

**PENERAPAN STANDARD KESELAMATAN KESEHATAN KERJA (K3)
PADA KARYAWAN KITCHEN DI FINNS VIP
BEACH CLUB CANGGU BALI**

Ni Komang Asrihati, Ni Ketut Dewi Irwanti, I Nengah Sandi Artha Putra

Universitas Triatma Mulya

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa bagaimana penerapan standard keselamatan kesehatan kerja (K3) di Finns VIP beach club canggu bali. Penelitian ini dilatar belakangi oleh pekerja yang mengalami kecelakaan kerja yang dikarenakan kurang patuhnya pekerja terhadap prosedur keselamatan kerja yang mengakibatkan adanya kecelakaan kerja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan standard keselamatan kesehatan kerja, mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam penerapan standard keselamatan kesehatan kerja dan mengetahui upaya mengatasi kendala dalam penerapan standard keselamatan kesehatan kerja. Pada penelitian ini metode pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara, observasi dan dokumentasi dengan menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Penyajian hasil analisis yang digunakan yaitu teknik informal berupa bagan dan teknik formal yaitu berupa gabungan kalimat. Hasil penelitian menghasilkan 3 simpulan yaitu : a) penerapan standard keselamatan kesehatan kerja yang meliputi penggunaan APD kitchen, memastikan lingkungan kerja yang aman dan memastikan peralatan yang digunakan tidak menimbulkan kecelakaan. b) kendala yang dihadapi adalah penggunaan uniform kitchen, untuk lingkungan dapur tidak adanya ventilasi, ada trainee dan karyawan yang belum mengetahui penggunaan alat, kurangnya pemahaman kitchen equipment, pemilihan sampah organik maupun anorganik yang mereka belum bisa membedakan, pemahaman dalam penggunaan fire exhausted. c) upaya yang dilakukan dalam mengatasi kendala penerapan keselamatan kesehatan kerja adalah dilakukan pemeriksaan setiap hari oleh pihak engineering tentang suhu di ruangan di kitchen, memberikan pelatihan terhadap penggunaan alat dan mesin, pemilihan sampah organik dan anorganik upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut yaitu dengan cara mengingatkan karyawan maupun trainee tentang pentingnya membedakan antara sampah organik dan anorganik, memberikan pelatihan tentang memadamkan api . Adapun saran dari penulis yaitu dengan melakukan pelatihan kepada seluruh karyawan tentang keselamatan dan kesehatan kerja.

Kata kunci: Standard, Keselamatan Kesehatan Kerja, Karyawan, Kitchen

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di era globalisasi ini semakin banyak teknologi yang semakin canggih dan *modern* mulai bermunculan, terutama di negara-negara maju. Kesehatan dan keselamatan kerja merupakan hal yang sangat penting di setiap negara dalam melakukan suatu pekerjaan. Setiap bisnis yang berwawasan *kompetitif* menggunakan teknologi yang modern dan canggih untuk mempertahankan posisinya di pasar regional, nasional, maupun *internasional* Matra, (2020).

Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) merupakan salah satu aspek perlindungan tenaga kerja yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Pasal 86, yaitu setiap buruh mempunyai hak untuk mendapatkan perlindungan, terutama dibidang keselamatan dan kesehatan kerja, moral, kesusilaan, dan mendapatkan perlakuan yang sesuai. Penyelenggaraan upaya kesehatan sangat diperlukan untuk melindungi kesehatan buruh dan meningkatkan *produktivitas* kerja Tamba, (2020).

Menurut data *International Labour Organization ILO*, (2018) menunjukkan bahwa setiap tahun sekitar 380.000 pekerja atau 13,7% dari 2,78 juta pekerja meninggal akibat kecelakaan ditempat kerja atau penyakit akibat kerja. Dan lebih dari 374 juta orang yang mengalami cedera, luka ataupun jatuh sakit setiap tahun akibat kecelakaan yang terjadi dengan pekerja. Kemudian menurut badan penyelenggara jaminan sosial ketenagakerjaan

