

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Keselamatan pada dasarnya adalah hal yang dibutuhkan oleh semua orang. Dalam penelitian ini, keselamatan lebih difokuskan kepada keselamatan bidang jasa boga yang merupakan upaya mencegah terjadinya kecelakaan kerja saat bekerja di area memasak. Pengetian keselamatan kerja menurut Suma'mur (1989) adalah “Sarana utama untuk pencegahan kecelakaan, cacat, dan kematian sebagai akibat kecelakaan kerja”.

Dasar hukum keselamatan kerja diatur dalam Undang – Undang No. 1 Tahun 1970 tentang Kesehatan dan Keselamatan Kerja. Undang – Undang ini mengatur tentang keselamatan kerja dalam segala tempat kerja baik di darat, di dalam tanah, permukaan air, maupun udara, yang berada dalam wilayah kekuasaan Republik Indonesia, menimbang:

1. Bahwa setiap tenaga kerja berhak mendapat perlindungan atas keselamatannya dalam melakukan pekerjaan untuk kesejahteraan hidup dan meningkatkan produksi serta produktifitas Nasional;
2. Bahwa setiap orang lainnya yang berada di tempat kerja perlu terjamin pula keselamatannya;
3. Bahwa setiap sumber produksi perlu dipakai dan dipergunakan secara aman dan efisien;
4. Bahwa berhubung dengan itu perlu diadakan segala daya-upaya untuk membina norma-norma perlindungan kerja;
5. Bahwa pembinaan norma-norma itu perlu diwujudkan dalam Undang-undang yang memuat ketentuan-ketentuan umum tentang keselamatan kerja yang sesuai dengan perkembangan masyarakat, industrialisasi, teknik dan teknologi;

Dengan peraturan hukum di atas maka ditetapkan syarat – syarat keselamatan kerja yakni sesuai dengan Undang – Undang No. 1 Tahun 1970 Bab 3 Pasal 3 yang berbunyi sebagai berikut :

- a. Mencegah dan mengurangi kecelakaan;
- b. Mencegah, mengurangi dan memadamkan kebakaran;
- c. Mencegah dan mengurangi bahaya peledakan;
- d. Memberi kesempatan atau jalan menyelamatkan diri pada waktu kebakaran atau kejadian-kejadian lain yang berbahaya;
- e. Memberi pertolongan pada kecelakaan;

Trisujud Raga Hamdalah, 2019

*PENGETAHUAN KESELAMATAN KERJA PADA PEKERJA WARUNG MAKAN DI SEKITAR KAMPUS UPI*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- f. Memberi alat-alat perlindungan diri pada para pekerja;
- g. Mencegah dan mengendalikan timbul atau menyebarkan suhu, kelembaban, debu, kotoran, asap, uap, gas, hembusan angin, cuaca, sinar atau radiasi, suara dan getaran;
- h. Mencegah dan mengendalikan timbulnya penyakit akibat kerja baik fisik maupun psikis, peracunan, infeksi dan penularan;
- i. Memperoleh penerangan yang cukup dan sesuai;
- j. Menyelenggarakan suhu dan lembab udara yang baik;
- k. Menyelenggarakan penyegaran udara yang cukup;
- l. Memelihara kebersihan, kesehatan dan ketertiban;
- m. Memperoleh keserasian antara tenaga kerja, alat kerja, lingkungan, cara dan proses kerjanya;
- n. Mengamankan dan memperlancar pengangkutan orang, binatang, tanaman atau barang;

Dengan adanya Undang – Undang tersebut maka diharapkan tingkat kemungkinan kecelakaan kerja yang terjadi dapat terminimalisir terutama apabila aturan tersebut benar – benar diimplementasikan oleh instansi tersebut.

Warung makan di sekitar perguruan tinggi sudah menjadi sebuah usaha yang umum dijumpai dikarenakan calon konsumen yang jelas keberadaannya dan populasinya terbilang banyak. Dalam jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol.1, No.1, November 2009 Febriana dan Artanti mengatakan bahwa “Warung makan kampus merupakan suatu usaha jasa boga di bidang pengadaan dan pelayanan terhadap orang – orang di lingkungan kampus”. Keberadaan warung kampus sangat dirasakan kebermanfaatannya terutama di lingkungan mahasiswa. Harga yang relatif murah, menu yang bervariasi serta porsi makanan yang cukup banyak merupakan beberapa hal yang menjadi alasan mengapa mahasiswa menyukai makan di warung kampus.

Menurut data BPJS Ketenagakerjaan Indonesia menyatakan bahwa angka kecelakaan kerja di Tahun 2017 masih tinggi bahkan dapat disebut meningkat dibanding tahun – tahun sebelumnya. Hal ini didukung oleh adanya berita yang dilansir oleh DetikNews yang menyebutkan bahwa angka kecelakaan kerja meningkat hingga angka 123.000 kecelakaan.

Angka kecelakaan tersebut dihitung dari jumlah berbagai macam kecelakaan kerja, termasuk juga kecelakaan kerja yang terjadi di dunia jasa boga seperti dapur hotel, warung nasi, warung kopi, hingga katering. Berbagai jenis kecelakaan kerja dapur dapat terjadi karena prosedur keselamatan kerja yang tidak sesuai standar, *human error*, ataupun alat pelindung/pengaman yang tidak lengkap. Padahal seharusnya pemilik atau pengelola usaha tersebut sudah memiliki kesadaran dan bahkan menerapkan keselamatan kerja pada pekerja demi kemajuan dan kelancaran tempat usahanya.

