

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Seiring dengan tuntutan hak asasi manusia, di negara-negara maju, kesehatan dan keselamatan kerja selalu menjadi masalah penting yang telah dimasukkan ke dalam undang-undang ataupun aturan-aturan yang mengikat. Pihak-pihak yang terlibat dalam lingkaran kerja pun secara konsisten menjalankan aturan yang telah diterapkan dengan penuh kesadaran. Sebaliknya, di negara-negara berkembang, isu kesehatan dan keselamatan kerja masih menjadi hal yang kurang diperhatikan. Walaupun Indonesia telah memiliki undang-undang tentang keselamatan kerja, namun pelaksanaannya belum menjadi prioritas yang kadang-kadang diabaikan oleh perusahaan maupun pekerja. Hal ini dibuktikan dengan masih tingginya kasus kecelakaan kerja yang terjadi di Indonesia. Tingginya kasus kecelakaan kerja ini disebabkan karena belum optimalnya tingkat pemahaman dan kesadaran akan kesehatan dan keselamatan kerja baik di kalangan pelaku usaha maupun pekerja sendiri di tempat kerja.

Kesehatan dan keselamatan kerja juga sangat diperlukan di industri pariwisata pada umumnya dan di hotel pada khususnya. Kecelakaan kerja dapat terjadi di kamar, bar, lobby, ruangan umum, restoran, bahkan dapur. Dapur merupakan tempat yang sangat rentan terhadap kecelakaan karena di dapur terdapat banyak peralatan dan perlengkapan yang sangat membahayakan apabila pekerja tidak mengetahui bagaimana cara menggunakan peralatan tersebut dengan

benar dan aman, misalnya pisau yang tajam, kompor gas, peralatan dapur dari listrik dan sebagainya.

Kecelakaan kerja di dapur dapat disebabkan oleh kondisi lingkungan yang tidak aman dan sehat (lantai yang kotor mengandung pecahan kaca atau benda-benda kecil yang berbahaya, lantai yang licin, korslet listrik), peralatan yang tidak memenuhi syarat (pisau yang berkarat, selang tabung gas yang sudah lama tidak diganti), dan perilaku yang tidak aman dari pekerja (kurang menjaga kebersihan dapur, bekerja tanpa hati-hati dan terburu-buru).

Menurut Mariana, (2003) salah satu penyebab perilaku yang menyebabkan kecelakaan kerja adalah kurangnya pengetahuan dan kesadaran dalam mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur. Masih banyak pekerja rumah tangga atau orang-orang yang biasa bekerja di dapur yang menganggap sepele terhadap peralatan dapur, padahal jika ia lengah sedikit saja dapat membahayakan keselamatan dan kesehatan dirinya. Kejadian kompor atau gas meledak hampir sering muncul di berbagai media informasi, baik media cetak maupun media elektronika seperti televisi. Kecelakaan tersebut umumnya terjadi karena kecerobohan pekerja yang ada di dapur.

Selain memperhatikan masalah keselamatan kerja di atas tentunya tidak mengesampingkan pengetahuan tentang prosedur keselamatan dan kesehatan kerja, dimana hal ini bertujuan meminimalkan resiko cedera atau gangguan kesehatan terhadap mereka yang melaksanakan suatu pekerjaan. Jhon, (2008) menjelaskan bahwa prosedur K3 adalah suatu langkah/aturan atau cara kerja yang berlaku saat melakukan suatu pekerjaan dalam bidang pekerjaan tertentu.

Langkah-langkah diantaranya mengecek ruangan kerja, memperhatikan lingkungan kerja, menggunakan alat pelindung diri, memasang pengaman, istirahat secukupnya dan lain sebagainya sesuai dengan bidang pekerjaan.

Salah satu dari penelitian yang sebelumnya dilakukan oleh Mirza (2011) yang berjudul hubungan prosedur K3 terhadap pengolahan makanan tradisional pada siswa SMK Negeri 2 Jakarta Timur. Berdasarkan hasil kontribusi yang diperoleh sebesar 75,10 % menunjukkan bahwa prosedur K3 sangat berhubungan dalam pengolahan makanan tradisional dan berada pada kategori baik, hal tersebut memberi arti bahwa dalam pengolahan makanan sangat perlu langkah-langkah/aturan agar terhindar dari bentuk kecelakaan kerja serta makanan yang diolah terbebas dari bakteri-bakteri sehingga baik bagi kesehatan untuk dikonsumsi.