(BPJS ketenagakerjaan) mencatat pada tahun 2015 angka kecelakaan kerja mencapai 110.285 kasus, pada tahun 2016 mencapai 101.367 kasus, pada tahun 2017 angka kecelakaan kerja yang dilaporkan mencapai 123.041 kasus, sementara sepanjang 2018 mencapai 173.105 kasus dengan klaim jaminan kecelakaan kerja sebesar 1,2 triliun. untuk tahun 2019 menjadi 114.000 kasus , dan mengalami kenaikan sebanyak 55.2% menjadi 177.000 kasus di tahun 2020. Sepanjang Januari hingga September 2021 terdapat 82.000 kasus kecelakaan kerja, jumlah kecelakaan kerja sebanyak 265.334 kasus sejak Januari-November 2022 Jumlah tersebut naik 13,26% dibandingkan sepanjang tahun 2021 yang sebesar 234.270 kasus. (Muthoharoh & Wibowo, 2020). Melihat jumlah kasus kecelakaan kerja di Indonesia terus mengalami kenaikan sejak 2017-2022. Angkanya pun mencetak rekor pada tahun lalu, meski baru mencakup 11 bulan.

Menteri Ketenagakerjaan (Menaker) Ida Fauziyah (2021) mengatakan, data ini menunjukkan penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) perlu mendapat perhatian lebih agar risiko kecelakaan kerja dapat dihindari dengan bekerja sesuai dengan kesehatan dan keselamatan kerja (K3). Dengan memanfaatkan teknologi yang mengarah pada pengembangan mesin-mesin yang canggih guna untuk memberikan kemudahan dalam melaksanakan pekerjaan agar lebih efisien dan menghasilkan produk yang lebih baik.

Dengan banyaknya mesin – mesin canggih dan modern ini menimbulkan risiko buruknya

pekerjaan berupa kecelakaan kerja. Potensi kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja dikarenakan kurangnya pelatihan keselamatan kerja, ketidak patuhan terhadap prosedur serta keteledoran dari pekerja itu sendiri yang mengakibatkan terjadinya kecelakaan kerja. Salah satu tempat yang memiliki resiko kecelakaan kerja adalah *restaurant* yang dimana *restaurant* merupakan jenis bisnis atau tempat yang menyediakan layanan makanan dan minuman yang siap disajikan kepada pelanggan. (Tangian, Diane, & Kumaat, Hendry 2020).

Untuk menunjang operasional yang ada di *restaurant* maka dibuatlah dapur, sebagai tempat produksi makanan yang merupakan tempat kerja dengan intensitas resiko kerja yang cukup tinggi oleh karena itu keselamatan dan kesehatan kerja sangat penting untuk diperhatikan. Beberapa benda-benda berbahaya dan tajam termasuk perlengkapan memasak, minyak panas, kompor, tabung gas, dan air mendidih dapat menimbulkan kecelakaan kerja. Maka dibuatlah ketentuan mengenai keselamatan kerja karyawan termasuk mereka yang berkerja di dapur telah cukup detail hanya saja pada implementasinya ketentuan keselamatan kerja kerap kali banyak diabaikan oleh karyawan dan jarang juga dievaluasi oleh perusahaan yang mengakibatkan keselamatan kerja di dapur cukup riskan walau sebenarnya

sangat banyak terjadi masalah kecelakaan kerja di dapur. Kecelakaan kerja yang biasanya terjadi seperti terpeleset, terkena luka iris, terkena minyak panas, terkena api (terbakar), tersiram air panas, terkena peralatan memasak, terkena uap panas, dan lain sebagainya.

Finns VIP Beach Club merupakan *restaurant* yang menjual *menu eksklusif* dengan waktu pelayanan singkat dan menganut konsep *restaurant fine dining* yang menawarkan lokasi tepi pantai terbaik di Bali, serta terdapat fasilitas yang mewah. Finns VIP Beach Club *kitchen* adalah *kitchen* yang memiliki berbagai macam peralatan yang canggih dan *modern* seperti : *convotherm oven*, *flat grill*, *pasta boiler*, *flat stove*, *slicer*, dan lain sebagainya untuk mempermudah dalam operasional di *kitchen*, dengan banyaknya peralatan canggih yang kurangnya pemahaman dalam penggunaan alat tersebut maka mengakibatkan terjadinya beberapa kecelakaan kerja seperti tergores pisau, terkena benda panas hingga yang terparah yaitu terkena *mandoline*, hal itu disebabkan karena kurangnya pemeliharaan terhadap alat yang digunakan seperti pisau dan *mandoline* yang kurang tajam dan kurangnya fokus dalam bekerja sehingga terkena *tray* yang panas.

