

Implementasi sistem manajemen k3 karyawan food and beverage product holiday inn resort baruna bali

Desak Made Artatik Wangi¹⁾, Agus Muriawan Putra²⁾, I Nyoman Tri Sutaguna³⁾

Program Studi Diploma IV Pariwisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, Jalan

Dr.R.Goris No.7, Denpasar, Kode Pos 80232, Tlpn/Fax : 0361223798,

E-mail : diplomaivpar@unud.ac.id, Email : artatik.desak@gmail.com

Abstrak

Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja merupakan salah satu hal yang cukup penting diterapkan di suatu perusahaan untuk menjamin kesehatan dan keselamatan kerja dari karyawan. Pernah terjadinya kecelakaan kerja di kitchen meskipun telah adanya program sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja melatar belakngin dalam penulisan laporan ini Tujuan penulisan laporan ini untuk mengetahui bagaimana penerapan SMK3 serta bagaiman persepsi karyawan terhadap penerapan SMK3 di Holiday Inn Resort Baruna Bali. Jenis data yang digunakan yakni data kualitatif dan kuantitatif dengan sumber data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, kuesioner, studi pustaka, dokumentasi. Kemudian dianalisis menggunakan deskriptif kualitatif, dan skala likert. Teknik penentuan infoman menggunakan purposive serta penentuan responden menggunakan sampel jenuh. Hasil yang diperoleh implementasi sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja karyawan di Holiday Inn Resort Baruna Bali secara keseluruhan dapat dikatakan telah dilakukan oleh sesuai dengan Peraturan Pemerintah No 50 tahun 2012 Tentang Penerapan Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja. Berdasarkan penyebaran kuesioner diperoleh hasil persepsi karyawan terhadap penetapan kebijakan K3 rata-rata skor yakni 4.26 masuk dalam kategori sangat baik. Persepsi karyawan terhadap perencanaan K3 diperoleh rata-rata skor 4.25 masuk dalam kategori sangat baik. Persepsi karyawan terhadap pelaksanaan rencana K3 diperoleh skor 4.28 masuk dalam kategori sangat baik. Persepsi karyawan terhadap pemantauan dan evaluasi dinyatakan sangat baik dengan skor rata-rata 4.39. Persepsi karyawan terhadap tinjauan dan peningkatan kinerja dengan rentang skor 4.39 masuk kategori sangat baik

Kata Kunci : Hotel , Kesehatan dan Keselamatan Kerja, *Food and Beverage*.

Abstract

The Occupational Health and Safety Management System is one of the important things that should be implemented into a company to ensure the health and safety of the employees. Work accidents that occurs in the kitchen even though there is already an occupational safety and health management system were the reason of writting this report. The purpose of this study is to find out how the application of SMK3, and how employees perceptions of the application of SMK3 at the Holiday Inn Resort Baruna Bali. The type of data used is qualitative and quantitative, primary and secondary sources. Data collection techniques is using observation, interviews, questionnaires, literature study, and documentation. Data is analyzed using descriptive qualitative technique, and Likert scale. The technique of determining informants is purposive, and for the respondent is using saturated samples. The results obtained by the implementation of the employee occupational health and safety management system at the Holiday Inn Resort Baruna Bali generally is appropriate with Government Regulation No. 50 of 2012 concerning the Implementation of the Occupational Health and Safety Management System. Based on the distribution of questionnaires, it was found that the employees perceptions of the K3 policy were in the very good category. Employees perceptions of K3 planning obtained an average score of 4.25 in the very good category. Employees' perceptions of the implementation of the K3 plan obtained a score of 4.28 in the very good category. Employees perceptions of monitoring and evaluation were stated to be very good with an average score of 4.39. Employee perceptions of the review and performance improvement with a score range of 4.39 are in the very good category.

Keywords : Hotel , Healthy and Safety, Food and Beverage Product .

1. PENDAHULUAN

Industry pariwisata dapat dijelaskan sebagai kelompok bidang usaha yang dapat menciptakan berbagai barang dan jasa yang dibutuhkan oleh mereka yang melakukan perjalanan wisata atau berwisata. Menurut UNWTO (*United Nations World Tourism Organization*) dalam *the Internasional Recommendations for Tourism Statistics 2008*, industri pariwisata dapat meliputi kegiatan layanan makanan dan minuman, angkutan penumpang, agen perjalanan, kegiatan reservasi, kegiatan budaya, kegiatan olahraga, hiburan dan akomodasi yang saat ini semakin berkembang. Kawasan di Indonesia juga yang memiliki perkembangan akomodasi salah satunya Pulau Bali.

Bali sering dikatakan sebagai salah satu ikon pariwisata di Indonesia dengan ragam budaya dan tradisi yang unik, ditambah dengan pemandangan alam yang indah menjadikan Bali juga mampu menjadi penghuni di hati wisatawan yang mengunjunginya. Perkembangan pariwisata di Bali, juga berpengaruh terhadap perkembangan akomodasi di Bali. Banyak hotel yang didirikan di Bali, dari hotel *non* berbintang sampai hotel berbintang dapat dengan mudah ditemukan pada setiap kawasan terutama kawasan pariwisata. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Bali tahun 2020, Pada tahun 2019 tercatat terdapat sekitar 507 hotel berbintang dari seluruh kabupaten/kota di Bali, dan sekitar 3.912 hotel *non* berbintang dari seluruh kabupaten/ kota di Bali. Jumlah tersebut dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 1. Jumlah Hotel Berbintang dan *Non* Berbintang di Bali Tahun 2019

Kabupaten / Kota	2019					2019	
	1	2	3	4	5	Total	Non bintang
Jembrana	-	1	3	1	-	5	80
Tabanan	-	-	2	1	2	5	170
Badung	8	48	158	118	62	394	1.492
Gianyar	2	1	4	10	6	23	1.014
Klungkung	2	-	-	-	-	2	194
Bangli	-	-	-	-	-	-	39
Karangasem	-	1	3	4	-	8	313
Buleleng	-	3	11	4	2	20	321
Denpasar	5	18	15	6	6	50	289
Provinsi Bali	17	72	196	140	78	507	3.912

Sumber : Badan pusat statistic provinsi Bali,2019

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat daerah yang paling mendominasi pembangunan hotel yaitu Kabupaten Badung yang memiliki jumlah hotel berbintang terbanyak yakni 394 hotel dan sekitar 1.492 hotel *non* berbintang. Selanjutnya disusul Kabupaten Gianyar dengan jumlah hotel berbintang sebanyak 23 dan *non* berbintang sebanyak 1.014 hotel. Kemudian buleleng dengan jumlah terbanyak ketiga yakni 20 hotel berbintang dan 321 hotel *non* berbintang. Selanjutnya Denpasar dengan 20 hotel berbintang dan 289 hotel *non* berbintang. Berikutnya Kabupaten Karangasem dengan jumlah 8 hotel berbintang dan 313 hotel *non* berbintang. Disusul oleh Kabupaten Tabanan

dengan jumlah 5 hotel berbintang dan 170 hotel *non* berbintang. Kemudian Kabupaten Jembrana dengan jumlah 5 hotel berbintang dan 80 hotel *non* berbintang. Terakhir Kabupaten Bangli dengan hanya memiliki 39 Hotel *non* berbintang dan tidak memiliki hotel berbintang di kawasannya.

Tenaga kerja sangatlah penting keberadaannya bagi suatu perusahaan, pabrik maupun industri dalam proses pengolahan atau operasional suatu perusahaan. Tenaga kerja yang dimaksud dalam laporan ini yakni setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan yang menghasilkan barang dan jasa yang berguna bagi dirinya sendiri atau bagi masyarakat dan perusahaan yang kemudian akan mendapatkan balas jasa berupa gaji, tanggungan, atau kompensasi-kompensasi lainnya. Untuk mampu menciptakan tenaga kerja yang baik, suatu perusahaan dituntut untuk mampu meningkatkan produktifitas sumber daya manusia (SDM) yang tersedia. Produktifitas dari SDM yang ada ditentukan oleh sejauh mana sistem yang ada di perusahaan peduli dan mampu menunjang serta memuaskan keinginan seluruh pihak. Apabila suatu perusahaan peduli akan kesejahteraan dan keberadaan tenaga kerja, maka akan mampu meningkatkan produktifitas kerjanya terhadap perusahaan. Salah satu faktor yang mampu mempengaruhi produktifitas karyawan ialah kesehatan dan keselamatan kerja (K3).

Pada saat ini, industri perhotelan di Bali telah banyak mengetahui pentingnya kesehatan dan keselamatan kerja bagi karyawan dan cara untuk menanggulangi resiko terjadinya kecelakaan kerja. Salah satu hotel di Bali yang telah mengetahui pentingnya pelaksanaan kesehatan dan keselamatan kerja yakni Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali. Cara hotel ini melihat pentingnya kesehatan dan keselamatan kerja karyawan ialah telah menyediakan klinik khusus karyawan yang sakit serta menyediakan kebutuhan P3K yang dibutuhkan. Hotel ini memiliki cukup banyak karyawan dan terbagi menjadi beberapa departemen, jumlah karyawan setiap departemen tersebut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Jumlah Karyawan Setiap Departemen di Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali

No	Departemen	Jumlah karyawan
1.	<i>Administration & general</i>	4
2.	<i>Human Resources</i>	3
3.	<i>Housekeeping Department</i>	30
4.	<i>Food and Beverage service</i>	43
5.	<i>Food and Beverage Product</i>	48
6.	<i>Front Office</i>	31
7.	<i>Engineering</i>	14
8.	<i>Finance</i>	13
9.	<i>Sales & Marketing</i>	10
10.	<i>Recreation</i>	11
11.	<i>Spa</i>	9
12.	<i>Risk management</i>	1
Total		217

Sumber : HRD Holiday Inn Resort Baruna Bali Hotel, 2020

Berdasarkan tabel 1.2 di atas, total jumlah karyawan Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali sebanyak 217 karyawan dengan resiko kecelakaan kerjanya masing-masing. Karyawan terbanyak berada pada departemen *food and beverage product* sebanyak 48 orang, dan jumlah karyawan paling sedikit berada pada bagian *risk management* sebanyak 1 orang.

Berdasarkan hasil observasi awal yang di lakukan di Holiday Inn Resort Baruna Bali, serta wawancara awal yang telah dilakukan bersama bapak Ngurah Dwi selaku *risk managment* di hotel tersebut menyatakan pernah terjadi kecelakaan kerja yaitu kebakaran di area *kitchen* khususnya di bagian area *main kitchen*. Kebakaran tersebut disebabkan karena adanya *human error* yang dilakukan oleh seorang karyawan *kitchen* dimana pada saat itu seorang karyawan ingin membuat satu makanan yang selanjutnya dibantu oleh satu karyawan lainnya, namun tidak adanya koordinasi antara keduanya dan terjadilah kebakaran yang mengakibatkan kerugian bagi hotel (laporan kecelakaan terlampir). Mengingat pentingnya penerapan sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja, perlu setidaknya dilakukan penelitian yang membahas mengenai bagaimana implementasi sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja karyawan di Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali, khususnya pada departemen *food and beverage product* mengingat departemen tersebut merupakan departemen terbanyak yang menyerap karyawan dan rawan terjadi kecelakaan kerja. Hal ini juga dapat digunakan sebagai bahan evaluasi untuk manajemen hotel. Apabila telah memiliki pedoman penerapan sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja dan jika telah melaksanakan sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja dalam prosedur hotel, maka kesehatan dan keselamatan karyawan dapat terjamin sehingga kualitas kerja dari karyawan juga akan mengalami peningkatan.

2. METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian bertempat di Holiday Inn Resort Baruna Bali, Jl. Wana Secara No. 33 Tuban, Bali. Hotel ini merupakan hotel bintang 5 yang berjarak 3 km dari Bandara Udara I Gusti Ngurah Rai dan sekitar 8 km dari kawasan Seminyak. Selain itu adanya kecelakaan kerja yang terjadi di lokasi tersebut sehingga mengakibatkan kerugian bagi hotel membuat tempat itu menjadi lokasi penelitian saat ini Adapun devinisi variable yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut

1. Implementasi merupakan suatu kegiatan yang terencana dan dilaksanakan secara sungguh-sungguh dalam suatu aktivitas untuk mencapai suatu tujuan kegiatan
2. Sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja merupakan bagian dari sistem manajemen secara keseluruhan bagi pengembangan penerapan, pencapaian, pengkajian dalam rangka pengendalian resiko yang berkaitan dengan kesehatan dan keselamatan kerja. Sistem manajemen K3 memiliki lima prinsip dasar didalamnya yaitu penetapan kebijakan kesehatan dan keselamatan kerja, perencanaan kebijakan K3, pelaksanaan rencana K3 rencana, pemantauan dan evaluasi K3, tinjauan peningkatan kinerja .
3. Persepsi merupakan suatu proses yang dialami seseorang dalam memahami informasi tentang lingkungan dimana orang tersebut melakukan pemilihan, pengorganisasian, penerimaan, penginterpretasian atas informasi yang diperoleh dari lingkungan tersebut.

Tabel 2. Variabel dan Indikator Yang Digunakan

Variable	Indikator	Sub indicator	Sumber
Sistem manajemen	Penetapan kebijakan	a. Aturan K3 b. Komunikasi pekerja	(Peraturan Pemerintah
kesehatan dan keselamatan kerja	Perencanaan	c. Melibatkan seluruh pekerja, serta ahli K3 d. Perencanaan pengendalian bahaya e. Perencanaan sumber daya manusia dalam K3	Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2012)

Persepsi karyawan terhadap penetapan kebijakan	Pelaksanaan rencana	f. Kesiapan sumber daya dalam melakukan K3
		g. Sarana dan lingkungan kerja yang memadai
		h. Pendokumentasian
	Pemantauan dan evaluasi	i. Pemeliharaan dan perbaikan sarana dan prasarana
		j. audit internal SMK3
	Tinjauan dan peningkatan kinerja	k. Perbaikan kinerja setelah melaksanakan penerapan SMK3
	Persepsi karyawan terhadap penetapan kebijakan	a. Persepsi karyawan terhadap aturan K3
		b. Persepsi karyawan terhadap komunikasi pekerja
	Persepsi karyawan terhadap perencanaan K3	c. Persepsi karyawan terhadap kebijakan telah melibatkan seluruh pekerja, serta ahli K3
		d. Persepsi karyawan terhadap perencanaan pengendalian bahaya
		e. Persepsi karyawan terhadap perencanaan sumber daya manusia dalam K3
Persepsi karyawan terhadap sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja	f. Persepsi karyawan terhadap kesiapan sumber daya dalam melakukan K3	
	g. Persepsi karyawan terhadap sarana dan lingkungan kerja yang memadai	
	h. Persepsi karyawan terhadap pendokumentasian	
	i. Persepsi karyawan terhadap pemeliharaan dan perbaikan sarana dan prasarana	
Persepsi karyawan terhadap pemantauan dan evaluasi	j. Persepsi karyawan terhadap audit internal SMK3	
	k. Persepsi karyawan terhadap perbaikan kinerja setelah melaksanakan penerapan SMK3	
Persepsi karyawan terhadap tinjauan dan peningkatan kinerja		

Sumber : Hasil Modifikasi Penulis, 2020

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data menggunakan cara observasi, wawancara, kuesioner, dan studi kepustakaan. Teknik analisis menggunakan deskriptif kualitatif dimana data yang diperoleh lebih dijabarkan dalam bentuk kalimat daripada angka. Selanjutnya digunakan teknik skala likert dengan skala sikap 1-5. Teknik pengambilan sampel menggunakan sampling jenuh sedangkan teknik penentuan informan menggunakan teknik purposive.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Implementasi Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Holiday Inn Resort Baruna Bali