SMK merupakan sekolah kejuruan yang bertujuan mempersiapkan program pembelajaran berbasis *life skill* yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan keahlian siswanya guna menghasilkan lulusan sebagai tenaga kerja produktif tingkat menengah yang terampil, mandiri serta memiliki kemampuan bersaing di tengah-tengah masyarakat dalam era globalisasi. Khususnya Program Studi Tata Boga. Di SMK memiliki berbagai jurusan salah satu diantaranya adalah jurusan Tata Boga. Jurusan ini bertujuan untuk mempersiapkan peserta didiknya untuk memiliki kesiapan bekerja di berbagai sektor khususnya yang berkaitan dengan dapur perusahaan atau instansi tertentu. Perusahaan atau instansi tertentu biasanya memiliki kantin atau dapur yang mengelola makanan untuk pekerja.

Berdasarkan observasi yang dilakukan serta wawancara terhadap salah satu guru yang mengajar di SMK Yapim Medan mengemukakan bahwa secara umum siswa dalam melakukan praktek memasak jarang menggunakan alat-alat kelengkapan praktek. Ini terlihat ketika praktek pengolahan makanan di dapur, siswa tidak menggunakan kelengkapan praktek seperti baju memasak, topi penutup kepala, celemek, sarung tangan, masker dan lain sebagainya yang berhubungan dengan kelengkapan alat praktek memasak.

Pada hakikatnya prosedur K3 dalam praktek pengolahan makanan dan alat kelengkapan praktek harus menjadi perhatian khusus bagi seorang juru masak. Hal ini bertujuan untuk memelihara, melindungi kebersihan makanan itu sendiri. Untuk memperoleh kebersihan individu, seorang juru masak dapat melakukan beberapa kegiatan antara lain menggunakan baju seragam, sarung tangan, topi dan perlengkapan lainnya yang berhubungan dengan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis sangat tertarik untuk membuat suatu penelitian tentang : “Hubungan Persepsi Siswa Terhadap Prosedur K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) dengan kelengkapan alat praktek pada siswa Kelas X SMK Yapim Medan.”

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimana prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)?

2. Alat-alat apa saja yang menjadi kelengkapan alat praktek dalam kegiatan memasak?
3. Bagaimana kelengkapan alat praktek boga siswa kelas X SMK Yapim Medan?
4. Bagaimana persepsi siswa terhadap prosedur K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) siswa kelas X SMK Yapim Medan?
5. Apakah persepsi siswa terhadap prosedur K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) mempunyai hubungan dengan kelengkapan alat praktek boga siswa kelas X SMK Yapim Medan?

#### **C. Batasan Masalah**

Mengingat kompleksnya permasalahan pada identifikasi masalah di atas, maka batasan penelitian ini adalah

1. Persepsi meliputi : sikap, tanggapan, pendapat tentang prosedur K3
2. Prosedur K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) meliputi langkah-langkah proses K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) dalam pengolahan makanan.
3. Kelengkapan alat praktek meliputi pakaian seragam, topi, celemek, masker, sarung tangan, harnet, celana *chef*, serbet dan sepatu.

#### **D. Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana persepsi siswa terhadap prosedur K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) siswa kelas X SMK Yapim Medan?
2. Bagaimana kelengkapan alat praktek siswa kelas X SMK Yapim Medan?

3. Apakah ada hubungan yang signifikan antara persepsi siswa terhadap prosedur K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) dengan kelengkapan alat praktek pada siswa kelas X SMK Yapim Medan?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui persepsi siswa terhadap prosedur K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) siswa kelas X SMK Yapim Medan.
2. Untuk mengetahui kelengkapan alat praktek boga siswa kelas X SMK Yapim Medan.
3. Untuk mengetahui hubungan yang signifikan antara persepsi siswa terhadap prosedur K3 (kesehatan dan keselamatan Kerja) dengan kelengkapan alat praktek boga pada siswa kelas X SMK Yapim Medan?

#### **F. Manfaat Penelitian**

Penelitian diharapkan dapat bermanfaat bagi :

1. Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah informasi tentang persepsi siswa terhadap prosedur K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) dengan kelengkapan alat praktek siswa.
2. Sebagai masukan bagi siswa dan guru bahwa untuk meningkatkan pengetahuan siswa tentang prosedur kesehatan dan keselamatan kerja serta menerapkan kelengkapan alat-alat praktek dalam proses belajar mengajar.
3. Memberi masukan kepada peneliti, serta menambah wawasan dan kualitas berfikir mengenai kelengkapan alat-alat praktek memasak siswa.

4. Sebagai bahan masukan bagi penelitian-penelitian selanjutnya yang relevan dan melanjutkan penelitian ini.



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY