

## IMPLEMENTASI KESELAMATAN, KESEHATAN DAN KEAMANAN KERJA (K3) PADA UNIT *FOOD & BEVERAGE* DI HOTEL SOFIA JUANDA SURABAYA

Rohmawati <sup>1\*</sup>, Diana Evawati <sup>2</sup>, Iut Nuraini<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Email: [rohmagawatichabi@gmail.com](mailto:rohmagawatichabi@gmail.com), [diana@unipasby.ac.id](mailto:diana@unipasby.ac.id), [iutnuraini@unipasby.ac.id](mailto:iutnuraini@unipasby.ac.id)

### Abstrak

Kesehatan dan keselamatan Kerja (K3) merupakan bagian yang terkait dengan keselamatan, kesehatan, dan keamanan manusia yang bekerja di sebuah perusahaan. F&B merupakan salah satu bagian di hotel yang mengatasi pembuatan makanan dan minuman siap saji bagi para tamu hotel. Rumusan masalah di dalam penelitian ini adalah Bagaimana Penerapan Kesehatan dan keselamatan 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 Kesehatan, Keselamatan, 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 (Keselamatan, kesehatan, Keamanan Kerja), Food and Beverage, Produksi.

### Abstract

*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.

### PENDAHULUAN

Pengolahan setengah jadi atau bahan mentah menjadi produk sudah jadi dengan tujuan mendapatkan keuntungan dikenal sebagai industri. Hasil industri dapat berupa barang atau jasa. Industri perhotelan, khususnya departemen F&B, sangat penting bagi kesehatan dan keselamatan kerja karyawannya. Karena itu, setiap industri harus memiliki program K3.

Kesehatan dan keselamatan Kerja (K3) merupakan bagian yang berkaitan dengan keselamatan, kesehatan, dan keamanan manusia yang bekerja dalam sebuah perusahaan. Ini memiliki beberapa fungsi, seperti: memberikan pedoman untuk mengidentifikasi dan menilai bahaya serta risiko untuk kesehatan dan keselamatan dalam pelaksanaan kerja, lingkungan kerja, membantu dalam perencanaan, proses organisasi, dan lain sebagainya.

Tujuan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) adalah untuk menjaga kesehatan dan keselamatan di tempat kerja serta untuk mewujudkan tempat kerja yang aman, sehat, serta bebas dari pencemaran, sehingga meminimalisir kecelakaan dan penyakit akibat kerja (PAK) dan meningkatkan sistem dan produktifitas kerja.

Dari hasil observasi peneliti ditemukan bahwa di hotel sofia juanda tidak semua penerapan dari keselamatan, kesehatan, keamanan kerja dilakukan dari keselamatan kerja itu sendiri hanya ada Apar (alat pemadam api ringan) 2 tahun hotel sofia juanda mengadakan sosialisasi Apar atau cara memadamkan api, tapi hanya di hotel sofia tidak ada panduan atau rambu- rambu k3, adapun APD dikitchen hotel sofia juanda chef nya hanya memakai kaos bukan chef jaket dikaenakan ruangan dapur kecil jadi panas kalok memakai chef jaket, maka chef nya memakai kaos selama memasak dari hat cook, apron, celana, sepatu safety sudah terapkan tinggal chef jaket dan face shilders yang belum diterapkan.

Penelitian ini berfokus untuk mendeskripsikan upaya Penerapan Kesehatan dan keselamatan Kerja F&B *product* di Hotel Sofia Juanda Surabaya.

## METODE

Jenis penelitian dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian dimulai dalam waktu kurang lebih satu bulan setelah diberikan surat izin untuk melakukannya. Penelitian ini dilaksanakan di Hotel Sofia Juanda Surabaya. Hotel ini terletak di Jl. Raya Bandara Juanda No.20, Semalang, Semabung, Kec. Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

Informan dalam penelitian ini adalah seorang sous chef dan dua orang demi chef hotel Sofia Juanda Surabaya sebagai sumber informasi dengan Teknik wawancara, dan Cook Hot Kitchen sebagai tempat peneliti melakukan observasi. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini terdiri dari wawancara, dokumentasi dan observasi. Teknik analisis data yang digunakan terdiri dari Reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### a. Hasil Penelitian

#### Gambaran Objek Penelitian

Sebelum menjadi Hotel Sofia adalah Hotel Bandara yang telah diresmikan berdiri pada Juni 1992 yang kemudian di akuisisi oleh PT. Sofia Hotel Juanda Surabaya dan telah direnovasi ulang dengan disahkannya soft opening pada tanggal 11 Mei 2018. Sebagai perusahaan yang bergerak di bidang bisnis penyedia jasa perhotelan, dengan dilengkapi berbagai macam sarana dan prasana , restorasi dan konferensi. Operasional Hotel Sofia sepenuhnya dikelola oleh PT. Sofia Juanda Surabaya



Gambar 1. 1 Hotel Sofia Juanda Surabaya

Sofia Hotel adalah hotel bintang 3 dengan lokasi yang sangat strategis. Terletak di Jl. Raya Bandara Juanda N. 20, Semalang, Semabung, Gedangan, Sidoarjo, Jawa Timur dengan kode pos 61254. Lokasi hotel sangat strategis karena hanya berjarak 5,3 km dengan Bandar Udara Internasional Juanda Surabaya. Dari stasiun Gedangan hanya berjarak sekitar 1,68 km. Hotel Sofia cukup mudah untuk dijangkau karena berdekatan dengan fasilitas publik. Adapun objek populer disekitar lokasi meliputi Kantor Regional II BKN Surabaya, Pasar baru betro, Stasiun Gedangan

## Identitas Informan

Sasaran yang diwawancarai terbagi dalam 2 kategori berdasarkan jabatannya di struktur organisasi, yaitu sous chef dan juga demi chef. Peneliti mengambil informan tersebut yang dianggap mengetahui keadaan di lapangan secara langsung.

Dalam penelitian ini, jumlah sasaran yang diwawancarai sebanyak 3 orang, dengan rincian 1 orang sous chef dan 2 orang demi chef. Semua informan yang diwawancarai oleh peneliti berjenis kelamin laki-laki. Sous chef yang diwawancarai berusia 35 tahun, demi chef yang diwawancarai berusia 29 tahun dan 30 tahun

## b. Analisis Data

Dalam dunia kerja, menerapkan K3 tentu memiliki tujuan yang menguntungkan. Tujuan utama dari K3 adalah guna memberikan perlindungan kepada seluruh staff dan memastikan bahwa setiap karyawan berada dalam lingkungan kerja yang aman dan sehat. (Ningsih & Ferijani, 2019).

Hasil penelitian diperoleh melalui pengumpulan data wawancara, yang merupakan data alami. Peneliti tidak membuat susunan wawancara yang baku; oleh karena itu, jika tanggapan informan kurang jelas, peneliti dapat memberikan pertanyaan lain untuk memperjelas tanggapan tersebut. Dengan demikian, peneliti dapat menganalisa tanggapan informan dengan lebih akurat. Penerapan Keselamatan, Kesehatan dan Keamanan Kerja (K3) F&B Product di hotel Sofia Juanda. Analisis data disajikan sebagai berikut:

### Kesehatan Kerja

Berdasarkan paparan hasil wawancara dengan informan serta melakukan observasi langsung, hasil yang ditemukan dari penerapan Keselamatan, Kesehatan dan Keamanan Kerja (K3) F&B Product di hotel Sofia Juanda merupakan salah satu langkah dari pihak hotel untuk menjamin dan menjaga keselamatan, Kesehatan serta keamanan kerja karyawan hotel, khususnya pada bagian *food & beverage*. Mengenai Kesehatan kerja bagian F&B peneliti mencari informasi yang dibutuhkan seperti yang dikatakan oleh sous chef tentang penyakit yang menular. Penyakit menular merupakan salah satu masalah dalam dunia kesehatan yang menjadi poin perhatian dalam dunia kerja, khususnya di dunia F&B. Makanan adalah salah satu vektor penyakit menular ini, banyak sekali penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan. Kondisi dapur harus selalu dalam keadaan bersih, meskipun aktivitas memasak yang kita lakukan akan menghasilkan banyak limbah, namun kebersihan adalah poin utama yang harus diprioritaskan. Hal ini akan berdampak pada ke higienisan produk makanan yang akan dihasilkan sehingga tidak akan adanya komplain dari pengunjung.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa untuk menjaga kebersihan karyawan, pemeriksaan kesehatan secara berkala diperlukan untuk memantau kesehatan mereka. Semua karyawan harus memakai APD sebelum beraktivitas di dapur; ini penting untuk melindungi diri mereka sendiri dan produk yang akan kita kelola agar tidak terkontaminasi.

