



GRAHA ILMU

HYGIENE, SANITASI DAN K3



Yulianto
Wisnu Hadi
R. Jati Nurcahyo

HYGIENE, SANITASI DAN K3

Yulianto

Wisnu Hadi

R. Jati Nurcahyo



GRAHA ILMU

HYGIENE, SANITASI DAN K3

oleh Yulianto, Wisnu Hadi, R. Jati Nur Cahyo

Hak Cipta © 2020 pada penulis

Edisi Pertama; Cetakan Pertama ~ 2020



GRAHA ILMU

Ruko Jambusari 7A Yogyakarta 55283

Telp: 0274-889398; 0274-882262; Fax: 0274-889057;

Hak Cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun, secara elektronis maupun mekanis, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya, tanpa izin tertulis dari penerbit.

ISBN: 978-623-228-428-9

Buku ini tersedia sumber elektronisnya

DATA BUKU:

Format: 17 x 24 cm; Jml. Hal.: viii + 56; Kertas Isi: HVS 70 gram; Tinta Isi: BW/Colour;
Kertas Cover: Ivori 260 gram; Tinta Cover: Colour; Finishing: Perfect Binding; Laminasi Do

KATA PENGANTAR

Dalam pembelajaran khususnya matakuliah Hygieni, Sanitasi dan K3 dengan adanya buku ajar ini mahasiswa dapat mengetahui, memahami dan mempratekan saat pelajaran, maupun saat kerja disebuah industry perhotelan.

Buku ajar ini dengan mengambil beberapa referensi dan hasil observasi langsung, praktisi, sehingga apa yang ada dalam karya ini tentunya dapat sebagai acuan dalam proses pembelajaran matakuliah Hygieni, Sanitasi dan K3. Adapun materi yang disampaikan pada buku ajar ini, mengenai pengertian dan manfaat Hygieni, Sanitasi, Hygeine Perorangan, limbah hotel, bahan dan alat sanitasi dan keselamatan kerja (K3), tentunya bagi mahasiswa akan lebih mudah dalam meningkatkan kemampuan.

Buku ajar ini dibuat dengan tujuan sebagai buku referensi bagi dosen pengampu dan mahasiswa yang mengambil matakuliah tersebut. Penulis menyadari masih banyak hal atau kekurangan dalam penulisan buku ajar ini, sehingga perlu saran dan kritikan, besar harapan ada masukan untuk melengkapi penyusunan buku ajar ini agar lebih baik.

Tim Peyusun

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Memebersihkan Telapak Tangan	7
Gambar VI.1 Cara Penggunaan Alat Pelindung Diri	37

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I : PENGERTIAN, MANFAAT HYGIENE DAN SANITASI	1
1.1.Pengertian Hygiene dan Sanitasi	1
1.2.Manfaat Hygiene dan Sanitasi	1
1.3.Jenis Hygieni dan sanitasi	2
BAB II : HTGIENE PERORANGAN	4
2.1 Pengertian Hygiene perorangan	4
2.2 Tujuan Personal Hygiene	4
2.3 Faktor yang mempengaruhi personal Hygiene	4
2.4 Usaha menjaga personal Hygiene	5
BAB III : SANITASI DAN HYGIENE MAKANAN	10
3.1 Pengertian sanitasi dan Hygiene makanan	10
3.2 Prinsip Hygiene dan sanitasi makanan	12
3.3 Menjaga sanitasi dan Hygiene makanan	15
BAB IV : HYGIENE DAN SANITASI HOTEL	16
4.1 Pengertian Hygiene dan Sanitasi Hotel	16
4.2 Pengertian Hygiene dan sanitasi Hotel	17
4.3 Manfaat Sanitasi Hotel	18
BAB : V BAHAN DAN SANITAISER DAN PERALATAN SANITASI	23
5.1 Bahan- bahan Pembersih	23
5.2 Jenis-jenis bahan sanitasi	26
BAB VI : KESEHATAN DAN KESELAMATAN KARYAWAN	32
6.1. Pengertian K3	32
6.2. Dasar hukum	32
6.3. Tujuan K3	35
6.4. Organisasi Keselamatan	36
BAB VII : KECELAKAAN KERJA	40
7.1.Pengertian Kecelakaan Kerja	41
7.2.Penyebab Kecelakaan Kerja	41
7.3.Pencegahan, Penanggulangan tindakan kecelakaan kerja	42
DAFTAR PUSTAKA	46

BAB I

PENGERTIAN, MANFAAT HYGIENE DAN SANITASI

1.1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Etimologi Hygiene berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan (Streeth, J.A and Southgate, H.A, 1986). Dalam sejarah Yunani, Hygiene berasal dari nama seorang Dewi yang dipanggil dengan kata Hygea (Dewi pencegah penyakit).

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Hygiene diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada.

Kemudian asal usul kata Sanitasi berasal dari bahasa Latin, artinya sehat. Dalam ilmu terapan diartikan penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi higienis dan sehat. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

1.2. Manfaat Hygiene dan Sanitasi

Penerapan Hygiene dan Sanitasi di lingkungan apabila kita dapat melaksanakan dengan baik, antara lain :

- a. Mencegah penyakit menular
- b. Mencegah kecelakaan
- c. Mencegah timbulnya bau tidak sedap
- d. Menghindari pencemaran
- e. Mengurangi jumlah (persentase sakit)
- f. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman

1.3. Jenis Hygiene dan Sanitasi

Jenis –jenis Hygiene dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu :

a. Hygiene perorangan

Hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut. Menjaga hygiene perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh.

b. Hygiene Makanan

Bahan makanan yang dipergunakan dalam pengelolaan makanan sebagian besar berupa bahanmakanan nabati yang berasal dari tumbuh-tumbuhan seperti sayur, buah. Sedang bahan hewani berasal dari binatang seperti daging, unggas, ikan dan lain-lain.

Sedangkan jenis-jenis Sanitasi juga dikelompokkan menjadi

1. Sanitasi Peralatan

Peralatan yang mengalami kontak langsung dengan minuman atau makanan harus diperhatikan untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan.

2. Sanitasi Air

Air merupakan faktor yang sangat menentukan kualitas dari makanan atau minuman, karena air digunakan sebagai bahan baku untuk memasak, mencuci bahan-bahan makanan, mencuci alat-alat makanan dan minuman dan sebagainya.

BAB II

HYGEINE PERORANGAN

2.1. Pengertian Personal Hygeine

Setiap diri manusia harus melakukan kebersihan diri sendiri agar dapat mempertahankan kesehatan secara jasmani dan rohani. Oleh karena itu ada istilah pengertian *personal hygiene* atau *hygiene perseorangan* sebagai pengertian upaya dari seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan diri sendiri.

2.2. Tujuan Personal Hygiene

Untuk mewujudkan *Personal Hygiene* tentu ada tujuan yang hendak dicapai, antara lain :

1. Meningkatkan derajat kesehatan seseorang.
2. Memelihara kebersihan diri sendiri orang
3. Memperbaiki kekurangan pada personal hygiene
4. Melakukan pencegahan timbulnya penyakit
5. Menumbuhkan kepercayaan diri seseorang
6. Menciptakan ada kesan keindahan.

2.3. Faktor yang mempengaruhi personal Hygiene

Untuk mendukung *Personal Hygeine* ada pada diri seseorang tentu ada faktor-faktor yang mempengaruhinya. Faktor-faktor itu antara lain meliputi :

a. Body Image

Adalah gambaran individu terhadap dirinya yang sangat mempengaruhi kebersihan diri, misalnya karena ada perubahan fisik sehingga individu tidak peduli dengan kebersihan.

- b. Praktik Sosial
- c. Pada situasi ini, setiap manusia dari kecil sudah dididik dengan kebersihan diri tentu akan mengubah pola tentang kebersihan dirinya.
- d. Status sosial ekonomi

Setiap mewujudkan *Personal Hygeine* tentu memerlukan biaya atau cost untuk membeli bahan-bahan untuk membersihkan diri, sehingga orang yang mempunyai penghasilan yang tinggi akan menyisihkan anggarannya untuk perawatan diri namun sebaliknya yang berpenghasilan rendah atau ekonomi rendah sehingga mengesampingkan perawatan dirinya.

- e. Pengetahuan

Seseorang akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang *Personal Hygeine* akan meningkatkan kesehatan dirinya.

2.4. Usaha menjaga Personal Hygeine

Sumber cemaran yang terdapat pada tubuh kita yang penting untuk kita ketahui yaitu: hidung, mulut, telinga, isi perut, dan kulit. Sumber cemaran yang terdapat pada tubuh kita ini harus benar-benar dijaga kebersihannya agar tidak menambah potensi pencemaran. Sumber cemaran yang berasal dari perilaku biasanya tercipta karena pola hidup maupun kebiasaan seseorang dalam menjalani aktifitasnya sehari-hari.