Adapun karyawan juga mengalami kecelakaan kerja seperti terkena uap panas ketika hendak menghidupkan *stove*, terkena *slicer* yang tajam ketika hendak membersihkan *slicer*, terkena panci panas, terkena *mandoline* ketika memotong *pumpkin* dikarenakan tidak

menggunakan pengaman ketika menggunakan alat tersebut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Pelaksanaan penelitian dilakukan di Finns VIP Beach Club Canggu Bali dan penulis melakukan pengamatan yaitu dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi tentang Penerapan *Standard* Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) Pada Karyawan *Kitchen* Di Finns VIP Beach Club Canggu Bali selama 6 bulan terhitung dari Januari hingga Mei 2024. Instrumen penelitian yang penulis gunakan adalah daftar pertanyaan wawancara, *check list observasi*, *check list* dokumentasi. Teknik penyajian hasil analisis yang digunakan penulis adalah kombinasi atau paduan dari kedua teknik penyajian yaitu teknik informal yaitu berupa bagan serta teknik formal berupa paparan kata-kata biasa atau gabungan beberapa kalimat.

Penyajian analisis data dilakukan setelah data selesai dianalisis. Penyajian hasil analisis data dapat disediakan secara formal dan informal. Penyajian data secara formal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kaidah. Kaidah itu berupa rumus, bagan/diagram, tabel dan gambar. Peneliti akan menggunakan kaidah tabel untuk menyajikan hasil analisis data secara formal pada penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Standard Penerapan Keselamatan Kesehatan di Finns VIP Beach Club Canggu Bali

Kitchen adalah area kerja yang beresiko yang dimana artinya *kitchen* memiliki resiko kecelakaan kerja yang cukup tinggi karena pada *kitchen* terdapat benda-benda berbahaya dan tajam termasuk perlengkapan memasak, minyak panas, kompor, tabung gas, dan air mendidih dapat menimbulkan kecelakaan kerja. Oleh karena itu maka *standard* penerapan keselamatan dan kesehatan kerja wajib dipatuhi bagi seluruh karyawan di *kitchen* Finns VIP beach club canggu bali dengan adanya *standard* penerapan keselamatan kesehatan kerja diharapkan agar tingkat kecelakaan kerja dapat diatasi. Akan tetapi ada juga karyawan yang kurang mematuhi *standard* prosedur keselamatan kerja yang mengakibatkan terjadinya kecelakaan kerja. Berdasarkan wawancara yang dilakukan penulis mengenai penerapan *standard* keselamatan kesehatan kerja di Finns VIP Beach Club Canggu Bali diperoleh informasi sebagai berikut :

“Prosedur keselamatan kerja yaitu penggunaan APD *kitchen* seperti *Chef hat*, *chef jacket long pants*, *apron safety shoes* sedangkan untuk penggunaan pisau tidak terlalu diajarkan lagi dikarenakan merupakan hal yang *basic* yang pasti sudah diajarkan di sekolah. Sedangkan untuk penggunaan alat/mesin seperti *slicer*, *convotherm oven* kita *training* terlebih dahulu/diberikan pelatihan kepada *trainee* maupun *staff* baru, yang dilakukan oleh *supervisor/ cdp* keatas dan menciptakan lingkungan kerja yang

sehat”.

Berdasarkan hasil wawancara dengan I Wayan Arnata, Executive Chef di Finns VIP Beach Club Canggu Bali, penerapan standar keselamatan kerja di dapur dilaksanakan dengan ketat. Pertama, penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) atau seragam dapur sesuai standar sangat penting. Misalnya, topi chef berfungsi mencegah rambut jatuh ke makanan, jaket chef dengan dua lapisan melindungi dari panas atau cairan panas, apron melindungi kaki dari percikan panas, celana panjang menjaga kaki tetap aman, dan sepatu keselamatan dengan lapisan metal di bagian depan serta alas anti-slip dirancang untuk melindungi kaki dari benda berat dan mencegah terpeleset.

Kedua, peralatan seperti pisau dan mesin pemotong juga harus digunakan dengan benar untuk menghindari kecelakaan kerja. Pisau yang digunakan harus tajam, dipegang dengan benar, dan pegangan harus selalu kering. Pisau tidak boleh disimpan di tempat tersembunyi seperti dalam air atau tempat sampah. Untuk mesin pemotong seperti slicer, penggunaan harus dilakukan oleh yang sudah terlatih dan tidak boleh memasukkan tangan atau benda lain ke mesin saat bekerja, serta tidak membersihkan mesin tanpa mengetahui caranya.

