

**PENERAPAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA DI
PASTRY AND BAKERY HOTEL TRUNTUM PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Sains
Terapan (S.ST) Pada Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Fakultas
Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri padang*



**Oleh:
YULIANTI
17135130/2017**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENERAPAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA DI PASTRY
AND BAKERY HOTEL TRUNTUM PADANG**

Nama : Yulianti
NIM/BP : 17135130/2017
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2021

Disetujui Oleh:

Pembimbing



Lise Asnur, M.Pd
NIP. 196608221990102001

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP



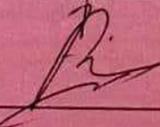
Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223199803 1001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Judul : Penerapan Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Di *Pastry And Bakery* Hotel Truntum Padang
Nama : Yulianti
NIM/BP : 17135130/2017
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2021
Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Lise Asnur, M.Pd	1. 
2. Anggota : Dr. Yuliana, S.P, M.Si	2. 
3. Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si	3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang
25171 Telp. (0751) 7051186 Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id
Laman: <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

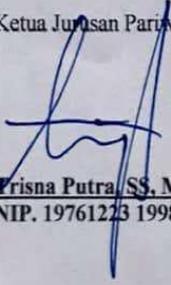
Nama : Yulianti
NIM/TM : 17135130 / 2017
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di *Pastry And Bakery* Hotel Truntum Padang” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan Pariwisata


Frisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,



Yulianti
NIM. 17135130

ABSTRAK

Yulianti, 2021. “Penerapan Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Di *Pastry And Bakery* Hotel Truntum Padang. *Skripsi*. Program Studi D4 Manajemen Perhotelan , Jurusan Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Latar belakang masalah yang diambil dari penelitian ini karena adanya beberapa masalah yang peneliti temukan selama melaksanakan PLI 2 di *Pastry And Bakery* Hotel Truntum Padang diantaranya yaitu Tidak ada *safety sign* di *pastry and bakery section*, tidak memakai pakaian kerja yang lengkap, belum mendapatkan pelatihan k3, tidak menjaga kebersihan oven, apar yang tidak berfungsi, tidak mengikuti prosedur kerja. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry and bakery* Hotel Truntum Padang.

Penelitian yang dilakukam peneliti menggunakan jenis penelitian deskriptif, data kualitatif. Informan pada penelitian yang dilakukan peneliti diambil secara *purposive sampling* dan terdiri dari 7 responden. Data dalam penelitian didapatkan dengan wawancara dengan informan serta dokumentasi. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif.

Hasil penelitian menyimpulkan bahwa dari 4 indikator, ada 3 indikator yang kurang dalam penerapannya yaitu: pada indikator lingkungan kerja masih adanya kebakaran dan kecelakaan kerja yang terjadi karna *human error*, pada indikator alat pelindung diri, terkadang masih ada karyawan dan *trainee* yang tidak menggunakan alat pelindung diri yang lengkap ketika bekerja dan pada indikator prosedur kerja, karyawan diberikan pelatihan mengenai k3, namun tidak seluruh karyawan yang mengerti dalam mengatasi kebakaran dan untuk pemahaman *SOP*, *SOP* tersebut tidak seluruhnya dilaksanakan, kadang karyawan tidak melakukan pekerjaan sesuai *SOP* karena ada yang membuat pekerjaan jadi lama.

Kata kunci: Keselamatan dan Kesehatan Kerja, *Pastry And Bakery* Hotel Truntum Padang.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan atas segala karunia Allah SWT sehingga dapat menyelesaikan Skripsi tentang “**Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Pastry And Bakery Hotel Truntum Padang**”. Penyusunan Skripsi ini ditujukan untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil. Untuk itu peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS., M.Sc., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Lise Asnur, M.Pd., selaku Pembimbing Skripsi sekaligus Penasehat Akademik yang telah memberikan arahan, kritik dan saran dalam penulisan skripsi ini, serta motivasi untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Yuliana, S.P, M.Si., selaku tim penguji skripsi yang memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si., selaku tim penguji skripsi yang memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.
6. *Staff* administrasi yang telah membantu peneliti dalam melengkapi surat-surat yang diperlukan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. *Staff* Truntum Padang yang telah membantu memberikan data yang dibutuhkan.
8. Sahabat dan Seluruh Rekan Manajemen Perhotelan angkatan 2017 yang telah memberikan dorongan dan motivasi.
9. Keluarga Besar tercinta atas do'a dan dukungan sehingga peneliti bisa sampai ketahap ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan mendapat balasan dari Allah SWT.

Akhir kata peneliti berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak orang.

Padang, 11 Agustus 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Fokus Masalah	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II Kajian Pustaka	
A. Aspek Teoritis	8
1. Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja	8
2. Indikator Keselamatan dan Kesehatan Kerja	9
B. Kerangka Konseptual	14
C. Pertanyaan Penelitian	14
BAB III Metodologi Penelitian	
A. Jenis Penelitian	15
B. Waktu dan Lokasi Penelitian	15
C. Informan Penelitian	15
D. Variabel Penelitian	16
E. Defenisi Operasional	17
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	17
G. Instrumen Penelitian	19
H. Analisis Data	20
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	22
1. Temuan Umum	23
2. Temuan Khusus	27
B. Pembahasan	39

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 43
B. Saran 44

DAFTAR PUSTAKA46

LAMPIRAN.....49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jumlah Karyawan di <i>Pastry</i> Hotel Truntum Padang.....	18
2. Kisi-Kisi Operasional Variabel Penelitian.....	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kecelakaan Kerja, Anak Training Terkena Minyak Panas	3
2. Karyawan di <i>pastry</i> tidak memakai pakaian lengkap	4
3. Apar yang digunakan untuk memadamkan api	5
4. Kerangka Konseptual Keselamatan dan Kesehatan Kerja	14
5. Struktur Organisasi <i>Pastry And Bakery Department</i>	16

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata berasal dari bahasa sanksekerta yaitu pari dan wisata. Kata pari berarti bersama atau berkeliling, sedangkan wisata berarti perjalanan. Berarti secara harfiah “pariwisata” berarti perjalanan berkeliling bersama-sama. Pariwisata menurut Utama (2017:20) adalah “kegiatan yang bertujuan menyelenggarakan jasa pariwisata, menyediakan atau mengusahakan obyek dan daya tarik wisata, usaha pariwisata dan usaha lain yang terkait dibidang tersebut”. Setiap melakukan kegiatan berwisata seseorang juga memerlukan hotel atau tempat penginapan lainnya untuk dijadikan tempat istirahat.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang paling banyak dan lengkap yang digunakan para wisatawan yang memiliki manajemen sumber daya manusia yang dapat membantu kelancaran berbagai macam aktivitas yang dilakukan oleh manajemen yang ada di bagian hotel tersebut.

Manajemen sumber daya manusia (MSDM) dapat didefinisikan sebagai ilmu dan seni dalam perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengevaluasian atas sumber daya manusia saat pengadaan, pengembangan, pengkompensasian, pengintegrasian, pemeliharaan, dan pemutusan hubungan kerja, untuk mencapai tujuan organisasi, keinginan karyawan dan kebutuhan masyarakat. Sumber daya manusia yang ada di hotel adalah karyawan yang melakukan setiap aktivitas yang berhubungan dengan operasional maupun non operasional. Dalam melakukan pekerjaan setiap karyawan pastinya pernah

mengalami kecelakaan kerja, sehingga pentingnya penerapan kesehatan dan keselamatan kerja untuk mencegah terjadinya kecelakaan dan penyakit akibat kerja serta pengawasan ditempat kerja.

Kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting diterapkan di hotel sehingga karyawan merasa aman dari kecelakaan kerja yang terjadi . Menurut Sibarani (2012:163), Kesehatan dan keselamatan kerja adalah suatu pemikiran dan upaya untuk menjamin keutuhan dan kesempurnaan baik jasmaniah maupun rohaniah karyawan khususnya dan manusia pada umumnya, hasil karya dan budaya untuk menuju karyawan yang adil dan makmur . Dalam dunia perhotelan tentunya sangat penting penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di setiap departemen, khususnya di *F&B Product*, karna di *Kitchen* dan *Pastry* berhubungan dengan api dan alat-alat tajam. Hotel akan mendapatkan dampak buruk bila tidak memberikan pelayanan K3 terhadap karyawan.

Selama peneliti melaksanakan PLI 4 bulan di *pastry section*, menurut beberapa staf di *pastry*, belum pernah *section* tersebut yang sungguh-sungguh memperhatikan sistem manajemen K3 dan ini juga peneliti lihat sendiri ketika melaksanakan PLI di *pastry section*, seperti: tidak ada rambu-rambu bertuliskan “*wet floor*” yang diletakkan di lantai ketika lantai sudah di pel, peringatan mematikan kompor di dinding setelah kompor digunakan dan tulisan “*cautions*” di area peralatan memasak yang berbahaya sehingga terjadi kecelakaan kerja seperti terjatuh di lantai, tersiram minyak panas dan kena percikan api. Seharusnya kejadian tersebut tidak terjadi karena bisa menyebabkan cacat, cedera dan trauma bagi yang mengalaminya. Pihak

manajemen seyogyanya melakukan tinjauan awal k3 minimal 1 tahun sekali untuk melihat kondisi di *pastry section* serta mengetahui apa yang dibutuhkan untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja.



