

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan bagian dari industri pendukung sektor pariwisata yang ada di Bandung. Industri ini semakin berkembang seiring kota Bandung menjadi tujuan utama berwisata yang disukai para pelancong baik dari pelancong domestik hingga pelancong asing. Mengutip sumber dari BPMPTSP (Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu), kota Bandung memiliki 488 hotel hingga tahun 2019. Menurut pendapat Sulastiyono mengenai (2011) hotel merupakan bagian dari jenis akomodasi dengan mempergunakan sebagian hingga seluruh bangunan dengan tujuan menyediakan jasa penyewaan kamar, makan dan minum, serta jasa penunjang lainnya awam yang pengelolaannya dilakukan dengan komersial.

Pada pelaksanaannya sebuah hotel terbagi kedalam bagian-bagian atau divisi yang terjun pada pelaksanaan operasional serta fungsional agar bisa terlaksana sesuai strategi yang ingin dicapai. Menurut Sulastiyono (2011) department hotel meliputi *Front Office Department, Housekeeping Department, Food & Beverage Department, Sales & Marketing Department, Accounting Department, Human Resources Department, Engineering Department* dan *Security Department*. Departemen *Food & Beverage* merupakan salah satu department yang penting karena bertugas untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum bagi para tamu. Department ini dibagi 2 yaitu, *F&B service* dan *F&B product*. Sebagai salah satu departemen yang ada di hotel *f&b product* bertanggung jawab atas area dapur serta menangani pengolahan makanan yang berasal dari bahan mentah hingga menjadi hidangan yang siap untuk disantap.

Food and beverage product memiliki lingkup area kerja di dapur. Tugas primer bagian dapur adalah tempat pengolahan suatu hidangan yang bermula dari bahan mentah hingga sampai tersaji pada tamu. Menurut Bartono dan Ruffino (2006) fungsi primer dapur hotel adalah pusat aktivitas proses bahan baku makanan di hotel, pusat penanganan penggarapan menu kuliner di hotel, pusat aktivitas masak - memasak makanan di hotel, tempat menghasilkan resep yang baku suatu sajian makanan di hotel melalui pengolahan makanan. Selanjutnya menurut Bagus Putu Sudiara dalam Sri Rejeki (2020) mengatakan bahwa sebuah dapur merupakan suatu ruangan atau tempat spesifik yang didalamnya mempunyai perlengkapan dan peralatan untuk mengolah hidangan. Ruang lingkup yang ada dapur perlu dirancang dengan seapik mungkin serta menyuguhkan rasa aman dan nyaman yang ditujuka bagi para pekerja dalam menyediakan makanan dan minuman yang tidak berbahaya, higienis dan menyehatkan. Bekerja di area dapur memiliki resiko terjadinya cedera yang diakibatkan oleh kecelakaan kerja. Alat memasak yang panas, banyaknya peralatan dapur yang tajam dan berbahaya yang diletakan di sembarang tempat dan tidak teratur, maka dapat mengancam keselamatan kerja bagi segenap pekerja yang bekerja di area dapur.

Menurut Suma'mur dalam Sri Rejeki (2020) keselamatan kerja merupakan susunan upaya pada proses pembentukan suasana kerja yang kondusif bagi para karyawan yang di tempat kerja. Kesehatan dan keselamatan kerja tidak selamanya membicarakan persoalan keamanan secara jasmani yang berasal dari para pekerjanya saja namun juga menyangkut unsur area atau lingkungan kerja pekerja yang bekerja. Selanjutnya menurut Sri Rejeki (2020) berpendapat bahwa K3 artinya sebuah gagasan dan upaya untuk memastikan keutuhan dan kesempurnaan baik

jiwa juga raga tenaga kerja pada khususnya, dan insan lainnya serta memberikan jaminan atas lingkungan kerja yang aman dan nyaman. Selanjutnya kesehatan dan keselamatan kerja (K3) menurut Ramli (2013) adalah ihwal yang dapat menyampaikan pengaruh atau dapat mempengaruhi kesehatan dan keselamatan pekerja atau pekerja, pelancong, atau semua yang berada di lingkungan kerja.

Menurut Mangkunegara (2013) kesehatan kerja merupakan suatu keadaan dimana seseorang merasa tidak mendapat ancaman dari gangguan fisik, mental emosi, atau rasa sakit yang disebabkan oleh lingkungan kerja. Resiko kesehatan artinya hal yang kemungkinan akan dialami dalam lingkungan kerja yang bekerja melebihi jangka masa yang sudah diatur, serta lingkungan yang dapat menghasilkan perasaan tertekanan secara emosional dan marah atau gangguan fisik. Susiawan dan Muhid (2015) menyatakan bahwa penerapan K3 di dapur ialah sebuah bentuk usaha untuk mengurangi serta mencegah terjadinya kecelakaan pada tempat kerja, mengurangi kelelahan ketika bekerja, meningkatkan produktivitas para pekerja serta memelihara area kerja yang dalam kondisi yang dapat dikendalikan. Menurut peraturan pemerintah Nomor 88 Tahun 2019 tentang kesehatan kerja menjelaskan bahwa pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja bertujuan memberikan perlindungan bagi pekerja agar sehat, selamat, produktif, dan terhindar dari kecelakaan kerja

Undang-undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Kesehatan dan Keselamatan Kerja membahas bahwa seluruh pekerja yang bekerja di segala tempat kerja baik di darat, di dalam tanah, di permukaan air maupun diudara yang berada di wilayah kekuasaan hukum Indonesia berhak atas jaminan keselamatan dan kesehatan kerja. Industri perhotelan secara intens mengkampanyekan program K3 di tempat kerja.

Selain karena Undang-undang ketenagakerjaan yang mewajibkan setiap hotel untuk melindungi karyawannya dari kemungkinan adanya resiko/bahaya yang ada di lingkungan kerjanya, juga karena para pengelola hotel menyadari bahwa karyawan juga merupakan asset bagi perusahaan.

De Braga by Artotel merupakan salah satu produk dari Artotel yang bergerak di bidang industry hotel yang dilamnya memiliki fasilitas layanan penyewaan kamar, makan minum dan jasa penunjang lainnya. Hotel berbintang 4 ini berada di kawasan Braga, Bandung yang menjadikan kawasan ini menjadi salah satu ikon dari kota Bandung. Karena berada di kawasan wisata hotel ini menggunakan konsep bangunan *art deco* untuk membuat bangunan hotel yang menyatu dengan braga yng penuh dengan nilai sejarah serta dengan mengusung konsep *lifestyle* hotel yang bisa masuk ke semua kalangan baik untuk para pebisnis maupun keluarga. De Braga by Arotel memiliki visi dan misi yaitu:

“To make beautiful stories about humanity off sleeping, eating and drinking.”

“Delivering hospitality brands with utmost passion and significance by curating communities to make a better sleep, eat and drink!”

Dari visi dan misi tersebut menjelaskan bahwa De Braga by Arotel merupakan hotel yang akan membuat pengalaman dan cerita indah mengenai tidur, makan dan minum serta memiliki makna tertinggi. Hal tersebut akan tercapai melalui produk yang dimiliki oleh De Braga by Artotel juga dari karyawan yang bekerja. Para karyawan yang bekerja memiliki sebutan atau panggilan khusus yaitu dengan sebutan *artist*, karena karyawan yang bekerja disini merupakan sumber daya untuk membuat sebuah karya yang bertujuan untuk membuat para tamu yang

menginap merasa terpuaskan. Para karyawan yang bekerja dijamin atas keselamatannya oleh pihak hotel dengan memberikan jaminan kesehatan berupa asuransi BPJS (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial) bagi para karyawan. Jaminan kesehatan ini bertujuan untuk memberikan rasa aman dalam bentuk bantuan ekonomi apabila seorang karyawan mengalami kecelakaan dalam bekerja maupun diluar kerja. Pihak hotel menilai bahwa karyawan merupakan salah satu asset bagi perusahaan yang perlu diperhatikan kesehatan dan keselamatannya. UU Nomor 1 Tahun 1970 juga menambahkan bahwa setiap tenaga kerja berhak mendapat perlindungan atas keselamatannya dalam melakukan pekerjaan untuk kesejahteraan hidup dan meningkatkan produksi serta produktivitas nasional.