Ketiga, lingkungan kerja yang sehat juga diperhatikan. Di Finns VIP Beach Club, lantai dapur terbuat dari semen untuk mengurangi risiko licin, jarak antar tempat kerja sesuai

standar, dan pencahayaan di setiap area sangat baik. Suhu ruangan dicek setiap hari, sementara tingkat kebisingan terkadang tinggi karena volume tamu yang banyak dan penggunaan alat-alat yang menimbulkan suara.

Kendala Yang Dihadapi Dalam Penerapan Standard Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) di Finns VIP Beach Club Canggu Bali

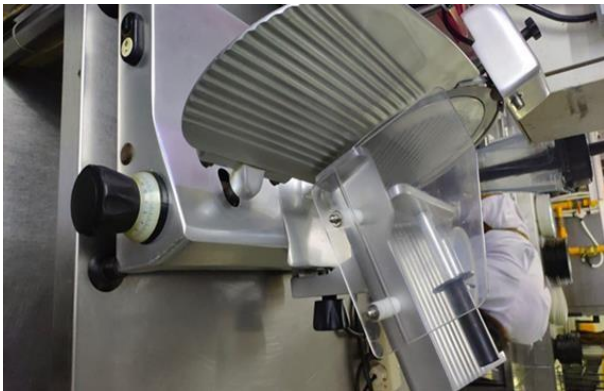
Dalam upaya penerapan *standard* keselamatan kesehatan kerja di Finns VIP Beach Club Canggu Bali tentunya ada hambatan – hambatan yang dihadapi. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis mengenai kendala yang dihadapi *executive chef* dalam penerapan *standard* keselamatan kesehatan kerja di Finns VIP Beach Club Canggu Bali diperoleh informasi sebagai berikut:

“Untuk kendala dalam penerapan *standard* keselamatan kesehatan kerja ini untuk ruangnya tidak ada ventilasi, kemudian dalam penggunaan alat yang baru seperti *slicer*, *convorthem oven* yang para *trainee* maupun *staff* baru kurang bisa dalam pengoperasiannya, belum terlalu mengetahui perbedaan sampah organik dan an organik serta kurangnya pemahaman dalam penggunaan *fire exhausted*”

Berdasarkan wawancara dengan I Wayan Arnata, Executive Chef di Finns VIP Beach Club Canggu Bali, terdapat beberapa hambatan dalam penerapan standar keselamatan kerja di dapur. Pertama, terkait penggunaan seragam dapur, jumlah karyawan yang banyak menyebabkan pembagian seragam tidak merata,

terutama bagi trainee yang tidak mendapatkan seragam lengkap. Selain itu, karyawan di Finns VIP Beach Club tidak menggunakan neck tie, yang sebenarnya termasuk dalam standar keselamatan.

Kedua, dapur yang terletak di lantai bawah tidak memiliki ventilasi, sehingga peningkatan suhu panas di area dapur berisiko memicu kebakaran. Ketiga, banyak trainee dan karyawan baru yang belum terbiasa atau tidak memahami cara penggunaan peralatan dapur canggih, seperti mandoline, oven convector, slicer, dan pasta boiler. Karena peralatan ini berisiko tinggi jika tidak digunakan sesuai prosedur, pelatihan khusus diberikan sebelum karyawan diperbolehkan membersihkannya. Proses pembersihan terutama untuk alat seperti slicer harus dilakukan secara tepat agar mesin tidak berkarat dan tidak menjadi tempat berkembang biaknya bakteri.



Gambar 1. Slicer

Keempat, ada karyawan yang kurang memahami cara mengoperasikan peralatan dapur tertentu karena alat tersebut hanya ditemukan di Finns VIP Beach Club atau dapur besar lainnya. Hambatan kelima adalah

kurangnya pemahaman dalam memilah sampah organik dan anorganik, di mana beberapa karyawan dan trainee masih perlu diingatkan dalam hal ini. Terakhir, masih ada kekurangan pemahaman mengenai penggunaan alat pemadam kebakaran. Tidak semua karyawan telah mengikuti pelatihan tentang penggunaan fire extinguisher, sehingga kurangnya pengetahuan ini dapat menjadi risiko dalam situasi darurat.