1. Penetapan Kebijakan

Merupakan kebijakan yang dilaksanakan oleh perusahaan yang kemudian harus disebarluaskan kepada seluruh pekerja. Penetapan kebijakan yang telah dilakukan oleh Holiday Inn Resort Baruna Bali seperti mengidentifikasi potensi bahaya di area kerja serta meninjau sebab dan akibat yang ditimbulkan akibat kejadian yang membahayakan. Tinjauan awal ini dilakukan dengan metode *risk assessment*. Dimana mereka mempertimbangkan bahaya tertentu dan mengevaluasi apakah sumber bahaya tersebut dapat dikendalikan dan nantinya dapat diambil langkah-langkah yang tepat. Untuk meminimalis terjadinya kecelakaan di area kerja *kitchen*, manajemen menetapkan standar operasional yang berlaku ketika bekerja di *kitchen* seperti:

- a. Penggunaan penutup kepala atau topu dengan tujuan melindungi kepala dari panas suhu di dapur serta menghindari jatuhnya rambut ke makanan serta menyerap keringat
- b. Penggunaan apron untuk melindungi seraga dari percikan minyak dengan panjang sampai ke lutut
- c. Penggunaan *safty shoes* untuk melindungi kaki dari kemungkinan kecelakaan kerja
- d. Tersedianya peralatan K3 yang memadai seperti adanya *fire extinguisher*, *heat detector*, perlengkapan P3k yang memadai, antiseptic yang memadai.

Komunikasi pekerja dalam hal ini merupakan bagaimana cara perusahaan mensosialisasikan kebijakan yang telah ditetapkan. Di Holiday Resort Baruna Bali setiap karyawan tentunya akan mengetahui kebijakan yang telah ditetapkan oleh pihak hotel, hal ini dikarenakan sebelum bekerja dan bergabung di Holiday Inn Resort Baruna Bali, setiap pekerja akan mendapatkan orientasi mengenai kebijakan atau aturan-aturan yang berlaku dan dijalankan oleh hotel. Selain itu setiap karyawan juga akan diikuti dengan beberapa pelatihan-pelatihan selama mereka bekerja. Setiap karyawan juga diberikan hak berpendapat dan memberi masukan mengenai kesehatan dan keselamatan kerja

2. Perencanaan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Perencanaan K3 yang telah dilakukan oleh Holiday Inn Resort Baruna Bali yaitu melibatkan ahli K3, serta seluruh pekerja atau karyawan yang terkait dalam perusahaan. Holiday Inn Resort Baruna Bali yang juga telah memiliki bagian khusus yang menangani masalah K3 dalam perusahaannya bagian ini dinamakan *risk management departemnt*. Selain itu setiap karyawan juga dilibatkan dalam mengoreksian peraturan K3 yang dibuat demi kebaikan perusahaan. Perencanaan upaya pengendalian bahaya di area kerja juga dilakukan dengan memberikan pelatihan K3 pada karyawan serta menerapkan peraturan-peraturan K3 yang wajib dipatuhi oleh karyawan. Penyediaan alat pelindung diri dari perusahaan untuk karyawan serta penyediaan P3K sebagai pertolongan pertama jika terjadi kecelakaan. Sistem pertanggung jawaban perusahaan dilakukan dengan cara adanya pelaporan pada dinas terkait jika terjadi kecelakaan kerja. Serta pendaftaran karyawan pada BPJS ketenagakerjaan untuk menjamin kesehatan kerja karyawan.

3. Pelaksanaan Rencana Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Kesiapan sumber daya manusia dalam melaksanakan rencana kesehatan dan keselamatan kerja ditunjukkan oleh Holiday Inn Resort Baruna Bali dengan cara hotel tersebut telah memiliki satu departemen yang menangani keselamatan kerja karyawan yang dinamakan *risk management departemen*. selain itu penyediaan sarana dan prasarana di lingkungan kerja juga dilakukan seperti penyediaan petunjuk-petunjuk yang berkaitan dengan K3 seperti arahan evakuasi bencana tsunami, petunjuk penggunaan peralatan kerja, serta pembuatan kebijakan standar operasional prosedur bagi karyawan. Adanya pedokumentasian yang dilakukan dalam bentuk dokumen klonologi kecelakaan kerja serta foto-foto terkait yang nantinya akan dibuat menjadi beberapa rangkap dan dikirim ke bagian dinas terkait.

4. Pemantauan dan Evaluasi terkait K3

Adanya Audit oleh pihak manajemen terkait kesehatan dan keselamatan kerja yang dilakukan setiap satu tahun sekali. Kemudian hasil audit dicatat sebagai bahan acuan untuk dilakukan tindakan perbaikan selanjutnya.

