



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENERAPAN KESELMATAN, KESEHATAN, DAN KEAMANAN KERJA (K3) F
& B PRODUCT DI HOTEL SOFIA JUANDA SURABAYA**

**ROHMAWATI
NIM. 205800002**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2024**



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA



SKRIPSI



PENERAPAN KESELAMATAN, KESEHATAN, DAN KEAMANAN KERJA (K3) F&B PRODUCT DI HOTEL SOFIA JUANDA SURABAYA



ROHMAWATI
NIM. 205800002



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2024





SKRIPSI



**PENERAPAN KESELAMATAN, KESEHATAN, DAN KEAMANAN KERJA (K3)
F&B PRODUCT DI HOTEL SOFIA JUANDA SURABAYA**



**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas
Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**



**ROHMAWATI
NIM. 205800002**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2024

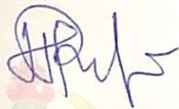


Lembar Persetujuan Pembimbing

Skripsi ini dinyatakan Siap Diujikan

Surabaya, 23 Juli 2024

Pembimbing



(Dr. Diana Evawati, M.Kes.)

NIDN. 0029107501

LEMBAR PERSETUJUAN PANITIA UJIAN

**Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi
Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

Pada

Hari : Selasa

Tanggal : 23 Juli

Tahun : 2024

Panitia Ujian Skripsi :

Ketua : Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST, MT
Dekan

Sekretaris : Agus Ridwan Misbahuddin, s.Pd., M.Pd.
Ketua Jurusan/Prodi

Anggota : Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.
Penguji I

: Dr. Susilowati, M.Pd.
Penguji II



.....

.....



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
 Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
 KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 📧
 Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Selasa, 23 - Juli 2024
 Jam : 10-00 WIB - Selesai
 Tempat : Jl. Ngagel Dadi III B No.37, Ngagelrejo, Kec. Wonokromo, Surabaya, Jawa Timur 60245

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Rohmawati
 NIM : 205800002
 Program Studi : Pvkk-Tata Boga
 Judul : PENERAPAN KESELAMATAN, KESEHATAN, KEAMANAN K3 F & B PRODUCT DI HOTEL SOFIA JUANDA SURABAYA
 Bidang Keahlian : tata boga
 Tanda Tangan : *[Signature]*

Saran-saran perbaikan :

.....
Kurang banyak materi karna berulang

Kualifikasi kurang detail

Tim Penguji

Nama (Tanda tangan)
 1. Dr. Yulus Karyanto, M.Pd
 2. Dr. Susilowati, M.Pd

*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.
 Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

“Sesungguhnya Bersama Kesulitan Ada Kemudahan”

(Q.S AL-INSYIRAH:5)

“Tidak ada kesuksesan tanpa kerja keras, Tidak ada kebersihan tanpa kebersamaan, dan tidak ada kemudahan tanpa doa”

(Ridwan Kamil)

“Sembilan bulan ibuku merangkit tubuhku untuk menjadi penghancur badai, mak tak pantas aku tumbang hanya karena mulut seseorang”

Persembahan :

Skripsi ini saya persembahkan untuk diri sendiri yang mampu menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Skripsi ini juga penulis persembahkan untuk :

1. Allah SWT pencipta alam semesta yang telah memberikan saya hidup, kesehatan, berkah rezekinya dan memberikan nikmat yang luar biasa tanpa henti dan beribu nikmatlainnya.
2. Kepada orang tua saya yang senantiasa memberikan saya semangat, dukungan serta doa kepada saya.
3. Kepada teman-teman tercinta (ulla, rizvi, afif, haniyah), dan teman-teman hotel sofia juanda yang dari awal senantiasa selalu kebersamai, meniti suka duka perkuliahan hingga titik saat ini. Terima kasih telah menjadi penguat, penghibur, memberikan motivasi dan menjadi saksi awal persekripsian ini hingga tuntas. Semoga bahagia selalu.
4. Kepada diri saya rohma yang telah mampu menyelesaikan tugas akhir ini demi membanggakan kedua orang tua.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kemudahan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan dengan tepat waktu. terselesaikannya penyusunan skripsi ini atas bantuan, arahan, dorongan, dan sumbangan pemikiran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang peneliti hormati :