Faktanya, akhir – akhir ini berita kecelakaan kerja di dunia jasa boga pun tetap seringkali muncul di berita. Misalnya yaitu seperti yang dilansir oleh Detik.com bahwa kebakaran terjadi di sebuah warung makan warteg di Balekambang, Kramat Jati, Senin, 12 Februari lalu. Api diduga berasal dari kompor gas yang sedang digunakan untuk memasak. Ada pula berita yang dilansir oleh Pos Bali *Online* yaitu kebakaran di sebuah warung nasi yang diakibatkan oleh korsleting listrik. Dan sebuah warung nasi sunda di daerah Bekasi yang terbakar diakibatkan karena ledakan gas 3 kg yang dilansir oleh Sindonews.com.

Kecelakaan kerja seperti ini tentunya tidak hanya membahayakan pihak pengusaha tetapi juga para konsumen yang datang ke tempat tersebut terutama pada lingkungan khusus seperti lingkungan kampus atau di sekitar kantor yang tentunya memiliki konsumen tetap setiap harinya. Demi keselamatan para pekerja dan konsumen yang bekerja setiap hari maka penerapan keselamatan kerja ini perlu untuk selalu dievaluasi secara berkala.

Berdasarkan hasil observasi penulis selama beraktifitas dan makan di warung makan sekitar kampus UPI teridentifikasi beberapa potensi bahaya kecelakaan yang dapat terjadi seperti area kerja sempit yang dapat menyebabkan pekerja saling bersenggolan apabila tidak hati - hati, pekerja yang tidak mengenakan APD padahal para pekerja bekerja berhadapan dengan api besar dan minyak panas, lantai yang licin pada saat bekerja dan mengantarkan pesanan konsumen, kabel dan lampu yang

menggantung di area kerja yang dapat mengganggu pergerakan para pekerja yang sedang bekerja.

Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan di atas kecelakaan kerja di warung makan masih sering terjadi di sejumlah warung makan, namun tidak menutup kemungkinan bahwa di tempat lain masih memiliki potensi terjadinya kecelakaan serupa. Oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti tentang pengetahuan keselamatan kerja kepada para pekerja warung makan terkait keselamatan kerja yang dimiliki oleh para pekerja warung makan di sekitar kampus UPI.

## **B. Rumusan Masalah**

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk membuat masalah menjadi lebih jelas dan lebih terarah. Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “bagaimana pengetahuan keselamatan kerja pada pekerja warung makan di sekitar kampus UPI”. Perumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi sebagai berikut: “Pengetahuan Keselamatan Kerja pada Pekerja Warung Makan di Sekitar Kampus UPI”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum yang perlu dicapai oleh penulis dalam penelitian ini adalah memperoleh informasi terkait pengetahuan keselamatan kerja pekerja warung makan dan aturan keselamatan kerja yang diterapkan pada warung makan di daerah sekitar Kampus UPI.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan Khusus adalah penjabaran dari tujuan umum yang telah ditetapkan oleh penulis, yaitu:

- a. Memperoleh data pengetahuan pekerja warung makan tentang Keselamatan Kerja di dapur kerja terkait keselamatan personal, lingkungan dapur kerja, dan perlengkapan keselamatan kerja.
- b. Memperoleh data penerapan aturan Keselamatan Kerja berkaitan dengan UU No. 1 Tahun 1970 pada warung makan di sekitar kampus UPI.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Dalam penelitian yang dilakukan oleh penulis, diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

##### **1. Manfaat Teoritis**

a. Memperoleh informasi dan gambaran tentang pengetahuan keselamatan kerja para pekerja warung makan di sekitar kampus UPI.

b. Hasil penulisan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, serta dapat bermanfaat bagi referensi penulisan yang sejenis.

##### **2. Manfaat Praktik**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan dampak terhadap keselamatan pekerja dalam usaha warung nasi atau sejenisnya agar dapat berjalan lebih aman sehingga apapun pekerjaan yang dilakukan di lingkungan kerja dapat memberikan kenyamanan dan rasa aman. Tidak hanya untuk para pekerja warung nasi, tetapi juga untuk para konsumen yang datang dan demi kemajuan usaha tersebut kedepannya.

## **E. Struktur Organisasi Skripsi**

Struktur organisasi skripsi disesuaikan dengan cakupan disiplin bidang ilmu yang ada di Universitas Pendidikan Indonesia.

BAB 1 Pendahuluan, berisi latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

BAB II Kajian Pustaka, berisi mengenai teori yang sedang dikaji dan kedudukan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti.

BAB III Metode Penelitian, berisi tentang penjabaran yang rinci mengenai metode penelitian.

BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan data untuk menghasilkan temuan masalah penelitian serta pembahasan atau analisis temuan.

BAB V Simpulan Penelitian dan Saran

Daftar Pustaka memuat semua sumber-sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber-sumber lain dari internet).

Daftar Lampiran, semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan.