### Keselamatan Kerja

Keselamatan kerja di Hotel Sofia Juanda sudah diterapkan meskipun ada beberapa yang perlu dikembangkan dan diperbaiki kembali. Seluruh staff telah diberikan pembekalan terkait dengan keselamatan kerja, termasuk staff dapur. Sebelum meninggalkan dapur dan mengakhiri jam operasional, seluruh staff yang bertugas wajib memastikan semua alat-alat listrik sudah tidak terhubung dengan sumber listrik, dan juga yang utama memastikan kompor harus benar-benar sudah dalam kondisi mati, karena itu bentuk upaya pencegahan terjadinya kebakaran. Penggunaan Sepatu safety juga merupakan kewajiban bagi setiap staff yang ada di dapur untuk menjaga keselamatan kerja mereka.

Disisi lain penilitin juga melakukan observasi terhadap penerapan K3 di hotel Sofia Juanda, ditemukan bahwa tidak semua aspek dari keselamatan, Kesehatan dan keamanan kerja (K3) dilakukan. Terlihat dari aspek keselamatan kerja itu sendiri hanya ada APAR (Alat pemadam api ringan) dan juga tidak adanya panduan atau rambu-rambu K3 yang ditemukan. Adapun tentang penggunaan APD di dapur atau *kitchen* hotel Sofia Juanda ditemukan bahwa para chef hanya menggunakan kaos bukan *chef jaket* pada umumnya, dikarenakan ruangan dapur yang kecil, jadi membuat suhu badan panas ketika memasak, maka pakaian yang menjadi pelindung para chef berupa hat cook, apron, celana, dan Sepatu safety, hanya *chef jaket* dan *face shilders* yang belum diterapkan di hotel Sofia Juanda bagian F&B.

### **Keamanan Kerja**

Peneliti menemukan beberapa hal tentang upaya keamanan pekerja produk F&B di hotel Sofia Juanda Surabaya berdasarkan observasi, dokumentasi lapangan, dan wawancara. Salah satu cara kami menjaga keamanan karyawan adalah dengan memastikan kompor mati sebelum ditutup. Ini mencegah kebakaran karena dapur akan kosong ketika kompor ditutup. Agar hal itu tidak terjadi, hal itu dapat merugikan hotel dan bahkan berpotensi fatal. Akibatnya, memastikan kompor wajib hukumnya Semua alat listrik, termasuk kompor, harus mati.

### **c. Pembahasan**

Salah satu contoh nyata dari kerja sama berupa sewa dan BOT Unit Bisnis Optimalisasi Aset Perum BULOG dengan PT Syssmart Sejahtera Surabaya adalah Hotel Sofia Juanda yang telah melakukan Kerjasama bersama mereka. Salah satu hotel bintang 3 di Jawa Timur, terutama di Kabupaten Sidoarjo. Dalam dunia perhotelan, sebagian besar hotel harus memperhatikan layanan restoran, kafe, dan layanan makanan dan biaya. Menurut Yusnita dan Yulianto (2013), bisnis makanan dan minuman harus memberikan pelayanan terbaik mungkin untuk membuat konsumen merasa kerasan, senang, dan nyaman. Kualitas pelayanan sangat penting untuk dijaga agar pelanggan merasa puas dengan layanan dan barang yang kita tawarkan..

Dalam dunia kerja, pelaksanaan K3 pasti memberikan tujuan yang bermanfaat. Menurut Ningsih dan Ferijani (2019), tujuan utama dari K3 adalah guna memberikan perlindungan kepada seluruh karyawan dan memastikan bahwa semua karyawan berada dalam lingkungan kerja yang aman dan sehat. Empat tujuan umum pelaksanaan K3 adalah untuk mengurangi absensi, biaya klaim kesehatan, turnover pekerja, dan produktivitas. Di Hotel Sofia Juanda Surabaya, beberapa tindakan K3 F&B diterapkan.

### **Kesehatan Kerja**

Hotel Sofia Juanda sangat memperhatikan keselamatan, kesehatan, dan keamanan karyawan selama beroperasi. Ini dibuktikan dengan berbagai protokol kesehatan, seperti penggunaan hand sanitizer, pengendalian jarak fisik setidaknya satu meter, dan pengukuran suhu tubuh untuk tamu dan karyawan. Hotel ini juga memiliki sertifikasi kebersihan dan karyawan yang terlatih dalam protokol kesehatan. Dengan bantuan inisiatif ini, Hotel Sofia Juanda telah menerapkan standar personal hygiene.