1. Bapak Prof. Dr. Hartono, M.Si. selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
2. Ibu Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi PVKK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Dr. Diana Evawati, M.Kes. selaku dosen Pembimbing yang telah dengan penuh kesabaran dan ketelitian, membimbing mengarahkan peneliti dalam menyusun proposal skripsi ini dengan baik.
5. Kedua orang tua tercinta saya yang selalu mendoakan dan mendukung perjalanan saya.
6. Teman-teman terdekat saya dan teman seperjuangan boga angkatan 2020 yang menjadi bagian perjalanan kuliah.

Peneliti menyadari bahwa dalam proposal skripsi ini masih banyak kelemahan dan kekurangan, hal ini karena keterbatasan ilmu peneliti miliki. Oleh karena itu, kritik dan saran dari penguji senantiasa peneliti harapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Surabaya, 23 Juli 2024

Penyusun

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

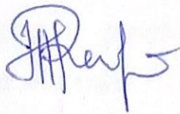
Nama : Rohmawati
NIM : 205800002
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga –
Tata Boga
Judul : PENERAPAN KESELAMATAN, KESEHATAN
DAN KEAMANAN KERJA (K3) F&B
PRODUCT DI HOTEL SOFIA JUANDA
SURABAYA

Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Menyatakan bahwa skripsi tersebut adalah bukan hasil jiplakan sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.
Demikian surat persetujuan ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 23 Juli 2024

Dosen Pembimbing



Dr. Diana Evawati, M.kes.
NIDN. 0029107501

Mahasiswa



Rohmawati
NIM. 205800002

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRAK.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah.....	5
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.	5
E. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi Hotel Sofia Juanda	5
2. Bagi Konsumen	5
3. Bagi Prodi	6
F. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Dasar Teori.....	7
1. Keselamatan Kerja.....	7
2. Kesehatan Kerja	8
3. <i>Food and Beverage Product</i>	10
4. <i>F&B Product</i> Hotel Sofia Juanda.....	12
B. Kajian Relevan	17
C. Kerangka Konseptual.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
A. Batasan Konsep.....	26
B. Teknik Penentuan Lokasi.....	27
C. Teknik Penentuan Informasi	27
D. Teknik Pengumpulan Data.....	28

E. Teknik Analisis Data	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Hasil Penelitian.....	37
1. Gambaran Objek Penelitiann	37
2. Deskripsi Identitas Informan.....	43
B. Analisis Data	50
C. Pembahasan.....	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
A. Kesimpulan	71
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN WAWANCARA.....	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Gambar 2. 1 Struktur organisasi di FnB Product.....	12
Gambar 2. 2 Menu breakfast dan menu event	15
Gambar 2. 3 Kerangka Konseptual	21
Gambar 4. 1 Hotel Sofia Juanda Surabaya.....	38
Gambar 4. 2 Logo Hotel Sofia Juanda Surabaya.....	40
Gambar 4. 3 Struktur Organisasi Hotel Sofia Juanda	41
Gambar 4. 4 Proses Wawancara bersama Sous Chef	44
Gambar 4. 5 Proses Wawancara denga Demi Chef.....	44
Gambar 4. 6 APAR (Alat Pemadam Api Ringan)	58
Gambar 4. 7 Kondisi Kitchen Hotel Sofia Juanda.....	58
Gambar 4. 8 Kondisi Kompor di Kitchen Hotel Sofia Juanda	60

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Daftar alat dan Spesifikasi	16
Tabel 3. 1 Kisi-Kisi Instrumen Wawancara	30
Tabel 3. 2 Kisi-Kisi Instrumen Observasi	31
Tabel 3. 3 Kisi-Kisi Instrumen Dokumentasi.....	32
Tabel 4. 1 Hasil Wawancara bersama Sous Chef.....	44
Tabel 4. 2 Hasil wawancara bersama Demi Chef berumur 29 Tahun.....	46
Tabel 4. 3 Hasil wawancara bersama Demi Chef berumur 30 Tahun.....	48