Hal-hal yang perlu dilakukan untuk menjaga kebersihan dan penampilan pribadi manusia adalah:

1. Mandi setiap hari

Buatlah diri anda sehat dan segar, kelembaban karena keringat pada bagian-bagian badan yang tersembunyi, hendaknya segera diatasi. Anda akan berkeringat bila

bekerja di tempat yang panas. Keringat tidak berbau dan tidak menguap dengan cepat. Tetapi bakteri yang ada di dalam keringat akan mengeluarkan bau terutama di ketiak, dimana keringat tidak bisa segera menguap. Mandi setiap hari dan memakai wewangian yang tepat merupakan cara yang terbaik untuk mengatasinya.

2. Gunakan pakaian yang bersih dan licin

Pakaian yang anda pakai harus memberikan kesan yang tepat kepada tamu, enak dipakai, praktis dan aman.

3. Memiliki rambut yang bersih dan rapih

Rambut panjang yang dibiarkan terurai tidak cocok untuk bekerja karena kadang-kadang bisa terjepit pada furniture yang sedang dibersihkan. Panjang rambut sebaiknya sebatas panjang wajah. Ada peraturan bahwa rambut panjang sebaiknya diikat kebelakang atau anda diminta memakai topi. Membersihkan rambut setiap hari akan membuat rambut anda sehat dan bersih.

Dalam higiene personal ini yang menjadi sasaran adalah :

1. Rambut dipotong rapi.

Laki tidak boleh berambut panjang. Untuk perempuan apabila panjang diikat rapi. Agar tidak mengganggu pada saat bekerja, dan tidak jatuh pada makanan. Rambut harus dikeramas rutin untuk mencegah timbulnya kotoran. Hindari kebiasaan menyentuh rambut selama bekerja. Juru masak harus memakai topi atau tutup kepala selama bekerja di dapur.

2. Jangan menyentuh hidung atau memasukkan jari tangan ke lubang hidung selama bekerja di dapur. Jangan bersin pada sembarang tempat lebih-lebih didekat makanan atau peralatan pengolahan makanan.

3. Jangan merokok pada saat bekerja. Jangan mengusap-usap mulut atau bibir pada

saat bekerja. Bersihkan gigi dan mulut secara teratur untuk menjaga kesehatan mulut dan gigi, dan mencegah bakteri berkembang biak, dan menghilangkan bau mulut.

4. Jangan menyentuh telinga atau memasukkan jari ke telinga selama bekerja di dapur. Bersihkan telinga secara rutin untuk menjaga kesehatan telinga.
5. Tangan adalah anggota tubuh yang sering menyentuh makanan dalam pengolahan makanan, dengan demikian tangan memegang peranan penting sebagai perantara dalam perpindahan bakteri dari suatu tempat ke makanan. Maka kebersihan dan kesehatannya perlu dijaga dengan baik. Kuku dipotong pendek, dan bersih. Biasakan mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai.

Dibawah ini adalah gambar bagaimana membersihkan tangan yang benar sehingga kita dapat terhindar dari berbagai penyakit.



Gambar II.1 Memebersihkan Telapak Tangan



kanan digosok memutar oleh telapak
sebaliknya



Jari kiri menguncup, gosok memutar ke kanan
dan ke kiri pada telapak kanan, dan sebaliknya



Pegang pergelangan tangan kiri dengan
tangan kanan dan sebaliknya



Pegang pergelangan tangan kiri dengan
tangan kanan dan sebaliknya

Upaya pemeliharaan *personal hygiene* didukung dengan tersedianya fasilitas :

1. Kamar mandi dan toilet yang bersih, tersedia sabun cair dan cukup air
2. Tempat mencuci tangan atau *washbasin*
3. Pakaian seragam/pakaian kerja yang lengkap
4. Pemeriksaan kesehatan secara rutin
5. Makanan yang sehat dan bergizi.

Setiap perusahaan memberikan pakaian seragam bagi stafnya, setiap unit kerja memiliki seragam untuk menunjukkan identitas dari profesi/pekerjaannya. Tujuan dari pemberian seragam yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada bidang pariwisata

adalah kenyamanan, keserasian dan keamanan dalam menjalankan tugas serta untuk membedakan spesifikasi masing-masing bagian dalam pekerjaan.

Selain pakaian seragam (*uniform*), kita juga harus menjaga kesehatan secara fisik karena sehat secara fisik penting dalam melaksanakan rutinitas pekerjaan. Yang dimaksud dengan sehat secara fisik adalah sehat jasmani, selalu menjaga, merawat dan melindungi diri dari berbagai jenis penyakit dengan memperhatikan 5 (lima) hal yaitu: Sanitasi lingkungan, personal hygiene, nutrisi makanan yang dikonsumsi, istirahat yang cukup serta berolah raga.

BAB III

SANITASI DAN HYGEINE MAKANAN

3.1 Pengertian Sanitasi dan Hygeine Makanan

3.1.1. Pengertian Sanitasi makanan

Makanan adalah setiap benda padat atau cair yang apabila ditelan akan memberi suplai energi kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh. Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit. Berdasarkan pengertian diatas, maka sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan dan minuman itu dikonsumsi oleh masyarakat. Pengertian lain menyebutkan bahwa higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

3.1.2. Pengertian Hygiene makanan

Ada beberapa pendapat para ahli :

Agar lebih memahami apa arti hygiene, maka kita bisa merujuk kepada pendapat beberapa ahli. Berikut ini adalah arti kata hygiene menurut para ahli:

1. Brownell

Menurut Brownell pengertian hygiene adalah cara manusia untuk menjaga dan memelihara kesehatannya.

2. Gosh

Menurut Gosh arti hygiene adalah suatu ilmu di bidang kesehatan yang meliputi semua faktor yang mendorong terwujudnya kehidupan yang sehat, baik individu maupun masyarakat.

3. Prescott

Menurut Prescott pengertian hygiene dibagi ke dalam dua aspek, yaitu menyangkut individu (Personal Hygiene) dan menyangkut lingkungan (Environment).

4. Shadily

Menurut Shadily, hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

4. DEPKES RI

Menurut Depkes RI (tahun 2004) pengertian Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sedang dalam Depkes RI (1994) hygiene lebih kepada upaya penyehatan diri.

Menurut UU No. 2 Tahun 1996 pengertian hygiene adalah semua usaha untuk memelihara, melindungi, dan meningkatkan derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta meningkatkan kesehatan dalam perikemanusiaan.

3.2. Prinsip Hygieni Sanitasi dan makanan

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat/bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan. Sedangkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan untuk mengendalikan kontaminasi makanan sebagai berikut:

1. Pemilihan bahan baku makanan Perlindungan

terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku mutlak diperhatikan. Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus diangkut dan disimpan terpisah dari bahan baku lain dan bahan-bahan yang bukan bahan pangan. Bahan pangan harus dikirim sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen atau pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu dan aktifitas air ($\text{water activity} = A_w$) bahan baku.

2. Penyimpanan bahan makanan

Kerusakan bahan makan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia, adanya enzim dalam makanan yang diperluan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan dan kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain. Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya

terbagi empat cara yaitu penyimpanan sejuk (cooling), penyimpanan dingin (chilling), penyimpanan dingin sekali (freezing), penyimpanan beku (frozen).

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan antara lain :

- a. Tersedianya dapur yang memenuhi persyaratan, dengan minimal setiap dapur memiliki fasilitas dengan tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat persiapan, dan tempat pengolahan (Kepmenkes Nomor:942/Menkes/SK/VII/2003).
- b. Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan seperti sendok, pisau dan peralatan lainnya. Bentuk peralatan masak dipersyaratkan mudah dibersihkan dan tidak boleh bertekuk, tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak, mengolah makanan dan penyimpanan makanan.
- c. Wadah penyimpanan makanan harus dalam keadaan bersih. Selain itu peralatan untuk penyimpanan makanan harus terpisah untuk makanan matang dan mentah, bahan makanan kering dan bahan makanan basah dan terpisah untuk setiap jenis makanan.
- d. Perlindungan pencemaran, persyaratan menurut Keputusan Menteri Kesehatan nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, meliputi :

- 1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dari tubuh.
- 2) Setiap petugas yang bekerja disediakan pakaian kerja minimal aprondan hair cover, khusus untuk penjamah makanan disediakan sarung tangan plastik yang sekali pakai, penutup hidung dan mulut.
- 3) Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya.
- 4) Pengangkutan makanan Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya daripada pencemaran bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak.
- 5) Penyimpanan makanan Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme patogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah makanan, kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji ini akan mengakibatkan mikroorganisme berlipat ganda dalam jangka waktu antara 1-2 jam. Kondisi tersebut dimungkinkan karena bakteri kan tumbuh dan berkembang dalam makanan sesuai dengan karakteristik hidupnya, sehingga memungkinkan untuk berkembang biak dengan cepat. Beberapa karakteristik lingkungan yang sesuai dengan pertumbuhan bakteri antara lain makanan banyak protein dan banyak air (moisture), pH normal (6,8-7,5), serta suhu optimum (10°-60°C). Sementara beberapa penelitian menyimpulkan bahwa faktor risiko kejadian

foodborne diseases terutama pada proses pembersihan alat makan, ketidaksesuaian dengan temperatur dan waktu penyimpanan juga rendahnya personal hygiene.

