

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri perhotelan sebagai suatu industri yang menguntungkan dan juga selalu mengalami perkembangan. Karena, hotel dan penginapan memang selalu dibutuhkan oleh para wisatawan yang mendatangi suatu kota tertentu. Untuk beberapa orang yang memiliki dana lebih biasanya mereka memilih untuk menginap di hotel berbintang. Karena semua jenis pelayanannya pun terpenuhi dengan baik. Makanan, tempat tidur, kamar mandi, jasa pelayanan petugas hotel, dan lain sebagainya. Merupakan satu paket yang utuh yang dibutuhkan oleh orang-orang yang memilih hotel bintang lima. Maka dari itu industri perhotelan semakin menunjukkan kemajuan yang pesat di Indonesia.

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. (Hari, 2016).

Nilai Springs Resort Hotel Malaysia merupakan salah satu hotel resort yang mempunyai lapangan padang golf terbesar yang dirancang dengan alam terbuka dan lapangan golf terpopuler di Malaysia dan satu-satunya hotel terbesar yang ada di Negeri Sembilan Malaysia, berdiri di atas lahan seluas  $\pm 7,5$  Ha, yang

tepatnya berada di Putra Nilai. Nilai Springs Resort Hotel berjarak 15 menit berkendara dari Sirkuit Internasional F1 Sepang. Akomodasi ini memiliki spa, kolam renang, dan 3 pilihan tempat makan. Nilai Springs Resort Hotel Malaysia berjarak 15 menit berkendara dari Bandara Internasional Kuala Lumpur dan Kuala Lumpur International Airport 2 (KLIA2). Hotel ini berjarak 40 menit berkendara dari Bukit Bintang di Kuala Lumpur. Kamar-kamarnya dilengkapi dengan TV layar datar, brankas, dan fasilitas membuat teh/kopi. Kamar mandi pribadinya memiliki *shower*, dan beberapa kamar juga menyediakan *bathtub*. Di Nilai Springs Resort Hotel tamu bisa menikmati pijat relaksasi. Hotel ini memiliki *gym*, fasilitas *squash*, tenis, dan *badminton*. Spring Café yang setiap hari menyajikan masakan lokal dan internasional. Azuma Fusion Restaurant menghadirkan masakan khas Cina, Jepang, dan Korea. Golfers' Terrace menghadirkan kuliner lokal. Hotel ini memiliki 3 bagian *bar* untuk menyajikan minuman yang beralkohol maupun non-alkohol, di antaranya *main bar* di Fairway Lounge, *Service Bar* di Springs Café dan Golfer Terraces. Tidak hanya *bar*, *food and beverage product* juga memiliki 6 bagian di antaranya *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen*, *Malaysia Kitchen*, *Pastry and Bakery Kitchen*, *Azuma Kitchen* dan *Golfer Terraces Kitchen*.

*Bar* adalah suatu tempat yang menjual minuman alkoholik dan juga non alkoholik. *Service bar* yang ada di Springs Café dan Golfer Terraces lebih menjual minuman yang non alkoholik daripada minuman beralkohol di *main bar* Fairway Lounge. Dapat di katakan bahwa *bar* merupakan interaksi antara seorang

bartender dengan tamu yang memesan produk dari *bar*, seperti *soft drink* hingga minuman beralkohol maupun non-alkohol (Sarwadi, 1987).

*Food and Beverage product* merupakan tempat yang sangat rentan terhadap kecelakaan karena di dapur terdapat banyak peralatan dan perlengkapan yang sangat membahayakan apabila pekerja tidak mengetahui bagaimana cara menggunakan peralatan tersebut dengan benar dan aman misalnya pisau, gas, oven dan sebagainya.

Dalam melaksanakan operasional di *bar* dan di *food and beverage product*, hal yang penting untuk di perhatikan adalah mengenai keselamatan kerja. Keselamatan kerja adalah sarana utama untuk pencegahan kecelakaan, cacat dan kematian sebagai akibat kecelakaan kerja. Keselamatan kerja yang baik adalah pintu gerbang bagi keamanan tenaga kerja. Keselamatan kerja ini menyangkut segenap proses produksi dan distribusi serta memfokuskan tempat kerja (Suma'mur, 1989).