TABEL 1. JUMLAH KARYAWAN DE BRAGA BY ARTOTEL

No.	Department	Jumlah Karyawan
1.	Sales dan Marketing	6
2.	Human Resources	1
3.	Accounting	6
4.	Housekeeping	4
5.	Front Office	6
6.	F&B Service	6
7.	F&B Product	10
8.	Engineering	5

Sumber: De Braga by Artotel (2021)

Pada penerapan K3, terkadang terdapat beberapa karyawan pada department F&B product yang sedikit acuh atau bahkan tidak melakukan upaya pencegahan

sumber penyakit dan kecelakaan selama bekerja. Penulis telah melakukan observasi awal dan melakukan wawancara kepada seorang pekerja yang bekerja di F&B Product. Dari hasil observasi dan wawancara awal, penulis telah mendapat informasi serta temuan mengenai pelanggaran yang pernah terjadi antara lain,

1. Penerapan *grooming*.

Terdapat beberapa karyawan yang terkadang tidak menggunakan seragam yang seharusnya dengan area kerja di dapur seperti hanya menggunakan kemeja, memakai celana berbahan jeans, tidak menggunakan *safety shoes* dan tidak menggunakan *hand gloves*.

2. Penyimpanan *kitchen utensil*.

Penempatan *kitchen utensil* di F&B product masih berantakan dan tidak disimpan sesuai dengan jenisnya. Biasanya yang melakukan pelanggaran ini adalah *steward*.

3. Pemeliharaan alat.

Menurut hasil wawancara dengan salah satu karyawan di F&B product pemeliharaan alat hanya dilakukan hanya di awal ketika masih memiliki garansi saja selanjutnya untuk perawatan hanya ketika terdapat kerusakan saja.

4. Penggunaan alat

Terdapat beberapa karyawan yang terkadang tidak menggunakan alat yang sesuai dengan yang diperuntukan. Misalnya tidak membedakan penggunaan pisau dan *cutting board* sesuai dengan yang seharusnya. Bila dibiarkan maka akan menimbulkan kecelakaan kerja seperti teriris karena pisau yang tidak lagi tajam dan *slip* ketika digunakan. Selanjutnya terdapat

beberapa karyawan yang terkadang tidak menutup keran gas ketika sudah tidak menggunakan *Chinese wok*.

Selain itu De Braga by Artotel hanya memiliki 10 Orang karyawan dan 3 diantaranya merupakan *steward*, sehingga apabila terdapat pekerja yang mengalami kecelakaan hingga penyakit akibat dampak bekerja maka akan mengganggu proses produksi. Adapun menurut Sri Rejeki (2020) terdapat 3 kerugian dari akibat yang ditimbulkan dari kecelakaan kerja yaitu, kerugian bagi instansi baik secara ekonomi, hingga waktu kerja yang akan menghambat proses pekerjaan, kerugian bagi korban, dan kerugian bagi masyarakat. Pelanggaran diatas merupakan merupakan contoh dari beberapa perilaku buruk yang dapat menimbulkan penyakit dan kecelakaan kerja. Penyebab terjadinya kecelakaan di tempat kerja sebagian besar disebabkan oleh kurangnya perhatian, kelalian dan kebiasaan buruk. Akibat yang ditimbulkan tidak akan langsung dirasakan oleh setiap orang namun rangkaian kejadian akibat dari kurangnya kedisiplinan dan kelalaian tersebut dapat berakibat fatal. Jenis kecelakan yang pernah terjadi pada departemen *f&b product* yaitu:

1. Teriris

Jenis kecelakaan ini terjadi karena kurangnya karyawan terhadap cara menggunakan pisau dengan benar dan terkadang pisau yang digunakan tidak cukup tajam. Selain itu terkadang kecelakaan ini terjadi karena kurangnya focus para karyawan dalam bekerja.

2. Terpeleset/terjatuh

Hal ini bisa terjadi karena lantai yang licin dan sepatu yang digunakan tidak sesuai dengan lingkungan kerjanya. Selain itu juga bisa diakibatkan dari karyawan yang tergesa-gesa dalam bekerja.

3. Kelelahan hingga sakit

Jam kerja yang panjang dan padat akan membuat para karyawan merasa kelelahan yang nantinya para karyawan akan sakit. Hal ini nantinya bisa menghambat proses produksi.

4. Luka bakar

Apabila dalam bekerja tidak memiliki pengetahuan akan alat dan pekerjaan yang dilakukan maka akan menimbulkan kecelakaan dan penyakit akibat kerja. Salah satunya yaitu luka bakar hal ini bisa terjadi biasanya tidak menggunakan perlengkapan yang seharusnya dalam proses memasak. Selain itu terkadang karyawan lupa dan ceroboh apabila benda yang akan dipegang itu dalam kondisi yang panas dan tanpa menggunakan sarung tangan.