- 6) Penyajian makanan Proses ini merupakan tahap akhir proses pengolahan makanan. Prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan pangan.

3.3. Menjaga Sanitasi dan Hygiene Makanan

Ruang pengolahan makanan atau dapur juga berperan penting dalam menentukan berhasil tidaknya upaya sanitasi makanan secara keseluruhan. Dapur yang bersih dan terpelihara dengan baik akan merupakan tempat yang higienis sekaligus menyenangkan sebagai tempat kerja. Dapur seperti itu juga dapat menimbulkan citra (image) yang baik bagi institusi yang bersangkutan (Coller dkk, 1990).

BAB IV

HYGEINE DAN SANITASI HOTEL

4.1. Pengertian Hygeine dan Sanitasi Hotel

Pengertian hotel menurut *Hotel Proprietors Act, 1956* dalam buku Sulastiyono (2006: 5) adalah :

“Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan dan minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (perjanjian tanpa membeli barang yang disertai dengan perundingan-perundingan sebelumnya).”

Pengertian hotel yang dimuat oleh *Grolier Electronic Publishing Inc.* (1995) dalam buku Sulastiyono (2006: 6) menyebutkan bahwa ”Hotel adalah usaha komersial yang menyediakan tempat menginap, makanan, dan pelayanan–pelayanan lain untuk umum.”

Dengan mengacu pada pengertian–pengertian tersebut di atas, dan untuk menertibkan perhotelan di Indonesia, pemerintah menurunkan peraturan yang dituangkan dalam SK Menparpostel (Menti Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi) No. KM 37/PW.340/MPPT-86, tentang Peraturan Usaha dan Penggolongan Hotel. Bab I, Pasal 1, Ayat (b) dalam SK tersebut menyebutkan bahwa: ”Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya yang dikelola secara komersial.”

Sedangkan menurut SK Menti Perhubungan No. Pm 10/Pw. 301/Phb. 77, hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang yang memperoleh pelayanan dan penginapan berikut makan dan minum.

Karena hotel merupakan tempat menginap tamu serta harus menyediakan makanan dan minuman tentunya pelayanan kepada tamu harus memperhatikan Higiene dan Sanitasi. Semua bagian atau department harus melakukan kegiatan yang meningkatkan Hygiene dan Sanitasi khususnya melakukan pencegahan atau preventif. Hygiene merupakan usaha preventif yang mentitikberatkan pada kegiatan usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia. Kegiatan Sanitasi merupakan usaha kesehatan preventif yang mentitikberatkan kepada usaha kesehatan lingkungan khususnya lingkungan hotel.

Penerapan Hygiene dan Sanitasi Hotel perlu dilakukan pada wilayah kerja Kitchen atau Department Product seperti peralatan dapur, karyawan hotel seperti cook, helper cook kemudian makanan dan minuman yang akan diolah serta disajikan kepada tamu nantinya.

4.2. Peranan Hygiene dan Sanitasi Hotel

Dalam hal Saniter di hotel akan sangat menunjang dalam memberikan kepuasan kepada tamu hotel. Sanitasi hotel mempunyai peranan Fisik dan Psikologi.

1. Peranan Bersifat Fisik

Sanitasi memberikan jaminan kebersihan umum didalam maupun diluar bangunan hotel. Pengertian ini seperti kebersihan air, makanan-minuman, kuman-kuman yang ada di dapur, WC, peralatan serta bebas dari gangguan serangga dan binatang yang sering mengganggu di dapur seperti kecoa, tikus.

2. Peranan Bersifat Psikologis

Untuk peran sanitasi hotel disini adalah dengan ada rasa terjaminnya kepuasan dari tamu hotel, karyawan hotel secara batin.

4.3. Manfaat Sanitasi Hotel

Penerapan sanitasi dan hygiene hotel tentu akan memberi manfaat bagi orang banyak khususnya tamu dan karyawan hotel. Adapun manfaat sanitasi hotel dapat dibagi menjadi :

1. Manfaat dari segi kesehatan

- a. Menjamin lingkungan kerja yang saniter.
- b. Melindungi tamu maupun karyawan hotel dari gangguan faktor lingkungan yang merugikan kesehatan fisik maupun mental
- c. Mencegah terjadinya penularan penyakit dan penyakit akibat kerja
- d. Mencegah terjadinya kecelakaan.

2. Manfaat dari segi Business Operational Hotel

Keadaan hotel yang saniter sangat berguna untuk Sales Promotion yang secara tidak langsung dapat meningkatkan jumlah tamu.

4.4 Klasifikasi Sanitasi Hotel

Kegiatan sanitasi hotel dapat kita klasifikasi menjadi beberapa sasaran yaitu :

1. Sasaran Sanitasi Hotel

Pada umumnya sasaran sanitasi hotel menyangkut dua hal yaitu sanitasi Lodging dan sanitasi Catering.

a. Sanitasi Lodging

Adalah pengawasan sanitasi yang menyangkut urusan kerumahtanggaan (House Keeping) hotel, yang meliputi bangunan dan fasilitasnya seperti halaman, sampah, pembuangan air kotor, dll Ruang lingkup sanitasi “lodging” meliputi :

- 1) Wilayah luar bangunan hotel (external hotel area) yang terdiri dari : halaman, tempat parkir, pertamanan, pembuangan sampah, pembuangan air kotor.

- 2) Wilayah di dalam hotel (Internal hotel area) yang terdiri dari : sanitasi umum, sanitasi kamar, sanitasi toilet, sanitasi ornament

b. Sanitasi Catering

Catering dalam kegiatan hotel adalah segala sesuatu yang ada hubungannya dengan makanan yang diolah dan dihidangkan dalam sebuah hotel. Kegiatan catering ini bisa berupa penyediaan makanan dan minuman untuk keperluan hotel sendiri dan penyediaan makanan untuk diluar hotel (Outside catering).

Hotel dapat dikatakan sehat apabila memenuhi syarat-syarat sebagai berikut :

a). Phisik

- 1) Lokasi hotel mudah dicapai kendaraan umum / pribadi roda empat langsung ke area hotel
- 2) Menghindarkan pencemaran dari suara bising, bau, debu, asap, serangga dan binatang pengerat
- 3) Memiliki taman yang terpelihara, bersih dan rapi
- 4) Tersedia tempat parkir yang memadai
- 5) Menyediakan sarana olahraga dan rekreasi
- 6) Bangunan hotel memenuhi persyaratan perijinan sesuai dengan undang-undang yang berlaku
- 7) Menyediakan kamar tamu yang memenuhi syarat
- 8) Menyediakan tempat makan (restoran) yang memenuhi syarat
- 9) Memiliki sumber air bersih yang memenuhi syarat kesehatan

b). *Area Public* (Tempat Umum)

- 1) Tersedia lobby
- 2) Tersedia telepon umum

- 3) Tersedia toilet umum
- 4) Tersedia poliklinik
- c). Tersedia dapur yang memenuhi syarat
- d). Tersedia area administrasi : front office, kantor pengelola hotel
- e). Operasional / manajemen yang baik :
 - 1) Tersedia struktur organisasi dan uraian tugas
 - 2) Tenaga kerja yang profesional
 - 3) Tersedia jasa pelayanan seperti laundry & dry cleaning, engineering, security, houseman dan roomboy.
 - 4) Pelayanan yang sesuai standar (hospitality)

3. Sanitasi kamar

Kamar merupakan suatu bagian dari hotel yang sangat penting agar para tamu bebas dapat beristirahat dan melakukan apa saja tanpa terganggu.

Syarat sanitasi kamar hotel meliputi :

- a). Kebersihan umum

Kebersihan dan persyaratan fasilitas yang tersedia dalam kamar. Kamar harus selalu dibersihkan oleh karena kamar dapat dikotori oleh debu, zat kimia bahkan lumut, jamur atau kuman. Pengotoran oleh debu dapat dihilangkan dengan jalan menyapu dan membersihkan ruangan termasuk perabotan kamar yang ada secara rutin. Pengotoran oleh zat kimia misalnya noda-noda pada lantai, dinding, taplak meja dan lain-lain dibersihkan dengan memakai zat kimia tertentu yang dapat dipakai untuk menghilangkan noda-noda tersebut. Sedangkan pengotoran oleh lumut atau cendawan dapat terjadi apabila dalam

keadaan lembab, ini dapat dicegah dengan mencari sumber terjadinya kelembaban tersebut kemudian diperbaiki.

b) Untuk kebersihan dan persyaratan fasilitas dan peralatan kamar di hotel untuk fasilitas-fasilitas yang perlu diperhatikan dalam kamar antara lain :

1) WC/Urinoir

Pada umumnya, disuatu hotel terutama yang bertaraf internasional WC biasanya tidak berdiri sendiri tetapi bersama –sama dengan urinoir dan kamar mandi berada dalam satu unit ruangan tersendiri yang disebut toilet room dan biasanya berada dalam kamar.