Upaya Yang Dilakukan Untuk Mengatasi Kendala-Kendala Dalam Penerapan *Standard Keselamatan Kesehatan Kerja (K3)* Di Finns VIP Beach Club Canggu Bali

Usaha yang dilakukan *executive chef* untuk mengatasi kendala dalam penerapan *standard* keselamatan kesehatan kerja di Finns VIP Beach Club Canggu Bali berdasarkan wawancara yang dilakukan penulis diperoleh informasi sebagai berikut:

“Untuk mengatasi kendala itu tentunya dengan melakukan pelatihan dan *controlling*/pengawasan dari supervisor dan saling mengingatkan satu sama lain tentang penggunaan alat maupun mesin serta adanya pelatihan tentang kebakaran oleh pihak pemadam kebakaran langsung dan dikarenakan ventilasinya kurang jadi setiap hari selalu di cek untuk suhunya oleh pihak engineering”

Berdasarkan hasil wawancara dengan I Wayan Arnata, Executive Chef di Finns VIP Beach Club Canggu Bali, berbagai upaya telah dilakukan untuk mengatasi kendala dalam

penerapan standar keselamatan kerja di dapur. Salah satu kendala utama yang dihadapi adalah kurangnya ventilasi di area dapur, yang dapat menyebabkan suhu ruangan meningkat secara signifikan dan menimbulkan risiko kebakaran. Untuk mengatasi hal ini, pihak perusahaan telah mengambil langkah preventif dengan melakukan pemeriksaan suhu dan kelembapan ruangan setiap hari, yang dilakukan oleh tim engineering. Pemeriksaan ini bertujuan untuk memastikan suhu di dapur tetap terkontrol dan tidak memicu situasi yang berbahaya.

Selain itu, karena dapur di Finns VIP Beach Club tergolong dapur besar yang dilengkapi dengan berbagai peralatan dan mesin canggih, pelatihan terhadap penggunaan alat-alat tersebut menjadi hal yang sangat penting. Beberapa peralatan seperti oven convection, mandoline, dan slicer memerlukan keahlian khusus dalam pengoperasiannya, dan penggunaannya berisiko tinggi jika tidak dilakukan dengan benar. Untuk mengatasi tantangan ini, pihak manajemen telah memastikan bahwa setiap karyawan yang menggunakan alat-alat tersebut harus menjalani pelatihan terlebih dahulu, yang diberikan oleh atasan dengan pangkat supervisor ke atas. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan karyawan agar dapat mengoperasikan peralatan dengan aman dan efisien.

Upaya lain yang dilakukan terkait pengelolaan sampah di dapur. Membedakan

antara sampah organik dan anorganik sering menjadi tantangan bagi beberapa karyawan dan trainee. Untuk mengatasi hal ini, perusahaan secara rutin mengingatkan mereka tentang pentingnya pemisahan sampah, serta menyediakan tempat sampah yang berbeda untuk jenis sampah organik dan anorganik di dapur. Hal ini diharapkan dapat memudahkan karyawan dalam memilah sampah sesuai kategorinya, yang pada gilirannya akan mendukung praktik lingkungan yang lebih baik dan mengurangi risiko kontaminasi.

Salah satu aspek keselamatan kerja yang sangat penting di dapur adalah kesiapan dalam menghadapi kebakaran. Mengingat dapur merupakan area yang rawan terhadap insiden kebakaran, Finns VIP Beach Club telah mengambil langkah proaktif dengan mengadakan pelatihan penggunaan alat pemadam api seperti fire extinguisher dan fire blanket. Pelatihan ini dilakukan setiap tiga bulan sekali dan ditujukan kepada karyawan dengan pangkat Chef de Partie (CDP) ke atas secara bergilir. Pelatihan ini dipimpin langsung oleh pihak pemadam kebakaran, sebagai bagian dari program keamanan yang dikelola oleh tim security. Langkah ini diambil untuk memastikan setiap karyawan yang berada di posisi kritis dalam operasional dapur memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam menangani situasi darurat terkait kebakaran.

Pembahasan mengenai keselamatan kerja di dapur, khususnya dalam kesiapan

menghadapi kebakaran, memang menjadi topik yang sangat krusial. Dapur dikenal sebagai area dengan tingkat risiko kebakaran yang tinggi karena berbagai faktor, seperti penggunaan peralatan panas, bahan-bahan yang mudah terbakar, serta aktivitas memasak yang intens. Oleh karena itu, penerapan langkah-langkah keselamatan sangat diperlukan untuk mengurangi risiko kecelakaan.

