

**PENGARUH KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA  
TERHADAP KINERJA KARYAWAN  
HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA**

Oleh

**T. Akiriningsih dan Christian**  
(Dosen pada Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta)

**ABSTRAK**

Di negara-negara maju, kesehatan dan keselamatan kerja selalu menjadi isu penting. Aturan-aturan tentang kesehatan dan keselamatan kerja tersebut telah dimasukkan ke dalam undang-undang ataupun aturan-aturan yang mengikat. Hal yang berbeda terjadi di negara-negara berkembang. Di negara berkembang, isu kesehatan dan keselamatan kerja nampaknya masih menjadi hal yang kurang diperhatikan. Walaupun Indonesia telah memiliki Undang-Undang nomor 1 tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja dan Undang-Undang nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan, namun pelaksanaannya belum menjadi prioritas yang kadang-kadang diabaikan oleh perusahaan maupun pekerja.

Penelitian ini bertujuan untuk memaparkan pengaruh faktor *uniform*, *safety shoes*, *chemical*, pemberian asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan, dan lingkungan kerja terhadap kinerja karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta. Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif dengan analisis kuantitatif yang dilakukan melalui pendekatan studi kasus. Pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara, observasi, studi pustaka, dan kuesioner. Teknik analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan menggunakan sistem analisis SPSS.

Dari penelitian ini dapat ditarik kesimpulan masing-masing variabel dalam penelitian ini termasuk dalam kategori baik atau tinggi. Hasil uji regresi memperoleh nilai R menunjukkan hubungan antara masing-masing variabel independen secara simultan dengan kinerja karyawan yakni sebesar 0,982 dan nilai *R square* ( $R^2$ ) sebesar 0,965. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan masing-masing variabel mampu menjelaskan perubahan kinerja karyawan sebesar 96,5% dan sisanya yakni 3,5% kinerja karyawan dijelaskan oleh variabel lain selain variabel dalam penelitian ini. Berdasarkan hasil uji F diketahui nilai signifikansi uji F sebesar  $0,000 < 0,05$  berarti bahwa model yang menjelaskan pengaruh antara variabel *uniform*, *safety shoes*, *chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan, dan lingkungan kerja terhadap kinerja karyawan ini diterima (*fit*).

**Kata Kunci : kesehatan dan keselamatan kerja, kinerja karyawan**

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Kesehatan dan keselamatan kerja merupakan kebutuhan dan hak tenaga kerja. Dengan proteksi terhadap kesehatan dan keselamatan kerja, maka setiap tenaga kerja semakin termotivasi dan semakin fokus dalam bekerja. Hal ini secara otomatis akan mendorong peningkatan prestasi kerja dan pendapatan. Terkait dengan hal tersebut, kenyataan di lapangan membuka cakrawala kita bahwa tidak semua tenaga kerja terpenuhi hak dan kebutuhannya akan proteksi diri terhadap kesehatan dan keselamatan kerja. Hal ini dibuktikan dengan masih tingginya kasus kecelakaan kerja yang terjadi di Indonesia. Berdasarkan data pengawasan norma ketenagakerjaan Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi (Depnakertrans), pada tahun 2010 terdapat 95.624 kasus kecelakaan kerja. Masih tingginya kasus kecelakaan kerja ini disebabkan karena belum optimalnya tingkat pemahaman dan kesadaran akan kesehatan dan keselamatan kerja baik di kalangan pelaku usaha maupun pekerja itu sendiri.

Di sisi lain, dengan penerapan standar kesehatan dan keselamatan kerja, setiap tenaga kerja akan terlindungi dari kemungkinan resiko kerja baik yang disebabkan oleh lingkungan kerja maupun kesalahan manusia (*human error*). Hal tersebut juga berlaku di industri pariwisata pada umumnya dan perhotelan pada khususnya. Pihak perusahaan harus menjamin bahwa lingkungan kerja dan peralatan yang digunakan aman. Selain itu, setiap tenaga kerja juga senantiasa meningkatkan perhatian dan kewaspadaan untuk menjaga kesehatan dan keselamatan diri dari kecelakaan

kerja mengingat bahwa kecelakaan kerja sangat mudah terjadi. Sebagian besar kecelakaan kerja disebabkan oleh kecerobohan karyawan atau pihak tamu sehingga diperlukan kerjasama tim untuk mencegah kecelakaan kerja tersebut. Oleh karena itu, menjadi kewajiban setiap perusahaan untuk mengadakan pelatihan bagi para calon karyawannya sebelum bekerja. Dalam hal ini, dibutuhkan suatu standar yang berlaku untuk perusahaan tersebut.

Berdasarkan hal tersebut di atas, penulis tertarik untuk membahas tentang 'Pengaruh Kesehatan dan Keselamatan Kerja terhadap Kinerja Karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.'

### Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Memaparkan pengaruh faktor *uniform* terhadap kinerja karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.
2. Memaparkan pengaruh faktor *safety shoes* terhadap kinerja karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.
3. Memaparkan pengaruh faktor *chemical* terhadap kinerja karyawan Hotel meloa Purosani Yogyakarta.
4. Memaparkan pengaruh faktor pemberian asuransi terhadap kinerja karyawan Hotel melia Purosani Yogyakarta.
5. Memaparkan pengaruh faktor produktivitas terhadap kinerja karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.
6. Memaparkan pengaruh faktor etos kerja terhadap kinerja karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.
7. Memaparkan pengaruh faktor kepuasan kerja terhadap kinerja

karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.

8. Memaparkan pengaruh faktor kerjasama terhadap kinerja karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.
9. Memaparkan pengaruh faktor kesejahteraan terhadap kinerja karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.
10. Memaparkan pengaruh faktor lingkungan kerja terhadap kinerja karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Definisi Pariwisata

Pariwisata, dengan berbagai aspek positifnya, dipandang sebagai *passport to development, new kind of sugar, tool for regional development, invisible export, non-polluting industry*, dan sebagainya (Pitana 2002:8). Namun demikian, pariwisata pada umumnya hanya diperlakukan sebagai sebuah "industri", suatu hal yang berimplikasi pada pengembangan pendidikan pariwisata yang menekankan pembelajaran pada aspek *technical know-how*, sementara sisi *know-what* dan *know-why* masih relatif tertinggal.

Dalam Ketetapan MPRS No.I-II Tahun 1960 Kepariwisataan di definisikan sebagai berikut; 'Kepariwisataan dalam Dunia Modern pada hakekatnya adalah suatu cara untuk memenuhi kebutuhan manusia dalam memberi hiburan rohani dan jasmani setelah beberapa waktu bekerja, serta mempunyai modal untuk melihat-lihat daerah lain (pariwisata dalam negeri) atau negara lain (pariwisata luar negeri)" atau dalam istilah asingnya disebut dengan ; *Domestic Tourism and International Tourism*.

Pariwisata adalah aktivitas manusia dalam rangka memenuhi kebutuhan sekunder yang berwujud rekreasi, *pleasure* yang dilakukan dengan *travelling* lebih dari satu hari dengan menggunakan jasa menginap di penginapan atau *accommodation comersial*. Konsep pariwisata mengandung kata kunci "perjalanan" (*tour*) yang dilakukan seseorang, yang melancong demi kesenangan untuk sementara waktu, bukan untuk menetap atau bekerja. Adapun pengertian pariwisata lainnya yaitu perjalanan sementara seseorang dari suatu tempat asal ke daerah tujuan yang dimaksud untuk bersenang-senang dan rekreasi.

### Definisi Hotel

Hotel merupakan salah satu unsur terpenting dalam industri pariwisata yang senantiasa dibutuhkan wisatawan sebagai tempat istirahat sementara. Pengertian hotel menurut AHMA (*American Hotel and Motel Association*) yang dikutip Sihite R (2000: 5), hotel adalah suatu tempat di mana disediakan penginapan, makan dan minum serta pelayanan lainnya, untuk disewakan bagi para tamu atau orang lain yang tinggal untuk sementara waktu. Menurut Hotel *Prospectors* dalam buku Manajemen Penyelenggaraan Hotel (Sulistyono, A : 1995 : 5) dikemukakan: hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan, makanan dan minuman kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya suatu perjanjian khusus. Dari definisi di atas penulis menyimpulkan bahwa: hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebuah bangunan yang menyediakan pelayanan penginapan,

makanan, dan minuman dan pelayanan yang lainnya serta menggunakan fasilitas yang ada di dalam hotel yang dikelola serta komersial.

### **Pembagian Departemen di Hotel**

Pelaksanaan pelayanan memerlukan suatu kerjasama, pembagian fungsi, dan tugas sesuai dengan bidang kerjanya masing-masing. Kemudian sesuai dengan fungsinya, penyelenggaraan kerja di dalam hotel di bagi-bagi atas beberapa departemen atau bagian, antara lain :

1. Departemen Kantor Depan  
(*Front Office Department*)
2. Departemen Tata Graha  
(*Housekeeping Department*)
3. Departemen Makanan dan Minuman  
(*Food and Beverage Department*)
4. Departemen Pemasaran  
(*Marketing Department*)
5. Departemen Akunting  
(*Accounting Department*)
6. Departemen Keamanan  
(*Security Department*)
7. Departemen Teknik  
(*Engineering Department*)
8. Departemen Personalia  
(*Personnel Department*)

### **Definisi Kesehatan dan Keselamatan Kerja**

Maju mundurnya suatu industri sangat ditunjang oleh peranan tenaga kerja. Untuk membangun tenaga kerja yang produktif, sehat, dan berkualitas perlu adanya manajemen yang baik, terutama yang berkaitan dengan masalah kesehatan dan keselamatan kerja. Menurut Suma'mur P.K (2009:1) yaitu : "kesehatan kerja adalah spesialis dalam ilmu kesehatan atau kedokteran beserta prakteknya yang bertujuan agar pekerja atau masyarakat pekerja memperoleh derajat kesehatan

setinggi-tingginya baik fisik atau mental, maupun sosial dengan usaha-usaha preventif dan kuartatif terhadap penyakit atau gangguan kesehatan yang diakibatkan oleh faktor-faktor pekerjaan dan lingkungan kerja, serta terhadap penyakit-penyakit umum. Keselamatan kerja adalah keselamatan yang bertalian dengan mesin, pesawat, alat kerja, bahan dan proses pengelolannya, landasan tempat kerja dan lingkungan serta cara-cara melakukan pekerjaan".

Untuk menciptakan suatu kesehatan keselamatan kerja yang baik tentunya di butuhkan berbagai faktor yang menunjang, yaitu *uniform* kerja, *safety shoes*, *chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan yang baik bagi karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta.

### **Kinerja Karyawan**

Kinerja karyawan merupakan hasil yang lebih baik dari organisasi, tim, dan individu dengan cara memahami dan mengelola kinerja dalam suatu kerangka tujuan, standar dan persyaratan-persyaratan kompetensi terencana yang telah disepakati. (Wibowo, 2006:67)

## **METODOLOGI PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif adalah penelitian pada populasi atau sampel tertentu. Pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif atau statistik dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan (Sugiyono, 2007:13).

Metode yang digunakan dalam penulisan karya ilmiah ini adalah jenis penelitian kuantitatif dan survei yang datang ke lokasi untuk mengambil data.

### **Populasi dan Sampel**

Populasi pada penelitian ini adalah karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta yang berjumlah 300 orang. Dalam penelitian ini sampel adalah karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta berjumlah 44 orang.

### **Jenis dan Sumber Data**

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang dikumpulkan langsung dari objek penelitian yang diperoleh dari personalia Hotel Melia Purosani Yogyakarta dan kuesioner yang diberikan kepada responden serta data sekunder yang diperoleh dari bahan-bahan bacaan, dokumen-dokumen dan literatur yang terkait dengan masalah penelitian.

### **Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data merupakan keterangan atau fakta yang diperoleh peneliti baik dari lapangan maupun studi kepustakaan (HB. Sutopo, 2002: 58). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi, studi pustaka, serta kuesioner.

### **Teknik Analisis Data**

Penulis menggunakan analisis data kuantitatif, jadi digunakan skala *Likert* 1-5 yang diperoleh dari daftar pertanyaan (kuesioner) yang digolongkan dalam lima tingkatan (Sugiyono, 2005), yaitu:

1. Untuk jawaban STS (sangat tidak setuju) diberi nilai 1
2. Untuk jawaban TS (tidak setuju) diberi nilai 2
3. Untuk jawaban N (netral) diberi nilai 3
4. Untuk jawaban S (setuju) diberi nilai 4
5. Untuk jawaban SS (sangat setuju) diberi nilai 5

Analisis data kuantitatif menggunakan sistem statistik SPSS (*Statistical Product and Solution Service*) yaitu sebuah *software* yang berfungsi untuk mengolah data statistik.

## **KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA TIAP DEPARTEMEN DI HOTEL**

### **Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Departemen Kantor Depan**

- a. Membuka Laci  
Karyawan disarankan untuk membuka laci satu persatu dan menggunakan pegangan (*handle*) pada saat membuka dan menutup laci.
- b. Mengurangi Resiko Jatuh  
Para karyawan tidak diperkenankan berdiri di depan pintu tertutup, serta membaca sambil berjalan.
- c. Menggunakan Peralatan Elektrik  
Karyawan harus selalu mematikan aliran listrik pada saat memperbaiki suatu alat serta harus mematikan *power* mesin dari peralatan elektronik pada saat meninggalkannya dalam waktu yang cukup lama.
- d. Keamanan Area Kerja  
Setiap karyawan selalu mengupayakan agar jalan masuk ke arah kantor bebas hambatan atau rintangan.
- e. Menjaga Kerahasiaan Tamu  
Setiap karyawan menaati peraturan hotel dalam menyimpan catatan mengenai data-data tamu.
- f. Membantu Tamu Keluar dari Kendaraan  
Pada saat menyambut tamu yang keluar dari kendaraan, setiap karyawan bertugas mengingatkan tamu untuk berhati-hati dengan kepalanya dan mengingatkan tamu

