

TUGAS AKHIR

**PENERAPAN SANITASI, HYGIENE, DAN
KESELAMATAN KERJA BUTCHER SESUAI
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR KERJA
GUNA MEMPERLANCAR OPERASIONAL DI THE
APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Sastra Wijaya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PENERAPAN SANITASI, HYGIENE, DAN KESELAMATAN
KERJA BUTCHER SESUAI STANDAR OPERASIONAL
PROSEDUR KERJA GUNA MEMPERLANCAR
OPERASIONAL DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Gede Sastra Wijaya
NIM 2015823015**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PENERAPAN SANITASI, HYGIENE, DAN KESELAMATAN
KERJA BUTCHER SESUAI STANDAR OPERASIONAL
PROSEDUR KERJA GUNA MEMPERLANCAR
OPERASIONAL DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh
I Gede Sastra Wijaya
NIM 2015823105

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,


I.G.A. Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par
NIP 199402172022032006


Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par
NIP 198407202008122002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, M.ATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan,
Kabupaten Badung, Bali-80364 Telp. (0361) 701981
(hunting) Fax. 701128

laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gede Sastra Wijaya

NIM : 2015823015

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PENERAPAN SANITASI, HYGIENE, DAN KESELAMATAN
KERJA BUTCHER SESUAI STANDAR OPERASIONAL
PROSEDUR KERJA GUNA MEMPERLANCAR OPERASIONAL DI
THE APURVA KEMPINSKI BALI”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 21 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,



NAMA : I Gede Sastra Wijaya

NIM : 2015823015

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadapan TuhanYang Maha Esa / Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **PENERAPAN SANITASI, HYGIENE, DAN KESELAMATAN KERJA BUTCHER SESUAI STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR KERJA GUNA MEMPERLANCAR OPERASIONAL DI THE APURVA KEMPINSKI BALI** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Penerapan Sanitasi, Hygiene, Dan Keselamatan Kerja Butcher Sesuai Standar Operasional Prosedur Kerja Guna Memperlancar Operasional Di The Apurva Kempinski Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing II yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan telah memberikan masukan dalam penulisan tugas akhir ini.
5. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Vincent Guironnet selaku *General Manager* di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Harrison Tompodung selaku Director of People Training & Quality di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Laura Julyanti selaku Trainee Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi di The Apurva Kempinski Bali selama menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Mr. Eric Cocollos selaku Director of Culinary di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi di The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

10. Bapak Timbul Siahaan selaku Head Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
11. Seluruh staf The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak Made Sudiarta dan Ibu Ketut Dastri, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman - teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, 21 Agustus 2023

I Gede Sastra Wijaya

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
D. Metodologi Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Pengertian Hotel	11
B. Pengertian Kesehatan dan Keselamatan Kerja	12
C. Prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Hotel.....	14
1. Kesehatan Lingkungan Hotel	14
2. Kesehatan Karyawan Hotel	15
3. Faktor Penyebab Terjadinya Kecelakaan Kerja di Hotel	16
4. Jenis – Jenis Kecelakaan Kerja yang Dapat Terjadi di Hotel dan Pencegahannya	18
5. Pencegahan dan Penanggulangan Keselamatan Kerja Secara Umum	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	29
A. Lokasi dan Sejarah The Apurva Kempinski Bali	29
1. Lokasi The Apurva Kempinski Bali.....	29
2. Sejarah The Apurva Kempinski Bali.....	30
B. Bidang Usaha dan Fasilitas di The Apurva Kempinski Bali	33
1. Bidang Usaha	33
2. Fasilitas di The Apurva Kempinski Bali	34
C. Struktur Organisasi.....	47
BAB IV PEMBAHASAN	54
A. Penerapan Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja pada Bagian Butcher Sesuai Standar Operasional Prosedur Kerja Guna Memperlancar Operasional di The Apurva Kempinski Bali.....	56
1. Tahap Persiapan	57
2. Tahap Pelaksanaan	64
3. Tahap Akhir.....	75