5. Tinjauan dan Peningkatan Kinerja

Holiday Inn Resort Baruna Bali melakukan peninjauan ulang jika terjadi kecelakaan serta melakukan perbaikan peningkatan kinerja K3 untuk menjamin kesehatan dan keselamatan karyawannya. Hal yang menjadi patokan dalam kegiatan ini seperti memeriksa laporan keadaan darurat termasuk kejadian serta pelatihan, pengujian, simulasi tanggap darurat. Selanjutnya memeriksa dan merekap statistik insiden kerja yang pernah terjadi dan hasil-hasil inspeksi yang pernah dilakukan.

b. Persepsi Karyawan Terhadap Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Jumlah karyawan kitchen di Holiday Inn Resort Baruna Bali sebanyak 48 orang dengan didominasi oleh karyawan yang berumur antara 20-30 tahun, dengan jenis kelamin laki-laki dan berasal dari wilayah Bali. Rata-rata pendidikan terakhir yang dimiliki karyawan yaitu diploma II dan III. Selain itu, berdasarkan hasil penyebaran kuesioner mengenai sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja diperoleh hasil sebagai berikut;

1. Persepsi Karyawan Terhadap Penetapan Kebijakan K3

Berdasarkan penyebaran kuesioner yang telah dilakukan di Holiday Inn Resort Baruna Bali mengenai Implementasi Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja terkait kebijakan sistem manajemen K3 diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 3. Penetapan Kebijakan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

No	Pernyataan	SS	S	N	TS	STS	Rata-rata	Ket
1	Selalu terdapat tinjauan awal kondisi K3 seperti identifikasi potensi bahaya di area <i>kitchen</i>	13	34	1	-	-	4.25	SB
2	Kebijakan K3 secara jelas menyatakan visi dan tujuan jangka panjang perusahaan	16	30	2	-	-	4.29	SB

3	Kebijakan yang dibuat diketahui oleh seluruh karyawan	14	34	-	-	-	4.29	SB
4	Manajemen selalu memperhatikan peningkatan kinerja karyawan	15	30	3	-	-	4.25	SB
5	Manajemen selalu menerima masukan dari karyawan mengenai K3	12	35	1	-	-	4.23	SB
Sub total							4.24	SB

Sumber : Hasil pengolahan kuesioner peneliti, 2020

Berdasarkan tabel tersebut, dari analisis skala likert yang dilakukan rata-rata jawaban karyawan karyawan rata-rata menyatakan pernyataan identifikasi potensi bahaya di area *kitchen* mendapatkan skor 4.25 yang masuk dalam kategori sangat baik. selanjutnya menyatakan sangat baik dengan rata-rata skor yang diperoleh sebanyak 4.29 terhadap kebijakan yang secara jelas sesuai dengan visi dan tujuan jangka panjang perusahaan. kemudian karyawan memberikan rata-rata skor sangat baik terhadap pernyataan dimana karyawan mengetahui kebijakan yang dibuat oleh perusahaan dengan rata-rata skor 4.29. Selanjutnya pihak manajemen juga selalu memperhatikan peningkatan kinerja karyawan *kitchen* dengan rata-rata skor 4.25 kategori sangat baik. Kemudian manajemen juga selalu menerima masukan dari setiap karyawan mengenai kesehatan dan keselamatan kerja dengan rata-rata skor 4.23 kategori sangat baik.

2. Persepsi karyawan terhadap Perencanaan K3

Selanjutnya berdasarkan hasil penyebaran kuesioner terhadap 48 orang karyawan *kitchen* mengenai SMK3 terkait perencanaan kesehatan dan keselamatan kerja diperoleh skor sebagai berikut :

Tabel 4. Perencanaan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

No	Pernyataan	SS	S	N	TS	STS	Rata-rata	Ket
1	Pembuatan rencana K3 melibatkan panitia Pembina K3, pekerja dan ahli K3	13	34	1	-	-	4.25	SB
2	Perencanaan pengendalian bahaya di area <i>kitchen</i> baik	13	35	6	-	-	4.27	SB
3	Sistem pertanggung jawaban mengenai keselamatan dan kesehatan kerja di <i>kitchen</i>	13	35	-	-	-	4.27	SB
4	Perusahaan mempromosika K3 melalui spanduk dan poster yang di pasang	15	27	6	-	-	4.19	B
5	Jangka waktu yang diperlukan dalam penyusunan perencanaan K3 telah tepat	12	31	5	-	-	4.21	SB
6	Penetapan sumber daya manusia dalam persahaan sudah sangat baik	11	36	1	-	-	4.42	SB

Sub total 4.24 SB

Sumber : Hasil penyebaran kuesioner peneliti, 2020

Berdasarkan tabel tersebut, dari analisis skala likert yang dilakukan Data yang diperoleh menunjukkan bahwa rata-rata sistem perencanaan tersebut masuk dalam kategori sangat baik yang mana skor yang dimiliki berada pada rentang antara 4.20 – 5.00. Pada pernyataan pertama mengenai pembuatan rencana K3 telah melibatkan panitia Pembina K3, pekerja dan ahli K3 memperoleh rata-rata skor 4.25 yang masuk dalam kategori sangat baik. Selanjutnya pada pernyataan kedua yang menyatakan perencanaan pengendalian bahaya di area kitchen sudah baik mendapatkan skor rata 4.27. Selanjutnya sistem pertanggung jawaban mengenai K3 di *kitchen* sudah baik memperoleh rata-rata skor 4.27 yang masuk dalam kategori sangat baik. Kemudian perusahaan mempromosikan K3 melalui spanduk dan poster yang dipasang memperoleh rata-rata skor 4.19 yang masuk dalam kategori baik. Spanduk dan poster yang dipasang oleh perusahaan di tempatkan pada area parkir karyawan, namun spanduk atau poster yang dipasang tidak terlalu banyak. Selanjutnya mengenai jangka waktu yang digunakan untuk menyusun perencanaan K3 memperoleh skor 4.21 yang masuk dalam kategori sangat baik. Terakhir mengenai pernyataan bahwa penetapan sumber daya manusia di perusahaan sudah sangat baik memperoleh rata-rata skor 4.42 dengan kategori sangat baik.

3. Persepsi karyawan terhadap Pelaksanaan Rencana K3

Kemudian berdasarkan hasil penyebaran kuesioner terhadap 48 orang karyawan kitchen mengenai SMK3 terkait pelaksanaan rencana kesehatan dan keselamatan kerja diperoleh skor sebagai berikut :

Tabel 5. Pelaksanaan Rencana Kesehatan dan Keselamatan Kerja

No	Pernyataan	SS	S	N	TS	STS	Rata-rata	Ket
1	Pada area <i>kitchen</i> selalu terdapat seorang yang berwenang dalam pemeriksaan dan pengawasan K3	20	28	-	-	-	4.23	SB
2	Seluruh karyawan <i>kitchen</i> sudah terlibat dalam pelaksanaan dan pembuatan rencana K3	12	35	1	-	-	4.22	SB
3	Adanya petunjuk mengenai K3 di area <i>kitchen</i> yang harus dipatuhi oleh karyawan	14	33	1	-	-	4.27	SB
4	Adanya prosedur K3 yang disosialisasikan oleh manajemen untuk karyawan secara berkala	14	33	1	-	-	4.27	SB
5	Karyawan selalu melaporkan pada manajemen jika terjadi kecelakaan kerja di area <i>kitchen</i>	15	27	6	-	-	4.25	SB

6	Adanya dokumentasi mengenai SMK3 secara berkala yang dibuat oleh manajemen	12	36	-	-	-	4.46	SB
---	--	----	----	---	---	---	------	----

Sub total 4.28 SB

Sumber : Hasil olah kuesioner peneliti, 2020

Berdasarkan tabel tersebut, yang merupakan hasil setelah melakukan perhitungan dengan menggunakan skala likert persepsi karyawan terhadap pelaksanaan rencana sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja. Data yang diperoleh menunjukkan bahwa rata-rata skor masuk dalam kategori sangat baik yang mana skor yang dimiliki berada pada rentang antara 4.20 – 5.00. Pada pertanyaan pertama dimana pada area *kitchen* selalu terdapat seorang yang berwenang dalam pelaksanaan K3 memiliki skor 4.23 dengan skor sangat baik. Hal ini dikarenakan pada departemen *kitchen* memang terdapat seorang yang berwenang dalam pengawasan K3 yaitu *executive chef* dibantu oleh *hygine manager* dalam kegiatannya. pada pertanyaan kedua dimana seluruh karyawan terlibat dalam pelaksanaan dan pembuatan rencana K3 memperoleh skor 4.27 yang masuk dalam kategori sangat baik. Pada pertanyaan ketiga dimana adanya petunjuk mengenai K3 di area *kitchen* memperoleh skor 4.27 yang termasuk dalam kategori sangat baik. Pertanyaan keempat dimana adanya prosedur K3 yang disosialisasikan oleh pihak manajemen memperoleh skor 4.27 masuk dalam kategori sangat baik. pertanyaan kelima dan keenam dimana karyawan selalu melaporkan pada manajemen jika pernah terjadinya kecelakaan kerja dan adanya dokumentasi mengenai K3 masing-masing memperoleh skor 4.25 dan 4.46

4. Persepsi Karyawan terhadap Pemantauan dan Evaluasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Selanjutnya berdasarkan hasil penyebaran kuesioner terhadap 48 orang karyawan *kitchen* mengenai SMK3 terkait Pemantauan dan Evaluasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja diperoleh skor sebagai berikut :

Tabel 6. Pemantauan dan Evaluasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja

No	Pernyataan	SS	S	N	TS	STS	Rata-rata	Ket
1	Adanya pemeriksaan dan pengujian peralatan K3 di <i>kitchen</i> secara berkala	22	25	1	-	-	4.46	SB
2	Adanya audit K3 yang dilakukan oleh manajemen di area kerja anda secara berkala	16	32	-	-	-	4.33	SB
Sub Total							4.39	SB

Sumber: Hasil pengolahan kuesioner peneliti, 2020

Berdasarkan tabel tersebut, dari analisis skala likert yang dilakukan rata-rata jawaban karyawan menyatakan sangat baik terkait Pemantauan dan Evaluasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja dengan total keseluruhan skor sebanyak 4.39. Pada pernyataan adanya pemeriksaan dan pengujian peralatan K3 di *kitchen* secara berkala, respon karyawan menyatakan sangat baik dengan skor 4.46. dalam hal ini, pengujian alat dilakukan oleh departemen yang bersangkutan setiap satu tahun sekali untuk memastikan bahwa tidak adanya error atau kesalahan terhadap peralatan yang digunakan. kemudian pada pernyataan adanya audit K3 dilakukan oleh manajemen di area kerja *kitchen*, karyawan menyatakan sangat baik dengan perolehan skor 4.33. audit

dilakukan setiap satu tahun sekali untuk memeriksa bagaimana kinerja dari karyawan selama satu tahun yang nantinya data yang didapat dilaporkan pada dinas terkait

5. Persepsi Karyawan Terhadap Tinjauan dan peningkatan Kinerja

Selanjutnya berdasarkan hasil penyebaran kuesioner terhadap 48 orang karyawan kitchen mengenai SMK3 terkait Tinjauan dan peningkatan Kinerja diperoleh skor sebagai berikut :

Tabel 7. Tinjauan dan Peningkatan Kinerja Kesehatan dan Keselamatan Kerja

No	Pernyataan	SS	S	N	TS	STS	Rata-rata	Ket
1	Anda memahami cara penggunaan peralatan kerja di lingkungan kerja karyawan	26	22	-	-	-	4.54	SB
2	Perusahaan selalu melakukan perbaikan dan peningkatan kinerja dalam menangani K3 di perusahaan	14	32	2	-	-	4.25	SB
Sub Total							4.39	SB

Sumber : Hasil pengolahan kuesioner peneliti, 2020

Berdasarkan tabel tersebut, rata – rata jawaban karyawan mengenai tinjauan dan peningkatan kinerja menyangkut kesehatan dan keselamatan kerja menyatakan sangat baik dengan rata-rata perolehan skor pada pernyataan pertama sebanyak 4.54 dimana karyawan memahami cara penggunaan peralatan kerja di lingkungan kerja *kitchen*. jika pun karyawan belum memahami cara penggunaan alat, mereka selalu disediakan petunjuk penggunaan alat yang dipasang pada area kerja per *outlet*. Pada pernyataan kedua sebanyak 4.25 dimana manajemen selalu memperhatikan peningkatan kinerja karyawannya untuk memastikan kebijakan yang dibuat serta aturan yang dibuat telah berjalan sesuai dengan yang diharapkan.

Selanjutnya untuk lebih mengetahui rata-rata skor yang diperoleh terhadap lima pedoman dalam penerapan sistem manajemen kesehatan dan keselamatan kerja dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 8. Rata-Rata Skor Persepsi Karyawan

No	Prinsip SMK3	Skor	keterangan
1	Penetapan kebijakan K3	4.26	SB
2	Perencanaan K3	4.25	SB
3	Pelaksanaan rencana K3	4.28	SB
4	Pemantauan dan evaluasi kinerja karyawan	4.39	SB
5	Tinjauan dan peningkatan kinerja	4.39	SB
Total rata-rata		4.31	SB

Sumber : Hasil modifikasi peneliti, 2020

Berdasarkan tabel 4.6 tersebut, rata-rata skor keseluruhan yang diperoleh dari penyebaran kuesioner terhadap 48 karyawan *food and beverage product* di Holiday Inn Resort Baruna Bali diperoleh skor sebanyak 4.31 yang masuk dalam kategori sangat baik

4. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dari pembahasan bab sebelumnya, dapat disimpulkan bawah:

1. Implementasi Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja karyawan di Holiday Inn Resort Baruna Bali secara keseluruhan dapat dikatakan telah dilakukan oleh manajemen sesuai dengan Peraturan Pemerintah No 50 tahun 2012 Tentang Penerapan Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja. Seperti penetapan kebijakan, perencanaan kebijakan kesehatan dan keselamatan kerja, pelaksanaan rencana K3, pemantauan dan evaluasi kinerja, tinjauan dan peningkatan kinerja
2. Berdasarkan penyebaran kuesioner terhadap 48 karyawan di bagian *kitchen* diperoleh hasil
 - a. Persepsi karyawan terhadap penetapan kebijakan K3 rata-rata skor yakni 4.26 yang termasuk dalam kategori sangat baik.
 - b. Persepsi karyawan terhadap perencanaan K3 diperoleh rata-rata skor 4.25 yang masuk dalam kategori sangat baik.
 - c. Persepsi karyawan terhadap pelaksanaan rencana K3 diperoleh skor 4.28 masuk dalam kategori sangat baik.
 - d. Persepsi karyawan terhadap pemantauan dan evaluasi dinyatakan sangat baik dengan skor rata-rata 4.39.
 - e. Persepsi karyawan terhadap tinjauan dan peningkatan kinerja dengan rentang skor 4.39 masuk kategori sangat baik.

Ucapan terima kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Agus Muriawan Putra dan I Nyoman Tri Sutaguna, selaku dosen pembimbing laporan akhir yang selalu memberikan semangat serta arahan dan saran serta masukan kepada penulis dan juga seluruh staff, pegawai dan dosen di Fakultas Pariwisata Universitas Udayana, dan tidak lupa juga kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta keluarga dan sahabat-sahabat yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu yang selalu memberikan doa serta semangat.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2019. *Pengertian Persepsi Menurut Para Ahli dan Faktor yang Mempengaruhi*. Tersedia pada <https://www.ilmudefinisi.com/pengertian-persepsi>. Dicari tanggal 20 April 2020
- Antonius Simanjuntak, Bungaran.dkk. (2017). *Sejarah Pariwisata : Menuju Perkembangan Pariwisata Indonesia*. Terbitan:Yayasan Pustaka Obor Indonesia Jakarta. Dicari pada 4 Agustus 2019.
- Anschori, M.dkk.2017. "*Metodologi Penelitian Kuantitatif*". Surabaya: Airlangga Universitas Press.
- Asrori. (2020). "*Psikologi Pendidikan Pendekatan Multidisipliner*". Penerbit : Pena Persada. Dicari 4 Mei 2020
- Bafadhla, A.S. (2018). *Perencanaan Binsis Pariwisata (Pendekatan Lean Planning)*. Diterbitkan oleh UD.Press. dicari 4 agustus 2019.

- Bagiastuti, N. K. dkk. (2017). *“The Influence Of Occupational Health And Safety (Ohs) Application On Enhancement Of Food And Beverage Employee Performance At Swiss – Belhotel Tuban*. Skripsi : Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- Budihardjo.(2014). *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Penerbit : Penebar Swadaya Grup. Dicari tanggal 14 Agustus 2019
- Badan Penyelenggara Jaminan Sosial Ketenagakerjaan. 2019. Tersedia pada <https://www.bpjsketenagakerjaan.go.id/berita/24754/BPJS-TK-Bahas-Kasus-Kecelakaan-Kerja-dan-Penyakit-Akibat-Kerja>
- Djarmiko.R.D. (2016), *Keselamatan Dan Kesehatan Kerja*. Terbitan : Deepublish (Grup Penerbitan CV Budi Utama). Diambil tanggal 5 November 2019
- Deriasmei, L. (2016). *“ Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Karyawan di dapur Suis Butcher Restaurant Setiabudi Bandung”*. Skripsi : Jurusan Hospitality Bandung
- Firdaus. Dkk. (2018). *Aplikasi Metode Penelitian*. Penerbit : Depublish. Dicari pada tanggal 29 April 2020
- Firdianti,Arinda. (2018). *Implementasi Manajemen Berbasis Sekolah Dalam Meningkatkan Prestasi Belajar Siswa*. Penerbit CV.GRE Publishing. Dicari pada tanggal 12 Agustus 2019
- Fatihudin.D.(2018). *Metode Penelitian Untuk Ilmu Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi*. Terbitan Zifatama Publisher. Dicari pada tanggal 22 April 2020.
- Halajur, U. (2018). *Promosi Kesehatan di tempat Kerja*. Penerbit Wineka Media. Dicari pada tanggal 12 Agustus 2019
- Ilmuperhotelan.2020. *Pengertian Food and Beverage Product Secara Umum dan Menurut Para Ahli Beserta Tugas dan Tanggung Jawabnya*. Pada www.ilmuperhoelan.my.id. Diakses 22 September 2020
- Ismayanti. Tanpa tahun. *Pengantar Pariwisata*. Penerbit : Grasindo. Dicari pada 8 Agustus 2019
- Irzal. (2016). *Dasar-Dasar Kesehatan Dan Keselamatan Kerja*. Penerbit : Perpustakaan Nasional : Katalog Dalam Terbitan. Dicari tanggal 12 Agustus 2019
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/sk/v/2003 tentang *Persyaratan Hygine Sanitasi Jasa Boga*. Dicari pada tanggal 8 Agustus 2019
- Labindao.I.G.J.(2019). *“Implementasi Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Hard Rock Hotel bali, Kuta, Bali”*. *Jurnal Keperawatan dan Hospitalitas*
- Morisa. F. E (2017). *Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada Karyawan Laundry Department Hotel Rocky Plaza Padang*. *Jurnal : Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang*
- Nuridin, I. (2019). *Metodologi Penelitian Sosial*. Penerbit : Media Sahabat Cendikia Surabaya. Dicari Tanggal 13 Agustus 2019
- Nyoto. (2019). *Manajemen Sumber DAYa Manusia*. Penerbit : Uwasis Inspirasi Indonesia. Dicari tanggal 12 Agustus 2019
- Peraturan Menteri No PER.05/MEN/1996 Tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja

- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2012 Tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan Dan Kesehatan Kerja. Dicari pada 20 April 2020
- Putra, A. M,dkk. 2014. *Pengetahuan Restoran Dan Tata Boga Serta Penerapannya*. Terbitan : Pustaka Larasan. Dicari tgl 23 September 2020
- Putri, E.D.H. (2018). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta : Deepublish. Dicari 8 Agustus 2019
- Rukin. (2019) *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Terbitan:Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia
- Siregar, Syofian. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif : Dilengkapi dengan perhitungan manual dan SPSS*. Penerbit : kencana. Diambil tanggal 2 nopember 2019
- SK Menparpostel No.KM37/PW.340/MPPT.86 Tentang Peraturan Usaha dan Pengelolaan Hotel
- Sugiyono.(2010). “*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung:Alfabeta. Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*.bandung : Alfabeta. Sudarsono, A. (2016). *Manajemen Pemasaran Jasa Perhotelan (Dilengkapi Dengan Hasil Riset Pada Hotel Berbintang di Sumatra Utara)*. Yogyakarta : Deepublis. Dicari pada 4 Agustus 2019.
- Suryani, NK.dkk. (2019). *Buku Ajar Prilaku Organisasi*. Terbitan Nilacakra, Jl. Raya Darmasaba-Lukluk
- Suwendra,IW. (2018). *Metodologi penelitian Kualitatif Dalam Ilmu Sosial, Pendidikan, Kebudayaan, dan Keagamaan*. Penerbit : Nilacakra.
- Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 1 tahun 1970 Tentang Keselamatan Kerja. Dicari pada tanggal 8 Agustus 2019
- Undang-Undang Republik Indonesia No 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan. Dicari pada 8 Agustus 2019
- Yuliana.dkk. (2019). “*Penerapan Sistem Manajemen K3 di F & B Product Department Premier Bakso Hotel Padang*”. Jurnal Pendidikan dan Keluarga Vol.11 No.2
- Yuliani.H.R. (2014). *E-learning : Keselamatan dan Kesehatan Kerja*. Terbitan: Cv Budi Utama
- Yusuf, Muri. (2017). *Metodologi Penelitian: Kuantitatif,Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Penerbit : Kencana. Dicari pada 13 Agustus 2019