Dasar hukum keselamatan kesehatan kerja, Undang-undang nomor 1 tahun 1970 yaitu tentang keselamatan kerja meliputi: (1) Bahwa setiap tenaga kerja berhak mendapat perlindungan atas keselamatannya dalam melakukan pekerjaan untuk kesejahteraan hidup dan meningkatkan produksi serta produktivitas nasional, (2) Bahwa setiap orang yang berada ditempat kerja perlu terjamin pula keselamatannya, (3) Bahwa setiap produksi perlu dipakai dan dipergunakan secara aman dan efisien.

Kecelakaan kerja pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Springs Resort Hotel cukup banyak terjadi selama tahun 2016 yang menyebabkan banyak

*staff* yang menjadi korban karena kecelakaan kerja. Setiap karyawan rentan terhadap kecelakaan karena memiliki pekerjaan yang membahayakan, apabila dalam melakukan pekerjaannya tidak mengetahui prosedur pekerjaan maka akan berisiko terjadi kecelakaan misalnya terjatuh, tertimpa, terkena aliran listrik, terkena penyakit akibat debu, zat kimia beracun, serta terkena senjata tajam lainnya.

**Tabel 1**  
**Kecelakaan kerja pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Springs Resort Hotel Malaysia Tahun 2016**

No	Kondisi	Jumlah	Prsentase
1	Keseleo	6	11.54 %
2	Patah Tulang	2	3.85 %
3	Memar	4	7.69 %
4	Tertusuk	4	7.69 %
5	Terbakar	1	1.92 %
6	Terjatuh/Tergelincir	10	19.23%
7	Luka karena benda tajam	25	48.08 %
	<b>TOTAL</b>	<b>52</b>	<b>100</b>

Sumber Data: Nilai Springs Resort Hotel Malaysia, tahun 2016

Sebagian besar kecelakaan di karenakan tingkah laku *staff* yang ceroboh dan karena kondisi kerja yang tidak aman. Kecelakaan kerja yang terjadi pada *bar* dan *food and beverage product* memang cukup banyak terjadi, hal ini disebabkan karena tidak adanya SOP (*Standar Operation Procedur*) pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Springs Resort Hotel Malaysia dalam penggunaan peralatan kerja. Kecelakaan kerja tahun 2016 di Nilai Springs Resort Hotel Malaysia dapat dilihat pada tabel 1.

Berdasarkan tabel di atas bahwa jumlah kecelakaan kerja yang terjadi pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Spring Resort Hotel Malaysia cukup banyak, terutama kecelakaan kerja yang terjadi karena terluka benda tajam dan

kecelakaan kerja karena terjatuh/tergelincir. Salah satu *staff kitchen* yang menempati bagian *hot kitchen* telah menjadi korban kecelakaan kerja, kecelakaan itu terjadi ketika korban sedang mencuci *bain marie* dan akan membuka pipa air, tiba tiba korban tidak sengaja terpegang kabel yang tercabut dan menyebabkan seluruh anggota tangan korban terkena *electrick shock* dan menyebabkan luka ditangan korban. Setelah kejadian ini terjadi pihak dari *safety and security* departemen menindak lanjuti kejadian tersebut dan dari pihak *maintenance* departemen turun tangan dalam memperbaiki alat yang sudah memakan korban. Banyak karyawan yang sering terjatuh/tergelincir, karena lantai *kitchen* yang berlubang tidak segera di perbaiki oleh *maintenance* departemen.

Mengetahui banyaknya kecelakaan kerja, *staff bar* dan *food and beverage product* harus berhati-hati dalam melaksanakan pekerjaannya. Kondisi kerja yang aman dan selamat perlu dukungan dari sarana dan prasarana keselamatan yang berupa peralatan keselamatan, alat perlindungan diri dan rambu-rambu. Seperti yang telah terjadi kecelakaan kerja pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Springs Resort Hotel Malaysia yang disebabkan karena peralatan yang tidak aman dan sering mengalami kerusakan dan karena kelalaian *staff*. Berikut adalah data peralatan yang rusak tahun 2016 yang dapat membahayakan *staff bar* dan *food and beverage product*.

**Tabel 2**  
**Data Peralatan Rusak Yang Berpotensi Mengakibatkan Kecelakaan Kerja pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Spring Resort Hotel Malaysia**

No	Nama Barang	Jumlah	Keterangan
1	Chiller	108	Rusak dan Bocor
2	Freezer	11	Rusak dan Bocor
3	Lampu	60	Rusak dan Terbakar
4	Gas	5	Bocor
5	Toaster	2	Rusak
6	Pipa	35	Bocor
7	Air Conditioner	32	Rusak Dan Bocor
8	Warmer	2	Rusak
9	Deep Fryer	10	Rusak
10	Bain Marie	11	Rusak
11	Soup Kettle	3	Rusak
12	Blender	6	Rusak
13	Rice Cooker	2	Rusak
14	Oven	3	Rusak
15	Trolley	10	Rusak
16	Plug	9	Rusak
17	Meja	11	Rusak
18	Pintu	8	Rusak
19	Kursi	2	Rusak
20	Water Heater	14	Rusak
21	Hot Plate	4	Rusak
22	ABC Machine	2	Rusak
23	Water Boiler	6	Rusak
24	Lantai	3	Pecah
25	Westafel	2	Tidak berfungsi
26	Plafon	5	Rusak
27	Ice Cube Machine	4	Rusak
28	Ice Cream Machine	1	Rusak
29	Kompor	2	Rusak
30	Steamer	2	Rusak
31	Hook Bar	1	Rusak
	<b>TOTAL</b>	<b>307</b>	

Sumber data: Nilai Springs Resort Hotel Malaysia, tahun 2016

Berdasarkan tabel di atas, bahwa banyak peralatan yang rusak bahkan tidak bisa digunakan dan menyebabkan kecelakaan kerja itu terjadi. Oleh sebab itu, pihak manajemen harus segera melakukan pergantian peralatan-peralatan yang rusak tersebut agar tidak menimbulkan kecelakaan kerja.

Menyadari pentingnya keselamatan kerja agar dapat memberi rasa aman dan mencegah kecelakaan kerja maka peneliti mengambil penelitian dengan judul: **“Penerapan Pedoman Kecelakaan dan Keselamatan Kerja (K3) Pada *Bar* dan *Food and Beverage Product* Di Nilai Springs Resort Hotel Malaysia”**

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka penulis mengidentifikasi permasalahan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan pedoman kecelakaan dan keselamatan kerja (K3) pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Spring Resort Hotel Malaysia?
2. Bagaimana pengamanan peralatan pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Spring Resort Hotel Malaysia?
3. Bagaimana cara mencegah jika terjadi suatu kecelakaan kerja pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Springs Resort Hotel Malaysia?

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang dan identifikasi masalah maka dapat di rumuskan masalah sebagai berikut “Bagaimanakah Penerapan Pedoman Kecelakaan dan Keselamatan Kerja (K3) pada *bar* dan *food and beverage product* di Nilai Spings Resort Hotel Malaysia?”

#### **1.4 Tujuan Penulisan**

Tujuan dari penulisan ini yaitu untuk mengetahui bagaimana penerapan pedoman kecelakaan dan keselamatan kerja (K3) di Nilai Springs Resort Malaysia dan sejauh mana kewanatan alat-alat yang dipergunakan oleh karyawan *bar* dan *food and beverage product* dalam melaksanakan pekerjaan di Nilai Spring Resort Hotel Malaysia.

#### **1.5 Manfaat Penulisan**

Adapun manfaat dari penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Akademis

Selain sebagai salah satu syarat kelulusan, penelitian ini diharapkan menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengalami sebuah proses intelektual dimana mahasiswa dan mahasiswi akan berlatih untuk mengembangkan pola berfikir kritis, analitis dan konseptual terhadap aspek-aspek tertentu di dunia industri pariwisata, khususnya dibidang perhotelan.

2. Manfaat bagi industri

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan masukan yang bermanfaat, khususnya bagi hotel Nilai Springs Resort Hotel Malaysia yang spesifik menjadi lokasi penelitian dan khususnya juga bagi kemajuan dunia pariwisata dan perhotelan Indonesia.

3. Manfaat bagi ilmu pengetahuan

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat bagi ilmu pengetahuan di dunia pariwisata khususnya perhotelan dan diharapkan bisa di jadikan pelengkap ilmu-ilmu pengetahuan yang sudah ada sebelumnya.