

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata kini sebagai industri dengan pendapatan yang begitu tinggi. Hal ini menjadi indikasi yang baik untuk meningkatkan pendapatan negara dari sektor pariwisata dengan penambahan devisa yang didapat dari wisatawan luar negeri. Industri pariwisata seperti hotel dan restoran menjadi industri pariwisata yang berkembang saat ini karena penciptaan suasana yang nyaman. Menurut Widana Putra (2019) menerangkan pengelolaan akomodasi dengan komersial dengan bangunan yang ada dan menyediakan penginapan, makan minum dan lainnya. Menurut Irawan (2017) menerangkan sarana dengan penawaran yakni adanya fasilitas dan diperhitungkan setiap malamnya.

Hotel memiliki beberapa *department* yang sangat membantu dalam meningkatkan kualitas pelayanan, : *front office, housekeeping, banquet, kitchen, laundry, engineering, spa, dan restaurant*. Departemen-departemen di atas menjadi tolak ukur dalam menjaga kualitas pelayanan yang ada di hotel berbintang. *Kitchen* salah satu departemen yang menunjang kualitas pelayanan pada *restaurant* yang ada di hotel. *Kitchen* adalah salah satu *department* di hotel yaitu *f&b department*. *Kitchen* bertanggung jawab atas persiapan, memasak, dan penyajian makanan untuk para tamu hotel. *Kitchen* hotel sering kali memiliki struktur yang lebih kompleks dan memenuhi. *kitchen* hotel, terdapat berbagai bagian seperti *cold kitchen* (dapur dingin), *hot kitchen* (dapur panas), *pastry kitchen* (dapur kue), dan mungkin bagian lain sesuai dengan kebutuhan hotel tersebut. Pada dasarnya, *kitchen* hotel berfokus pada menyediakan layanan kuliner yang memenuhi standar

kualitas tertentu untuk memberikan pengalaman makan yang memuaskan bagi para tamu hotel. Menurut Anggraeni dalam Fiya (2021) *kitchen* merupakan tempat tugas *chef* buat menyimpan, mengolah, serta menyajikan makanan dan minuman penting di dapur hotel tersedia P3K sebab lingkungan kerja tersebut melibatkan berbagai kegiatan yang melibatkan potensi risiko, seperti pemrosesan makanan, penggunaan peralatan dapur, dan kontak dengan bahan kimia. Penerapan K3 dapat mengurangi risiko kecelakaan, melindungi kesehatan karyawan, dan memastikan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan. Ini tidak hanya mencakup perlindungan fisik tetapi juga pelatihan yang tepat dan pemahaman terhadap prosedur keamanan.

Menurut Sumakmur dalam Larasati (2018), Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) bertujuan memberikan perlindungan pekerja dan masyarakat untuk mencapai kesehatan optimal secara mental, fisik, maupun sosial dengan mencegah penyakit dan masalah kesehatan akibat pekerjaan, lingkungan kerja, ataupun penyakit umum, sehingga tercipta lingkungan kerja yang aman dan nyaman. Sanitasi dan kebersihan (*hygiene*) di dapur hotel sangat krusial. Kebersihan yang baik tidak hanya memastikan kesehatan dan keamanan konsumen tetapi juga menciptakan reputasi yang baik untuk hotel. Dengan mematuhi standar sanitasi, dapat mencegah penyebaran penyakit, menjaga kualitas makanan, dan memenuhi peraturan keamanan pangan. Dalam industri perhotelan, kesan kebersihan juga mempengaruhi pengalaman pelanggan, yang dapat berdampak langsung pada reputasi dan kesuksesan bisnis.

Hasil observasi dan wawancara penulis dengan staf *main kitchen*, dalam kurun waktu satu tahun setiap bulannya terjadi 5 sampai 6 kali kecelakaan kerja,

diantaranya, jari terkena pisau, percikan minyak, terpeleset, dan luka bakar. Terjadinya kecelakaan tersebut rata-rata disebabkan oleh ketidak hati – hatian saat bekerja, kurangnya pelatihan tentang teknik pemotongan yang aman, pengetahuan mengenai teknik memasak dan penggunaan alat serta pembersihan lantai dapur yang basah atau licin karena tumpahan air dan minyak.