B. Kendala – Kendala yang Dihadapi dan Solusi oleh Butcher Dalam Penerapan Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja pada Bagian Butcher Sesuai Standar Operasional Prosedur Kerja Guna Memperlancar Operasional di The Apurva Kempinski Bali.....	80
BAB V.....	85
A. Simpulan.....	85
B. Saran.....	86

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo The Apurva Kempinski Bali	30
Gambar 3. 2 Lokasi The Apurva Kempinski Bali.....	30
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi <i>Butcher</i>	48
Gambar 4. 1 Seragam <i>Kitchen</i> di The Apurva Kempinski Bali.....	60
Gambar 4. 2 Suhu Ruangan <i>Butcher</i> di The Apurva Kempinski Bali	63
Gambar 4. 3 Suhu <i>Chiller</i> dan <i>Freezer Butcher</i>	64
Gambar 4. 4 Tahapan Mencuci Tangan	66
Gambar 4. 5 Penggunaan Sarung Tangan	67
Gambar 4. 6 Sistem Kode Pewarnaan.....	69
Gambar 4. 7 <i>Fish Skewer</i> dan <i>Baby Chicken Leg</i>	70
Gambar 4. 8 Rak dan Palet <i>Butcher</i>	71
Gambar 4. 9 Tiga Ember Kebersihan.....	73
Gambar 4. 10 Pihak <i>Engineering</i> Memperbaiki <i>Freezer</i>	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Jenis - jenis Kamar di The Apurva Kempinski Bali.

Lampiran 2: Jenis - jenis Kamar di The Apurva Kempinski Bali.

Lampiran 3: *Outlet Food and Beverage.*

Lampiran 4: *Outlet Food and Beverage.*

Lampiran 5: *Outlet Food and Beverage.*

Lampiran 6: Fasilitas Pendukung Lainnya.

Lampiran 7: Fasilitas Pendukung Lainnya.

Lampiran 8: Fasilitas Pendukung Lainnya.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan sebuah perjalanan yang dilakukan oleh seseorang dalam jangka waktu tertentu dari suatu tempat ke tempat lain yang telah memiliki sebuah perencanaan sebelumnya, yang tujuannya untuk rekreasi atau untuk suatu kepentingan sehingga keinginannya dapat terpenuhi. Dari sekian banyak destinasi wisata, Bali adalah salah satu destinasi wisata yang tetap dan terus melekat tersendiri di hati wisatawan. Bali menyediakan berbagai fasilitas yang menunjang dan sangat dibutuhkan oleh wisatawan yang berkunjung. Berbagai jenis akomodasi yang dibangun seperti *resort*, hotel, penginapan, losmen, *guest house*, villa dan lain-lain. Dari sekian banyak akomodasi yang ada, hotel menjadi salah satu akomodasi yang populer bagi wisatawan untuk menginap dan menghabiskan waktu untuk beristirahat. Salah satu hotel bintang lima yang ada di Bali adalah The Apurva Kempinski Bali. The Apurva Kempinski Bali adalah hotel *luxury* bintang lima yang berlokasi di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. The Apurva Kempinski Bali resmi dibuka pada tahun 2019 sehingga beroperasi kurang lebih 4 tahun. Menjadi hotel Kempinski kedua di Indonesia setelah Hotel Indonesia Kempinski di Jakarta. The Apurva Kempinski Bali terdiri dari 475 kamar serta memiliki beberapa fasilitas seperti *lobby*, restoran, *gym*, *poolbar*, dan masih banyak lagi.

Di The Apurva Kempinski Bali terdapat beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing – masing untuk menunjang kegiatan operasional, salah satunya yaitu *Food and Beverage Product Department*. Departemen ini yang bertugas dan bertanggung jawab memproduksi, serta menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, restoran, dan sebagainya. Departemen ini dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Product* bertugas untuk mengolah bahan makanan, menciptakan ciri khas makanan, dan bertanggung jawab terhadap standar kesehatan makanan hingga siap dikonsumsi. *Butcher* adalah salah satu bidang yang terdapat dalam sebuah organisasi *Food and Beverage Product* dengan tugas dan tanggung jawab dalam menangani bahan – bahan mentah dari daging hewan dan ikan (*seafood*) yang nantinya diperlukan oleh bidang atau restoran yang dimiliki di The Apurva Kempinski Bali.

