

ABSTRAK

Rohmawati, 2024. PENERAPAN KESELAMATAN, KESEHATAN, DAN KEAMANAN KERJA (K3) F & B PRODUCT DI HOTEL SOFIA JUANDA, Skripsi, Program Studi: Pendidikan vokasional kesejahteraan keluarga fakultas teknik, Universitas PGRI Adibuana Surabaya. Dosen pembimbing :Dr. Diana Evawati, M.Kes.

K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) adalah bidang yang terkait dengan kesehatan, keselamatan, dan kesejahteraan manusia yang bekerja di sebuah perusahaan. *F&B* merupakan salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji bagi para tamu hotel. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja *F&B product* di Hotel Sofia Juanda Surabaya?. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mendeskripsikan penerapan prinsip Keselamatan, Kesehatan, dan Keamanan Kerja (K3) dalam produksi makanan dan minuman (F & B) di Hotel Sofia Juanda. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Hotel Sofia Juanda telah menerapkan berbagai kebijakan dan prosedur K3 dalam produksi F & B, namun masih terdapat beberapa area di mana penerapan tersebut dapat ditingkatkan. Hasil dari penelitian ini adalah Penerapan Keselamatan, Kesehatan, dan Keamanan Kerja (K3) *F&B product* di Hotel Sofia Juanda meliputi kegiatan pembinaan yang dilaksanakan melalui pelatihan, pengawasan, edukasi, dan komunikasi. Selanjutnya Penyediaan Fasilitas dan Sarana K3 yaitu meliputi penyediaan alat pelindung diri (APD), penyediaan wastafel tempat cuci tangan, APAR atau Alat Pemadam Api Ringan, sepatu safety, tempat khusus untuk pisau, dan pelaksanaan personal hygiene.

Kata Kunci :K3, *Food and Beverage*, Produk

ABSTRAK

Rohmawati, 2024. APPLICATION OF SAFETY, HEALTH, AND OCCUPATIONAL SAFETY (OHS) F & B PRODUCT AT HOTEL SOFIA JUANDA, Thesis, Study Program: Family welfare vocational education, faculty of engineering, PGRI Adibuana University Surabaya. Supervisor: Dr. Diana Evawati, M.Kes.

OHS (Occupational Safety and Health) is a field related to the health, safety and welfare of people working in a company. F&B is one part of the hotel that handles food and beverage processing from raw materials to ready-to-eat products for hotel guests. The formulation of the problem in this study is How is the Application of Occupational Safety and Health of F&B products at Sofia Juanda Hotel Surabaya? This study aims to analyze and describe the application of the principles of Occupational Safety, Health and Security (OHS) in the production of food and beverages (F & B) at Sofia Juanda Hotel. The research method used is descriptive qualitative with data collection techniques through direct observation, interviews, and documentation. The research findings show that Hotel Sofia Juanda has implemented various OHS policies and procedures in F&B production, but there are still some areas where the implementation can be improved. The results of this study are the Application of Occupational Safety, Health, and Security (OHS) F&B product at Hotel Sofia Juanda includes coaching activities carried out through training, supervision, education, and communication. Furthermore, the provision of K3 facilities and facilities includes the provision of personal protective equipment (PPE), the provision of sinks for washing hands, fire extinguishers, safety shoes, special places for knives, and the implementation of personal hygiene.

Keywords: OHS (Occupational Safety and Health), Food and Beverage, Production.