Cedera pada karyawan dapat memperlambat proses pekerjaan para staf main kitchen, sehingga penyajian makanan menjadi tertunda. Cedera seperti tangan terkena pisau jika penanganannya tidak tepat, dapat menyebabkan darah atau cairan tubuh lainnya masuk ke dalam makanan, menyebabkan kontaminasi biologis yang serius dan merusak kualitas dan keamanan makanan. Hal ini berpengaruh dengan sanitasi hygiene makanan.



Gambar 1.1 Luka Jari Staff Main Kitchen Arista Hotel

Sumber: Dokumentasi Penulis 2024

Berdasarkan masalah dan latar belakang tersebut, penulis perlu menguraikan lebih lanjut mengenai masalah yang penulis jabarkan dalam judul **“PENERAPAN STANDAR K3 DAN SANITASI *HYGIENE* DALAM PROSES PENGOLAHAN MAKANAN DI *MAIN KITCHEN* THE ARISTA HOTEL PALEMBANG”**.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan permasalahan pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana implementasi standar K3 pada proses pengolahan makanan di *Main Kitchen* The Arista Hotel Palembang?
2. Bagaimana implementasi sanitasi *hygiene* pada proses pengolahan makanan di *main kitchen* the Arista Hotel Palembang?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yakni:

1. mengetahui implementasi standar K3 dalam proses pengolahan makanan di *main kitchen* The Arista Hotel Palembang
2. mengetahui implementasi sanitasi *hygiene* pada proses pengolahan makanan di *main kitchen* The Arista Hotel Palembang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dalam riset ini antara lain:

1. Bagi Perusahaan

Memahami aspek K3 meningkatkan kondisi kerja juru masak, mengurangi resiko kecelakaan, dan meningkatkan Keselamatan di lingkungan kerja hotel. Membantu juru masak memahami dan mematuhi peraturan kebersihan yang berlaku, agar menciptakan lingkungan yang aman bagi tamu.

2. Bagi peneliti

Untuk menambah ilmu pengetahuan, pengembangan keterampilan menulis khususnya mengenai K3.

3. Bagi Universitas Bina Darma

Menjadi bukti kemampuan mahasiswa dalam menghasilkan karya ilmiah, meningkatkan reputasi melalui publikasi hasil penelitian, serta berkontribusi pada perkembangan ilmu pengetahuan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Pada penulisan Tugas Akhir, agar penelitian berjalan sesuai dengan tujuannya maka dalam ruang lingkup penelitian yang dibahas yaitu mengenai penerapan K3, sanitasi dan *hygiene* di *main kitchen* hotel the Arista Palembang dengan melihat deskripsi yang disampaikan oleh juru masak *main kitchen*, *executive main kitchen*, serta observasi di lokasi dan dokumen yang ada.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika Penulisan meliputi:

BAB I PENDAHULUAN

Bab I memberikan gambaran umum terkait penelitian, yang mencakup latar belakang, rumusan masalah, ruang lingkup maupun batasan permasalahan, tujuan, manfaat riset, serta sistematika penulisannya.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab II mencakup analisis terperinci mengenai berbagai teori relevan dengan topik Tugas Akhir. Bagian ini mencakup hasil-hasil penelitian sebelumnya yang memiliki pengaruh atau menjadi dasar bagi pelaksanaan penelitian ini. Selain itu, tinjauan pustaka mengulas landasan teoritik yang terkait riset yang sedang dijalankan. Bagian ini akan membahas mengenai: *main kitchen*, K3, sanitasi dan *hygiene*.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab III menjabarkan metode yang dipakai pada penerapan k3, sanitasi *hygiene* dalam proses pengolahan makanan dengan metode deskriptif kualitatif.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab IV menyajikan perolehan dari pengambilan data serta pembahasannya untuk menjawab rumusan masalah.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V menjelaskan pembahasan yang telah dilaksanakan dan memberi saran kepada pembaca.