Sanitasi adalah 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. *Hygiene* merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya atau serangkaian praktik yang dilakukan untuk menjaga kesehatan. Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) itu suatu pemikiran dan upaya untuk menjamin keutuhan dan kesempurnaan jasmani maupun rohani tenaga kerja khususnya dan manusia pada umumnya serta hasil karya dan budaya menuju masyarakat adil dan makmur. Manfaat yang dapat tercipta dan kita rasakan diantaranya lingkungan menjadi bersih, sehat, dan

nyaman. Selain itu, dapat melindungi setiap individu atau karyawan dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental, mencegah penyakit menular, dan mencegah kecelakaan kerja.

The Apurva Kempinski Bali memiliki *butcher* yang beroperasi pukul 06.00 – 18.00 WITA yang terbagi menjadi dua area yaitu *meat* dan *fish*. Terkadang pelaksanaan kerja di *butcher* mengalami sedikit kendala seperti kelalaian pekerja atau *human error*. Dalam penerapan sanitasi atau perilaku yang bersih, salah satu contoh penerapannya adalah penggunaan sarung tangan disaat operasional kerja, beberapa kali terlihat ada beberapa karyawan yang sengaja tidak menggunakan sarung tangan saat bekerja. Sarung tangan sangat penting digunakan agar tangan kita tidak secara langsung bersentuhan dengan daging untuk mencegah kuman dan bakteri masuk ke dalam daging itu. Kondisi sarung tangan tidak boleh berlubang - lubang dan harus diganti secara berkala. Di departemen *Food and Beverage Product* menggunakan sarung tangan berwarna biru dikarenakan disaat terdapat sebuah sobekan kecil disebuah daging atau bahan makanan tersebut dapat terlihat jelas dan bisa segera disingkirkan.

Dalam penerapan *hygiene* atau upaya manusia dalam menjaga kesehatan dan kebersihan, ada beberapa kendala yang terjadi seperti bersin. Beberapa karyawan tidak melakukan etika bersin atau batuk dengan sengaja, ini perlu diperhatikan mengingat penyebaran virus dapat terjadi disaat bersin atau batuk yang berdekatan dengan orang atau rekan kerja. Contoh lain seperti mengemas daging yang tidak memperhatikan kebersihan mesin vacuum. Terkadang mesin dalam keadaan kotor dan berbau dibiarkan begitu saja dalam beberapa hari yang tidak dibersihkan,

beberapa karyawan tidak peduli dan memperhatikannya. Apabila dibiarkan dapat menyebabkan kotornya kemasan dan bau aroma yang tidak sedap melekat pada saat pengemasan daging. Perihal penerapan kesehatan dan keselamatan kerja terdapat beberapa kendala yang terjadi oleh beberapa karyawan, seperti terluka akibat benda tajam saat bekerja. Penyebab terjadinya salah satunya adalah mengantuk. Mengantuk bisa terjadi karena beberapa faktor seperti begadang, apabila tangan terluka maka bekerja menjadi tidak fokus, bekerja menjadi lambat, dan mengganggu operasional kerja.