- untuk berhati-hati dengan langkahnya.
- g. Mencegah Resiko Membagi Tamu  
Karyawan disarankan untuk membantu menempatkan bagasi serta memindahkan barang dari tempat satu ke tempat lain.
  - h. Menggunakan *Luggage Trolley*  
Karyawan disarankan untuk menggunakan *luggage trolley* untuk membawa barang dalam jumlah banyak. Alat ini dapat membantu menghemat waktu dan menghindari pengeluaran tenaga yang berlebihan. Sebaiknya karyawan selalu memeriksa roda *trolley* secara teratur serta memberinya pelumas agar tidak menimbulkan bunyi yang dapat mengganggu tamu.
  - i. Melaporkan Seluruh Kondisi Berbahaya  
Melaporkan setiap kondisi yang membahayakan pada saat berjalan atau mendatangi kamar tamu.
  - j. Mengecek Koper  
Jika seorang tamu tidak segera masuk kamar, karyawan perlu memintanya untuk mengecek koper dan tidak diperkenankan untuk membiarkan tamu meninggalkan koper yang tidak terawasi di *lobby*. Karyawan perlu mengeluarkan satu tanda terima untuk setiap koper. Hotel mengakui perlindungan barang yang diterima dan bertanggung jawab apabila hilang atau tertukar. Jika ada tamu yang mengambil barang titipannya, karyawan harus memastikan bahwa orang tersebut adalah pemiliknya.
- a. Melaporkan Kondisi yang Berbahaya  
Karyawan harus melaporkan lantai-lantai yang rusak, katup dan pipa yang bocor, peralatan listrik yang tak sempurna, pelindung mesin yang rusak, pipa uap yang tersingkap, serta area-area lantai yang basah.
  - b. Mentaati Larangan-Larangan  
Karyawan tidak diperkenankan berdiri di tempat yang basah ketika menjalankan alat-alat listrik dan tidak boleh merokok di ruang *laundry*.
  - c. Mengoperasikan Peralatan  
Ketika memasukkan linen tipis pada sebuah "*flatwork ironer*", karyawan harus memperhatikan pekerjaan dan peralatan serta tidak diperbolehkan mencoba menghentikan "*flatwork*" sekali pun linen terlihat tidak rapi.
  - d. Memperlakukan Barang-Barang yang Beresiko  
Karyawan harus menangani dengan hati-hati seluruh zat pemudar dan asam untuk menghindari kebakaran dan cedera mata. Noda-noda zat pemudar dan asam harus segera dicuci dengan air dingin yang banyak.
  - e. Melakukan Penyimpanan  
Karyawan dilarang menggunakan kotak, kerat, drum atau barang-barangnya di tangga. Barang-barang yang terdapat di pakaian dan kain linen yang akan dicuci harus diidentifikasi dengan nama tamu, nomor ruangan, lantai atau bagian/seksi hotel dan harus segera dikembalikan ke bagian "*lost & found*".
  - f. Mengenakan Pakaian yang Aman

## **Kesehatan dan Keselamatan Kerja pada Departemen Tata Graha**

### **1. Kesehatan dan Keselamatan Kerja di *Laundry***

Karyawan sebaiknya memakai sepatu berlapis karet, bertumit rendah, dan tidak ada perhiasan yang lepas/longgar.

## 2. Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Kamar

### a. Pengoperasian Peralatan

Karyawan tidak diperkenankan memakai peralatan jika belum dilatih cara mempergunakannya. Karyawan juga tidak diperkenankan berbicara dengan teman sekerja ketika mengoperasikan mesin. Selain itu, karyawan juga harus senantiasa memeriksa kembali alat pengaman *safety guards* dalam kondisi baik sebelum menghidupkan mesin. Pelindung mesin merupakan keharusan untuk perlindungan sang *operator*.

### b. Peralatan Bertenaga Listrik

Semua peralatan yang bertenaga harus dimasukkan ke dalam tanah. Karyawan tidak diperkenankan menangani peralatan listrik dengan tangan dalam keadaan basah, berdiri di tempat basah atau sewaktu sedang bekerja pada tangga aluminium.

### c. Perbaikan dan Penempatan Kembali

Setiap karyawan sebaiknya memeriksa peralatan yang akan dipakai sebelumnya serta melaporkan segera tangga yang tidak sempurna ke *supervisor*. Selain itu, karyawan juga tidak diperkenankan menukar tabung berpijar bila tabung-tabung yang lain ada disekitarnya atau berdekatan. Karyawan sebaiknya memasang peringatan disekitar area yang membahayakan tamu.

## Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Area Gudang dan Parkir

### a. Penyimpanan Barang/Material dengan Aman

Karyawan tidak diperkenankan menghalangi ujung penyemprot air atau menyimpan barang lebih tinggi dari 18 cm dari langit-langit. Karyawan juga dilarang membiarkan cat-cat, kayu-kayu, tangga-tangga, serta perkakas-perkakas tertumpuk di aula, jalan di tangga atau area kerja.

### b. Menangani Arus Kendaraan

Ketika memindahkan mobil tamu, karyawan harus memahami alat-alat kontrolnya sebelum menghidupkan. Karyawan sebaiknya tidak mengendarai mobil tamu terlalu cepat.

### c. Menghindari Kerusakan

Karyawan harus mencatat kondisi awal mobil milik tamu, seperti goresan atau kerusakan lainnya.

### d. Menjaga Barang Milik Tamu

Karyawan harus memberitahu tamu untuk mengambil semua barang pribadinya yang tertinggal dalam mobil dan memberikan informasi kepada tamu bahwa barang-barang itu harus disimpan didalam bagasi atau dititipkan pada bagian *uniformed service* atau *concierge*.

### e. Mewaspadaai Orang Tidak Dikenal

Karyawan harus melaporkan segera setiap keadaan yang mencurigakan ke *supervisor*.

### f. Merawat Jalan Kendaraan

Karyawan harus segera membersihkan ceceran oli dengan cara diberi pasir dan disapu untuk menghindari keadaan area parkir atau garasi menjadi kotor dan terlihat kumuh.

### g. Menangani Kunci Mobil dan Kartu/Karcis Parkir

Karyawan sebaiknya mengembalikan semua kunci-kunci dan hanya menahan kunci kontaknya saja serta menyimpan kunci mobil dan kartu parkir di suatu tempat yang aman dan telah disediakan. Karyawan tidak diperkenankan membawa kunci mobil ke luar area hotel. Mobil-mobil sebaiknya diparkir di suatu tempat yang aman dan telah disediakan.

h. Lorong Kebakaran

Lorong ini terbatas hanya untuk kendaraan *emergency* sehingga karyawan tidak diperbolehkan merintang area ini dengan memarkir atau mengijinkan mobil parkir didalamnya.

### **Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Pada Departemen *Food & Beverage***

Kesehatan dan keselamatan kerja pada departemen *Food & Beverage* sangat mutlak diperlukan agar dalam pelaksanaan operasionalnya dapat berjalan dengan baik.

#### **1. Persiapan dan Pengolahan Makanan**

a. Memakai Pakaian yang Aman

Pada bagian *Food & Beverage Product* seorang karyawan harus mengenakan pakaian/seragam yang bersih dan rapi, memakai *safety shoes*, tidak mengenakan perhiasan dan jam tangan, memakai sebuah topi *chef* dan rambut diatur agar terlihat rapi, tidak ada korek api atau rokok ataupun barang-barang lain di dalam kantong dan selalu memakai sarung tangan saat berada di area dapur.

b. Memeriksa Peralatan Pelindung Keselamatan Kerja

Alat-alat pelindung keselamatan kerja harus dalam kondisi baik.

Para karyawan harus selalu memeriksa peralatan kerja sebelum digunakan.

c. Mengemasi Peralatan Makan dengan Aman

Karyawan harus meletakkan alat makan dan minum yang paling berat di bagian dasar/bawah kereta/*trolley* serta mengkosongkan bagian paling atas agar dapat melihat ke arah depan ketika mendorong kereta/*trolley* (pada saat *clear up*).

d. Menggunakan Elevator

Karyawan sebaiknya menggunakan *elevator* khusus untuk karyawan dan apabila terpaksa dapat menggunakan *elevator* tamu untuk mendahulukan kepentingan tamu.

e. Memasak

Seorang *chef/cook* saat memasak harus memperhatikan peralatan-peralatan yang akan digunakan sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan. *Chef/cook* harus memastikan bagian atas oven dan penutup ventilasi kering dan bebas dari lemak serta minyak. Selain itu, *chef/cook* juga harus menjaga *handle* pot dan penggorengan menghadap ke samping di atas kompor. Karyawan di *kitchen* juga disarankan untuk menggunakan sarung tangan yang kering untuk memegang/mengangkat alat pemasak yang panas serta memastikan bahwa permukaan air tidak lebih tinggi dari  $\frac{3}{4}$  pot. *Chef/cook* harus menghindari air dari minyak agar tidak mengganggu proses memasak. Jika kebakaran baru mulai, setiap karyawan harus mengikuti prosedur kebakaran yang ada di

hotel dan segera meminta bantuan.

- f. Menggunakan Mesin Pemotong  
Seorang *cook* sebaiknya menggunakan mekanisme yang benar dalam menggunakan mesin pemotong. Pada umumnya setiap *supplier* peralatan mesin pemotong menyediakan tata cara penggunaannya.
- g. Menggunakan Peralatan Penggilingan Daging  
Seorang *cook* sebaiknya menggunakan peralatan yang tepat untuk mendorong daging ke penggilingan. Jika makanan masuk ke penggilingan, sebaiknya gunakan alat serta harus menghindari menjulurkan tangan ke arah dalam mesin.
- h. Menggunakan Mesin Penguap  
Sebaiknya karyawan mundur satu langkah ketika membuka pintu penguap atau memindahkan air dari ketel yang menguap serta memeriksa kunci pengaman pada pintu pengaman.
- i. Apabila Terluka atau Cedera  
Jika dalam bekerja mengalami cedera atau terluka karyawan harus segera menanganinya secara tepat dan benar. Luka sekecil apapun harus segera ditangani secara benar, sebab luka sekecil apapun jika tidak ditangani secara benar dapat mengakibatkan infeksi yang bisa berakibat fatal.
- j. Memelihara Peralatan  
Karyawan sebaiknya memeriksa bahwa pilot dalam keadaan "on" sebelum menghidupkan pemanggang. Setiap karyawan sebaiknya melaporkan setiap peralatan yang rusak, kabel yang terkelupas dan kondisi-kondisi

berbahaya lainnya kepada pihak yang terkait/*supervisor*.

