



SOP NEW NORMAL

Prasmanan di Restoran Harus Dilayani Karyawan

Luqas Subarkah, Abdul Hamid Razak & Jumali
redaksi@harianjogja.com

JOGJA—Pelaku usaha di sektor pariwisata sudah siap melaksanakan standar operasional dan prosedur (SOP) *new normal*. SOP *new normal* itu sudah disimulasikan di sejumlah bidang sebelum ditetapkan sebagai Peraturan Gubernur DIY. Salah satu SOP diujicobakan yakni di sektor pariwisata khususnya di hotel dan restoran.

Kepala Dinas Pariwisata Sleman, Sudarningsih, mengusulkan adanya aturan layanan prasmanan di sejumlah restoran atau rumah makan.

Menurut Ningsih, layanan prasmanan bukan dilarang tetapi disesuaikan dengan protokol kesehatan. Jika sebelumnya pelanggan mengambil makanan dan lauk pauk sendiri, selama pandemi Covid-19 harus dilayani oleh karyawan sesuai protokol kesehatan.

"Jadi bukan larangan layanan prasmanan tetapi supaya pengambilan makanan dilayani oleh petugas atau karyawan," kata Ningsih, Minggu (21/6).

Menurut Ningsih, pelanggan bisa mengambil sendiri makanannya jika disediakan sarung tangan sekali pakai. Selain itu, meja dan kursi restoran/warung makan wajib dibersihkan menggunakan disinfektan secara berkala. "Protokol ini harus dilakukan pengelola restoran atau warung makan untuk menghindari penyebaran virus Corona," kata Ningsih.

Begitu juga sarana tempat ibadah di lokasi-lokasi wisata, hotel maupun restoran. Selain rutin dibersihkan cairan disinfektan, kata Ningsih, untuk fasilitas ibadah seperti sajadah, mukena dan lainnya tidak disediakan oleh pengelola. "Musala sekarang tidak menyediakan sajadah dan mukena karena itu masuk barang pribadi," kata Ningsih.

Sebelum kunjungan wisatawan pada era *new normal* nanti dibuka, lanjut dia, semua infrastruktur hingga SDM pariwisata harus menyiapkan diri. Selain menggelar simulasi protokol kesehatan, mereka juga harus menunggu rekomendasi dari Satgas Covid-19 DIY.

Bupati Sleman Sri Purnomo menegaskan kebijakan operasional destinasi wisata di Sleman tetap menunggu keputusan dari Pemda DIY.

► Halaman 10

Prasmanan di Restoran...

Menurut Sri, yang terpenting saat ini bagaimana seluruh pengelola objek wisata mampu menyiapkan dan melaksanakan protokol kesehatan. "Yang penting bagaimana pengelola destinasi wisata bisa konsisten melaksanakan protokol kesehatan di era *new normal*," katanya.

Mulai Buka

Ketua Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) DIY, Deddy Pranowo Eryono, menuturkan uji coba SOP telah dilakukan di hotel dan restoran di empat kabupaten. "Kota Jogja baru 24 [Juni] besok," ujarnya, Minggu.

Berdasarkan simulasi tersebut, Deddy melihat SOP yang dirancang bersama-sama oleh asosiasi dan Dinas Pariwisata DIY sudah bisa dijalankan di hotel dan restoran tanpa kendala. "Semua berjalan dengan baik dan tidak ada yang tidak sesuai SOP," katanya.

Beberapa hotel yang sempat tutup pada masa pandemi Covid-19, saat ini juga sudah mulai buka kembali. Dari anggota PHRI DIY yang total berjumlah sekitar 400 hotel dan restoran, 60 hotel di antaranya saat ini telah buka kembali, meliputi hotel berbintang dan nonbintang.

Asisten Bidang Perekonomian dan Pembangunan Setda DIY, Tri Saktiyana, mengatakan Pemda DIY telah meninjau uji coba SOP *new normal* di hotel dan mal pada Jumat (19/6) lalu. Berdasarkan peninjauan itu, ia cukup puas dengan persiapan mal dan hotel menuju *new normal*.

Beberapa poin dalam SOP tersebut yang terlihat sudah disiapkan dengan matang mulai dari pintu masuk, dapur, penyajian makanan, pengaturan tempat duduk, toilet dan lainnya. "SOP yang ketat ini membuat nyaman dan aman bagi tamu dan pengunjung," ungkapnya.

Tidak hanya pengelola, dari tinjauannya di Mall Malioboro, pengunjung juga terlihat sudah tertib melaksanakan SOP, seperti menjaga jarak, memakai masker, cuci tangan dan mau mengantre. Selain di Mall Malioboro, pihaknya masih akan meninjau lagi pelaksanaan SOP di pusat perbelanjaan lainnya, hotel dan pasar tradisional. Beberapa Dinas terkait kata dia, seperti Dinas Pariwisata DIY dan badan Penanggulangan Bencana Daerah (BPBD) DIY akan memberikan supervisi untuk memperjelas petunjuk protokol kesehatan. Di samping itu akan dibuka hubungan antara hotel dan mal dengan fasilitas kesehatan termasuk Gugus Tugas Penanganan Covid-19 DIY untuk menangani tamu dengan kondisi khusus.

Terkait dengan penyusunan Pergub DIY tentang *new normal*, ia mengungkapkan saat ini sedang dalam proses penyelesaian dan telah mencapai 90%. Penyusunan dilakukan dengan metode *bottom up*, melibatkan pelaku usaha dan asosiasi terkait, yang kemudian disambungkan dengan peraturan menteri terkait.

Kepala Dinas Pariwisata Bantul Kwartarto Heru Prabowo mengatakan evaluasi SOP pariwisata di wilayahnya belum bisa dilakukan. Sebab, masih menunggu simulasi yang dilakukan oleh Dispar DIY.

"Simulasi dari Dispar DIY baru akan dilakukan Kamis (25/6). Jadi kami belum bisa mengungkapkan evaluasinya seperti apa," katanya.

1.
2.
3.
4.
5.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 07 Agustus 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005