

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN
KERJA (K3) DI KITCHEN HOTEL SAE INN

Periode : Periode 22 Juni 2021 – 20 Desember 2021



OLEH

NAMA : MICHAEL ANDY SUYANTO

NIM : 117109260

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN
KERJA (K3) DI KITCHEN HOTEL SAE INN

Periode : 22 Juni 2021 – 20 Desember 2021

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program
Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



OLEH

NAMA : MICHAEL ANDY SUYANTO

NIM : 117109260

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN
KERJA (K3) DI KITCHEN HOTEL SAE INN
Periode 22 Juni 2021 – 20 Desember 2021

OLEH

NAMA : MICHAEL ANDY SUYANTO
NIM : 117109260
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi Perhotelan

(Dra. Heni Susilowati M.M)
NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Fian Damasdino, SIP., M.SC)
NIDN. 0525098901

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN
KERJA(K3)DI KITCHEN HOTEL SAE INN
Periode 22 Juni 2021 – 20Desember 2021



OLEH

NAMA : MICHAEL ANDY SUYANTO

NIM : 117109260

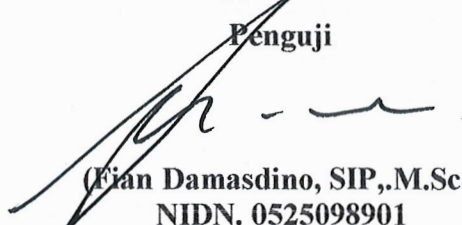
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 11 Juni 2022

Penguji


(Fian Damasdino, SIP, M.Sc)
NIDN. 0525098901

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


(Drs. Prihatno, M.M)
NIDN. 0526125901

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan tugas akhir ini saya persembahkan kepada :

1. Ibu Ida Triana selaku ibunda penulis.
2. Bapak R.S.B suyanto selaku Ayah enulis.
3. Keluarga besar Basket AMPTA yang selalu memberi solusi dan semangat dalam menyelesaikan laporan ini.
4. Teman-teman tercinta yang selalu mendukung dan member semangat dalam setiap langkah penyelesaian laporan ini.
5. Dosen beserta asisten dosen di STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu kepada penulis.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun setelah penulis melaksanakan praktek kerja lapangan di hotel Sae Inn Kendal selama 6 bulan, mulai 22 juni 2021 – 20 Desember 2021. Laporan ini juga dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program studi diploma III di STP AMPTA Yogyakarta.

Pelaksanaan praktek kerja lapangan dan penulisan laporan tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar berkat bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku dosen pembimbing dan ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang mengarahkan cara penyusunan dan penulisan lapoiran ini dengan baikdan benar sehingga selesai dengan lancar dan tepat waktu.
2. Bapak Fian Damasdino , SIP,.M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan arahan selama proses penyusunan Tugas Akhir.
3. Bapak Drs. Prihatno,MM.Selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Seluruh dosen dan staff STP AMPTA Yogyakarta yang telah berusaha keras untuk menciptakan system pembelajaran yang baik dan penempatan ruangan, juga pelayanan yang baik kepada mahasiswanya.

5. Ibu Nur Hidayah selaku HR Manager di hotel Sae Inn yang memberikan kesempatan penulis untuk trining disana selama 6 bulan.
6. Seluruh pihak manajemen hotel Sae Inn Kendal.
7. Kedua orang tua penulis yang telah membantu materi dan doa untuk menyelesaikan laporan ini.

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini tentu masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulisan memohon kritik dan saran dari pembaca supaya menjadi laporan yang lebih baik lagi. Penulis berharap laporan ini dapat berguna dan menjadi pembelajaran yang bermanfaat.

Yogyakarta, 16 Februari 2022

Michael Andy Suyanto

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii

BAB I : PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3

BAB II : LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Jenis - Jenis Hotel.....	6
3. Fasilitas Usaha Hotel.....	11
4. Departemen - Departemen Hotel	12
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i>	14
1. Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	14
2. <i>Food Product (Kitchen)</i>	15

3. Pengertian Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	17
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Deskripsi Hotel Sae Inn	21
B. Deskripsi <i>Section Food and Beverage Product</i>	22
C. <i>Job Description</i> Objek PKL.....	23
D. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Sae Inn Kendal	33
E. Jadwal Kerja.....	33
F. Pelaksanaan Kerja Harian	34
G. Analisis Pelaksanaan PKL	35
H. Security dan safety f&b section	44
BAB IV : PENUTUP	
A. Kesimpulan	50
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi ini semakin banyak teknologi yang semakin modern dan canggih mulai bermunculan, terutama di negara-negara maju. Setiap negara, kesehatan dan keselamatan kerja merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan suatu pekerjaan. Hal tersebut dikarenakan telah tercantum dalam undang-undang ataupun aturan-aturan yang berada ditempat tersebut.

Data dari jamsostek menunjukkan bahwa pada tahun 2012 kecelakaan kerja menembus angka 103.000 kasus dengan rata-rata pekerja meninggal setiap hari sebanyak 9 orang. Menurut data *International Labour Organisation* (ILO) pada tahun 2012 memberikan angka 29 kecelakaan kerja yang mengakibatkan kematian kecelakaan fatal dalam 100.000 pekerja indonesia. ILO juga mencatat bahwa setiap tahunnya indonesia mendapat 99.000 kecelakaan dengan 70% diantaranya menyebabkan kematian dan cacat seumur hidup. Hal ini disebabkan karena di indonesia, 1 pengawas ketenagakerjaan harus mengawasi 110 perusahaan. Sedangkan jumlah perusahaan yang sudah menerapkan sistem manajemen K3 baru 2,1% dari sekitar 15.000 perusahaan.

Dengan penerapan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) diharapkan dapat menurunkan angka kecelakaan dalam melaksanakan setiap pekerjaan. Oleh karena itu, penerapan kesehatan dan keselamatan kerja

sangat penting, terutama di bidang perhotelan untuk meminimalisir angka kecelakaan kerja yang terjadi. Dapur menjadi salah satu tempat yang sering kali mengalami kecelakaan kerja. Hal ini disebabkan oleh peralatan yang digunakan tidak memenuhi syarat penggunaan, kurangnya pemahaman karyawan menggunakan alat untuk memasak, bahkan tidak mepedulikan kesehatan karyawan saat bekerja di dapur.

Dapur merupakan tempat dimana seorang *chef* membuat suatu sajian masakan yang akan disajikan kepada tamu untuk mereka nikmati. Melihat pentingnya dapur di suatu hotel, kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting untuk diterapkan di tempat ini. Hal dapat mendukung kesuksesan kerja di dapur demi kepuasan pelayanan terhadap tamu, sehingga tamu akan merasa puas dengan masakan yang telah dibuat oleh seorang *chef*. Oleh karena itu, peralatan yang digunakan untuk menyiapkan masakan sampai penyajian masakan harus memenuhi *standard* yang sudah ditentukan di hotel.

Untuk mewujudkan kelancaran suatu pekerjaan, seluruh karyawan harus memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja supaya pekerjaan yang ada di dapur dapat berjalan dengan lancar. Namun demikian, masih ada karyawan yang tidak mengindahkan peraturan yang telah dibuat. Oleh karena itu, berdasarkan penjelasan diatas maka penulis tertarik untuk menjelaskan mengenai cara mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur hotel Sae Inn sebagai materi Praktek Kerja Lapangan.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah cara penanganan kesehatan dan keselamatan kerja di hotel sudah memenuhi *standard*?
2. Bagaimana *standard* kesehatan dan keselamatan kerja yang digunakan di dapur?
3. Apakah menjaga K3 di perlukan saat bekerja di dapur?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Untuk mengetahui apakah penanganan kesehatan dan keselamatan kerja sudah memenuhi *standard*.
2. Supaya seluruh karyawan dapat mengetahui SOP kesehatan dan keselamatan kerja yang digunakan di dapur.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**1. Manfaat bagi Mahasiswa**

- a. Dengan mengikuti PKL mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft skill* yang terkini di industri.
- b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan akademisi dan industri.
- c. Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri.

2. Manfaat bagi Akademik

- a. Dengan pelaksanaan PKL, perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri.
- b. Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri.
- c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hard skill* dan *soft skill*.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan *sustainable* melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.
- b. Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya.
- c. Dunia industri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama PKL berlangsung.