- k. Menghindari Kontaminasi Makanan  
Untuk mencegah makanan terkontaminasi oleh jamur, bakteri dan benda-benda lain, setiap karyawan harus memastikan tempat makanan atau minuman selalu dalam keadaan tertutup. Selain itu, setiap karyawan juga harus senantiasa menempatkan makanan sesuai dengan jenis makanannya dan harus disajikan dengan peralatan yang tepat.
- l. Menjaga Kebersihan di Area Makanan dan Minuman  
Tempat atau area makanan dan minuman harus selalu dalam kondisi bersih dan higienis. Karyawan harus membersihkan segera lemak, air dan makanan yang tercecer. Karyawan tidak diperkenankan memasukkan tangan di kontainer sampah. Menyimpan kain pengepel, sapu, ember dan sebagainya di tempat yang aman.
- m. Memegang dan Membuka Botol  
Ketika membuka botol, baik botol minuman maupun botol lain, setiap karyawan sebaiknya memegang erat-erat bagian dasarnya. Hal ini penting untuk menghindari luka jika botol pecah.

## **2. Pelayanan Makanan dan Minuman**

- a. Memperlakukan Barang Pecah Belah  
Setiap karyawan hendaknya memeriksa kekurangan barang pecah belah, piring, gelas dan alat makan-minum dari perak setiap sebelum dan sesudah digunakan. Selain itu, karyawan juga senantiasa memisahkan barang-barang dari perak dan kaca setelah

digunakan. Jika sebuah gelas pecah dekat penyimpanan es atau tempat mencuci, karyawan harus segera mengeringkan tumpahan cairan serta memindahkan gelas dengan hati-hati dan memastikan tidak ada lagi partikel-partikel yang tertinggal.

b. Melaksanakan Pelayanan

Untuk mengambil es, karyawan dapat menggunakan skop es. Membuat tamu-tamu dan rekan kerja selalu menyadari kehadiran karyawan ketika mendekat dari belakang, seharusnya selalu dalam posisi yang siap dan sigap. Karyawan dapat memindahkan cangkir-cangkir dari meja ketika mengisi cangkir-cangkir dengan air panas, tidak diperbolehkan mengisi nampan secara berlebihan, dan membawa nampan dengan siku dekat samping. Karyawan dilarang membawa nampan lewat di atas kepala orang-orang yang duduk di meja dan selalu memberitahu mereka tentang kehadiran kita. Ketika membuka anggur, karyawan senantiasa menjauhkan tamu agar tidak ada yang terkena gabus penutup.

c. Menjaga Kebersihan

Karyawan sebaiknya memperhatikan secara khusus area di sekitar makanan dan tidak diperbolehkan menyentuh ujung meja. Jika ada barang yang jatuh, sebaiknya karyawan segera mengirimnya ke *stewarding*. Karyawan sebaiknya membiasakan selalu mencuci tangan setelah makan, perjalanan ke kamar istirahat, dari kamar kecil dan lain-lain.

d. Gelas dan Piring

Setiap karyawan harus memisahkan gelas dan piring yang layak digunakan dan yang sudah tidak layak serta menggunakan *trolley* untuk memindahkannya. Setiap karyawan sebaiknya memastikan dalam keadaan aman sebelum menempatkan makanan dalam nampan.

e. Menjaga Presentasi Personal

Pada umumnya hotel tidak memperbolehkan karyawannya untuk menggunakan perhiasan secara berlebihan. Karyawan sebaiknya menggunakan *uniform/seragam* yang sesuai dengan ukuran tubuh dan menggunakan dasi dengan benar dan rapi. Rambut juga harus selalu dirawat secara teratur agar nampak rapi.

### Keamanan Makanan dan Minuman di Hotel

a. Sistem HACCP

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) adalah analisa bahaya atas titik pengawasan penting terhadap makanan. Sistem ini digunakan untuk menjamin keselamatan makanan dan untuk menentukan komponen, kondisi atau proses, yang harus dimonitor dengan baik untuk meyakinkan produk aman dan memenuhi persyaratan makanan. Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* harus diterapkan pada unit produksi makanan manapun, baik industri pangan maupun industri boga rumah tangga.

b. Tujuh Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point*

1. Identitas bahaya dan penilaian akan keseriusan dan resiko.

2. Menetapkan Titik Pengawasan Kritis (CCP: *Critical Control Point*) yang dibutuhkan untuk pengendalian bahaya yang mungkin terjadi.
  3. Menetapkan batas krisis untuk meyakinkan operasi selalu berada di bawah pengawasan titik pengendalian krisis tertentu.
  4. Penetapan sistem prosedur untuk memantau *Critical Control Point*.
  5. Tindakan koreksi jika terjadi penyimpangan selama pemantauan.
  6. Pengakuan bahwa sistem telah berjalan dengan baik.
  7. Membuat dokumen (mencatat) atas semua sistem *Hazard Analysis Critical Control Point*.
- c. Pengenalan terhadap Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point*

Makanan yang terkontaminasi oleh bakteri yang berbahaya tidak selalu mempunyai rasa atau bau. Karena alasan itulah, banyak orang tidak sadar apa penyebab penyakit mereka. Keracunan makanan disebabkan oleh bakteri tertentu dalam makanan atau oleh racun yang diproduksi bakteri tersebut. Beberapa racun tersebut tahan panas, meskipun makanan telah dipanaskan dengan suhu yang cukup.

d. Penyebab Keracunan Makanan

1) Bakteri

Keracunan makanan disebabkan oleh bakteri. Tiga jenis bakteri yang kita kenal diantaranya *salmonell*, *clostridium perfringens*, *staphylococcus aureus*. Ketiga bakteri ini sangat kecil dan tidak dapat dilihat dengan mata telanjang. Jadi makanan yang tercemar bakteri terlihat sama seperti makanan segar, dan juga mempunyai rasa dan bau seperti

makanan yang sehat. Adapun sumber utama dari penularan kuman diantaranya: makanan mentah, manusia, binatang, burung, dan serangga (lalat, kecoa, dan lain-lain), tanah dan debu.