Finns VIP Beach Club telah menunjukkan komitmen yang kuat terhadap keselamatan dengan mengadakan pelatihan penggunaan alat pemadam kebakaran, seperti fire extinguisher dan fire blanket, secara rutin. Pelatihan ini, yang dilakukan setiap tiga bulan, ditargetkan kepada karyawan dengan pangkat Chef de Partie (CDP) ke atas. Langkah ini sangat penting karena posisi CDP dan di atasnya biasanya memegang tanggung jawab lebih besar dalam operasional dapur, sehingga mereka diharapkan mampu mengambil tindakan cepat dan tepat dalam situasi darurat.

Selain itu, pelibatan pihak pemadam kebakaran sebagai pelatih menambah tingkat kredibilitas dan keefektifan pelatihan tersebut. Dengan bimbingan dari para profesional, karyawan dapat mempelajari teknik yang benar dalam menggunakan alat pemadam dan memahami prosedur evakuasi dengan lebih baik. Pelatihan ini juga berfungsi sebagai upaya peningkatan kesadaran akan bahaya kebakaran di lingkungan dapur, sekaligus memberikan simulasi nyata agar para karyawan dapat

merespons situasi berbahaya dengan tenang dan sigap.

Di sisi lain, keterlibatan tim keamanan dalam penyelenggaraan program ini menunjukkan pentingnya sinergi antar-departemen dalam menjaga keselamatan di tempat kerja. Tim keamanan berperan dalam memastikan bahwa standar keselamatan yang diterapkan di Finns VIP Beach Club berjalan sesuai prosedur dan memenuhi peraturan keselamatan kerja yang berlaku.

Langkah proaktif seperti ini bukan hanya melindungi properti, tetapi juga melindungi keselamatan karyawan serta pengunjung restoran. Dengan demikian, Finns VIP Beach Club menunjukkan bahwa keselamatan karyawan merupakan prioritas utama dan diintegrasikan dalam operasional sehari-hari. Ini juga dapat menjadi contoh bagi restoran atau hotel lainnya untuk lebih peduli terhadap keselamatan kerja di dapur sebagai bagian integral dari manajemen risiko.

Secara keseluruhan, kesiapan menghadapi kebakaran di dapur melalui pelatihan berkala memberikan rasa aman kepada seluruh pihak yang terlibat dalam operasional restoran. Pelatihan tersebut membekali karyawan dengan keterampilan yang tepat untuk mengurangi dampak kerugian yang disebabkan oleh kebakaran, sekaligus menciptakan lingkungan kerja yang lebih aman dan terlindungi.

Dengan berbagai upaya ini, Finns VIP Beach Club berkomitmen untuk terus

meningkatkan keselamatan kerja di dapur dan memastikan bahwa setiap karyawan memiliki pemahaman yang baik tentang prosedur keselamatan yang diperlukan.

Melalui komitmen ini, Finns VIP Beach Club tidak hanya memastikan bahwa keselamatan kerja diterapkan secara menyeluruh, tetapi juga berusaha menciptakan budaya kerja yang sadar akan risiko dan tanggap terhadap keselamatan. Langkah-langkah yang dilakukan secara konsisten ini menunjukkan bahwa keselamatan bukan sekadar kepatuhan terhadap regulasi, melainkan menjadi bagian dari nilai inti perusahaan. Perusahaan berusaha untuk mengintegrasikan keselamatan kerja dalam setiap aspek operasional dapur, dari proses perekrutan, pelatihan, hingga evaluasi kinerja karyawan.

Dengan demikian, Finns VIP Beach Club tidak hanya fokus pada keamanan fisik karyawan, tetapi juga pada pengembangan kompetensi mereka dalam mengelola risiko kerja. Dalam jangka panjang, pendekatan ini akan membangun tim yang tidak hanya terampil dalam bekerja, tetapi juga memiliki kesadaran penuh akan pentingnya menjaga keselamatan diri sendiri dan orang lain di sekitar mereka. Ini adalah investasi jangka panjang yang akan terus memberi dampak positif, baik dari segi efisiensi operasional maupun dari segi kesejahteraan karyawan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan tersebut maka dapat disimpulkan bahwa penerapan standar keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pada karyawan di bagian dapur Finns VIP Beach Club Canggu Bali telah dilaksanakan dengan cukup baik. Penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti chef hat, chef jacket, apron, long pants, dan safety shoes berfungsi untuk melindungi karyawan dari risiko kecelakaan kerja, seperti terkena panas atau benda berat. Selain itu, peralatan seperti pisau dan mesin yang digunakan telah dipastikan aman selama digunakan sesuai prosedur, sehingga kecelakaan dapat dihindari. Lingkungan kerja di dapur juga sudah memenuhi standar, dengan lantai yang tidak licin, penerangan yang baik, dan suhu ruangan yang diawasi setiap hari. Namun, kebisingan yang tinggi menjadi tantangan tersendiri karena kerja yang nonstop dan jumlah tamu yang ramai.

Meskipun penerapan K3 sudah sesuai prosedur, masih terdapat beberapa karyawan yang belum mematuhi aturan, sehingga terjadi kecelakaan seperti tergores pisau atau terkena mandolin. Beberapa kendala yang dihadapi dalam penerapan K3 meliputi penggunaan seragam dapur, kurangnya ventilasi, ketidakpahaman trainee dan beberapa karyawan terhadap penggunaan alat, serta pemilahan sampah organik dan anorganik yang masih belum dikuasai. Selain itu, ada keterbatasan

dalam pemahaman penggunaan peralatan keselamatan seperti fire exhausted.

Untuk mengatasi kendala tersebut, beberapa upaya telah dilakukan, seperti pemeriksaan rutin suhu ruangan oleh tim engineering, pelatihan penggunaan alat dan mesin oleh supervisor, serta pengingat tentang pentingnya memisahkan sampah organik dan anorganik. Pelatihan memadamkan api juga menjadi prioritas di area dapur, mengingat risiko kebakaran yang tinggi. Pelatihan ini mencakup penggunaan fire exhausted dan blanket untuk memastikan keselamatan seluruh karyawan di dapur Finns VIP Beach Club Canggu Bali.

Saran

Berdasarkan pembahasan di atas, penulis memberikan beberapa saran terkait penerapan standar keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pada karyawan di Finns VIP Beach Club. Pertama, penting untuk lebih mengingatkan karyawan tentang prosedur keselamatan kerja, termasuk dengan membuat prosedur tertulis dalam bentuk poster yang mudah dipahami oleh seluruh karyawan. Kedua, pelatihan tentang cara memadamkan api menggunakan fire exhausted perlu diberikan secara menyeluruh, tidak hanya kepada karyawan tetap tetapi juga kepada trainee. Ketiga, disarankan agar pengawasan atau kontrol lebih ketat dilakukan terhadap penggunaan alat dan mesin di dapur untuk memastikan penggunaannya sesuai prosedur. Terakhir, chef dan chef de partie (CDP) yang bertugas sebaiknya selalu memastikan

ketajaman pisau, mandoline, dan alat lainnya, karena penggunaan alat yang tumpul dapat meningkatkan risiko kecelakaan yang lebih serius.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, W. (2018). Metode Penelitian Terpadu Sistem Informasi - Pemodelan Teoretis, Pengukuran, dan Pengujian Statistis. Penerbit ANDI
- Alexander,H., Nengsih, S ., & Guspari, O. (2019). Kajian Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Kontruksi Balok Pada Kontruksi Bangunan Gedung Occupational Safety and Healthy (OSH) Study Beam Construction in Building Construction 15(2012), 39-47
- Aprilia, A. P. dan M. Hadi. 2018. Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening Pada Travel Brow Lumajang. Jurnal Aplikasi Bisnis 2407(3741): 43-48.
- Arikunto, Suharsimi. (2019). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arizka Permana Putra (2018) Kondisi Sanitasi Higiene Dan K3 Kesehatan Dan Keselamatan Kerja(diterbitkan), S1 Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya
- Bagyono.2005. Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja di Bidang Perhotelan .CV ALFABETA
- Bhastary, M. D., & Suwardi, K. 2018. Analisis Pengaruh Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dan Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di PT. Samudera Perdana. Jurnal Manajemen dan keuangan, 7(1), 47-60.
- Dykaputra Surya Arif Pratama (2019), Keamanan Dan Keselamatan Kerja(diterbitkan),D3 Kepariwisata/Bina

Wisata, Universitas Airlangga

Heinrich, H.W. (1980). *Industrial Prevention: A Safety management Approach*. Industri. Universitas Mercu Buana Jakarta.

International Labour Organization (ILO, 2018). Meningkatkan Keselamatan Kesehatan Pekerja Muda. Organisasi Perburuhan International kantor Jakarta : ILO

Khusnul, L. dan, & Ugie, Y. (2018). *Pelayanan Restoran Dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan*. Retrieved from <https://osf.io/ky6d5/>

Kriyantono, R. (2020). Teknik praktis riset komunikasi kuantitatif dan kualitatif disertai contoh praktis Skripsi, Tesis, dan Disertai Riset Media, Public Relations, Advertising, Komunikasi Organisasi, Komunikasi Pemasaran. Rawamangun: Prenadamedia Group.

Matra, E. (2020). Evaluasi Sistem Manajemen Keselamatan dan kesehatan kerja (SMK3) dengan menggunakan metode Fult Tree Analisis di PTPN V Sei Pagar jurnal teknik industri, 11-28.

Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Muthoharoh, D. A. N., & Wibowo, D. A. (2020). Return Work Sebagai Bentuk Jaminan Kecelakaan Kerja Di Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS) Ketenagakerjaan. *Hukum Lex Generalis*, 1(2), 1–21.

Moleong J Lexy.(2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT. Remaja Rosda karya Bandung

Nifati, Novia Himmatun & Purwidiani, N. (2017). Hubungan kualitas pelayanan, produk, dan harga dengan tingkat kepuasan konsumen di restaurant terakota café verwood hotel and serviced residence surabaya. 1–8. Retrieved from <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnaltataboga/article/view/24842>. Diakses : 9 september 2023

Nur, Muhammad dkk, (2019). Analisis Lingkungan Kerja dan Kesehatan, keselamatan Kerja (K3) pada Studi Kasus di PT. Asrindo Citraseni Satria. Jurusan Teknik Industri Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

Pasal 86 ayat (1) Undang – Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39 dan tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279)

Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014, Restoran.

Putri dkk, 2019. Dampak Penerapan Green Accounting dan Kinerja Lingkungan Terhadap Profitabilitas Perusahaan Manufaktur Di Bursa Efek Indonesia. E-JRA Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Malang.

Purnamasari. 2015. *Panduan Menyusun Sop Standard Operating Procedure*. Jakarta: Kobis (Komunitas Bisnis)

Sa'diyah, Halimatus. 2019. *Penerapan Model Pembelajaran Simplex Basadur untuk Melatih Fleksibilitas Siswa dalam Pemecahan Masalah Matematika*. Skripsi. Surabaya: Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya.

Safiarti Desi (2019), *Penerapan Sistem Manajemen K3 Di F&B Product Department(diterbitkan), D4 Manajemen Perhotelan,Universitas Negeri Padang*

Sayuti. 2013. *Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)*. Jakarta

Sihite, Richard, 2020, *Tourism Industry (Kepariwisataan)*, Surabaya: Penerbit SIC.

Situmorang, F. L., 2019. Analisis Penerapan K3 Dengan Pendekatan Fault Tree Analysis Dalam Meningkatkan Produktivitas Di PT. XYZ. Studi Teknik

Sudaryanto. 2015. *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa (Pengantar Penelitian*

Wahana Kebudayaan secara Linguistik).
Yogyakarta: Sanata Darma University
Press

Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif,
Kualitatif, dan R&D, penerbit
Alfabeta,Bandung

Suryani dan Hendryadi. 2016. *Metode Riset
Kuantitatif: Teori dan Aplikasi Pada
Penelitian Bidang Manajemen dan
Ekonomi Islam*. Jakarta: Kencana.

Sopiah & Etta Mamang Sangadji (2018).
Manajemen Sumber Daya Manusia
Strategik. Yogyakarta: Cv Andi Offset.

Tamba, T.O. (2020). Pelaksanaan dalam
Penerapan K3RS Upaya Pencegahan
Penyakit Akibat Kerja pada Perawat, 1-10.

Tangian, D., & Kumaat, H. (2020). Pengantar
Pariwisata (Manado). POLIMDO PRESS.

UU No 1 Tahun 1970 tentang keselamatan kerja
(Lembaran negara dan tambahan lembaran
negara tahun 1972 yang telah dicetak
ulang)

Widiatmoko, T. (2017). Prosedur Pelaksanaan
Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
Pada PT. Nunas Cipta Agung Semarang.

Wijanarko E. 2017. Analisis Risiko
Keselamatan Pengunjung Terminal
Purabaya Menggunakan Metode Hirarc
(*Hazard Identification Risk Asessment
And Risk Control*).

Zakariah, M. Askari dkk. 2020. Metodologi
Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Action
Research, Research And Development (R
N D). Yayasan Pondok Pesantren Al
Mawaddah Warrahmah Kolaka