

BAB II

LANDASAN TEORI

A. HOTEL

1. Pengertian Hotel

Menurut Charles E. Steadmon dan Michael L. Kasavana (dalam Sugiarto dan Sulartiningrum, 1996) disebutkan bahwa “ *a hotel may be defined as an establishment whose primary business is providing lodging facilities for the general public and which furnishes one or more of the following services: food and beverage service, room attendant service, uniformed service, laundering of linens, and se of furniture and fixtures*” yang dapat diartikan sebagai berikut: hotel dapat didefinisikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan sebagai berikut: pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian dan dapat menggunakan fasilitas perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada di dalamnya

Sedangkan menurut SK Menparpostel Nomor: KM 34/HK 103/MPPT-87, (Endar Sugiarto & Sri Sulartiningrum: 1996) adalah sebagai berikut: Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makanan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan pemerintah

2. Kategori Hotel

Menurut Komar (2016) kategori hotel terbagi menjadi tujuh diantaranya :

- a. **Commercial Hotel**, mengacu pada bangunan hotel yang khususnya melayani para tamu bisnis. *Commercial Hotel* biasanya berlokasi di pusat kota atau daerah bisnis dan mungkin ukurannya kecil, sedang atau besar. Sebagian besar *Commercial Hotel* memiliki sejumlah ruang konferensi atau suites; layanan makanan dapat juga disediakan. Tujuan utama dari *Commercial Hotel* adalah untuk melayani para tamu bisnis; kelompok tur, turis individu, dan kelompok konferensi kecil juga menganggap hotel ini menarik
- b. **Airport Hotel**, hotel semacam ini terletak di sekitar wilayah airport karena kenyamanannya bagi para tamu. Untuk meningkatkan daya tariknya, *Airport Hotel* dapat juga menyediakan ruang konferensi kedap suara untuk pertemuan para pengunjung dari luar kota (yang menginap di hotel) dan penduduk local (yang pergi ke hotel untuk mengikuti rapat). Ukuran dari *Airport Hotel* dapat bervariasi mulai dari yang berukuran kecil sampai yang berukuran besar.
- c. **Economy Hotel**, telah tersebar diseluruh negara untuk tamu dengan biaya terbatas. Layanan makanan dan minuman sering kali tidak disediakan di hotel ini dan mungkin hanya dapat ditemukan di restoran terdekat. Para pelanggan *Economy Hotel* biasanya para keluarga dengan anak-anak mereka, kelompok tur bus, para pelaku bisnis yang sedang bepergian, dan wisatawan, hingga kelompok rapat
- d. **Suite Hotel**, jenis hotel ini ditandai dengan ruang tamu yang memiliki kamar tidur dan ruang tamu yang terpisah (atau yang sering disebut dengan parlour).

Di beberapa *Suite Hotel*, perlengkapan dapur mungkin disediakan, sedangkan di tempat lain, sebuah lemari es dan dapur basah (tempat cuci piring dibuat disini) adalah bagian dari suite. Para pelanggan hotel ini, yang biasanya berlokasi di daerah pinggiran atau setidaknya di pusat kota kecil, termasuk para pelaku bisnis, para wisatawan, dan tipe tamu lainnya dapat ditemukan di hotel jenis ini.

- e. ***Residential Hotel***, hampir sama dengan *Suite Hotel*; ruang tamu biasanya termasuk ruang duduk, kamar tidur, dan dapur kecil. Orang-orang yang tinggal di *Residential Hotel* dalam waktu yang lama, berdasarkan fakta, dianggap sebagai “penyewa” dan mungkin jika mereka memang memilih demikian, membuat perjanjian untuk mendapatkan beberapa atau semua layanan yang didapat para tamu hotel sementara ini. Beberapa *Residential Hotel* menawarkan beberapa jasa yang terbatas untuk para tamu atau kerja sama sementara, fasilitas akomodasi untuk tamu yang menginap dalam waktu singkat
- f. ***Casino Hotel***, karena penjelasan yang kurang, hotel dengan fasilitas perjudian dikategorikan di sini sebagai kelompok terpisah yang unik-*Casino Hotel*. Hotel-hotel ini menarik para tamu ke perusahaan judi mereka dan ke ruang pertunjukan mereka untuk melihat hiburan ternama. Kualitas makanan dan minuman yang disajikan setara dengan hotel terbaik di negara, namun untuk keperluan aktivitas perjudian masih berada di urutan kedua. Kecuali ketika pelanggan jarang, aktivitas judi di beberapa *Casino Hotel* dapat beroperasi secara terus-menerus selama dua puluh empat jam sehari; hal ini memiliki dampak yang besar bagi operasi makanan dan minuman di bagian kamar

g. *Resort, Resort Hotel* dibedakan dari hotel lainnya oleh fakta bahwa *Resort* ini merupakan pilihan terakhir dari para tamu. Dengan kata lain, para tamu berencana untuk datang ke *Resort* tertentu karena pemandangan alam di sekelilingnya, aktivitas yang tersedia, atau untuk menyingkir dari kehidupan mereka sehari-hari. Biasanya, para tamu di *Resort Hotel* tinggal untuk jangka waktu yang lama daripada para tamu hotel sementara.

3. Klasifikasi Hotel

Berdasarkan keputusan menteri kebudayaan dan pariwisata Nomor. KM 3/HK 001/MKP/02 digolongkan ke dalam lima kelas hotel. Diantaranya adalah sebagai berikut:

a. Hotel Bintang Satu (*)

Hotel berbintang satu memiliki jumlah kamar standar minimum 15 kamar dengan luas kamar standar minimum 20 m²

b. Hotel Bintang Dua (**)

Hotel berbintang dua memiliki jumlah kamar standar minimum 20 kamar dengan luas kamar standar minimum 22 m² dan Kamar suite minimum 1 kamar dengan luas kamar suite minimum 44 m²

Fasilitas: Memiliki telepon dan televisi di dalam kamar, terdapat tempat olahraga, restoran.

c. Hotel Bintang Tiga (***)

Hotel berbintang tiga memiliki jumlah kamar standar minimum 30 kamar Kamar dengan luas kamar standar minimum 24 m² dan Kamar suite minimum 2 kamar dengan luas kamar suite minimum 48 m²

Fasilitas: Memiliki telepon, televisi, dan AC di dalam kamar, terdapat sarana rekreasi dan olahraga, restoran dan bar serta menyediakan *Concierge Staf*.

d. Hotel Bintang Empat (**)**

Hotel berbintang empat memiliki jumlah kamar standar minimum 50 kamar dengan luas kamar standar minimum 24 m² dan Kamar suite minimum 3 kamar dengan luas kamar suite minimum 48 m²

Fasilitas: Memiliki telepon, televisi, AC, serta penghangat air di dalam kamar, terdapat sarana rekreasi dan olahraga, rest area, restoran dan bar serta menyediakan *Concierge Staf*.

e. Hotel Bintang Lima (***)**

Hotel berbintang lima memiliki Jumlah kamar standar minimum 100 kamar dengan luas kamar standar minimum 26 m² dan Kamar suite minimum 4 kamar dengan luas kamar suite minimum 52 m².

Fasilitas: Memiliki telepon, televisi, AC, serta penghangat air di dalam kamar, terdapat sarana rekreasi dan olahraga, rest area, restoran dan bar serta menyediakan *Concierge Staf* dan *room service* 24 jam.

B. KITCHEN

1. Pengertian *Kitchen* di Hotel

Sudiara (2006) mengemukakan bahwa: Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan

Rijal (2000) mengemukakan bahwa: Dapur adalah sebuah ruangan khusus diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik didalam rumah, warung, rumah makan, restoran maupun hotel

Menurut departemen pariwisata pos dan telekomunikasi, dapur di hotel merupakan tempat untuk mengolah makanan untuk disajikan dan dijual diseluruh tempat penjualan di hotel. Sedangkan menurut Richard Sihite arti dari dapur hotel adalah suatu ruangan atau bangunan khusus yang tertutup dan mempunyai peralatan untuk memasak dengan tujuan komersial

Fungsi Utama Dapur Hotel:

Menurut Sihite (2000) beberapa fungsi dapur diantaranya:

- a. Pusat kegiatan proses bahan baku makanan di hotel
- b. Pusat kegiatan pengolahan makanan di hotel
- c. Pusat kegiatan masak-memasak makanan di hotel
- d. Tempat menghasilkan resep yang baku suatu hidangan di hotel
- e. Alat pengukur reputasi dan image hotel, melalui pengolahan makanan

2. Keadaan Lingkungan Dapur (*Kitchen Environment*)

Menurut Sihite (2000), untuk menjaga kenyamanan bekerja bagi karyawan, dan kesehatan makanan yang dihasilkan, maka keadaan lingkungan dapur perlu mendapat perhatian semenjak ruangan dapur direncanakan atau dibangun, dimana lingkungan dapur (*kitchen environment*) harus mencakup:

a. Ventilasi atau *Fan*

Dapur perlu dilengkapi oleh ventilasi yang baik dan tepat, sehingga sirkulasi pergantian udara yang kotor dengan udara bersih dapat berlangsung dengan baik. jendela yang berhubungan dengan daerah terbuka, perlu diberi sekat dengan kawat kasa halus sehingga lalat atau binatang kecil lainnya tidak bisa masuk. Di atas kompor masak perlu dipasang cerobong asap (*hoods*) dan kipas angin penghisap asap atau *exhauster*, sehingga setiap asap yang timbul selama proses memasak makanan dapat segera disedot dan dibuang keluar ruangan

b. Penerangan atau Lampu-lampu

Penerangan yang paling baik adalah penerangan yang berasal dari cahaya sinar matahari atau neon berkualitas baik dan dapur sangat perlu mendapatkan penerangan yang cukup agar:

- a) Hasil produksi dapat dilihat dengan jelas dan mudah mengontrol kebutuhan atau bahan-bahan yang diperlukan selama proses produksi
- b) Segala sesuatu dapat dilihat dengan jelas dan mudah sehingga keselamatan kerja dapat terjamin dengan baik
- c) Bagian-bagian dapur yang kotor dapat dilihat atau diketahui dengan mudah, sehingga cepat dapat dibersihkan

Bila menggunakan lampu penerang (*artificial lighting*), diusahakan agar cahaya lampu cukup terang tetapi tidak menimbulkan bayang-bayang yang tajam

c. Lantai

Lantai dapur harus memenuhi beberapa persyaratan:

- a) Kuat, tidak mudah pecah atau mengelupas, dan lain lain

- b) Tidak lentur atau elastis yang bisa membahayakan pekerja sewaktu berjalan di atasnya
- c) Rata, dan tidak licin yang membahayakan pekerja
- d) Harus kedap air dan air dapat dengan cepat serta mudah mengalir kesaluran pembuangan
- e) Tidak ada genangan air/basah dan mudah dikeringkan
- f) Sudut pinggirnya dengan tembok agar tidak membentuk sudut yang runcing tetapi harus sedikit melengkung agar mudah untuk dibersihkan
- g) Tidak mudah retak atau menimbulkan goresan yang memungkinkan kotoran tertimbun dan tersimpan lama

Lantai yang sejenis tegel dengan garis-garis atau goresan hiasan dan variasi, kurang baik digunakan sebagai lantai dapur. Lantai dapur harus selalu dalam keadaan bersih dan di- sikat dengan bahan-bahan pembersih, dibilas, kemudian dikeringkan

d. Dinding atau Tembok

Persyaratan tembok atau dinding dapur, adalah:

- a) Kuat dan tidak mudah retak-retak
- b) Kedap air, dengan warna yang lembut dan cerah
- c) Tidak lembab atau mudah terkena jamur
- d) Mudah dibersihkan atau tahan disiram dengan air
- e) Rata dan tidak memakai hiasan atau ornament-ornamen

Tembok yang berada ditempat yang relatif lebih cepat kotor seperti didekat kompor masak, dekat pencucian sayur (*sink*), didekat pencucian alat (*pot washing*) dan lain sebagainya harus mudah dibersihkan setiap hari

e. *Ceiling* atau Pembuangan Udara

Ceiling atau bagian atas ruangan agar tidak menyimpan asap, dan tidak mudah mengisap asap dapur. *Ceiling* ini biasanya sering sekali dilupakan untuk dibersihkan sehingga penuh dengan sarang laba-laba, asap hitam, dll. Kotoran ini dapat saja sewaktu-waktu jatuh pada makanan sehingga dengan demikian *ceiling*-pun perlu dibersihkan

f. Pintu dan Jendela

Pintu dapur perlu dilapisi dengan lapisan kedap air sehingga mudah dibersihkan terutama pada bagian-bagian yang sering disentuh tangan misalnya daun pintu yang terbuat dari bahan aluminium atau seng plat, kaca-kaca jendela, daun jendela juga perlu dibersihkan setiap waktu sehingga suasana yang bersih ini dapat menciptakan suatu pandangan yang nyaman pula

g. Saluran Air (*Plumbing*) dan *Drainage*

Saluran air bersih dan pembuangan air kotor perlu direncanakan dengan baik dan bagian lantai agar dibuat dengan bahan kedap air, seperti porcelain atau keramik. Saluran atau selokan air yang kotor (*drainage*) perlu dibuat sedemikian rupa sehingga mudah dicapai, tepat berada di bawah peralatan dengan kran pembuangan air, dan aman bagi karyawan. Dan pembuangan air yang kotor ini agar dibuat atau dirancang dengan lurus-lurus dan tidak terlalu banyak siku serta

tidak membuat bertumbuhnya jamur sehingga mudah dibersihkan, kemudian air kotor dapat mengalir dengan mudah dan lancar

h. Toilet

Disekitar atau dekat dengan dapur perlu disediakan toilet, sehingga karyawan dapur tidak perlu pergi jauh hanya untuk pergi ke toilet. Terutama lubang udaranya, tidak boleh menyatu antara dapur dengan toilet tersebut. Pintu dan jendelanya juga tidak boleh berhubungan langsung dengan dapur dan harus terlindung atau tertutup serta tidak saling berhadapan serta lengkap dengan fasilitas pencucian tangan dan bahan pembersih (*detergent*) dan handuk serta lap tangan. Pemeliharaan toilet tersebut tidak boleh dilakukan petugas dapur dan tidak dibersihkan oleh karyawan dapur untuk mencegah berpindahnya bakteri dari toilet ke makanan. *Cook*/juru masak yang selesai mempergunakan toilet diharuskan untuk selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum masuk kembali ke dapur

3. Jenis-Jenis Dapur Hotel Berdasarkan Fungsinya:

Menurut Sudiara (2006) jenis dapur berdasarkan fungsinya yaitu:

- a. ***Main Kitchen (Kitchen Preparation)*** adalah dapur utama sebagai pusat distribusi dan kegiatan memasak
- b. ***Small Kitchen (Pantry Kitchen)*** adalah dapur kecil yang hanya mempersiapkan pembuatan kopi-the-jus serta roti dan kebutuhan *breakfast*, terutama di *pantry*, sebelum dapur utama buka atau sebelum kehadiran *cook*

- c. **Settled Kitchen** dan untuk mudahnya dikenal dengan istilah satelit *kitchen (kitchen service)* adalah dapur yang mengelola dan menyajikan pesanan dari restoran dan *room service*
- d. **Coffee Shop Kitchen** adalah dapur khusus sebagai pembantu penyediaan hidangan di *coffee shop*, biasanya sudah dalam keadaan matang atau setengah masak dari dapur utama
- e. **Employee Feeding/Kitchen**, adalah dapur yang mengolah dan mempersiapkan makanan untuk para karyawannya

C. KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3)

1. Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja yang selanjutnya disingkat K3 menurut Peraturan Menteri No. 5 Tahun 2018 adalah segala kegiatan untuk menjamin dan melindungi keselamatan dan kesehatan tenaga kerja melalui upaya pencegahan kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja.

Terdapat 5 faktor bahaya menurut Peraturan Menteri No. 5 Tahun 2018 diantaranya: Fisika, Kimia, Biologi, Ergonomi dan Psikologi.

- a. **Faktor Fisika** diantaranya iklim kerja, kebisingan, getaran, gelombang radio atau gelombang mikro, sinar ultra ungu (ultra violet), medan magnet statis, tekanan udara, dan pencahayaan
- b. **Faktor Kimia** terkait bahan kimia yang ada di area kerja seperti cairan pembersih

c. **Faktor Biologi** diantaranya mikro organisme dan/atau toksinnya, arthropoda dan/atau toksinnya, hewan invertebrata dan/atau toksinnya, alergen dan toksin dari tumbuhan, binatang berbisa, binatang buas dan produk binatang dan tumbuhan berbahaya lainnya

d. **Faktor Ergonomi** diantaranya:

a) Cara kerja, posisi kerja, dan postur tubuh yang tidak sesuai saat melakukan pekerjaan,

b) Desain alat kerja dan tempat kerja yang tidak sesuai dengan antropometri tenaga kerja dan

c) Pengangkatan beban yang melebihi kapasitas kerja

e. **Faktor Psikologi** diantaranya ketidakjelasan atau ketaksaan peran, konflik peran, beban kerja berlebih secara kualitatif, beban kerja berlebih secara kuantitatif, pengembangan karir, dan/atau tanggung jawab terhadap orang lain

Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja dapat ditinjau dari dua aspek yaitu aspek filosofis dan teknis, secara filosofis keselamatan dan kesehatan kerja adalah konsep berfikir dan upaya nyata untuk menjamin kelestarian tenaga kerja pada khususnya dan setiap insan pada umumnya, beserta hasil-hasil karya dan budayanya dalam upaya membayar masyarakat adil, makmur dan sejahtera.

Secara teknis adalah upaya perlindungan yang ditujukan agar tenaga kerja dan orang lain di tempat kerja/perusahaan selalu dalam keadaan selamat dan sehat, sehingga setiap sumber produksi dapat digunakan secara aman dan efisien.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja bertujuan:

- a. Memberikan jaminan rasa aman dan nyaman bagi karyawan dalam berkarya pada semua jenis dan tingkat pekerjaan.
- b. Menciptakan masyarakat dan lingkungan kerja yang aman, sehat dan sejahtera, bebas dari kecelakaan dan penyakit akibat kerja.
- c. Ikut berpartisipasi dalam melaksanakan pembangunan nasional dengan prinsip pembangunan berwawasan lingkungan.

2. Alat Pelindung Diri di Dapur

Alat Pelindung Diri atau APD yang sesuai menurut Rabone (2007:50) adalah:

- a. **Topi juru masak (*chef hat*)**, ukurannya haruslah sesuai dan menutupi area kepala serta bersih, terbuat dari bahan yang dapat menyerap keringat, dapat dicuci atau sekali pakai
- b. **Dasi kain ikat (*neck tie*)**, haruslah terbuat dari bahan material katun yang berguna untuk menyerap keringat yang ada di leher dan haruslah bersih
- c. **Seragam juru masak (*chef jacket*)**, haruslah terbuat dari bahan yang mudah menyerap keringat, tebal tapi bukan terbuat dari bahan yang mudah panas. Diharuskan mempunyai 2 sisi pada bagian dada dan lengan panjang yang mana berfungsi sebagai pelindung
- d. **Celemek (*apron*)**, harus menutupi dari bagian pinggang sampai bagian lutut yang berfungsi sebagai pelindung, tapi jangan menggunakan celemek yang terlalu panjang karena dapat membahayakan keselamatan

- e. **Celana panjang (*trousers*)**, untuk kenyamanan, celana harus terbuat dari bahan katun dan tidak ketat, juga tidak boleh terlalu panjang karena berbahaya untuk keselamatan
- f. **Sepatu (*shoes*)**, sepatu keselamatan (*safety shoes*) yang digunakan di dapur harus nyaman, kuat dan melindungi jari-jari kaki. Bagian alas kaki harus memiliki sol anti licin dan bagian atas tidak menyerap

3. Alat Pemadam Api Ringan (APAR)

Alat Pemadam Api Ringan (APAR) menurut Permenaker No. 4 Tahun 1980 ialah alat yang ringan serta mudah dilayani oleh satu orang untuk memadamkan api pada mula terjadi kebakaran

Jenis Alat Pemadam Api Ringan menurut Permenaker No. 4 Tahun 1980 terdiri:

- a. Jenis cairan (air)
- b. Jenis busa
- c. Jenis Tepung kering
- d. Jenis gas (hydrocarbon berhalogen dan sebagainya)

4. Aspek Kesehatan Kerja

Menurut Bagyono (2005) para pekerja atau karyawan di suatu perusahaan harus dijaga dengan baik kesehatannya. Hal tersebut sangat penting untuk meningkatkan kinerjanya sehingga memperoleh tenaga-tenaga yang produktif dan professional. Produktivitas dan profesionalisme yang meningkat pada gilirannya

akan membantu perusahaan dalam mencapai tujuannya. Usaha-usaha kesehatan kerja diantaranya:

- a) Mengadakan seleksi dari calon pegawai
- b) Pemeriksaan kesehatan secara rutin terhadap para pegawai
- c) Meningkatkan kesejahteraan dan mengusahakan suasana, serta cara hidup para pekerja seoptimal mungkin
- d) Imunisasi berkala terhadap penyakit-penyakit khusus