2) Kuman

Kuman dapat dibunuh dengan cara memasak makanan hingga matang dan proses pemanasan (seperti: *pasteurisasi*). Meskipun demikian racun dari bakteri tidak selalu mudah dihancurkan. Kebanyakan makanan mudah terkontaminasi, namun beberapa jenis makanan tidak terlalu mudah terkontaminasi karena mengandung cuka, gula atau garam yang berkonsentrasi tinggi.

3) Makanan yang mudah terkontaminasi

Makanan yang mudah terkontaminasi antara lain: bumbu dan saus, sup, daging dan makanan yang terbuat dari daging, susu dan makanan yang mengandung susu, telur dan makanan yang mengandung telur, kerang, unggas, semua makanan yang diproses, semua makanan yang dipanaskan. Keracunan makanan adalah suatu penyakit yang disebabkan dengan mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. Gejala keracunan makanan adalah: muntah-muntah, buang-buang air/diare, sakit perut. Gejala tersebut terjadi setidaknya antara satu hingga tujuh hari. Pada kasus yang serius, keracunan makanan bisa mematikan.

4) Jamur

Jamur dapat bermanfaat, tetapi dapat pula menjadi berbahaya dan

dapat menyebabkan keracunan makanan. Seperti halnya mikroorganisme lain, jamur terdapat dalam berbagai bentuk, dan di bawah kondisi tertentu spora berkembang, kebanyakan berwarna putih atau abu-abu, tetapi terkadang berwarna kehijauan, oranye, merah atau hitam, tergantung pada jenisnya. Jamur juga berkembang pada makanan yang mengandung asam seperti jeruk nipis, pada makanan netral seperti roti dan daging, pada makanan manis seperti selai dan agar-agar. Bahkan jamur berkembang pada bahan lain di luar makanan seperti kulit, kayu dan kain. Jamur dapat berkembang pada suhu yang hangat, lembab, tempat yang gelap, meskipun dengan kelembaban yang lebih sedikit dari ragi atau bakteri. Kebanyakan jamur berkembang dengan baik pada suhu antara 27 hingga 37 C, dan beberapa berkembang dibawah suhu 35 hingga 37 C. Meskipun begitu ada beberapa jenis jamur tertentu yang dapat bertahan pada suhu lemari es. Jamur dapat dihancurkan dengan direbus untuk beberapa menit, kecuali untuk beberapa jenis jamur dengan cara dipanaskan pada suhu 60 C selama 5 hingga 10 menit.

#### 5) Ragi

Ragi berukuran sangat kecil, biasanya berbentuk bola atau lonjong tajam dan berubah menjadi satu sel. Ragi dibuat dengan suatu proses yang disebut *budding*. Agar berkembang, ragi membutuhkan air dan sumber energi, biasanya gula. Ragi

merubah gula menjadi karbondioksida dan *ethyl alcohol*. Ragi tumbuh pada suhu tinggi antara 25 dan 30 C dan tumbuh pada suhu rendah atau berhenti pada suhu dibawah 35-37 C. Ragi dapat dihancurkan dengan direbus dan akan hancur pada suhu 50 hingga 58 C, selama 10 menit. Makanan yang sering terkontaminasi dengan ragi disebabkan oleh karena ragi selalu ada di udara. Perkembangan ragi di beberapa makanan dapat dideteksi dengan gelembung karbondioksida yang terbentuk.

#### e. Identifikasi Bahaya Fisik dan Kimia terhadap Keamanan Makanan

##### 1. Bahaya Fisik

Benda-benda yang tidak diinginkan dan dapat memasuki makanan disebut *contaminant* diantaranya serangga, pecahan gelas, logam, batu, kayu, plastik, bulu dan kertas yang mana disebabkan oleh kelalaian. Beberapa obyek asing dapat mempengaruhi rasa atau penampilan makanan. Bahkan beberapa diantaranya akan membahayakan karena dapat tertelan ke dalam tubuh.

