudah memahami bagaimana penerapan CHSE pada bisnis kuliner yang mereka kelola. Hal ini dianggap memiliki nilai manfaat bagi peserta untuk perkembangan bisnis yang mereka kelola ke depannya.

Kami merasa bahwa waktu yang terbatas dan bentuk kegiatan yang hanya berupa penyampaian materi dan penyajian contoh masih dianggap kurang. Sehingga kami dapat menyampaikan saran bagi penyelenggaraan pengabdian serupa untuk dapat menambahkan kegiatan berupa pendampingan dan praktik sehingga peserta dapat memperoleh pengetahuan langsung, dan bukan hanya sekedar pengetahuan teori dari materi yang diberikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dinas Pariwisata Kabupaten Lebak yang telah memfasilitasi kegiatan ini, serta kepada para peserta yang sudah dengan semangat mengikuti kegiatan ini sampai selesai. Semoga ilmu yang didapat bisa bermanfaat meningkatkan kualitas produk dan Sumber Daya Manusia pariwisata dan ekonomi kreatif di Kabupaten Lebak. Aamiin YRA.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, V., & Prasetyo, D. (2022). Sertifikasi CHSE (Cleanliness, Health, Safety, & Environment) terhadap Objek Wisata sebagai Wujud Pemenuhan Hak Wisatawan. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 92-99.
- Fitriana, R., Simanjuntak, D., Dewanti, R., & Author, C. (2020). Pembekalan materi CHSE (Cleanliness, Health, Safety and Environmental Sustainability) dalam training of trainers akademisi pendamping desa wisata. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 138-145.
- Karyani., T; E. Djuwendah, E. Supriyadi R, O Hasbiansyah, & Nurul Risti M (2023) Sosialisasi CHSE (Cleanliness, Health, Safety & Environmental Sustainability)



-
- Dalam Tata Kelola Homestay pada Masa Pandemi di Desa Wisata Alamendah, Bandung. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 12(2) 199-204.
- Nurlaila, Prastiti Laras & Mulyati (2022) Pelatihan Penerapan CHSE (Cleanliness, Health, Safety and Environmental Sustainability) pada Pengelolaan Homestay Di Desa Wisata Cisaat Kabupaten Subang- Jawa Barat. *Jurnal Abditek Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 (1), 50-56.
- Simanjuntak, D., & Fitriana, R. (2020). Culture shock, adaptation, and self-concept of tourism human resources in welcoming the new normal era. *Society*, 8(2), 403-418.
- Sitepu, Yovita S., Fatma W. Lubis, Munzaimah Masril, & Mickhael Rajagukguk (2023) Penyuluhan Peningkatan Kualitas Pariwisata Berbasis Chse Di Kabupaten Samosir. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM)*.29 (2) 153-160.
- Zaini, A. (2022) Implementasi Program Cleanliness, Health, Safety and Environment Sustainability (CHSE) pada Sektor Pariwisata di Kota Banjarmasin. Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.