Persyaratan untuk WC didalam kamar hotel :

- 1) Bersih dan tidak berbau
- 2) Tipenya harus water seal (closet) dan dilengkapi tempat cuci tangan.
- 3) Pada hotel yang bertaraf internasional perlu dilengkapi kertas toilet
- 4) Harus di disinfeksi baik di lantai maupun bagian luar dari hotel toiletnya tiap kali tamu check out.

2. Kamar mandi

Persyaratan untuk kamar mandi :

- 1) Bersih dan tidak berbau
- 2) Lantai tidak boleh licin
- 3) Dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan tidak merembeskan air
- 4) Dinding kamar mandi harus dari bahan kedap air
- 5) Bila memakai bath tubo perlu di lengkapi dengan shower, kran air dingin dan panas, tirai penutup dan keset kaki serta di lengkapi kaca toilet.

3. Tempat tidur Penerangan

Secara umum, persyaratan untuk kamar tidur sebagai berikut :

- a) Kondisi ruangan tidak pengap dan berbau.
- b) Bebas dari kuman-kuman patogen.
- c) Bersih dan tertata rapi.
- d) Suhunya sekitar 18-28 0 c.
- e) Kelembaban sekitar 40-70 %
- f) Dinding, pintu, jendela yang tembus pandang atau cahaya dilengkapi dengan tirai.

4. Penerangan

Persyaratan untuk penerangan kamar :

- a) Harus dapat memberikan suasana tenang.
- b) Tidak menyilaukan.
- c) Untuk beberapa jenis lampu tertentu perlu dipasang kop lampu agar sinarnya tidak langsung menyinari tempat tidur

Intensitas cahaya yang diperlukan adalah sebagai berikut :

- a) Lampu untuk pintu masuk : 25-40 watt
- b) Lampu langit-langit kamar : 100 watt
- c) Lampu untuk tirai : 40 watt
- d) Lampu meja kamar : 40-60 watt
- e) Lampu baca : 40 watt
- f) Lampu tidur pojok : 25 watt

BAB V

BAHAN SANITAISER DAN PERALATAN SANITASI

Upaya menciptakan kondisi sanitasi yang baik pada pengolahan makanan diperlukan beberapa jenis bahan yang dapat digunakan untuk mencapai tujuan sanitasi yang baik. Dengan sanitasi yang baik dan tepat maka digunakan dua hal bahan Utama yakni bahan pembersih dan bahan sanitaizer. Oleh karena itu selanjutnya akan dibicarakan tentang bahan-bahan pembersih system pembersih, pengertian dan fungsi dan peranan peralatan Dapur hotel.

4.1. Bahan-bahan pembersih

Faktor-faktor yang sangat mempengaruhi dalam keberhasilan proses pembersihan yakni bersifat permukaan yang kontak dengan sisa makanan. Dalam hal ini permukaan benda yang tidak dapat ditembus antara lain baja tahan karat (stainless steel) ini akan lebih mudah dibersihkan daripada permukaan benda berpori-pori, misalnya kayu.

Faktor lain yang berpengaruh terhadap proses dan procedure pembersihan yaitu jenis sisa makanan yang harus dibersihkan. Sisa makanan yang mengandung lemak dapat dibersihkan dengan bantuan air panas dan sabun, atau dengan bahan pelarut lemak misal dengan alkhohol dengan kadar lebih dari 65%.

Pada prinsipnya pemilihan bahan pembersih yang digunakan sangat tergantung pada beberapa factor sebagai berikut :

1. Sifat fisik bahan pembersih (cair atau padat)
2. Metode pembersihan yang tersedia
3. Jenis dan jumlah cemaran yang dibersihkan
4. Bahan permukaan yang akan dibersihkan, misalnya aluminium, baja tahan karat, karet plastic dan kayu.
5. Biaya

1.1.1 Kualitas air yang baik atau tersedia

Bahan pembersih yang memenuhi standar yang baik yakni dengan memenuhi syarat sebagai berikut :

1. Mudah diukur
2. Ekonomis
3. Tidak beracun
4. Tidak korosif
5. Stabil selama penyimpanan.
6. Tidak berdebu dan mengumpal.

Bahan pembersihan yang digunakan antara lain :

a. Air

Digunakan sebagai pelarut detergen dan pembersih permukaan

b. Pengkilap

Digunakan untuk membersihkan kayu permukaan logam

c. Abrasi

Digunaan untuk keramik.

d. Pembersihan asam

Efektivitas pembersih asam memiliki efektivitas yang lebih rendah dari pada pembersih alkali, sehingga dapat mendeteksi pencemaran yang mengandung lemak, protein maupun minyak. Pembersih Asam dapat memecah secara kimiawi ikatan dalam senyawa organik, sedangkan pembersih asam tidak memiliki kemampuan yang memadai.

e. Pembersih alkali

Pembersih Alkali dibedakan dikategorikan 2 hal :

1. Alkali kuat.

- Daya bersih dan kelarutan sangat kromosif.
- Dapat menyebabkan kerusakan kulit
- Dapat mengikis logam dan bahan yang dicat.
- Bahan aktif yang digunakan natrium hidroksida (NaOH/Kaustik soda) dan silikat.
- Hanya digunakan untuk cecair berat,
Misalnya : natrium metasilikat dan natrium orto silikat.

2. Alkali lemah

- Bersifat korosif dan daya bersih yang lebih rendah.
- Lebih aman digunakan
- Banyak dijumpai pada kebanyakan bahan pemersih
- Senyawa yang dimiliki juga dapat menurunkan kesadahan air dengan baik, tetapi tidak dapat untuk menghilangkan deposit mineral dalam air.

Misalnya : natrium karbohidrat, boraks, trinatrium, karbohidrat.

f. Sabun

Secara kimiawi sabun merupakan garam natrium (sodium) dari asam organik, sifatnya yang tidak menyebabkan iritasi pada kulit, maka sabun banyak dimanfaatkan untuk membersihkan kulit.

g. Detergen

Detergen merupakan bahan pembersih yang mirip sabun, tetapi diperkaya dengan bahan-bahan yang dapat meningkatkan bersihnya. Fungsi dari detergen. Cichy (1984) menyatakan bahwa deterjen memiliki beberapa fungsi antara lain :

1. Untuk melarutkan padatan dan membersihkan cemaran minyak, sehingga mudah dihilangkan.
2. Mensuspensikan kotoran yang tidak larut ke dalam larutan dan mencegah kotoran menempel kembali pada permukaan.
3. Deterjen mampu menlunakan air, sehingga efektivitas air sehingga pelatut meningkat.

h. Enzym

Digunakan untuk membersihkan noda yang berasal dari protein, darah, telur dan lain-lain.

4.2. Sistem pembersih

Pada dasarnya systemⁱ pembersihan meliputi kegiatan sebagai berikut.

1. Penghilangan cecaran atau kotoran kasar
2. Pembersihan residu cecaran dengan detergen atau bahan pembersih lainnya.
3. Pembilasan untuk menghilangkan cecaran dari deterjen.

4.3. Jenis-jenis bahan saniter

Yang dimaksud dengan bahan Saniter adalah bahan kimia yang digunakan untuk merusak atau mengaktifkan bakteria yang terdapat pada piring, panci, wajan dadar, meja, lantai dan semua permukaan peralatan makan yang kontak dengan makanan dan minuman.

Sedang bahan kimia pembersih adalah bahan kimia yang digunakan untuk menghilangkan sisa-sisa makanan, kotoran, debu, bahan-bahan asing atau bahan pengotor lainnya.

Dalam kegiatan sanitasi peralatan bahan saniter sangat diperlukan untuk mematikan bakteria. Dalam proses pembersihan peralatan, bahan saniter diperlukan agar bersih secara mikrobiologis dapat tercapai.

Bahan saniter terbagi atas 3 (tiga) kelompok besar, yaitu :

a. Thermal Sanitizing

Metode sanitasi dengan menggunakan suhu tinggi. Bahan saniter yang digunakan untuk melakukan thermal sanitizing adalah uap air dan air panas.

b. Radiation Sanitizing

Metode sanitasi ini dilakukan dengan menggunakan sinar ultra violet atau gamma dengan Panjang gelombang 2500 Å. Dengan Panjang gelombang tersebut mikroorganisme dapat dimatikan.

c. Chemical Sanitizing

Berbagai bahan kimia digunakan untuk sanitasi, setiap bahan kimia memiliki komposisi kimia dan aktivitas tertentu. Umumnya lebih pekat konsentrasi bahan sanitasi maka lebih efektif cara bekerjanya.

5. Fungsi dan Peranan Dapur Hotel

Menurut Syamsul (2000:14) dalam Bukunya Sri Rejeki Dapur adalah

Peralatan dapur termasuk barang yang mahal, agar peralatannya dapat berfungsi optimal dan bertahan lama maka perlu perawatan terhadap peralatan dapur.