Menurut Bagyono (2010) hampir semua penyebab kecelakaan (65 persen) berasal dari tingkah laku manusia yang ceroboh hingga tergesa-gesa, serta sebagian kecil penyebab lainnya yaitu lingkungan kerja yang tidak aman dan kondusif. Selanjutnya Bagyono juga mengatakan pada prinsipnya terdapat 3 aspek yang mencakup ruang lingkup kesehatan dan keselamatan kerja antara lain, Pekerja, Pekerjaan dan Tempat bekerja.

Menurut Isma dkk. (2014) Urusan K3 bukan hanya sebatas pemasangan spanduk, poster hingga semboyan bagi para pekerja, K3 perlu menjadi nafas dan bagian penting bagi para pekerja secara lebih jauh lagi lebih bagi setiap pelaku pekerjaan yang berada di tempat kerja. Kesadaran akan adanya resiko bahaya serta sikap merupakan ujungnya yang mana merupakan hal yang rutin dilakukan untuk bekerja secara sehat serta selamat. Acapkali karena alasan efisiensi kerja, terjadi kelalaian terhadap bahaya yang mengancam. Upaya memaksimalkan memang

diharapkan tetapi harus memenuhi kondisi keselamatan dan kesehatan kerja. Banyak pihak menduga bahwa materi yang diperlukan apabila terjadi akibat adanya suatu kecelakaan kerja jauh lebih besar dan menimbulkan bukan hanya kepada para pekerja, tetapi juga bagi instansi, populasi serta lingkungan. Proses penyembuhan dari kecelakaan dan penyakit dari pekerjaan membutuhkan materi yang besar sehingga perlu ditekan dengan memaksimalkan penerapan.

Mengutip pendapat dari Triwibowo & Pusphandani (2013) bahwa setiap tempat kerja perlu menerapkan dan melaksanakan. Karena potensi ancaman bahaya kecelakaan dan kesehatan kerja selalu akan mengancam di mana pun baik di sektor formal maupun non formal maka cakupan lingkup K3 harus tetap berada di setiap lini aktivitas. Wawan dan Dewi (2011) memiliki pendapat kecelakaan kerja dapat disebabkan dari kurangnya wawasan pekerja tentang metode dalam K3 di area bekerja.

Melihat hal yang ditimbulkan akibat tidak maksimalnya penerapan kesehatan dan keselamatan kerja bisa menimbulkan kerugian yang akan terjadi, selanjutnya penulis akan meneliti lebih mendalam mengenai sudah sejauh mana penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja pada departemen *food and beverage product* di hotel de Braga by Artotel.

B. Fokus Penelitian

Berlandaskan dari pemaparan yang telah diutarakan di latar belakang masalah, maka penulis memfokuskan penelitian ini pada:

1. Bagaimana penerapan Kesehatan dan Keselamatan kerja bagi para pekerja pada *food & beverage product* de Braga by Artotel?

2. Bagaimana penerapan Kesehatan dan Keselamatan kerja dalam hal pekerjaan pada *food & beverage product* de Braga by Artotel?
3. Bagaimana penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja pada tempat bekerja pada *food & beverage product* de Braga by Artotel?

C. Tujuan Penelitian

Dengan didasari dari fokus penelitian yang dipaparkan di atas, maka penelitian ini memiliki tujuan untuk:

1. Untuk mengetahui penerapan Kesehatan dan Keselamatan kerja pada para pekerja di *food & beverage product* Hotel de Braga by Artotel.
2. Untuk mengetahui penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja dalam hal pekerjaan di departemen *food & beverage product* Hotel de Braga by Artotel.
3. Untuk mengetahui penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja pada tempat kerja di departemen *food & beverage product* Hotel de Braga by Artotel.

D. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengetahui mengenai penerapan kesehatan dan keselamatan kerja pada department *food and beverage product* di hotel De Braga by Artotel.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Ilmiah (Teoritis)

Secara ilmiah, tujuan dari penelitian ini untuk menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan penulis dalam hal Kesehatan dan Keselamatan Kerja.

2. Manfaat Praktis (Empirik)

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi sebuah masukan ataupun referensi bagi perusahaan dalam melakukan penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja.