

BAB III

PEMBAHASAN

A. TINJAUAN UMUM

1. Sejarah Hotel La Lisa Surabaya

Hotel Ayola La Lisa Surabaya merupakan salah satu kategori *Economy Hotel* yang ada di Surabaya dan merupakan hotel bintang 3 (tiga) di Surabaya. Hotel Ayola La Lisa resmi dibuka pada tanggal 22 April 2017. *Co-Founder* sekaligus *CEO* Topotels Hotels & Resorts adalah Bapak Yoto Wongso yang mana sebelum mendirikan Hotel Ayola La Lisa beliau merupakan salah satu anggota dari *Accor Group*. Hotel Ayola La Lisa Surabaya merupakan salah satu dari ketiga brands Topotels Hotel & Resorts yang berasal dari kata dasar “Ayo” yang artinya mengajak semua orang untuk datang dan menginap di hotel. Topotels Hotels & Resort telah memiliki 24 hotel yang tersebar di Indonesia, dan di Negara Malaysia serta Myanmar. Brand Ayola sendiri sudah hadir di wilayah Jakarta, Bandung, Bali, Pekanbaru dan di Surabaya. Kemudian pada tahun 2019 Hotel Ayola La Lisa bertambah di Mojokerto dan Cikarang.

Pada tahun 2019 orang orang lebih mengenal Hotel Ayola La Lisa dengan sebutan La Lisa. Sejak saat itu untuk lebih memperkuat branding hotel, maka bergantilah menjadi Hotel La Lisa. Hotel La Lisa terletak disalah satu tempat yang strategis, suasana alam yang indah, nyaman dan juga bersih. Tepatnya berada di Jalan Raya Nginden No. 82, Baratajaya, Kec. Gubeng, Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur 60284. Hotel La Lisa memiliki bangunan 8 lantai dengan

total kamar berjumlah 121 kamar. Desain interior pada La Lisa Hotel Surabaya yaitu unik, klasik dan modern yang membuat hotel ini mempunyai ciri khas tersendiri.



Gambar 3.1 Tampak Depan Hotel La Lisa
Sumber: lalisahotel.com



Gambar 3.2 Tampak Belakang Hotel La Lisa
Sumber: lalisahotel.com

2. Visi Misi

Visi: *Being the main choice hotel network in Indonesia*

Misi: *To create added value and provide quality products accompanied by friendly professional services in realizing a touch of Indonesia as a La Lisa culture*

3. Fasilitas Hotel La Lisa

Ada beberapa fasilitas yang tersedia di Hotel La Lisa Surabaya, diantaranya:

a. Rooms

Ada 4 (empat) jenis kamar yang tersedia di Hotel La Lisa diantaranya:

1) Superior Room



Gambar 3.3 Superior Room King Bed
Sumber: lalisahotel.com



Gambar 3.4 Superior Room Twin Beds
Sumber: lalisahotel.com

2) *Grand Superior Room*



Gambar 3.5 *Grand Superior King Bed*
Sumber: lalisahotel.com

3) *Deluxe Room*



Gambar 3.6 *Deluxe Room King & Twin Beds*
Sumber: lalisahotel.com



Gambar 3.7 *Deluxe Room Twin Beds*
Sumber: lalisahotel.com

4) *Family Room*



Gambar 3.8 *Family Room King Bed & Sofa Bed*
Sumber: lalisahotel.com

b. *Meeting Rooms*

Ada 4 (empat) *Meeting Rooms* yang tersedia di Hotel La Lisa diantaranya:

1) *Nusantara Room*



Gambar 3.9 *Nusantara Room*
Sumber: lalisahotel.com

2) *Nusa 1*



Gambar 3.10 *Nusa 1 Meeting Room*
Sumber: lalisahotel.com

3) Nusa 2



Gambar 3.11 *Nusa 2 Meeting Room*
Sumber: lalisahotel.com

4) Nusa 3



Gambar 3.12 *Nusa 3 Meeting Room*
Sumber: lalisahotel.com

c. Lisa's Kitchen Restaurant

Gambar 3.13 *Lisa's Kitchen Restaurant*
Sumber: lalisahotel.com

d. Oasis Corner Coffee



Gambar 3.14 *Oasis Corner Coffee*
Sumber: lalisahotel.com

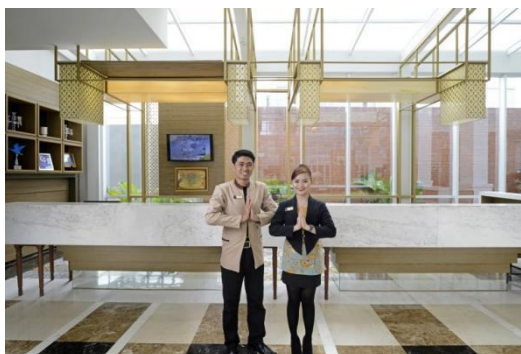
e. Swimming Pool



Gambar 3.15 *Swimming Pool*
Sumber: lalisahotel.com

f. Free Indoor atau Outdoor Parking Area

g. 24 Hours Front Desk



Gambar 3.16 *Resepsionis*
Sumber: lalisahotel.com

B. PEMBAHASAN

Pada penyusunan Tugas Akhir ini penulis melakukan pengamatan terhadap penerapan keselamatan dan kesehatan kerja pada *kitchen department* yang ada di Hotel La Lisa Surabaya. Hasil pengamatan penulis diuraikan sebagai berikut: *kitchen* di Hotel La Lisa termasuk kategori *Main Kitchen* dikarenakan dapur tersebut adalah satu satunya dapur yang ada di Hotel La Lisa yang digunakan untuk segala kegiatan masak memasak untuk komersial kebutuhan hotel.



Gambar 3.17 Bagian Depan Dapur
Sumber: Dokumentasi Perusahaan

Keadaan lingkungan dapur Hotel La Lisa dimulai dari *fan* yang ada di area dapur sudah memadai sehingga sirkulasi keluar masuknya udara dapat terpenuhi. pada bagian depan dapur juga terbuka sehingga udara bisa masuk dengan baik. setiap kompor juga diberikan *exhaust cooker hood* sehingga asap yang muncul dari masakan yang sedang diolah dapat segera disedot dan dibuang keluar ruangan oleh *cooker hood* tersebut sehingga tidak mengganggu *kitchen crew* yang sedang memasak dan *kitchen crew* lainnya yang ada pada area tersebut.

Pencahayaan atau penerangan yang ada pada area dapur juga sudah baik, dengan adanya lampu disetiap bagian dan ditambah pencahayaan langsung oleh cahaya matahari dari bagian belakang dapur maka sudah cukup bagi *kitchen crew* untuk mendapatkan pencahayaan yang baik. Sehingga hasil produksi dapat dilihat dengan jelas dan mudah untuk mengontrol kebutuhan atau bahan-bahan yang diperlukan selama proses produksi.



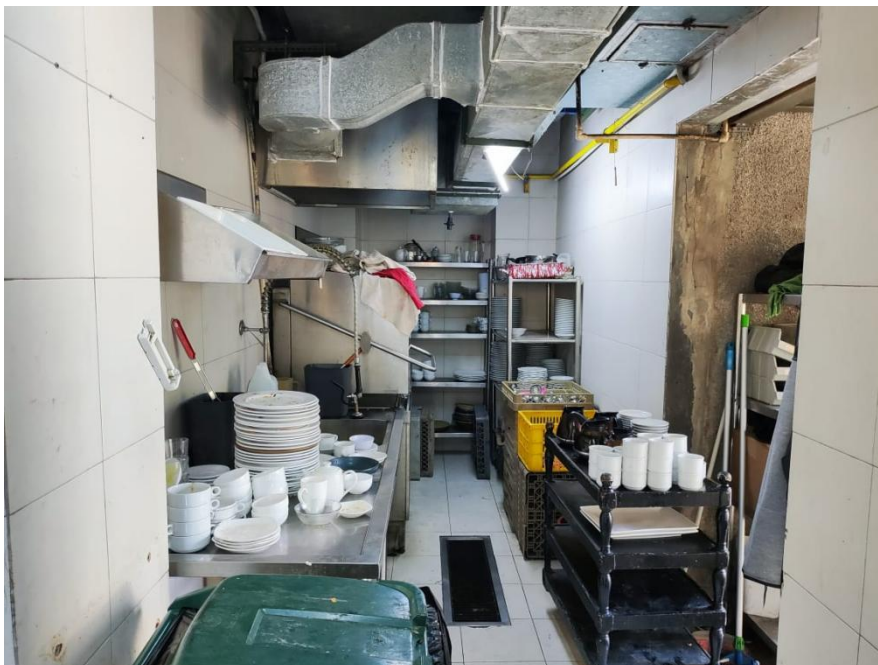
Gambar 3.18 Bagian Tengah Dapur
Sumber: Dokumentasi Perusahaan

Karakteristik lantai yang ada pada area dapur Hotel La Lisa terbuat dari keramik sehingga rentan licin jika terkena cipratan minyak goreng atau tumpahan liquid lainnya. Dan lantai tersebut berwarna putih sehingga perlu pembersihan secara berkala supaya lantai area dapur tetap bersih dan aman sebagai tempat bekerja para *kitchen crew*. Area dapur di Hotel La Lisa sudah menyediakan, sapu,

mop, sign of wet floor dan *Multi Purpose Cleaner* yang sesuai dengan kebutuhan *kitchen hotel*.

Dinding atau tembok area Hotel La Lisa kokoh jadi tidak mudah retak atau pecah-pecah dan kedap air. Dinding pada area dapur juga tidak lembab sehingga tidak mudah terkena jamur dan mudah dibersihkan serta tahan terhadap siraman air. Tembok yang dekat dengan kompor masak, pencucian sayur dan pencucian alat juga dibersihkan secara berkala sehingga tidak terlihat kotor.

Ceiling atau pembuangan udara pada area *kitchen* Hotel La Lisa sudah memadai. Udara dapat masuk melalui bagian depan dapur yang terbuka cukup lebar. Kemudian untuk pintu khususnya pada daun pintu sudah dibersihkan secara berkala supaya meminimalisir bakteri dari satu ke yang lainnya setelah banyak orang-orang yang memegangnya.



Gambar 3.19 Bagian Belakang Dapur
Sumber: Dokumentasi Perusahaan

Saluran air (*plumbing*) dan *drainage* pada *Kitchen La Lisa's Hotel* sudah memenuhi standar persyaratan yaitu dibuat dengan lurus-lurus dan tidak terlalu banyak siku sehingga air limbah yang kotor mudah untuk mengalir. Kemudian toilet pada area *kitchen* Hotel La Lisa sudah ada, posisinya berada didekat restoran dan masih disatu lantai yang sama dengan dapur sehingga sudah mewakili setidaknya ada satu *restroom* perempuan dan laki-laki pada area restoran dan dapur.

Kebisingan pada area dapur tidak terlalu bising sehingga resiko bahayanya tidak terlalu tinggi. Sumber suara hanya dari *exhaust* saja dan itu tidak mengganggu karena tidak mengeluarkan suara yang bising. *Kitchen crew* tetap dapat mengerjakan pekerjaan masing-masing dengan fokus.



Gambar 3.20 *Cook Uniform*
Sumber: Dokumentasi Perusahaan

Perlu penulis informasikan bahwa SOP sudah dijalankan dengan baik oleh *kitchen crew* sehingga mereka dapat bekerja dengan aman. APD sudah *kitchen crew* terapkan dengan baik untuk melindungi diri selama bekerja. APD yang

kitchen crew La Lisa gunakan diantaranya topi atau *cap*, masker, *apron*, *chef uniform*, *hand gloves*, dan *safety shoes*.

Pada area *kitchen* terdapat satu buah APAR yang *standby* jika sewaktu waktu kebakaran terjadi. APAR terletak dibagian belakang dapur yang mudah dijangkau oleh *kitchen crew* jika suatu saat dibutuhkan untuk keadaan darurat. APAR yang tersedia di area *kitchen* sudah sesuai yaitu menggunakan APAR jenis *Chemical Powder* yang mana akan memudahkan dalam pemadaman api di dapur. Namun jika menggunakan APAR jenis *Chemical Powder* akan sedikit kotor setelah digunakan, jadi *kitchen crew* perlu membersihkan area dapur supaya bisa bersih kembali. APAR tersebut sudah melalui checklist secara berkala sehingga *kitchen crew* bisa tahu kondisi APAR yang ada di *kitchen* dalam kondisi baik dan bisa dipakai atau dalam kondisi tidak baik dan perlu pergantian APAR. Peletakan APAR juga sudah strategis dan sesuai dengan permenaker No. Per 04/MEN/1980 yaitu berjarak 120 cm dari lantai.



Gambar 3.21 *Fire Extinguisher*
Sumber: Dokumentasi Perusahaan

Arah jalur evakuasi pada area hotel sudah ditempelkan disetiap sudut hotel sehingga semua karyawan hotel maupun tamu hotel dapat dengan mudah

mengikuti arah jalur evakuasi hingga sampai di *assembly point* atau titik kumpul. Jika dari bagian dapur sendiri jalur evakuasi bisa melewati pintu dapur kemudian bisa langsung mengarah ke tempat titik kumpul karena jaraknya dekat antara dapur dan titik kumpul. Area evakuasi juga sudah memadai karena tempatnya cukup luas untuk menampung semua orang yang ada didalamnya. *Fire Uniform* atau baju tahan api belum tersedia di Hotel La Lisa, sehingga jika terjadi kebakaran yang apinya besar karyawan hotel harus segera menghubungi damkar terdekat untuk segera membantu memadamkan api.

Aspek kesehatan kerja yang ada pada Hotel La Lisa meliputi:

Karyawan hotel difasilitasi *medical check up* secara berkala di lab yang sudah bekerjasama dengan hotel sehingga seluruh staf hotel, khususnya *kitchen crew* dapat mengetahui kesehatan fisik mereka masing-masing dan manajemen dapat dengan aman memberikan *work permit* kepada *kitchen crew*.

Hotel La Lisa tidak menyediakan klinik dan dokter perusahaan sehingga karyawan hotel jika mengalami keadaan darurat perlu dilarikan langsung ke klinik setempat. *Main Kitchen* sudah menjadi satu dengan *Employee Feeding* sehingga untuk *catering* karyawan setiap harinya dari *main kitchen* di hotel.

Salah satu cara untuk memenuhi kesejahteraan karyawan yaitu terdapat ruang makan yang dikhususkan untuk karyawan hotel. Kemudian bahan produksi setiap harinya sudah melalui tahap checklist secara berkala sehingga terjaga kebersihannya atau *hygiene*.

Chef yang bekerja setiap harinya juga sudah melalui tahap *hygiene* dan mengikuti SOP dengan baik sehingga fisik, tempat bekerja dan alat dan yang digunakan untuk mengolah makanan sudah melalui proses seleksi.

Berikut penulis informasikan bahwa ada beberapa contoh kasus kecelakaan atau kejadian dan pencegahannya yang sering terjadi di lingkungan dapur antara lain :

1. **Luka sayatan**, disebabkan oleh penggunaan pisau, mesin pemotong, *choppers* yang tidak tepat serta pecahan beling dan kaca. Cara pencegahannya yaitu:
 - a. Pergunakan pisau dengan semestinya atau dengan cara yang benar
 - b. Pisau harus selalu bersih dan tajam karena pisau yang tumpul lebih berbahaya
 - c. Bila membersihkan pisau, jauhkan bagian yang tajam dari hadapan tangan
 - d. Pergunakan talenan bila hendak memotong sesuatu
 - e. Pegangan pisau harus kering dan tidak berminyak
 - f. Letakkan pisau dengan baik, harus rata dengan meja atau talenan maupun bantalan serta mudah dilihat
 - g. Jangan menyembunyikan pisau di tempat yang tersembunyi (di dalam air, di tempat sampah dan sebagainya)
 - h. Control diri bila sedang memegang pisau
2. **Luka bakar**, hal yang paling sering serta wajar terjadi dalam kecelakaan kerja di dapur yakni luka bakar, mulai dari luka bakar ringan hingga luka bakar parah yang terjadi yang diakibatkan kontak dengan permukaan panas pemanggang (*griller*), oven, kompor, alat pengukus, alat penggorengan serta peralatan masak lainnya yang menghasilkan energi panas. Pencegahannya dengan cara:

- a. Pada waktu bekerja, gunakanlah *apron* dengan semestinya
 - b. Lengan baju dilipat hingga pergelangan siku
 - c. Pergunakan lap kering bila hendak mengambil atau membawa alat yang panas
 - d. Pergunakan alat pengaduk yang cukup panjang sehingga tangan tidak bersentuhan dengan barang yang panas
 - i. Hati-hati dalam membuka tutup panci, membuka pintu oven panas, menggunakan minyak goreng, menyaring atau menuang cairan panas lainnya
3. **Terpeleset dan jatuh**, seringnya terjadi jatuh di dalam dapur umumnya disebabkan oleh lantai yang licin serta berminyak. Karyawan juga banyak yang tidak memperhatikan keadaan dari lantai tersebut. bahaya dari lantai berminyak dan basah akan semakin buruk apabila terjadi saat jam kerja operasional dapur sedang sibuk. Pencegahannya yaitu:
- a. Lantai harus selalu kering dan bebas dari barang perintang yang tidak seharusnya ada untuk menghindari kemungkinan terantuk
 - b. Jangan lupa untuk memberikan tanda jika lantai dalam keadaan basah
 - c. Pergunakan tangga bila ingin meraih sesuatu yang tinggi dan periksa terlebih dahulu apakah tangga tersebut tidak licin
4. **Kebakaran**, sebagian besar dapur memiliki potensi kebakaran yang cukup tinggi karena penggunaan api yang terus menyala. Potensi kebakaran yang terjadi di perusahaan penyedia jasa makanan dan Hotel lebih tinggi di banding jenis bisnis lainnya. Cara pencegahannya yaitu:
- a. Harus ada APAR yang standby dalam kondisi baik dan bisa digunakan
 - b. Ada alarm untuk keadaan darurat

- c. Mengetahui aturan penanggulangan kebakaran di area dapur dan letak APAR serta jenis APAR yang tepat sesuai dengan sumber apinya
- d. Segera membersihkan ceceran minyak
- e. Jagan menggunakan bahan pembersih yang mudah terbakar
- f. Matikan aliran gas dan listrik bila tidak digunakan
- g. Jangan sambal merokok ketika sedang bekerja