Gambar 1. Anak Training Terkena Minyak Panas
Sumber : Dokumentasi Pihak Hotel (2020)

Selanjutnya, peneliti juga melihat karyawan tidak memakai pakaian (alat pelindung diri) yang lengkap seperti tidak memakai *Hat cook* (topi koki), celemek (apron), masker, sarung tangan, *faceshield* dan juga melihat anak magang diperbolehkan begitu saja memakai sepatu bebas. Hal ini menyebabkan anak magang tersebut terpeleset karna telapak sepatunya licin. Seharusnya pihak manajemen tegas dalam memperhatikan pelaksanaan dan penerapan k3 di *pastry* untuk mencegah masalah diatas.



Gambar 2. Karyawan Tidak Memakai Pakaian Lengkap

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2021)

Masalah berikutnya yang peneliti lihat waktu itu, yaitu kurang pahamnya karyawan *pastry section* dalam menangani kecelakaan di dapur. Terbukti waktu terjadinya kebakaran dan melihat api, karyawan *pastry* berteriak minta tolong, bukannya mencari sumber api dan berusaha mematikan stop kontak. Seharusnya pihak manajemen memberikan pelatihan k3 kepada semua karyawan di hotel tidak terkecuali untuk karyawan *f&b product*.

Kemudian, ada lagi masalah yaitu pada saat membuat roti untuk persiapan *breakfast* esok hari, oven tiba-tiba mengeluarkan api penyebabnya karena oven yang sudah lama dan tidak terjaga kebersihannya sehingga kotoran yang menyelim disel-sela dinding oven mudah di jalar api. Seyogyanya seorang *chef* itu harus memahami mana alat-alat yang masih bisa digunakan dan mana alat-alat yang harus diperbaiki dan pastikan oven dalam keadaan bersih sebelum digunakan dan jika oven tiba-tiba mengeluarkan api waktu memasak, biarkan pintu oven tertutup , matikan oven dan biarkan api keluar sendiri.

Masalah terakhir yaitu penulis melihat *oven* di *pastry* sudah 2 kali mengeluarkan api dan APAR (Alat pemadam api ringan) yang digantung di dinding dapur tidak ada pula isinya sehingga tidak bisa menolong keadaan. Seharusnya manajer *engineering* memeriksa APAR tersebut secara berkala dan tidak menunggu informasi dari para *cook*.



Gambar 3. Apar yang digunakan untuk memadamkan api
Sumber : Pribadi, 2021

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, pentingnya penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di hotel sehingga penulis tertarik mengangkat judul penelitian tentang **“Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Pastry And Bakery Hotel Truntum Padang”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan sebelumnya maka identifikasi masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tidak ada *safety sign* ditempat kerja
2. Tidak memakai pakaian kerja yang lengkap
3. Belum mendapatkan pelatihan k3
4. Tidak menjaga kebersihan oven
5. Apar yang tidak berfungsi, tidak mengikuti prosedur kerja

C. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka didapatkan fokus masalahnya adalah penerapan keselamatan dan kesehatan

kerja yang ditinjau dari indikator : lingkungan kerja, pemakaian peralatan dan mesin, alat pelindung diri (APD), dan prosedur kerja .

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah dan batasan masalah yang telah uraikan diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry and bakery* Hotel Truntum Padang ditinjau dari lingkungan kerja?
2. Bagaimana penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry and bakery* Hotel Truntum Padang ditinjau dari pemakaian peralatan dan mesin ?
3. Bagaimana penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry and bakery* Hotel Truntum Padang ditinjau dari pemakaian alat pelindung diri?
4. Bagaimana penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry and bakery* Hotel Truntum Padang ditinjau dari prosedur kerja?

E. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah untuk Menganalisis tentang penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry* hotel truntum padang.

b. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus pada penelitian ini adalah :

1. Menganalisis penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry and bakery* Hotel Truntum Padang ditinjau dari lingkungan kerja.

2. Menganalisis penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry and bakery* Hotel Truntum Padang ditinjau dari pemakaian peralatan dan mesin.
3. Menganalisis penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry and bakery* Hotel Truntum Padang ditinjau dari pemakaian alat pelindung diri.
4. Menganalisis penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di *pastry and bakery* Hotel Truntum Padang ditinjau dari prosedur kerja.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi hotel

Memberi informasi yang bermanfaat kepada pihak manajemen Truntum Padang khususnya pada *pastry and bakery section* dan pertimbangan untuk meningkatkan penerapan keselamatan dan kesehatan kerja yang akan berdampak kepada peningkatan kinerja karyawan.

2. Manfaat bagi Jurusan

Memperkaya referensi penelitian pada jurusan Pariwisata, Program Studi D4 Manajemen Perhotelan.

3. Manfaat bagi Peneliti lain

Acuan dalam melakukan penelitian yang berhubungan dengan penerapan keselamatan dan kesehatan kerja.

4. Manfaat bagi Peneliti

Memenuhi persyaratan melakukan penelitian Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang.