

KEPATUHAN TERHADAP STANDAR KESELAMATAN KERJA DI INDUSTRI KULINER STUDI ANALISIS: KASUS RUMAH MAKAN SATE XYZ & SHIN YUEN BANDUNG

Muhammad Syakib Asqalani Rifai^{1*}, Pandu Sapto Desmartyo²

^{1,2} Prodi Pariwisata, Fakultas Ekonomi, Bisnis, dan Ilmu Sosial, Universitas 'Aisyiyah Bandung

ABSTRACT

This study centers on the enforcement of occupational safety regulations in the culinary industry, with a focus on Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen restaurant in Bandung. Due to the high potential for accidents and health-related issues in kitchen and restaurant settings, the primary objective was to assess adherence to existing occupational safety standards, their effectiveness, and to identify potential risks. Initial findings reveal a lack of emphasis on occupational safety in the culinary sector, including at Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen, where safety training and the use of personal protective equipment are notably limited. This underscores the suboptimal implementation of work safety standards at Sate XYZ & Shin Yuen, evident from inadequate safety training, insufficient use of personal protective equipment, and a lack of awareness about work safety protocols. Nonetheless, the study also uncovered a positive correlation between compliance with safety standards, increased productivity, and employee well-being. For this study, 8 workers at the XYZ Satay Restaurant & Shin Yuen Restaurant served as participants and interview subjects. The research enlisted informants from three distinct groups: representatives from academia, restaurant management, and relevant associations. The recommended strategies to enhance work safety practices encompass regular training, ensuring the availability of adequate personal protective equipment, and initiatives to raise employee awareness about work safety. Furthermore, the involvement of partners in providing resources and support to establish improved safety standards in the culinary sector was deemed significant. Implementation of these recommendations is anticipated to foster a safer and more conducive work environment.

Keywords: Occupational Safety, Culinary Industry, Accident Risk, Safety Standard, Shin Yuen & XYZ Satay Restaurant

PENDAHULUAN

Dalam era industri kuliner ini, terdapat beberapa negara yang sedang mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Dapat dilihat dengan bermunculan industri kuliner skala kecil hingga besar dan *brand* dari luar pun ikut masuk ke dalam Indonesia. Ada beberapa faktor yang mendorong laju pertumbuhan produksi suatu industri, yaitu alat/mesin produksi dan tenaga kerja. Alat dan mesin produksi tidak dapat berfungsi jika tidak dioperasikan oleh manusia, namun sebaliknya alat dan mesin produksi berperan dalam mengalokasikan waktu dan anggaran yang harus dikeluarkan dalam menjalankan kegiatan produksi secara efisien, sehingga keduanya saling mempengaruhi. Mendukung kerja manusia (kerja buruh). Karena terdapat mesin kerja dan mesin produksi di lokasi kerja, maka kemungkinan terjadinya kecelakaan yang tidak terduga tidak dapat dipungkiri.

Perkembangan dan kemajuan di bidang teknologi dapat menimbulkan dampak negatif terhadap alat/ mesin produksi, dari adanya unsur tenaga kerja dan alat/ mesin produksi, tidak dapat dipungkiri bisa terjadinya kecelakaan yang tidak diharapkan dapat terjadi di tempat kerja. Kecelakaan kerja adalah peristiwa yang tidak terduga dan tidak direncanakan yang menimbulkan bahaya saat menjalankan pekerjaan, seperti terpeleset, yang merupakan salah satu kecelakaan paling umum di industri makanan (Purwanto et al., 2021). Untuk mencegah kecelakaan kerja dan gangguan kesehatan, langkah-langkah Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang umumnya diterapkan di lingkungan kerja meliputi: penyusunan rencana keselamatan

dan kesehatan; pemeriksaan fisik sebelum penempatan kerja; pendidikan bagi karyawan dan staf manajemen; inspeksi menyeluruh terhadap kerentanan keamanan, penyediaan peralatan pelindung, menjaga tingkat staf yang memadai; menghindari jalan pintas di tempat kerja, memeriksa dan memelihara semua kendaraan perusahaan, memantau langkah-langkah keselamatan, menjaga kebersihan tempat kerja, penyimpanan bahan baku yang benar, penanganan bahan baku dengan hati-hati, serta penjadwalan jam kerja dengan cermat (Widianto & Mayasari, 2018).

Keselamatan kerja adalah upaya pencegahan yang bertujuan untuk mencegah kecelakaan, terutama di lingkungan kerja dan bagi individu (Anam, M. M. U., Setioko, M. D., & Rahmadian, 2021). Ini, tentu saja, merupakan bagian dari upaya kita untuk menjaga keselamatan di lingkungan kerja kita, terutama di dapur. Untuk meningkatkan kualitas keselamatan kerja, panduan untuk menerapkan Keselamatan Kerja di Dapur harus dikembangkan. Pengembangan Prosedur Operasi Standar dalam bentuk panduan bertujuan untuk membantu menjalankan lingkungan kerja yang profesional dan aman. Tanpa standar keselamatan, dapat terjadi beberapa potensi kecelakaan. Selain itu, tidak menerapkan standar yang baik dapat membahayakan karyawan. Penelitian sebelumnya telah menunjukkan adanya hubungan antara keselamatan kerja dan kinerja karyawan, di mana jaminan keselamatan kerja meningkatkan kinerja karyawan (Qurbani & Selviyana, 2019).