Kepuasan tamu adalah tanggapan tamu atas terpenuhinya kebutuhan baik dari pelayanan maupun dari makanan atau minuman dan sangat pentingnya penanganan di *butcher* dalam pengolahan daging mentah agar kualitas selalu terjaga. Berdasarkan uraian di atas, hal ini yang mendasari penulis untuk membuat usulan judul Tugas Akhir dengan judul "Penerapan Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Butcher sesuai Standar Operasional Prosedur Kerja Guna Memperlancar Operasional di The Apurva Kempinski Bali" untuk berbagi ilmu kepada para pembaca dan juga berbagi ilmu untuk memberikan penanganan daging terbaik yang selalu konsisten dan kualitas senantiasa terjaga.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan sanitasi, *hygiene*, dan keselamatan kerja pada bagian *butcher* sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa kendala - kendala yang dihadapi dan solusi oleh *butcher* dalam penerapan sanitasi, *hygiene*, dan keselamatan kerja pada bagian *butcher* sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk menjelaskan penerapan sanitasi, *hygiene*, dan keselamatan kerja pada bagian *butcher* sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali.
- b. Untuk mendeskripsikan kendala – kendala yang dihadapi dan solusi dalam penerapan sanitasi, *hygiene*, dan keselamatan kerja pada bagian *butcher* sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan dan memperoleh Ijazah diploma III pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali serta sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.
- 2) Menjadi bukti kemampuan mahasiswa dalam melakukan penelitian dan analisis yang berkualitas di bidang tertentu.
- 3) Menambah wawasan, pengetahuan mahasiswa dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 4) Mengasah keterampilan dalam merencanakan, melaksanakan, dan menyelesaikan sebuah proyek penelitian.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Meningkatkan nama baik atau citra Politeknik Negeri Bali dalam bidang penelitian dan menghasilkan lulusan yang berkualitas.
- 2) Untuk mengetahui kinerja yang dimiliki pada prosedur di hotel yang mampu mengasah kemampuan mahasiswa sehingga mampu bersaing di dunia kerja.
- 3) Menjadi sumber referensi penelitian bagi mahasiswa dan dosen lainnya di masa depan dalam rangka meningkatkan proses belajar mengajar.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam memperbaiki kualitas, khususnya penerapan sanitasi, *hygiene*,

dan keselamatan kerja pada bagian *butcher* sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional.

- 2) Memahami kebutuhan dan keinginan pada bagian *butcher* di setiap kinerja atau kenyamanan sehingga pihak hotel dapat meningkatkan rasa kekeluargaan yang lebih terjaga dalam organisasi di hotel The Apurva Kempinski Bali.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan yang digunakan, yaitu:

a. Metode Observasi

Metode Observasi secara sederhana dapat diartikan pengamatan terhadap suatu objek atau pokok permasalahan, sehingga metode observasi dapat diartikan sebagai suatu metode pembelajaran bagi siswa dengan pengamatan suatu obyek atau pokok permasalahan yang dikemukakan atau yang disampaikan guru melalui media atau lingkungan sekitar (Pujiyanto, 2021). Metode Observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan penulis dengan turut serta dalam proses di *butcher*. Tidak lupa mencatat sesuai dengan data yang diperlukan, khususnya yang berkaitan dengan penerapan sanitasi, *hygiene*, dan keselamatan kerja pada bagian *butcher* sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali

b. Metode Wawancara

Wawancara yakni percakapan seseorang dengan orang lain dengan tujuan tertentu, yaitu mendapatkan keterangan atau pendirian secara lisan dari yang diwawancarai. Metode wawancara adalah suatu teknik pengumpulan data yang amat penting dalam penelitian survei, disamping teknik utama yakni observasi. Oleh sebab itu dalam penelitian survei, teknik wawancara merupakan pembantu utama dari metode observasi. Kecuali untuk mengumpulkan keterangan data dalam rangka suatu penelitian survei atau penelitian masyarakat secara umum, teknik wawancara juga dipergunakan untuk banyak hal lain. Misalnya oleh wartawan untuk mendapatkan keterangan bagi suatu berita yang akan dimuat dalam surat kabarnya, oleh pimpinan perusahaan untuk menyaring karyawan baru, oleh psikoanalisis untuk diaknosa dan terapi, dan sebagainya. (Haryanto, 2011).