Ciri-ciri dapur yaitu :

1. Terpisah dari ruang yang lain dan tidak berhubungan dengan alam bebas.
2. Lantai dapur dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak licin.
3. Tembok dapur dilapisi dengan kedap air.
4. Platfon dapur dibuat dengan warna yang cerah.
5. Penerangan dapur harus baik. Hal ini dimaksudkan untuk menjaga dan memperhatikan kebersihan dan keamanan penyajian makanan kepada tamu.

Fungsi dari dapur sebagai berikut :

- a. Tempat mengelola makanan
- b. Ciri khas suatu hotel dalam artian kemampuan petugas pengolah, makanan (Koki) yang dapat dilihat dari aspek kreativitas yang menciptakan jenis dan variable makanan yang akan dijual di restoran.
- c. Sarana promosi untuk memperkenalkan budaya bangsa melalui seni kuliner khas daerah. Dengan fungsi ini, dapur sangat berperan dalam mempromosikan dan meningkatkan reputasi hotel melalui seni kuliner.

Pengelompokan peralatan dapur

- a. Peralatan kecil yang dipergunakan untuk memotong, memasak , menyimpan makanan dll misalnya pisau , panci
- b. Peralatan besar tidak bermesin , peralatan ini tidak mudah dipindahkan. Misalnya kompor,meja , oven dsb

Peralatan mekanik yaitu peralatan yang digerakan dengan mesin. Misalnya refrigerator, mixer dan sebagainya.

2. Desain peralatan dapur komersial

- a. Terbuat dari bahan bahan yang mudah dibersihkan dan tidak banyak ornamen

- b. Mudah dibedakan bila kotor dan bersih .

Bahan bahan untuk membuat peralatan dapur komersiil seharusnya

- a. Keras dan kuat sehingga tidak menghisap bahan makanan dan tidak mudah penyok
- b. Rata dan halus, permukaan peralata bagian luar dan dalam perlu dibuat rata dan halus sehingga mudah dibersihkan
- c. Tahan karat, walaupun sering kena air, peralatan dapur sebaiknya dibuat dari bahan bahan yang tidak mudah berkarat
- d. Tahan pecah dan tidak mengeping , sehingga tidak mudah menyimpan kotor .

3.Peralatan Kecil (utensils)

Untuk pembersihan dan perawatan, utensil dikelompokan menurut bahan dasarnya menjadi :

1) Besi

– Petunjuk pembersihan

- a. Sisa sisa makanan yang menempel pada metal harus segera dibersihkan, karena bila sudah mengering akan sukar untuk dibersihkan
- b. Pergunakan sikat yang lembut untuk menghindari goresn
- c. Pergunakan air panas dan deterjen secukupnya, bilas dengan air hangat sebelum dikeringkan
- d. Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan.

2) Marmer

- Petunjuk pembersihan

- a. Basahi dengan air panas saja
- b. Gosok dengan sikat lembut untuk menghindari goresan

- c. Bilas dengan lap basah
- d. Keringkan dengan lap kering.

3) Keramik

- petunjuk pembersihan

- a. Rendam dengan air hangat yang bercampur dengan deterjent
- b. Gosok dengan spon pencuci
- c. Bilas dengan air panas dan seringkan dengan lap kering

4) Plastik dan melamin

-Petunjuk Pembersihan

- a. Rendam dengan air hangat berisi deterjent
- b. Gosok dengan spon halus
- c. Bilas dengan air dingin, keringkan

5) Tembaga

-Petunjuk pembersihan

- a. Rendam pada air panas berisi deterjent
- b. Gosok dengan sikat halus bagian dalam dan luarnya
- c. Bagian tembaga kemudian digosok dengan campuran abu gosok, cuka, tepung. Bilas dan keringkan
- d. mengkilapkan dengan bahan polishing sebelum disimpan

6) Aluminium

-Petunjuk pembersihan

- a. Rendam dengan air panas berisi deterjent
- b. Gosok dengan sikat halus
- c. Bilas dengan air bersih , keringkan

7) Timah

-Petunjuk pembersihan

- a. Rendam pada air panas yang berisi deterjent
- b. Gosok dengan sikat halus
- c. Keringkan dengan lap kering

8) Kayu

Pada dasarnya kayu akan menyerap cairan sehingga pada proses pembersihannya harus dilakukan secara hati hati.

9) Peralatan yang memerlukan pembersihan khusus

Peralataan ini mempunyai bentuk dan bahan yang dapat membantu berkembang biakan bakteri

Contoh :

- a. Peralatan yang berlobang lobang
- b. Peralatan yang bergerigi
- c. Peralatan yang dianyam
- d. Peralatan yang terbuat dari kain

10) Peralatan besar tak bermesin

Peralataan ini biasanya diletakan pada tempat yang permanen sehingga tidak mudah dipindah pindahkan.

Peralatan ini sebaiknya dirancang

- a. Tidak banyak lekukan atau sudut yang sulit untuk dibersihkan
- b. Bagian yang menempel ketembok dibuat dengan dinding pengaman sehingga tidak ada kotoran yang terjepit didalamnya.
- c. Jarak rak paling bawah dibuat kurang lebih 20 cm dari lantai

- d. Peralatan dibersihkan menyeluruh setiap hari dengan menggunakan air paas yang berisi deterjent, sikat halus, kemudian dibilas ddan dikeringkan.

11) Peralatan besar bermesin

Peralatan ini biasanya telah dirancang sesuai dengan mempertimbangkan masalah perawatan, keselamatan kerja, bentuk dan sebagainya , sehingga untuk proses perawatannya dapat dibaca pada buku petunjuk yang biasanya disertakan pada saat pembelian peratatan tersebut.

BAB VI

KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA

A. Pengertian Kesehatan Keselamatan Kerja

Menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia (W.J.S Poerwadarminta): Keselamatan diartikan sebagai keadaan/ perihal untuk terhindar dari bahaya, tidak mendapat gangguan, sehat tidak kurang suatu apapun.

Prinsip Keselamatan yang perlu diperhatikan pada dasarnya :

1. Keselamatan dalam melaksanakan pekerjaan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur
2. Keselamatan dalam menangani bahaya atau resiko sesuai dengan Standar Operasional Prosedur
3. Keselamatan dalam menggunakan peralatan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur

Manfaat keselamatan dan kesehatan kerja di dunia kerja adalah:

1. Mengantisipasi keberadaan faktor penyebab bahaya dan melakukan pencegahan sebelumnya.
2. Memahami jenis-jenis bahaya yang ada di tempat kerja
3. Mengevaluasi tingkat bahaya di tempat kerja
4. Mengendalikan terjadinya bahaya atau komplikasi.

Ada dua hal terbesar yang menjadi penyebab kecelakaan kerja yaitu: perilaku yang tidak aman dan kondisi lingkungan yang tidak aman, berdasarkan data dari Biro Pelatihan Tenaga Kerja Departemen Tenaga Kerja Republik Indonesia, penyebab kecelakaan yang pernah terjadi sampai saat ini adalah diakibatkan oleh perilaku yang tidak aman sebagai berikut:

1. Sembrono dan tidak hati – hati

2. Tidak mematuhi peraturan
3. Tidak mengikuti standar prosedur kerja.
4. Tidak memakai alat pelindung diri
5. Kondisi badan yang lemah

Kondisi dalam hitungan persentase penyebab kecelakaan kerja yaitu 3% dikarenakan sebab yang tidak bisa dihindarkan (seperti bencana alam), selain itu 24% dikarenakan lingkungan atau peralatan yang tidak memenuhi syarat, dan 73% dikarenakan perilaku yang tidak aman. Cara efektif untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja adalah dengan menghindari terjadinya lima perilaku tidak aman yang telah disebutkan di atas.

Faktor-faktor penyebab hal-hal yang berbahaya yang sering ditemui di lingkungan kerja adalah:

1. Bahaya jenis kimia: terhirup atau terjadinya kontak antara kulit dengan cairan metal, cairan non-metal, hidrokarbon dan abu, gas, uap steam, asap dan embun yang beracun.
2. Bahaya jenis fisika: lingkungan yang bertemperatur panas dingin, lingkungan yang beradiasi pengion dan non pengion, bising, vibrasi dan tekanan udara yang tidak normal.
3. Bahaya yang mengancam manusia dikarenakan jenis proyek: pencahayaan dan penerangan yang kurang, bahaya dari pengangkutan, dan bahaya yang ditimbulkan oleh peralatan.

Adapun cara-cara pengendalian ancaman bahaya kesehatan kerja di dunia kerja adalah:

1. Pengendalian teknik: mengganti prosedur kerja, menutup mengisolasi bahan berbahaya, menggunakan otomatisasi pekerjaan, menggunakan cara kerja basah dan ventilasi pergantian udara.

2. Pengendalian administrasi: mengurangi waktu pajanan, menyusun peraturan keselamatan dan kesehatan, memakai alat pelindung, memasang tanda-tanda peringatan, membuat daftar data bahan-bahan yang aman, melakukan pelatihan sistem penanganan darurat.
3. Pemantauan kesehatan: melakukan pemeriksaan kesehatan pada diri karyawan-karyawan.

Beberapa hal yang menjadi perhatian dalam melaksanakan Keselamatan Kerja

1. Mengidentifikasi bahaya di lingkungan kerja:

- a. Fisik ruang kerja staf: penempatan fisik barang, menjamin kebebasan dari bahaya fisik, dan memastikan kondisi yang tidak sempit atau penuh sesak dan berfungsi untuk memudahkan pekerjaan yang harus dilakukan
- b. Penerangan pastikan pencahayaan yang tepat, pastikan lampu yang beroperasi dengan baik
- c. Lingkungan kerja suhu panas seperti di ruang *Laundry*

2. Mengidentifikasi bahaya / risiko kerja:

- a. Paparan elemen. Ini adalah kekhawatiran di mana ada staf yang bekerja di luar rumah di sekitar kolam renang atau sebagai staf lapangan. Masalah mungkin termasuk perlindungan terhadap sinar matahari, angin dan hujan dan diperlukan penggunaan peralatan dan pakaian pelindung pribadi
- b. Tingkat kebisingan yang berlaku. Hal ini dapat menjadi perhatian khusus bagi mereka yang bekerja di bagian *laundry* di mana ada peralatan yang beroperasi bising untuk waktu yang lama

B. Dasar Hukum Kesehatan Keselamatan Kerja

Dalam Undang-undang Republik Indonesia No. 23 tahun 1992 tentang kesehatan, pada Pasal 23;

- Ayat 1 : Kesehatan kerja diselenggarakan untuk produktivitas kerja optimal.
- Ayat 2 : lingkup kesehatan kerja meliputi pelayanan kesehatan kerja, pencegahan penyakit akibat kerja, dan syarat kesehatan kerja.
- Ayat 3 : Setiap tempat kerja wajib menyelenggarakan kesehatan kerja

Dalam undang-undang No. 1 tahun 1970 tentang keselamatan kerja, memuat syarat-syarat antara lain :

1. Mencegah dan mengurangi kecelakaan, kebakaran, dan bahaya peledakan.
2. Memberi kesempatan atau jalan untuk menyelamatkan diri pada kejadian berbahaya
3. Memberi pertolongan pada kecelakaan
4. Memberi alat-alat perlindungan diri pada pekerja
5. Mencegah dan mengendalikan timbul atau menyebar luasnya suhu, kelembaban, debu, kotoran, asap, uap, gas, hembusan angin, cuaca, sinar atau radiasi, suara, dan getaran.
6. Mencegah dan mengendalikan timbulnya penyakit akibat kerja baik fisik maupun psikis, keracunan, infeksi, dan penularan.
7. Memperoleh keserasian antara tenaga kerja, alat kerja, lingkungan, cara dan proses kerja.

Undang-undang Pokok Kesehatan No. 9 tahun 1960 Bab III, maka semua perusahaan yang memberikan service atau pelayanan kepada masyarakat umum dan sebagainya tempat-tempat umum dan harus memenuhi standar minimal persyaratan kesehatan. Salah satu syarat yang utama adalah syarat yang utama adalah syarat sanitasi. Adapun standart juga yang telah disepakati bersama. Standard Sanitasi Dapur dan Peralatannya, yakni :

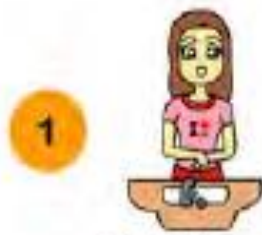
- a. Kebersihan pekerja (standard personal hygiene)
- b. Beberapa hal yang perlu diperhatikan
- c. Kebersihan peralatan

C. Tujuan Kesehatan Keselamatan Kerja

Menurut H. W. Heinrich, penyebab kecelakaan kerja yang sering ditemui adalah perilaku yang tidak aman sebesar 88%, kondisi lingkungan yang tidak aman sebesar 10%, atau kedua hal tersebut di atas terjadi secara bersamaan. Oleh karena itu, pelaksanaan pelatihan keselamatan dan kesehatan tenaga kerja dapat mencegah perilaku yang tidak aman dan memperbaiki kondisi lingkungan yang tidak aman.

Tujuan keselamatan dan kesehatan kerja adalah melindungi kesehatan tenaga kerja, meningkatkan efisiensi kerja, mencegah terjadinya kecelakaan kerja dan penyakit.

Untuk menyelamatkan diri di dunia kerja maka dapat dilakukan dengan berbagai cara, Kebiasaan untuk budaya keamanan yang kuat tergambar dari nilai-nilai keberpihakan pada keamanan, sistem manajemen, program, dan seluruh karyawan mahir dan giat dalam menyingkirkan bahaya dan risiko di tempat kerja. Berikut adalah gambar berguna bagi anda yang berminat untuk membudayakan keselamatan di tempat kerja.



1

Wash hands.



2

Wear comfortable clothes.



3

Put on boots (over pants).



4

Wash hands.



5

Put on cap.



6

Put on mask.



7

Put on apron if necessary.



8

Put on gown.



9

Put on protective eye wear.



10

Wash hands.



11

Put on gloves (over cuffs).



12

Sumber : <http://dse.healthrepository.org/>
Gambar VI.1 Cara Penggunaan Alat Pelindung Diri

D. Organisasi Keselamatan Kerja

Dalam program keselamatan kesehatan kerja perlu ada pengendalian melalui administrasi atau organisasi kerja yang perlu diterapkan yaitu melalui :

1. Pengendalian melalui Administrasi / Organisasi (*Administrative control*) antara lain :
 - a. Persyaratan penerimaan tenaga kerja di dapur yang meliputi batas umur, jenis kelamin, syarat kesehatan
 - b. Pengaturan jam kerja, lembur dan shift
 - c. Menyusun Prosedur Kerja Tetap (*Standard Operating Procedure*) untuk masing-masing instalasi dan melakukan pengawasan terhadap pelaksanaannya
 - d. Melaksanakan prosedur keselamatan kerja (*safety procedures*) terutama untuk pengoperasian alat-alat yang dapat menimbulkan kecelakaan (pisau, mesin pemotong, dll.) dan melakukan pengawasan agar prosedur tersebut dilaksanakan
 - e. Melaksanakan pemeriksaan secara seksama penyebab kecelakaan kerja dan mengupayakan pencegahannya.
2. Pengendalian Secara Teknis (*Engineering Control*) antara lain :
 - a. Substitusi dari bahan kimia, alat kerja atau proses kerja
 - b. Isolasi dari bahan-bahan kimia, alat kerja, proses kerja dan pekerja (penggunaan alat pelindung)
 - c. Perbaikan sistim ventilasi, dan lain-lain
3. Pengendalian Melalui Jalur kesehatan (*Medical Control*)

Yaitu upaya untuk menemukan gangguan sedini mungkin dengan cara mengenal (*Recognition*) kecelakaan dan penyakit akibat kerja yang dapat tumbuh pada setiap jenis pekerjaan di dapur dan pencegahan meluasnya gangguan yang sudah ada baik terhadap pekerja itu sendiri maupun terhadap orang disekitarnya. Dengan deteksi dini,

maka penatalaksanaan kasus menjadi lebih cepat, mengurangi penderitaan dan mempercepat pemulihan kemampuan produktivitas masyarakat pekerja. Disini diperlukan sistem rujukan untuk menegakkan diagnosa penyakit akibat kerja secara cepat dan tepat (*prompt-treatment*) Pencegahan sekunder ini dilaksanakan melalui pemeriksaan kesehatan pekerja yang meliputi :

- a. Pemeriksaan Awal adalah pemeriksaan kesehatan yang dilakukan sebelum seseorang calon/pekerja mulai melaksanakan pekerjaannya. Pemeriksaan ini bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang status kesehatan calon pekerja dan mengetahui apakah calon pekerja tersebut ditinjau dari segi kesehatannya sesuai dengan pekerjaan yang akan ditugaskan kepadanya.
- b. Pemeriksaan Berkala adalah pemeriksaan kesehatan yang dilaksanakan secara berkala dengan jarak waktu berkala yang disesuaikan dengan besarnya resiko kesehatan yang dihadapi. Makin besar resiko kerja, makin kecil jarak waktu antar pemeriksaan berkala
- c. Pemeriksaan Khusus Yaitu pemeriksaan kesehatan yang dilakukan pada khusus diluar waktu pemeriksaan berkala, yaitu pada keadaan dimana ada atau diduga ada keadaan yang dapat mengganggu kesehatan pekerja.

BAB VII

KECELAKAAN KERJA

A. Pengertian Kecelakaan Kerja

Kecelakaan adalah kejadian yang tidak terduga dan tidak diharapkan. Peristiwa tak terduga, oleh karena di belakang peristiwa itu tidak terdapat unsur kesengajaan, lebih-lebih dalam bentuk perencanaan. Akibat kecelakaan menjadikan kerugian material ataupun penderitaan dari yang paling ringan sampai kepada yang paling berat.

Kecelakaan akibat kerja adalah kecelakaan yang ada hubungannya dengan kerja, dalam kecelakaan terjadi karena pekerjaan atau pada waktu melaksanakan pekerjaan. Hubungan kerjadi sini dapat berarti, bahwa kecelakaan terjadi dikarenakan oleh pekerjaan atau pada waktu melaksanakan pekerjaan. Maka dalam hal ini ada dua permasalahan pokok dalam kecelakaan kerja, yaitu :

1. Kecelakaan kerja akibat langsung pekerjaan, atau
2. Kecelakaan terjadi pada saat pekerjaan sedang berlangsung.

Kadang-kadang kecelakaan akibat kerja lingkupnya lebih luas, dari kecelakaan-kecelakaan tenaga kerja yang terjadi pada saat perjalanan ke dan dari tempat kerja, kemudian kecelakaan saat di rumah atau sedang cuti dan lain-lain.

Dengan demikian ada tiga kelompok kecelakaan untuk diklasifikasikan :

1. Kecelakaan akibat kerja diperusahaan dan perkantoran
2. Kecelakaan lalu-lintas
3. Kecelakaan di rumah pekerja

B. Penyebab Kecelakaan Kerja

Menurut pendapat Suma'mur (1981), 80-85% kecelakaan disebabkan oleh kelalaian (unsafe human acts) dan kesalahan manusia (human error). Kejadian kecelakaan dan kesalahan manusia tersebut meliputi faktor usia, jenis kelamin, pengalaman kerja dan pendidikan. Kesalahan akan meningkat ketika pekerja mengalami stress pada beban pekerjaan yang tidak normal atau ketika kapasitas kerja menurun akibat kelelahan.

Secara garis besar bahwa penyebab kecelakaan kerja yang paling utama adalah :

1. Peralatan kerja dan perlengkapannya
2. Tidak tersedianya alat pengaman dan perlindungan bagi tenaga kerja
3. Keadaan tempat kerja yang tidak memenuhi syarat, seperti faktor fisik dan faktor kimia yang tidak sesuai dengan persyaratan yang tidak diperkenankan
4. Pekerjaan kurangnya pengetahuan dan pengalaman tentang cara kerja dan keselamatan kerja serta kondisi fisik dan mental pekerja yang kurang baik.

Kecelakaan ada penyebabnya dan dapat dicegah dengan mengurangi faktor bahaya yang bisa mengakibatkan terjadinya kecelakaan, dengan demikian akar penyebabnya dapat diisolasi dan dapat menentukan langkah untuk mencegah terjadinya kecelakaan kembali.

Akar dari kecelakaan kerja dibagi menjadi 2 kelompok, yaitu :

1. Immediate causes
 - a. Unsafe Acts (pekerjaan yang tidak aman) misalnya penggunaan alat pengaman yang tidak sesuai atau tidak berfungsi, sikap dan cara kerja yang kurang baik, penggunaan peralatan yang tidak aman, melakukan gerakan berbahaya.
 - b. Unsafe Condition (lingkungan yang tidak aman) misalnya tidak tersedianya perlengkapan safety atau perlengkapan safety yang tidak efektif, keadaan tempat

kerja yang kotor dan berantakan, pakaian yang tidak sesuai untuk kerja, faktor fisik dan kimia dilingkungan kerja tidak memenuhi syarat.

2. Contributing causes

- a. Safety manajemen system, misalnya instruksi yang kurang jelas, tidak taat pada peraturan, tidak ada perencanaan keselamatan, tidak ada sosialisasi tentang keselamatan kerja, faktor bahaya tidak terpantau, tidak tersedianya alat pengaman dan lain-lain.
- b. Kondisi mental pekerja, misalnya kesadaran tentang keselamatan kerja kurang, tidak ada koordinasi, sikap yang buruk, bekerja lamban, perhatian terhadap keselamatan kurang, emosi tidak stabil, pemarah dan lain-lain.
- c. Kondisi fisik pekerja, misalnya sering kejang, kesehatan tidak memenuhi syarat, tuli, mata rabun dan lain-lain.

C. Pencegahan, Penanggulangan dan tindakan kecelakaan kerja.

Untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja, sebelumnya harus dimulai dari pengenalan bahaya di tempat kerja, dari pengendalian tambahan terhadap tenaga kerja, menetapkan prosedur pengamanan. Tindakan penanganan setelah terjadi kecelakaan kerja Berdasarkan UU Perlindungan Tenaga Kerja dan Kecelakaan Kerja, pemilik usaha pada saat mulai memakai tenaga kerja, harus membantu tenaga kerjanya untuk mendaftar keikutsertaan asuransi tenaga kerja, demi menjamin keselamatan tenaga kerja.

Selain itu, setelah terjadi kecelakaan kerja, pemilik usaha wajib memberikan subsidi kecelakaan kerja, apabila pemilik usaha tidak mendaftarkan tenaga kerjanya ikut serta asuransi tenaga kerja sesuai dengan UU Standar Ketenagakerjaan, maka pemilik usaha akan dikenakan denda.

Jenis-jenis kecelakaan yang mungkin terjadi:

1. terjepit, terlindas;
2. teriris, terpotong;
3. jatuh terpeleset;
4. tindakan yg tidak benar;
5. tertabrak;
6. berkontak dengan bahan yang 3 berbahaya;
7. terjatuh, terguling;
8. kejatuhan barang dari atas;
9. terkena benturan keras;
10. terkena barang yang runtuh, roboh;
11. berkontak dengan bahan kimia;
12. kebocoran gas;
13. menurunnya daya pendengaran;
14. daya penglihatan;
15. tertusuk, terpotong, tergores;
16. tindakan yang tidak benar;
17. terinjak;
18. berkontak dengan suhu panas, suhu dingin.

Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) Pemberian pertolongan segera kepada penderita sakit atau korban kecelakaan yang memerlukan penanganan medis dasar untuk mencegah cacat atau maut. Undang-undang No.1 tahun 1970 Tentang Keselamatan Kerja dan Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No.03/Men/1982 tentang Pelayanan Kesehatan Kerja.

Tujuan Tentang Pengetahuan First Aid/Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K):

1. Untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman mengenai penanganan kegawat daruratan dasar baik bagi paramedis maupun pekerja diperusahaan mulai dari penanganan tahap awal hingga tahap evakuasi korban.
2. Membekali ketrampilan dasar khususnya tentang konsep dasar kegawatdaruratan dan tata cara penanggulangannya, sehingga peserta dapat mengenali dan mendeteksi dini suatu kejadian gawat darurat di lapangan dan mampu untuk memberikan pertolongan awal kepada korban kecelakaan dengan cepat, tepat dan aman.
3. Agar memahami teknik penanggulangan penderita gawat darurat terpadu.
4. Agar mampu mengenali keadaan yang mengancam nyawa pada penderita gawat darurat kardiovaskuler dan trauma.

Tindakan Pertolongan Pertama/*First Aid* di lokasi terjadinya kecelakaan :

1. Memastikan keselamatan penolong, penderita, dan orang-orang di sekitar lokasi kejadian.
2. Penolong harus memperkenalkan diri.
3. Menentukan keadaan umum kejadian (mekanisme cedera) dan mulai melakukan penilaian dini dari penderita.
4. Mengenali dan mengatasi gangguan/cedera yang mengancam nyawa.
5. Stabilkan penderita dan teruskan pemantauan.

Tindakan yang tidak boleh dilakukan pada saat melakukan pertolongan pertama :

1. Tindakan yang akan membahayakan hidup.
2. Tindakan yang memperburuk korban.
3. Tindakan yang dapat menimbulkan cacat di kemudian hari.

Pertolongan pertama harus dilakukan oleh orang yang profesional karena berhubungan dengan kesehatan dan keselamatan jiwa seseorang yang mengalami kecelakaan. Untuk mengantisipasi agar tidak terjadi kecelakaan yang dapat terjadi kapan saja maka sebaiknya peserta didik harus mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang berhubungan dengan penggunaan peralatan manual dan makinal.

Rencana pertolongan pertama yang harus dilakukan :

1. Mempertahankan hidup korban.
2. Mengurangi penderitaan.
3. Mencegah pengotoran luka dan penderitaan lebih lanjut.
4. Secepat mungkin mengirim korban ke petugas kesehatan setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Sri Rejeki.2015. *Sanitasi Hygiene dan K3*. Bandung. Rekayasa Sains
- Soebagio Reksosoebroto, Drs. 1991. *Sanitasi Perhotelan*, Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia, Jakarta
- Rauf Rusdin, 2013, *Sanitasi Pangan dan HACCP*, Yogyakarta, Graha Ilmu
- Purna wijayanti, 2001, *Sanitasi Higiege dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*.
- Sucipto, Cecep Dani.2014. *Keselamatan Dan Kesehatan Kerja*. Gosyen, Yogyakarta

INDEKS

akomodasi, 16
alkhohol, 23
bahan baku., 12
beku, 12
bergizi., 9
bersih, 19
biak, 14
binatang, 17
bising, 33
body image, 4
cacat, 44,45,46
catering., 18, 19
causes, 41
chilling, 12
citra, 15
cleaning, 20
condition, 42
cuti, 40
dapur,15
darurat, 33
daya, 12
debu, 19
derajat, 4
deterjen, 25
deterjent, 29
dry, 20
emaran, 25
engineering, 20
environment, 11
enzim, 12
fisik, 5, 9,17
freezing,12
front office, 19
furniture, 6
getaran, 35
hewani, 2
hidrokarbon, 33
hospitality, 20

hotel, 15, 17, 19, 20
houseman, 20
hygiene, 1, 2, 3, 9
identitas, 9
immediate, 41
individu, 5
intensitas, 22
isolasi, 41
jasa, 16
jasmani, 9
kantor, 19
karakteristik, 12
karat, 23
karyawan, 17
kecelakaan, 32
kepuasaan, 17
kerawanan, 14
kesehatan, 16
keselamatan, 31
kimia, 26
kitchen, 17
komersial, 16
komposisi, 26
kuliner, 27
laundry, 20
lobby, 19
lodgin, 18
management, 20
masa, 14
mekanis, 12
mental, 17
metal, 33
mikroorganisme, 12
nabati, 2
nutrisi, 9
oksigen, 12
operasional, 9, 20
optimal, 26
optimum, 14

outside, 19
 pangan., 14
 pathogen, 12, 14
 pelindung, 32, 33
 pengion, 33
 penyakit, 36
 perilaku, 5,32
 persona, 9, 14
 personal hygiene, 4, 5
 poliklinik, 19
 preventif, 16
 pribadi, 16
 prinsip, 14
 produk, 2
 profesi, 9
 professional, 20
 prosedur, 9,32
 proses, 14
 protein, 14
 psikologi., 17
 radiasi, 35
recognition, 38
 refrigerator,27
 rekreasi, 19
 risiko, 34
 roomboy, 20
 rujukan, 39
safety, 38
 saji, 14
 sanitasi, 9, 10, 15, 16, 17, 18, 19, 20
 saniter, 17
 security, 20
 sehat, 9
 serangga, 17, 19
 silang, 14
 standar, 9,20
 struktur, 20
 sumber cemaran, 5
 sumber,19
 suplai, 10
 tamu, 17

telepon, 19
terkontaminasi, 14
thermal, 26

toilet, 9
toksin, 12
ultra violet, 26

variable, 27

ventilasi, 33

vibrasi, 33

washbasin, 9

GLOSARIUM

Akomodasi (sesuatu yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan,)

bahan baku (bahan yang digunakan dalam membuat produk)

body image (gambaran mental seseorang terhadap bentuk dan ukuran tubuhnya,)

chilling, (mengerikan)

condition (kondisi, keadaan)

darurat, (keadaan sukar (sulit) yang tidak tersangka-sangka)

engineering, (bagian teknik, tetapi bagian dari teknik)

environment (lingkungan)

enzim ((senyawa yang mempercepat proses reaksi tanpa habis bereaksi)

freezing, (keadaan dimana suhu atau temperaturnya dibawah titik beku.)

front office (salah satu departement di sebuah hotel yang berada di bagian depan
merupakan pintu gerbang dari hotel)

furniture (perabot rumah tangga)

hewani, (bahan pangan asal hewan)

hidrokarbon (sebuah senyawa yang terdiri dari unsur karbon (C) dan unsur hidrogen (H)

hospitality (hubungan antar manusia, yang didasari oleh keinginan untuk menolong
manusia lain)

hotel, (sebuah bangunan yang didirikan dan dikelola dengan tujuan komersil)

houseman (orang yang bertugas menjaga kebersihan dan kenyamanan hotel)

hygiene (segala sesuatu yang berhubungan kebersihan dan kesehatan)

immediate (lingkungan dekat)

isolasi(proses pengambilan atau pemisahan)

kecelakaan,(benturan atau sentuhan benda keras atau benda cair (kimiawi) atau gas, atau api yang datangnya dari luar, terhadap badan)

keselamatan(Segala upaya untuk mengurangi Kemungkinan Terjadinya kecelakaan saat melakukan pekerjaan)

komposisi,(penempatan atau aransemen unsur-unsur visual atau 'bahan')

lodgin,(menginap)

mikroorganisme(makhluk hidup yang sangat kecil dan hanya dapat dilihat dengan mikroskop.)

nabati (bahan pangan asal tumbuh-tumbuhan)

pathogen,(agen biologis yang menyebabkan penyakit pada inangnya)

penyakit (suatu keadaan abnormal dari tubuh atau pikiran yang menyebabkan ketidaknyamanan, disfungsi atau kesukaran terhadap orang yang dipengaruhi)

poliklinik(salah satu unit pelayanan masyarakat yang bergerak pada bidang kesehatan.)

preventif,(mencegah terhadap penyakit)

prosedur (serangkaian aksi yang spesifik, tindakan atau operasi yang harus dijalankan atau dieksekusi dengan cara yang baku (sama) agar selalu memperoleh hasil yang sama dari keadaan yang sama)

protein(zat makanan berupa asam-asam amino yang berfungsi sebagai pembangun dan pengatur bagi tubuh.

pencemaran (masuknya atau dimasukkannya makhluk hidup, zat energi, dan atau komponen lain ke dalam lingkungan)

radiasi,(setiap proses di mana energi bergerak melalui media atau melalui ruang, dan akhirnya diserap oleh benda lain)

recognition(pengenalan)

sanitasi(perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia)

sehat,(suatu keadaan sejahtera yang meliputi fisik, mental dan sosial yang tidak hanya bebas dari penyakit atau kecacatan)

terkontaminasi,(terkena kotoran; tercemar)

vibrasi (getaran yang terpancar dari pikiran dan perasaan)

washbasin(tempat cuci tangan atau waskom)

HYGIENE, SANITASI DAN K3

Buku ini menguraikan kegiatan Industri perhotelan yang melibatkan orang banyak seperti Industri Pariwisata yang perlu memperhatikan hygiene, sanitasi dan keselamatan Kerja. Dengan selalu memperhatikan unsur-unsur tersebut tentunya kesehatan dan keselamatan para pegawai di Industri pariwisata khususnya hotel yang selalu berhubungan dengan pelayanan tamu. Dengan buku ini pembaca terutama calon-calon pegawai hotel tentang wawasan mengenai ilmu Hygiene, sanitasi dan Kesehatan Keselamatan Kerja yang menjadi bekal dalam bekerja.

Penerapan hygiene dan sanitasi digunakan untuk mencegah penyakit menular, mencegah kecelakaan, mencegah timbulnya bau tidak sedap, menghindari pencemaran, mengurangi jumlah yang sakit, lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman. Ada dua jenis hygiene dan sanitasi yakni pertama hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan, untuk kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh, kedua hygiene makanan yakni bahan makanan yang dipergunakan berupa bahan makanan nabati dan hewani.

Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) diartikan sebagai keadaan atau hal untuk terhindar dari bahaya, tidak mendapat gangguan sehat tidak kurang suatu apapun. Prinsip K3 meliputi keselamatan dalam melaksanakan pekerjaan, keselamatan dalam menangani bahaya atau resiko, keselamatan dalam menggunakan peralatan yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur



Yulianto, M.M., lahir di Kebumen, 17 Juli 1976, lulus Program Sarjana tahun 2002 di Universitas Wangsa Manggala Yogyakarta, dan menyelesaikan program magister di Universitas BSI Bandung pada tahun 2012, Sebagai Dosen dan Staff di Bina Sarana Informatika sejak tahun 2004 sampai saat ini di Kampus PSDKU Universitas Bina Sarana Informatika Yogyakarta Program Studi Perhotelan. Mengajar Statistika, Character Building, Entrepreneurship, Manajemen Pemasaran, Perpajakan.



Wisnu Hadi S.Pd, MM, lahir di Sleman, 05 Juni 1975, lulusan dari Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2000, dan menyelesaikan program magister manajemen di Universitas BSI Bandung tahun 2002. Mengampu mata kuliah Higiene dan Sanitasi, Manajemen Hotel di Kampus PSDKU Yogyakarta Program Studi Perhotelan



R. Jati Nurcahyo, ST.M.M., lahir di Bantul 16 Oktober 1971, menyelesaikan program sarjana 1994 di Universitas Islam Indonesia dan lulus program magister manajemen 2008 di Universitas Islam Indonesia. Sebagai Dosen di Universitas Bina Sarana Informatika kampus PSDKU Yogyakarta Program Studi Perhotelan, mengajar matakuliah, Pemasaran Hotel, Hotel Courtesy, Entrepreneurship dan Character Building. Aktif kegiatan di Seni dan Budaya, UKM, BNNP dan Permuseuman.



Buku ini diterbitkan atas kerjasama dengan
Universitas Bina Sarana Informatika

ISBN: 978-623-228-428-9

