

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan hal yang tidak akan terlepas dari sistem ketenagakerjaan dan sumber daya manusia. Keselamatan dan kesehatan kerja termasuk bagian penting pada suatu pekerjaan dimanapun dan pada bidang apapun. Keselamatan dan kesehatan kerja tidak hanya sangat penting bagi pekerja namun keselamatan dan kesehatan kerja menentukan produktivitas suatu pekerjaan. Oleh sebab itu, isu keselamatan dan kesehatan kerja pada saat ini bukan sekedar kewajiban yang harus diperhatikan oleh para pekerja, akan tetapi juga harus dipenuhi oleh sebuah sistem pekerjaan

Resiko kegagalan (*Risk of Failures*) akan selalu ada pada suatu aktifitas pekerjaan yang disebabkan oleh perencanaan yang kurang sempurna, pelaksanaan yang kurang cermat, maupun akibat yang tidak disengaja. Salah satu resiko pekerjaan yang dapat terjadi adalah adanya kecelakaan kerja. Kecelakaan kerja (*work accident*) akan mengakibatkan ada efek kerugian (*loss*) seberapa pun jumlahnya. Oleh karena itu sebisa mungkin kecelakaan kerja harus dicegah, apabila memungkinkan dapat dihilangkan, atau setidaknya tidaknya diminimalisir dampaknya

Didalam dunia industri pariwisata, keselamatan dan kesehatan kerja sangat diperlukan khususnya pada sektor perhotelan. Seluruh karyawan dalam sebuah hotel harus memperhatikan aspek keselamatan dan kesehatan kerja demi

kelancaran operasional hotel setiap harinya. Setiap karyawan yang bekerja pada departemen masing-masing sangat rentan terhadap kecelakaan kerja jika para pekerja tidak dibekali ilmu *basic safety* atau tidak memahami prosedur kerja aman dengan baik.

Untuk itulah perlu dilakukan suatu pencegahan kecelakaan yang mungkin terjadi serta penanganan dan penanggulangan yang sesuai dengan kebutuhan pekerja agar kecelakaan dan penyakit akibat kerja dapat dicegah dan ditangani sedini mungkin, seefektif mungkin dan seefisien mungkin. Jika semua standarisasi keselamatan dan kesehatan kerja sudah diterapkan dengan baik oleh manajemen hotel maupun semua karyawan yang ada didalamnya, maka karyawan akan merasa aman dan semangat dalam menjalankan pekerjaan.

Maka dari itu alasan penulis menyusun Tugas Akhir ini dengan judul **“Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada *Kitchen Department* di Hotel La Lisa Surabaya”** adalah karena penulis bekerja pada Lembaga Sertifikasi K3 dan Safety PT GSI Selamat Indonesia penulis memiliki dasar ilmu K3 yang bisa diangkat sebagai bahan data pada penyusunan Tugas Akhir ini dan penulis sangat tertarik dengan dunia K3 dan juga peranan K3 yang sangat mempunyai pengaruh besar terhadap kegiatan apapun. Kemudian penulis memilih *kitchen* sebagai objek observasi penulisan Tugas Akhir karena pada area *kitchen* banyak hal yang dapat memicu terjadinya potensi bahaya kecelakaan kerja mulai dari kondisi tempat kerja yang tidak aman, pengaturan tata letak ruang, ventilasi atau *exhaust* yang perlu diperhatikan, terdapat banyak benda-benda tajam seperti

pisau, gunting, garpu dan peralatan dapur lainnya serta suhu dapur yang lebih panas dari area hotel lainnya

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Bagaimana Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Pada *Kitchen Department* di Hotel La Lisa Surabaya?

## **C. TUJUAN DAN MANFAAT PENULISAN**

### **1. Tujuan Penulisan:**

Untuk mengetahui penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di Hotel La Lisa Surabaya

### **2. Manfaat Penulisan:**

#### **a. Bagi Penulis dan Pembaca**

Menambah wawasan bagi penulis maupun pembaca mengenai peranan K3 pada saat kita bekerja pada suatu perusahaan/instansi khususnya departemen dapur di Hotel

#### **b. Bagi Politeknik NSC Surabaya**

Sebagai referensi untuk mahasiswa dan mahasiswi di angkatan selanjutnya dalam menulis Tugas Akhir

#### **c. Bagi Hotel La Lisa Surabaya**

Sebagai masukan dan evaluasi tentang penerapan keselamatan dan kesehatan kerja pada *kitchen department* di Hotel La Lisa Surabaya