Metode wawancara merupakan pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung kepada *Head Chef* dan anggota yang berjumlah tiga orang pada bagian *butcher* untuk mendapatkan informasi yang lebih, khususnya yang berkaitan dengan penerapan sanitasi, *hygiene*, dan keselamatan kerja pada bagian *butcher* sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali.

c. Metode Studi Kepustakaan

Metode Studi kepustakaan atau penelitian pustaka (*library search*) merupakan salah satu penelitian yang dapat membantu masalah kurangnya sumber buku terkait teori konseling Dialectical Behavior Therapy (DBT). Studi kepustakaan sendiri merupakan suatu penelitian yang bertujuan untuk

mengumpulkan data dan informasi dengan bantuan bermacam - macam materi yang terdapat di ruang perpustakaan, seperti buku - buku, majalah, dokumen, catatan dan kisah - kisah sejarah dan lainnya (Syafiri & Nuryono, 2020). Jadi metode ini merupakan pengumpulan data dengan cara mempelajari dan membaca buku maupun rangkuman yang berhubungan dengan *butcher* serta mencari sumber – sumber tertulis yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan oleh penulis menggunakan metode teknik analisis deskriptif. Penelitian deskriptif meliputi pengumpulan data atau menjawab pertanyaan mengenai status terakhir dari subyek penelitian. Misal, penilaian sikap atau pendapat terhadap individu, organisasi, keadaan, ataupun prosedur. Penelitian deskriptif ini hanya menggambarkan obyek penelitian, menggunakan analisis kualitatif dan tanpa pengujian hipotesis (Rahayu, 2019).

Analisis deskriptif adalah cara bagaimana mengambil sebuah keputusan yang terorganisir dalam menganalisis data yang diperoleh dengan menjelaskan atau memaparkan gambaran yaitu mengenai penerapan sanitasi, *hygiene*, dan keselamatan kerja pada bagian *butcher* sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali untuk kemudian dapat ditarik kesimpulan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode yang digunakan pada tahap penyajian hasil analisis data yaitu metode informal dan Metode formal. Metode informal adalah metode penyajian hasil analisis data yang dilakukan dengan menggunakan tulisan atau kata - kata biasa.

Metode formal digunakan untuk menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan simbol (Hijra, 2020).

Dalam teknik penyajian hasil analisis, penulis menggunakan teknik penyajian hasil analisis informal dan formal. Teknik penyajian hasil analisis informal merupakan cara menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan kata – kata biasa tanpa menggunakan tanda, lambang, gambar, dan lain – lain. Teknik penyajian hasil analisis formal adalah metode penyajian hasil analisis yang digunakan oleh penulis dalam menyusun tugas akhir dengan cara menyajikan hasil analisis dengan menggunakan foto - foto, tanda baca, serta memadukannya dengan kata – kata.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan pada bab IV perihal penerapan sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja *butcher* sesuai dengan standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan, ada dua hal yang diperhatikan oleh petugas dibagian atau *section butcher* adalah persiapan diri dan persiapan lingkungan kerja, seperti mengeluarkan peralatan memotong, mengisi kembali es, dan mengecek label setiap daging di *chiller*.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap ini adalah disaat memulai bekerja di *butcher*, harus mencuci tangan terlebih dahulu menggunakan sabun, menggunakan sarung tangan, membuat orderan *breakfast, lunch*, atau pun *banquet even order*. Selama operasional berjalan, harus selalu fokus memperhatikan kebersihan diri seperti bersin segera tutup menggunakan ketiak, mengolah daging sesuai sistem kode warna.

3. Tahap Akhir

Tahap akhir merupakan tahap dimana operasional *butcher* telah selesai dilakukan. Beberapa hal yang harus dilakukan adalah membersihkan seluruh area

kerja, mengisi kembali Cambro *ice box*, mengecek suhu ruangan, dan terakhir menutup kedua *butcher*.

2. Kendala – kendala yang dihadapi dan solusi oleh *butcher* dalam penerapan sanitasi, *hygiene*, dan keselamatan kerja *butcher* sesuai dengan standar operasional kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali, yaitu:
 - a. Tidak diterapkan sistem FIFO dalam penyimpanan di *freezer* dan solusinya adalah setiap hari minggu mengecek dan mendata tanggal masa berlakunya.
 - b. Area *chiller* yang kurang bersih dan cara mengatasinya adalah saling mengingatkan sesama rekan kerja sesuai standar yang ditetapkan.
 - c. Minimnya penerapan K3 di area *butcher* dan cara menanganinya adalah selalu fokus terhadap diri sendiri dalam bekerja dengan disiplin serta konsisten.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan pada *butcher* di The Apurva Kempinski Bali, saran yang dapat diberikan kepada manajemen pertama adalah membuat catatan terhadap beberapa nama item barang atau daging yang disimpan dan memiliki masa berlaku, serta selalu dilakukan agar dapat dikendalikan disaat pengeluaran atau ada orderan dari bagian yang memerlukan. Kedua yaitu seluruh karyawan harus selalu aktif bertanya dan tingkatkan inisiatif, sehingga dapat maksimalnya kelancaran dan target kerja bisa lebih meningkat. Ketiga adalah lebih ditingkatkan secara berkala untuk diberikan sebuah *refreshment* berupa *training* berkaitan tentang standar pekerjaan dan kebersihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akiriningsih, T., & Christian. (2019). *Pengaruh Kesehatan dan Keselamatan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta*.
- Ardyrusmarryya, D., Nurnawati, E. K., & Sholeh, M. (2016). Pemetaan Hotel Untuk Menunjang Potensi Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta Berbasis Mobile. *Jarkom*, 4(2), 20–28.
- Christian, G. S., Sari, J. A., & Purwanty, M. R. (2017). *Jurnal Pariwisata Indonesia ISSN : 1907-2457 (Print) ISSN : 2581-2688 (Online) Studi Analisis Peranan Butcher Terhadap Tingkat Kualitas Bahan Makanan Di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Thailand (Studi Kasus Selama 6 Bulan) Jurnal Pariwisata Ind. 13(1)*, 18–26.
- Haryanto, S. (2011). *Metode Wawancara dalam Penelitian Sejarah*. Sebelas Maret University Press.
- Hasibuan, A., Purba, B., Mahyuddin, I. M., Sianturi, E., Armus, R., Gusti Muhammad Chaerul, S., Sitorus, Ef., Khariri, Bachtiar Andi Susilawaty, E., & Jamaludin. (2020). 2020_Book Chapter_Teknik Keselamatan dan Kesehatan Kerja. In *Cetakan1, November2020* (Issue Teknik Keselamatan dan Kesehatan Kerja).
- Hijra, H. (2020). Reduplikasi Bahasa Lauje. *Bahasa Dan Sastra*, 5(2), 105–118.
- Ima Ismara, I., Pengendalian, P. D. A. N., Departemen, P., & Pt, F. (2014). *Risiko Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3)*. 62–74.
- Krestanto, H. (2021). Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.151>
- Kurniansah, R. (2015). Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Karyawan DI Hotel. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., January, 22–40.
- Lestari, L. A. (2017). *Pengaruh Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Disiplin Kerja terhadap Kinerja Karyawan pada Hotel Utami Sidoarjo*. 1–23.
- Pujiyanto, H. (2021). Metode Observasi Lingkungan dalam Upaya Peningkatan Hasil Belajar Siswa MTs. *JIRA: Jurnal Inovasi Dan Riset Akademik*, 2(6), 749–754. <https://doi.org/10.47387/jira.v2i6.143>
- Rahayu, S. A. T. (2019). *Metode Penulisan Ilmiah*. CV. Djiwa Amarta Press.
- Syafiri, E. R., & Nuryono, W. (2020). Studi Kepustakaan Teori Konseling “Dialectical Behavior Therapy.” *Jurnal BK Unesa*, 53–59.

<https://core.ac.uk/download/pdf/287304825.pdf>

Wirapraja, A., Hariyanti, N. T., & Perdana, G. S. (2019). Desain Prototyping Sistem Informasi Manajemen Layanan Reservasi Hotel X. *Eksekutif*, 16(2), 215–238.