Standar keselamatan yang memiliki peran salah satunya mencegah kontaminasi makanan dan memastikan

bahwa makanan disajikan dengan kebersihan dan keamanan yang terjamin. Setiap industri harus mematuhi peraturan keselamatan yang ditetapkan oleh pemerintah setempat. Penelitian ini dapat membantu industri kuliner memahami dan mematuhi peraturan tersebut, sehingga mengurangi risiko konsekuensi hukum yang mungkin timbul dari pelanggaran (Hedaputri et al., 2021). Karyawan adalah aset berharga bagi bisnis. Bagi seorang karyawan, kebutuhan akan perlindungan dari kecelakaan adalah hak mutlak yang harus dipenuhi oleh setiap perusahaan. Keselamatan kerja sangat penting bagi karyawan karena berhubungan erat dengan kinerja mereka (Kenanga et al., 2020). Selain kinerja karyawan, keselamatan kerja juga berkaitan erat dengan motivasi karyawan dalam menjalankan pekerjaannya (Sihombing, 2022). Kecelakaan kerja menunjukkan adanya cedera, penyakit, atau kematian.

Masalah Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di industri makanan belum banyak diakui sebagai perhatian serius dibandingkan dengan industri lain seperti perawatan kesehatan, transportasi, pertambangan, dan konstruksi. Statistik dari berbagai negara menunjukkan bahwa masalah K3 di sektor makanan memiliki catatan yang paling buruk di antara industri manufaktur (Kim, 2016). Keselamatan kerja dan motivasi kerja secara simultan memengaruhi kinerja karyawan (Hidayati, 2020). Karyawan harus menggunakan penutup kepala sebagai langkah perlindungan terhadap potensi kontaminasi makanan oleh rambut; memakai masker sebagai tindakan pencegahan terhadap penyebaran penyakit yang dapat memengaruhi kebersihan produk; menggunakan sarung tangan untuk melindungi makanan dari kontaminasi bakteri yang tidak diinginkan; memakai celemek untuk menjaga pakaian tetap bebas dari debu atau air yang dapat memengaruhi kebersihan produk; dan mengenakan sepatu bot untuk melindungi kaki dari potensi bahaya seperti benda jatuh dan untuk mencegah kontaminasi oleh benda tajam (Syakib et al., 2023).

Hukum K3 terdiri dari norma-norma keselamatan, kesehatan kerja, dan pekerjaan yang sebenarnya. Norma keselamatan adalah sarana atau alat untuk mencegah kecelakaan kerja yang tidak terduga yang disebabkan oleh kelalaian kerja dan lingkungan kerja yang tidak kondusif. Konsep ini diharapkan dapat menghilangkan kecelakaan kerja, mencegah disabilitas atau kematian pekerja, kerusakan tempat kerja dan peralatan, serta pencemaran lingkungan di sekitar tempat kerja. Norma kesehatan kerja diharapkan dapat menciptakan dan memelihara derajat kesehatan kerja yang setinggi-tingginya. Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen di Bandung dipilih sebagai studi kasus dalam penelitian ini untuk mengevaluasi praktik dan kepatuhan terhadap standar keselamatan kerja di restoran tersebut. Dengan pemahaman yang mendalam tentang penerapan standar keselamatan kerja di industri kuliner, rekomendasi perbaikan dan peningkatan dapat diberikan untuk menciptakan lingkungan kerja yang lebih aman dan mematuhi peraturan yang berlaku.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan data utama yang diperoleh dari wawancara mendalam. Wawancara tersebut dilakukan di Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen, sebuah restoran di Bandung yang dipilih

karena dianggap memiliki konsep penyajian Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen terbaik. Penentuan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling, di mana informan dipilih berdasarkan kriteria tertentu, seperti pengetahuan mendalam tentang operasional industri kuliner food & beverages serta pemahaman mengenai *hazard analytical critical control point* dalam industri kuliner di Indonesia.

Penelitian ini berfokus pada masalah-masalah sosial yang bersifat dinamis. Data yang dikumpulkan diproses untuk menghasilkan informasi deskriptif, yang kemudian digunakan untuk mengidentifikasi kepatuhan terhadap keselamatan kerja. Hasil penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan penerapan prinsip-prinsip kesehatan dan keselamatan kerja dalam industri kuliner.

Penelitian ini memanfaatkan sumber data primer dan sekunder. Data primer digunakan untuk menjawab pertanyaan terkait penerapan prinsip-prinsip kesehatan dan keselamatan kerja, sementara data sekunder diperoleh dari sumber lain yang mendukung informasi dari data primer. Keabsahan penelitian ini ditentukan dengan pengecekan atau membandingkan dengan pola yang sama. Pengecekan data triangulasi data terdiri dari triangulasi sumber, triangulasi teknik dan triangulasi waktu (Hana, 2018).

Triangulasi sumber merupakan pengujian kredibilitas data dengan cara membandingkan data atau hasil jawaban dengan pertanyaan yang sama kepada sumber lain.

Triangulasi teknik merupakan pengujian terhadap hasil atau data yang diperoleh pada informan dengan membandingkan pada teknik yang berbeda.

Triangulasi waktu merupakan pengujian terhadap hasil atau data yang diperoleh pada informan dengan membandingkan pada waktu yang berbeda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagian besar bagian dari industri kuliner ini berkaitan dengan cara-cara yang dapat dilakukan pekerja untuk mencegah jenis-jenis kecelakaan tertentu, seperti luka, luka bakar, dan jatuh. Dalam industri makanan dan minuman, APD mencakup jaket koki, celemek, dan sepatu pengaman, dan mereka sangat penting untuk keselamatan di tempat kerja dan kebersihan pribadi. Namun, akan lebih mudah untuk mengembangkan dan mempraktikkan kebiasaan yang mencegah kecelakaan jika keselamatan dibangun di tempat kerja. Manajemen operasi jasa boga harus memastikan bahwa struktur dan peralatannya memiliki fitur keselamatan yang diperlukan.

- a. Struktur, peralatan, dan kabel listrik dalam kondisi baik.
- b. Pencahayaan yang memadai pada permukaan kerja dan koridor.
- c. Lantai yang tidak licin.
- d. Pintu keluar yang ditandai dengan jelas.
- e. Peralatan yang dilengkapi dengan perangkat keselamatan yang diperlukan.
- f. Alat pemadam kebakaran yang diaktifkan dengan panas di atas peralatan memasak, terutama penggorengan.
- g. Peralatan darurat yang mudah dijangkau, seperti alat pemadam kebakaran, selimut api, dan kotak P3K.
- h. Nomor telepon darurat yang dipasang dengan jelas.

- i. Pola lintasan yang baik untuk menghindari tabrakan antar pekerja.

Investigasi menyeluruh terhadap restoran tersebut secara pasti mengungkapkan bahwa penempatan peralatan yang salah di area produksi dapat menyebabkan bahaya keselamatan dan ketidaknyamanan bagi para pekerja karena desainnya yang tidak ergonomis. Selain itu, terbukti bahwa lantai restoran yang licin menimbulkan risiko kecelakaan yang signifikan bagi para staf. Selain itu, pencahayaan yang tidak memadai di restoran tidak diragukan lagi dapat menyebabkan inefisiensi dan potensi kecelakaan bagi para pekerja. Penyelidikan mendalam dan wawancara dengan manajer operasional secara tegas mengungkap adanya kecelakaan kerja baru-baru ini di *central kitchen*, yang secara langsung dikaitkan dengan kegagalan karyawan dapur untuk mengenakan sepatu keselamatan standar. Insiden ini tidak dapat disangkal menyebabkan produk tumpah, kerugian finansial yang besar, dan mengganggu operasional restoran. Jaminan kualitas dalam industri makanan telah menjadi kenyataan.

Tantangan bisnis, seperti perkembangan teknologi, globalisasi, perbedaan produk, dan peraturan bisnis yang ketat, mengharuskan perusahaan untuk mengantisipasi hal tersebut (Salma & Muhajarah, 2023). Jika perusahaan terbiasa dengan manajemen K3, tidak hanya akan mencegah jatuhnya korban jiwa, tetapi juga dapat memberikan layanan psikologis kepada karyawan mereka untuk memastikan mereka bekerja dalam kondisi kesehatan mental yang baik. (Irawan et al., 2023) Cara ini dapat memastikan tidak ada kecelakaan di masa depan dan dapat meningkatkan fokus mereka dalam bekerja dan meningkatkan nilai keselamatan perusahaan.

Penelitian ini dengan tegas menggarisbawahi pentingnya keselamatan di tempat kerja bagi pemilik bisnis dan karyawan di industri kuliner, yang sepenuhnya mendukung nilai-nilai organisasi yang memprioritaskan kesejahteraan manusia. Berdasarkan hasil wawancara dengan empat narasumber, penerapan keselamatan kerja di Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen menurut mereka dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Hasil Wawancara Narasumber

No.	Sumber	Jawaban
1	Informan 1	Sebagai dosen pariwisata, saya melihat bahwa penerapan standar keselamatan kerja di industri kuliner sangat penting untuk memastikan kesehatan dan keselamatan pekerja. Kami selalu mengajarkan kepada mahasiswa kami tentang pentingnya higienitas dan sanitasi, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta memahami risiko dan pencegahan kecelakaan kerja di dapur. Standar-standar ini tidak hanya melindungi karyawan tetapi juga menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen. Kami juga mendorong penelitian dan pengembangan standar keselamatan yang lebih baik di industri ini
2	Informan 2	Menerapkan standar keselamatan di dapur adalah prioritas utama. Menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan, masker, dan celemek adalah hal yang wajib. Selain itu, kami juga menerapkan prosedur operasi standar (SOP) untuk mengurangi risiko cedera

seperti luka bakar, terpotong, atau terpeleset. Kami juga secara rutin mengadakan pelatihan keselamatan kerja bagi seluruh tim dapur agar mereka selalu waspada dan mengetahui cara menangani keadaan darurat apabila terjadi kecelakaan. keselamatan kerja juga berdampak positif terhadap efisiensi dan produktivitas tim dapur

3	Informan 3	Dari perspektif asosiasi, penerapan standar keamanan di industri kuliner merupakan salah satu fokus utama kami. Kami bekerja sama dengan berbagai pihak untuk mengembangkan dan menerapkan standar keselamatan yang sesuai dengan peraturan nasional dan internasional. Hal ini mencakup pelatihan keselamatan, audit rutin, dan menyediakan informasi serta sumber daya yang dibutuhkan oleh para anggota. Kami percaya bahwa dengan menerapkan standar keselamatan yang baik, industri kuliner di Bandung dapat menjadi lebih profesional, aman, dan mampu bersaing di tingkat global.
4	Informan 4	Sebagai manajer restoran, tanggung jawab kami termasuk memastikan bahwa semua staf mematuhi standar keselamatan yang ditetapkan. Kami terus memantau kondisi dapur, memastikan bahwa semua peralatan berfungsi dengan baik, dan prosedur keselamatan diikuti dengan ketat. Kami juga memberikan pelatihan dan sesi penyegaran rutin tentang keselamatan kepada semua staf, dan mematuhi peraturan keselamatan yang berlaku. Dengan demikian, kami dapat meminimalkan risiko kecelakaan dan menciptakan lingkungan kerja yang aman dan nyaman bagi semua karyawan.

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

Tabel 2. Data Potensi Kecelakaan (kecelakaan yang mungkin terjadi)

No	Alat/ Mesin	Potensi Kecelakaan	Sebab	Efek
1	High Pressure Stove	Meledak, Kebakaran	Saluran gas bocor	Minor
2	Grill	Meledak, Kebakaran	Tidak menggunakan alat yang standar	Minor
3	Deep Fat Fryer	Meledak, Minyak Bocor	Adanya percikan air dalam jumlah besar yang masuk ke mesin	Mayor
4	Rice Steamer	Sengatan Listrik	Kabel yang terkelupas	Mayor
5	Food Prossesor	Terpotong	Tidak menggunakan pelindung	Mayor

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

Identifikasi Risiko Kecelakaan Kerja di Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen

a. High Pressure Stove

Kompur bertekanan tinggi adalah perangkat memasak yang dirancang untuk beroperasi pada tekanan yang lebih tinggi daripada kompor standar, sehingga menghasilkan nyala api yang lebih kuat dan waktu memasak yang lebih cepat. Kompur ini sering digunakan di dapur komersial,

memasak di luar ruangan, dan situasi di mana memasak dengan cepat diperlukan. Pertimbangan keamanan Kompor bertekanan tinggi karena tekanannya yang tinggi, ada risiko kecelakaan yang lebih tinggi jika tidak digunakan dengan benar dan pengguna harus memastikan ventilasi yang baik untuk menghindari penumpukan gas berbahaya. Kompor bertekanan tinggi biasanya digunakan dalam pengaturan kuliner Asia untuk hidangan yang membutuhkan panas tinggi seperti menumis.

Tabel 3. Analisis Interview Alat Dapur (*High Pressure Stove*)

No.	Sumber	Jawaban
1	Informan 2	Sebagai dosen pariwisata, saya melihat bahwa penerapan standar keselamatan kerja di industri kuliner sangat penting untuk memastikan kesehatan dan keselamatan pekerja. Kami selalu mengajarkan kepada mahasiswa kami tentang pentingnya higienitas dan sanitasi, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta memahami risiko dan pencegahan kecelakaan kerja di dapur. Standar-standar ini tidak hanya melindungi karyawan tetapi juga menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen. Kami juga mendorong penelitian dan pengembangan standar keselamatan yang lebih baik di industri ini
2	Informan 4	Menerapkan standar keselamatan di dapur adalah prioritas utama. Menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan, masker, dan celemek adalah hal yang wajib. Selain itu, kami juga menerapkan prosedur operasi standar (SOP) untuk mengurangi risiko cedera seperti luka bakar, terpotong, atau terpeleset. Kami juga secara rutin mengadakan pelatihan keselamatan kerja bagi seluruh tim dapur agar mereka selalu waspada dan mengetahui cara menangani keadaan darurat apabila terjadi kecelakaan. keselamatan kerja juga berdampak positif terhadap efisiensi dan produktivitas tim dapur

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

Setelah menganalisis hasil wawancara, terlihat jelas bahwa Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen telah menerapkan berbagai prinsip kesehatan dan keselamatan kerja ke dalam operasi mereka terlihat dari hasil yaitu minor. Penulis kemudian menggunakan metode observasi untuk mengumpulkan data yang lebih komprehensif berdasarkan kesimpulan wawancara. Secara keseluruhan, saat menilai peralatan kompor bertekanan tinggi di Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen, penulis mengamati penerapan berbagai elemen keselamatan kerja, bersama dengan adanya sub-elemen tertentu, seperti yang diuraikan di bawah ini:

Tabel 4. Data Analisis Alat Dapur (*High Pressure Stove*)

<i>High pressure stove</i>	Status	Keterangan
Pipa Gas / Selang Gas	✓	Saluran gas masih sangat baik, karena menggunakan

APAR	✓	pelindung dari hewan pengerat Alat pemadam kebakaran sesuai dengan jenis kebakaran dan selalu diperbaharui APARnya
Log Book	✗	Buku catatan tidak diperbarui dengan tanggal dan bulan terbaru. Banyak terjadi <i>miss communication</i> .
Baju standar	✓	Chef Jacket dan apron koki sesuai dengan standar menggunakan bahan <i>japan drill</i> . sehingga dapat mengurangi resiko kecelakaan kerja

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

b. Grill

Grill atau panggang adalah peralatan yang digunakan untuk memasak makanan dengan cara memanaskannya langsung di atas api atau sumber panas lainnya. Panggang dapat bervariasi dalam jenis dan bentuk, tetapi pada umumnya, mereka terdiri dari beberapa komponen utama:

Tabel 5. Analisis Interview Alat Dapur (*Grill*)

No.	Sumber	Jawaban
1	Informan 1	<i>Grill/</i> Pemanggang memainkan peran penting dalam meningkatkan efisiensi dan memfasilitasi produksi massal di dapur komersial. Namun, sangat penting untuk mengenali risiko yang terkait dan pentingnya menerapkan standar keselamatan yang ketat. Kurikulum harus secara menyeluruh mencakup prosedur keselamatan dan protokol tanggap darurat. Selain itu, saya menekankan pentingnya sertifikasi dan pelatihan rutin bagi staf dapur untuk memastikan mereka tetap menguasai praktik keselamatan terbaru.
2	Informan 3	Dalam industri perhotelan dan restoran, penggunaan <i>Grill</i> sangat mendukung operasional dapur yang efisien. Namun demikian, organisasi kami sangat menekankan pada keselamatan kerja terkait penggunaan peralatan ini. Kami mendorong semua anggota untuk mematuhi standar keselamatan yang telah ditetapkan, melakukan pelatihan staf secara teratur, dan memastikan bahwa semua peralatan, termasuk <i>Grill</i> , menjalani pemeriksaan dan pemeliharaan rutin. Keselamatan kerja adalah tanggung jawab bersama dan sangat penting untuk kelangsungan bisnis dan kesejahteraan karyawan

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

Setelah menganalisis wawancara, terlihat bahwa Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen telah menerapkan prinsip kesehatan dan keselamatan kerja, terlihat dari hasil analisis yaitu minor. Penulis kemudian melakukan observasi untuk mengumpulkan data lebih lanjut. Secara keseluruhan,

saat menilai *Grill* di restoran, penulis mengamati penerapan elemen keselamatan kerja serta sub-elemen terkait, seperti yang dijelaskan berikut:

Tabel 6. Data analisis alat dapur (*Grill*)

Grill	Status	Keterangan
Pipa Gas / Selang gas	✓	Pipa/ saluran gas terjaga dengan baik sesuai standar tata letak dapur
APAR	✓	APAR memiliki catatan yang selalu terupdate
Log Book	✗	Pencatatan kurang diperhatikan sehingga jika ada kerusakan, maintance terbilang lama
Baju standar	✓	Staf menggunakan baju sesuai standar dan terdapat kotak P3K yang lengkap

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

c. *Deep Fat Fryer*

Deep fat fryer hanya memiliki satu kegunaan; yakni untuk memasak makanan dalam dengan minyak yang banyak dan panas. Namun karena popularitas makanan yang digoreng, fungsi ini menjadi sangat penting. Penggorengan standar digerakkan oleh gas atau listrik dan memiliki kontrol termostatik yang menjaga lemak pada suhu yang telah ditentukan. *Deep fat fryer* adalah alat dapur yang dirancang untuk memasak makanan dengan cara merendamnya dalam minyak panas, biasanya antara 350-375 ° F (175-190 ° C). Alat pelindung menggunakan sarung tangan dan *apron* tahan panas. Keselamatan kebakaran adalah menyimpan alat pemadam kebakaran kelas K (CO2) di dekatnya dan jangan pernah menggunakan air pada kebakaran minyak. Penggorengan lemak sangat populer karena kemampuannya menghasilkan gorengan yang lezat dan renyah dengan cepat, tetapi memerlukan penanganan dan pemeliharaan yang cermat untuk memastikan keamanan dan kualitasnya.

Tabel 7. Data analisis Alat/ Mesin pada Dapur

No.	Sumber	Jawaban
1	Informan 1	<i>Deep Fat Fryer</i> adalah peralatan dapur yang sangat efektif dalam proses memasak. Namun, mereka memiliki risiko tersendiri. Sebagai seorang pendidik, saya menekankan pentingnya pemahaman menyeluruh tentang penggunaan dan keamanan penggorengan dalam kurikulum kami. Hal ini termasuk teknik yang benar dalam mengoperasikan penggorengan, pencegahan kebakaran, serta penanganan dan penyimpanan minyak yang aman.
2	Informan 2	Sebagai seorang chef, saya sangat menghargai fungsi <i>deep fat fryer</i> dalam menghasilkan makanan berkualitas tinggi dengan efisiensi. Namun, saya juga sangat menyadari potensi

bahaya seperti risiko kebakaran dan cedera akibat minyak panas. Oleh karena itu, kami memastikan bahwa setiap anggota tim dilatih dalam penggunaan yang aman, termasuk cara menghindari penumpukan minyak yang berlebihan dan mengelola suhu dengan benar. Pembersihan dan pemeriksaan peralatan secara teratur juga merupakan bagian penting dari prosedur keselamatan kami untuk mencegah risiko.

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

Setelah menganalisis wawancara, terlihat bahwa Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen telah menerapkan prinsip kesehatan dan keselamatan kerja, hasil analisis mayor. Penulis kemudian melakukan observasi untuk mengumpulkan data lebih lanjut. Secara keseluruhan, saat menilai *deep fat fryer* di restoran, penulis mengamati penerapan elemen keselamatan kerja serta sub-elemen terkait, seperti yang dijelaskan berikut :

Tabel 8. Data analisis Alat Dapur (*Deep Fat Fryer*)

Deep Fat Fryer	Status	Keterangan
Saluran/ pipa Gas	✗	Terdapat kebocoran tipis dikarenakan hewan pengerat sehingga, pemakaian gas berlebihan dan berbahaya
APAR	✗	Apar khusus CO ² tidak ada hanya ada tipe <i>powder</i> dan <i>foam</i> (tidak direkomendasikan)
Log Book	✗	Log Book tidak diisi sehingga manajemen kerusakan alat tidak tercatat
APD	✓	Staf menggunakan baju sesuai standar dan terdapat kotak P3K yang lengkap

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

d. *Rice Steamer*

Rice steamer, juga dikenal sebagai penanak nasi, adalah alat dapur yang dirancang untuk menanak nasi dengan menggunakan uap. Alat ini menyederhanakan proses pembuatan nasi yang matang sempurna dengan sedikit usaha. Pertimbangan keamanan penggunaan yang tepat: ikuti petunjuk dari produsen untuk mencegah kecelakaan; Memastikan pengoperasian yang aman dan mencegah meluap. Pengukus nasi adalah alat yang nyaman dan efisien untuk memasak nasi dan hidangan kukus lainnya, menawarkan hasil yang konsisten dengan sedikit usaha.

Tabel 9. Analisis Interview Alat Dapur (*Rice Steamer*)

No.	Sumber	Jawaban
-----	--------	---------

1	Informan 2	Alat penanak nasi adalah alat yang penting dan sangat efisien di dapur kami untuk menanak nasi secara konsisten. Namun, kami sangat memperhatikan keselamatan dalam penggunaannya. Staf kami dilatih untuk menangani kukusan dengan hati-hati, terutama saat mengeluarkan nasi yang masih panas dan uap yang keluar dari alat. Kami memastikan bahwa setiap penggunaan diikuti dengan prosedur pembersihan yang tepat dan pemeriksaan rutin untuk memastikan kukusan dalam kondisi baik. Keselamatan di dapur adalah prioritas kami, dan kami berusaha untuk meminimalkan risiko yang terkait dengan penggunaan penanak nasi.
2	Informan 3	Dalam peran saya sebagai anggota asosiasi, kami sangat mendukung penerapan standar keamanan yang ketat untuk penggunaan penanak nasi. Kami merekomendasikan agar semua anggota melakukan pelatihan yang memadai untuk staf tentang penggunaan yang aman, termasuk cara menangani uap panas dan menjaga kebersihan alat. Selain itu, penting untuk melakukan pemeriksaan dan perawatan rutin untuk memastikan bahwa alat penanak nasi berfungsi dengan baik dan tidak menimbulkan risiko. Keselamatan merupakan bagian integral dari operasi restoran, dan kami mendorong praktik terbaik di seluruh asosiasi anggota kami.

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

Setelah menganalisis wawancara, terlihat bahwa Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen telah menerapkan prinsip kesehatan dan keselamatan kerja, hasil analisis mayor. Penulis kemudian melakukan observasi untuk mengumpulkan data lebih lanjut. Secara keseluruhan, saat menilai *Rice Steamer* di restoran, penulis mengamati penerapan elemen keselamatan kerja serta sub-elemen terkait, seperti yang dijelaskan berikut:

Tabel 10. Data analisis alat dapur (*Rice Steamer*)

Rice Streamer	Status	Keterangan
Pipa Gas / Selang gas	✘	Kabel putus dan hanya disambung tidak dengan prosedur standar
APAR	✘	Tidak ada
Log Book	✘	Tidak ada
Baju standar	✔	Staf menggunakan baju sesuai standar dan terdapat kotak P3K yang lengkap

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

e. *Food Processor*

Mesin pemotong/pengolah makanan adalah alat dapur serbaguna yang dirancang untuk memudahkan persiapan makanan dengan memotong, mengiris, memotong dadu, memarut, dan menghaluskan bahan makanan dengan cepat dan efisien. Pertimbangan Keamanan; Perakitan yang Benar; Pastikan semua bagian dipasang dengan benar sebelum digunakan; Penggunaan Fitur Keselamatan; Memanfaatkan mekanisme keselamatan bawaan untuk mencegah kecelakaan; Penanganan

dengan Hati-hati; Pisau tajam; tangani dengan hati-hati; Mesin pemotong/pengolah makanan adalah alat yang sangat diperlukan baik di dapur rumah maupun dapur profesional, yang menawarkan efisiensi, keserbagunaan, dan konsistensi dalam tugas persiapan makanan.

Tabel 11. Analisis Interview Alat Dapur (*Food Processor*)

No.	Sumber	Jawaban
1	Informan 3	Dalam asosiasi kami, kami sering mendiskusikan praktik terbaik untuk penggunaan <i>Food Processor</i> . Kami mendorong para anggota untuk memberikan pelatihan yang memadai kepada staf mereka dalam menggunakan alat-alat ini dengan aman, dan menekankan pentingnya perawatan rutin. <i>Food Processor</i> makanan harus ditangani dengan hati-hati karena mata pisaunya yang tajam dan potensi risiko lainnya. Kami juga merekomendasikan agar setiap restoran memiliki prosedur keselamatan yang jelas dan melakukan pemeriksaan rutin untuk memastikan bahwa alat-alat tersebut berfungsi dengan baik dan tidak menimbulkan risiko bagi staf.
2	Informan 4	Mesin <i>Food Processor</i> adalah alat penting di dapur kami untuk meningkatkan produktivitas. Namun, kami sangat mengutamakan keselamatan saat menggunakannya. Kami memastikan bahwa semua anggota staf mengikuti prosedur operasi standar, menggunakan alat pelindung bila perlu, dan menjaga pisau dan komponen lainnya tetap tajam dan aman. Pembersihan dan perawatan rutin juga merupakan bagian penting dari prosedur keselamatan kami untuk mencegah kerusakan dan kecelakaan. Keselamatan adalah tanggung jawab kami, dan kami berusaha untuk menerapkan praktik terbaik dalam penggunaan peralatan dapur.

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

Setelah menganalisis wawancara, terlihat bahwa Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen telah menerapkan prinsip kesehatan dan keselamatan kerja, hasilnya mayor. Penulis kemudian melakukan observasi untuk mengumpulkan data lebih lanjut. Secara keseluruhan, saat menilai *Food Processor* di restoran, penulis mengamati penerapan elemen keselamatan kerja serta sub-elemen terkait, seperti yang dijelaskan berikut :

Tabel 12. Data analisis alat dapur (*Food Processor*)

Food Processor	Status	Keterangan
Pipa Gas / Selang gas	✘	Kabel putus dan dapat menyebabkan tersengat listrik
APAR	✘	Tidak ada
Log Book	✘	Tidak ada
Baju standar	✔	Staf menggunakan uniform standar dan berbahan sesuai standar

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2024

KESIMPULAN

Penelitian yang dilakukan di restoran Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen telah mengidentifikasi beberapa masalah kritis yang memerlukan perhatian segera dari manajemen. Temuan utama mencakup rendahnya kesadaran karyawan terhadap penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), kurangnya prioritas pada kesehatan dan keselamatan dalam Prosedur Operasi Standar (SOP), serta ketidakcukupan APD di area produksi. Kondisi ini menimbulkan risiko besar bagi kesehatan dan keselamatan staf, serta mempengaruhi kebersihan dan kualitas makanan yang disajikan.

Penelitian ini memberikan dasar kuat bagi manajemen untuk memperbaiki dan memperkuat SOP, dengan fokus lebih besar pada kesehatan dan keselamatan di tempat kerja, khususnya di area produksi. Salah satu langkah yang direkomendasikan adalah pengembangan program pelatihan komprehensif tentang Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Program ini harus mencakup topik-topik penting seperti penggunaan APD yang benar, prosedur pengoperasian mesin yang aman, penanganan situasi darurat, dan prosedur spesifik terkait rantai produksi.

Pelatihan K3 yang efektif akan membekali karyawan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk bekerja dengan aman, serta membantu manajemen dalam menerapkan pedoman K3 secara konsisten. Selain itu, inisiatif ini dapat menumbuhkan budaya keselamatan dalam perusahaan, mendorong partisipasi aktif seluruh staf dalam menciptakan lingkungan kerja yang aman.

Sebagai tambahan, upaya berkelanjutan melalui inisiatif layanan masyarakat yang mempromosikan kesadaran kesehatan dan keselamatan dapat memperluas dampak positif ini. Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen dapat berperan aktif dalam program penjangkauan, lokakarya, dan kemitraan dengan organisasi kesehatan dan keselamatan setempat, yang akan memperkuat reputasi perusahaan sebagai entitas yang peduli dan bertanggung jawab.

Kesimpulannya, implementasi langkah-langkah ini tidak hanya akan meningkatkan keselamatan dan kesehatan karyawan tetapi juga memperbaiki efisiensi operasional dan reputasi keseluruhan Rumah Makan Sate XYZ & Shin Yuen. Pendekatan proaktif ini memastikan bahwa perusahaan dapat menghadirkan lingkungan kerja yang lebih aman dan produk berkualitas tinggi, sambil meningkatkan kesejahteraan karyawan dan masyarakat sekitarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, M. M. U., Setioko, M. D., & Rahmadian, A. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84.
- Hana, U. A. (2018). Konsep hotel Syariah dan implementasinya di Namira hotel Surabaya. *Tesis*, 1–114.
- Hedaputri, D. S., Indradi, R., & Illahika, A. P. (2021). Kajian Literatur: Hubungan Tingkat Pengetahuan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) dengan Kejadian Kecelakaan Kerja. *CoMPHI Journal: Community Medicine and Public Health of Indonesia Journal*, 2(1), 185–193. <https://doi.org/10.37148/comphijournal.v2i1.27>
- Hidayati, R. (2020). Pengaruh Kesehatan Keselamatan Kerja (K3) dan Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan (Studi Pada Karyawan Pg. Djombang Baru). *BIMA : Journal of Business and Innovation Management*, 2(3), 258–270. <https://doi.org/10.33752/bima.v2i3.159>
- Irawan, J. A., Suryono, C., Rahayu, E., & Halim, V. (2023). Implementation of risk management in indonesia's hospitality industry using OHS (occupational, health and safety) system. *Journal of Gastro Tourism*, 1(2), 60–66. <https://doi.org/10.52465/jogasto.v1i2.165>
- Kenanga, V., Wangi, N. A. N., Bahiroh, E., & Imron, A. L. I. (2020). Dampak Kesehatan Dan Keselamatan Kerja , Beban Kerja ,. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 7(1), 40–50.
- Kim, I.-J. (2016). Safety and Health Practices in the Food Industry and Ergonomic Interventions. *Journal of Ergonomics*, 06(01), 9–11. <https://doi.org/10.4172/2165-7556.1000e146>
- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Nugroho, Y. A., & Sasono, I. (2021). Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemas Makanan di Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 01(02), 13–20. <https://jocosae.org/index.php/jocosae/article/view/10>
- Qurbani, D., & Selviyana, U. (2019). Pengaruh Keselamatan & Kesehatan Kerja (K3) Terhadap Kinerja Karyawan Pada Pt. Trakindo Utama Cabang Bsd. *Jimf (Jurnal Ilmiah Manajemen Forkamma)*, 1(3), 110–129. <https://doi.org/10.32493/frkm.v1i3.2553>
- Salma, N., & Muhajarah, K. (2023). Risk Management Analysis of PT Fairus Permata Mulia Pekalongan in Providing Umrah Tickets Before Seeking Pilgrims for the Period 2023. 4(3), 1427–1437.
- Sihombing, F. G. (2022). Pengaruh Gaji, Disiplin Kerja, Motivasi Kerja, Dan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) Terhadap Kinerja Karyawan PT. *Unires Indonesia*.
- Syakib, M., Rifai, A., Desmantlyo, P. S., Arissaputra, R., Sentika, S., Prianka, W. G., Nabilah, S. S., Bandung, U. A., Kh, J., Dahlan, A., No, D., & Bandung, K. (2023). Mengukur Keberhasilan HACCP dalam Meningkatkan Hygiene dan Sanitasi dengan Fokus pada Kapabilitas Karyawan. 7(November), 998–1007.
- Widianto, T., & Mayasari, C. U. (2018). Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis Styles Yogyakarta. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1). <https://doi.org/10.31294/khi.v9i1.3607>