Hal ini selaras dengan penelitian yang ditulis oleh Gabur et al. (2017) dalam jurnal (Astrit, 2021) mendukung bahwa kebersihan pribadi adalah tindakan yang diambil oleh seseorang untuk menjaga dan merawat kebersihan dirinya guna memastikan kenyamanan orang lain. Tujuan dari kebersihan pribadi ini meliputi peningkatan tingkat kesehatan, pemeliharaan kebersihan diri, perbaikan kebiasaan kebersihan pribadi, pencegahan penyebaran penyakit, serta peningkatan rasa percaya diri dan kenyamanan.

### **Keselamatan Kerja**

Hal ini telah diterapkan bagi seluruh staff kitchen di Hotel Sofia Juanda. Selama jam kerja, semua karyawan diharuskan menggunakan perlengkapan pelindung diri (APD). Apron dan celemek adalah APD paling umum yang digunakan oleh karyawan dapur. Selain itu, seluruh karyawan diharuskan menggunakan masker. Masker khusus untuk dapur terbuat dari plastik yang transparan dan menutupi mulut dan hidung..

Ini didukung oleh jurnal (Karina et al., 2023), yang menyatakan bahwa APD adalah kumpulan alat yang melindungi orang-orang dari bahaya yang tidak diinginkan dan menjaga keselamatan mereka, baik mereka maupun orang-orang di sekitar. Selain itu, salah satu cara terbaik untuk mencapai tingkat kesehatan dan keselamatan kerja terbaik adalah dengan menerapkan APD.

### **Keamanan Kerja**

Pihak hotel telah mempersiapkan APAR (Alat Pemadam Api Ringan) untuk menjaga kegiatan di dapur Hotel Sofia Juanda. Salah satu tempat di mana APAR disiapkan adalah dapur. Meningat bahwa dapur adalah salah satu stau tempat yang paling rentan terhadap kebakaran.

Hal ini didukung dengan penelitian (Marfuah et al., 2020) menunjukkan bahwa ada beberapa poin yang harus diperhatikan tentang keamanan kerja: kebakaran di dapur dapat terjadi kapan saja tanpa diduga, dan meskipun seluruh karyawan dapur berhati-hati saat menggunakan perangkat yang berhubungan dengan api, itu masih belum berarti bahwa dapur sudah aman dari kebakaran.

## SIMPULAN

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. Kemudian kegiatan pengawasan yang mencakup pengawasan terhadap keselamatan staff dalam bekerja, pengawasan keamanan staff dalam bekerja, dan pengawasan terhadap lingkungan F&B *product* Hotel Sofia Juanda. Selanjutnya Penyediaan Fasilitas dan Sarana K3 yaitu meliputi penyediaan alat pelindung diri (APD) hanya menggunakan Kaos, Celana, Afron, *Hat Cook* dan sepatu Safety dikarenakan ruangan dapur yang sempit, penyediaan wastafel tempat cuci tangan, APAR atau Alat Pemadam Api Ringan, tempat khusus untuk pisau, dan pelaksanaan personal hygiene.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

- Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd.,M.Pd. selaku Ketua Program Studi PVKK-TATA BOGA Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Dr. Diana Evawati, M.Kes. selaku dosen pembimbing peneliti.
- Seluruh dosen beserta staff di program studi Pvk dan Fakultas Teknik
- Rekan teman-temanku Pvk Tata Boga 2020

## REFERENSI/DAFTAR PUSTAKA

- Arief, Abd.Rachman. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ernanda, M. Y. (2023). Peningkatan Keamanan dan Keselamatan Kerja di Lingkungan Industri. Circle Archive, 1(3).
- Bernarda, C. C., Hermawan, D., Subandono, J., & Andri Putranto, R. P. (2023). Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar LDL pada Tikus Wistar Model Sindrom Metabolik. *Plexus Medical Journal*, 2(5), 206–216. <https://doi.org/10.20961/plexus.v2i5.872>
- Ernanda, M. Y. (2023). Peningkatan Keamanan dan Keselamatan Kerja di Lingkungan Industri. Circle Archive, 2–12. <http://circle-archive.com/index.php/carc/article/view/58%0Ahttps://circle-archive.com/index.php/carc/article/download/58/49>
- Hedaputri, D. S., Indradi, R., & Illahika, A. P. (2021). Kajian Literatur: Hubungan Tingkat Pengetahuan Kesehatan dan keselamatan Kerja (K3) dengan Kejadian Kecelakaan Kerja. *CoMPHI Journal: Community Medicine and Public Health of Indonesia Journal*, 2(1), 185–193. <https://doi.org/10.37148/comphijournal.v2i1.27>
- Ihwanul Muthohirin. (2021). Pengaruh Kesehatan dan keselamatan Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pada PT Restu Prima Mandiri Bekasi. *Sketsa Bisnis*, 4(2), 85–96.
- Made, D., Wangi, A., Putra, A. M., Sutaguna, I. N. T., Studi, P., Iv, D., Pariwisata, F., Udayana, U., No, R. G., Pos, K., Fax, T., & Kunci, K. (2023). Implementasi sistem manajemen k3 karyawan food and beverage product holiday inn resort baruna bali. 7(1), 39–52.
- Mangkunegara, A. A. Anwar Prabu. 2002. Manajemen Sumber Daya Manusia. PT. Remaja Rosda Karya, Bandung.
- Majorie, A. (2020). Kesehatan dan keselamatan Kerja (Studi Deskriptif Tentang Penerapan Kesehatan dan keselamatan Kerja Karyawan di Food & Beverage Departement di Hotel Brava Suites by ZIA Surabaya) (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Moleong, L. J. (2011). Metodologi Penelitian Kualitatif. In Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Notoatmodjo, S. 2012. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta
- Rachayu, L. A., Melani, V., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., Gizi, J., Kesehatan, F., Esa, U., Barat, J., Product, B., Hotel, D., & Airport, S. J. (2022). Hubungan penyajian hidangan dan kualitas menu pastry kitchen terhadap tingkat kepuasan konsumen di days hotel and suites jakarta airport cengkareng. 2(April), 2–6.
- Susilowati, S., Fatmasari, F. H., Evawati, D., & Nuroctavia, A. (2023). The Influence of Learning Activities, PPT Media with Video Tutorials on Student Learning Outcomes at SMKN 8 Surabaya. *Asian Journal of Engineering, Social and Health*, 2(9), 1087-1101.
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. Pengantar Hotel Dan Restoran, 1–109.
- Soegiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D.
- Sugiyono, 2008; Metode Penelitian Bisnis: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Penerbit ALFABETA.

- Suma'mur. 2006. Higene Perusahaan dan Kesehatan Kerja.CV.Haji Masajung, Jakarta. Wahyuni, I. A. P. P. S. W., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i1.28997>
- Wardoyo, Dwi Urip, Sonya Theresia Sinaga, and Anggi Mawarni. 2023. "Kerangka Konseptual Dalam Akuntansi." *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia* 2(4): 803–9.
- Hastuti, S. (2019). PENGARUH KUALITAS PELAYANAN FOOD AND BEVERAGE SERVICE TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN HOTEL GRAND DAFAM ROHAN SYARIAH. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 53(1), 1689–1699.
- Karina, I. D., Wani, Y. A., & Arfiani, E. P. (2023). Studi Kualitatif: Praktik Penggunaan Alat Pelindung Diri Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 4(2), 240–252. <https://doi.org/10.52742/jgkp.v4i2.204>
- Korneilis, K., & Gunawan, W. (2018). Manfaat Penerapan sistem Manajemen K3 Dalam Upaya Pencapaian Zero Accident Di Suatu Perusahaan. *Jurnal Sistem Informasi Dan Informatika (Simika)*, 1(01), 84–104. <https://doi.org/10.47080/simika.v1i01.41>
- Kurniansah, R. (2015). Kesehatan dan keselamatan Kerja Karyawan DI Hotel. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., January, 22–40.
- Marfuah, U., Sunardi, D., Casban, & Dewi, A. P. (2020). Pelatihan Pencegahan dan Penanganan Kebakaran Untuk Warga RT 08 RW 09 Kelurahan Kebon Pala Kecamatan Makasar Jakarta Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik*, 7–16. <https://doi.org/10.24853/jpmt.3.1.7-16>
- Ningsih, W., & Ferijani, A. (2019). Description of Implementation of Occupational Health and Safety (K3) At the Panca Jaya Company. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi, Dan Perpajakan*, 2(2), 267–286.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 53–58.
- Setioko, M. D. (2016). Peranan Personal Hygiene Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Restaurant Hotel Kartika Wijaya Batu. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 1(2), 22–28. <https://doi.org/10.26905/jpp.v1i2.515>
- Yusnita, H., & Yulianto, A. (2013). Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 67–81. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/513/406>