##### 2. Bahaya Kimia

Kontaminasi makanan akibat bahan kimia yang berbahaya timbul sangat jarang dan biasanya diakibatkan kecelakaan. Dalam proses pembuatan makanan di dapur, sangatlah penting untuk menyimpan bahan pembunuh serangga atau kuman dan pestisida ditempat terpisah, jauh dari makanan. Keracunan makanan akibat bahan kimia dapat mengakibatkan keracunan *zinc*. Contoh bahaya bahan kimia

lain adalah penggunaan MSG (*Monosodium Glutamate*) dalam masakan Indonesia atau Cina disebut penyedap rasa, yang dapat menyebabkan seberapa reaksi alergi jika digunakan berlebihan. Beberapa zat pengawet makanan juga dapat membahayakan jika digunakan berlebihan. Ikan, udang, tumbuh-tumbuhan, bumbu-bumbu, hewan parasit atau telurnya dapat juga dikelompokkan sebagai bahaya bahan kimia alami.

f. Pengawasan dalam Sistem Produksi Makanan

Titik Pengawasan Kritis atau titik aman adalah langkah dalam menyiapkan, memasak, menyimpan atau menyajikan makanan yang dapat membuat makanan menjadi tidak aman. Titik Pengawasan Kritis harus dilakukan untuk mencegah terjangkitnya penyakit akibat makanan yang terkontaminasi, menghindari keracunan makanan dan meningkatkan mutu makanan. Titik Pengawasan Kritis meliputi:

1. Pembelian Makanan

Dalam pembelian makanan harus diperhatikan kualitas makanan, kuantitas/jumlah makanan, kurun waktu pembelian, dan batas kadaluarsa.

2. Pengiriman Makanan

Dalam proses pengiriman makanan harus memperhatikan beberapa faktor, yaitu tempat pengiriman, ketepatan waktu pengiriman, suhu ruang pengiriman sesuai dengan jenis makanan, dan makanan harus terlindungi selama pengiriman.

3. Penyimpanan Makanan

Sangat penting untuk mencegah kontaminasi mikrobiologikal

selama penyimpanan, apabila kondisi penyimpanan kurang baik, maka bakteri akan berkembang dalam jumlah besar dan membahayakan.

Titik pengawasan pada tahap ini yaitu, bahan makanan disimpan pada suhu yang tepat, waktu atau batas penyimpanan yang diperbolehkan, makanan yang dimasak harus segera dikonsumsi setelah dimasak, sayuran dan buah-buahan digunakan dalam kurun waktu tiga hari, unggas, ikan dan daging digunakan dalam kurun waktu 1 minggu, tempat penyimpanan harus dibersihkan secara teratur, dan tempat penyimpanan harus memiliki penerangan dan sirkulasi udara yang cukup.

4. Persiapan Makanan

Dalam proses ini persiapan makanan harus diatur dengan baik, harus tepat dalam kelengkapan proses persiapan makanan.

5. Pemasakan Makanan

Makanan harus dimasak dengan metode dan standar yang tepat dan harus diperhatikan suhunya agar makanan menjadi matang sempurna dan aman.

6. Pendinginan dan Pembekuan Makanan

Salah satu upaya memperpanjang masa simpan bahan atau hasil olah makanan adalah dengan menggunakan suhu rendah/pendinginan. Titik pengawasan yang harus diperhatikan untuk mendinginkan atau membekukan yaitu, sayuran harus dibersihkan sebelum didinginkan, suhu yang baik untuk pendinginan (-18 C), tempat pendinginan harus kedap

udara, dibutuhkan pembungkusan yang ketat untuk mencegah *freezer burn* dan memperhatikan kualitas makanan, harus selalu memeriksa label dan data makanan beku, serta memilih bahan yang dapat membeku dengan baik sesuai dengan sifat bahan makanan itu sendiri.

#### 7. Pemanasan kembali Makanan

Makanan terlalu mahal untuk dibuang begitu saja, bahan makanan yang berlebih dapat dibuat menjadi hidangan lain yang lezat. Menggunakan kelebihan makanan disebut *rechauffe cookery* (masakan yang dipanaskan). Dalam hal ini, harus diperhatikan bagaimana membunuh bakteri, karena makanan dapat dengan mudah terinfeksi kembali meskipun bakteri telah mati.

### **Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Departemen Pemasaran**

- a. Karyawan harus menjaga penampilan diri, rambut harus ditata rapi, segar dan sehat, bila perlu menggunakan minyak rambut yang harum.
- b. Tangan harus selalu bersih, kuku pada jari harus dipotong pendek. Karyawan dapat menggunakan *hand cream* secara regular agar tangan lembut dan nampak bersih.
- c. Setiap karyawan harus menjaga kebersihan tubuh dengan mandi setiap hari dan menggunakan pewangi untuk melindungi diri dari bau badan.
- d. Setiap karyawan harus mengenakan *uniform/seragam* kerja yang rapi dan nyaman sehingga memberikan kesan yang baik bagi tamu. Hindari

memakai aksesoris dan perhiasan yang dapat mengganggu pekerjaan.

- e. Setiap karyawan harus bekerja dengan aman sesuai *procedure*.

### **Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Departemen Akuntansi**

- a. Setiap karyawan harus menjaga penampilan diri, rambut harus ditata rapi, segar dan sehat, bila perlu menggunakan minyak rambut yang tidak berbau menyengat.
- b. Tangan harus selalu bersih, kuku pada jari harus dipotong pendek. Karyawan sebaiknya menggunakan *hand cream* secara regular agar tangan lembut dan nampak bersih.
- c. Setiap karyawan harus senantiasa menjaga kebersihan tubuh dengan mandi setiap hari dan menggunakan pewangi untuk melindungi diri dari bau badan.
- d. Setiap karyawan harus mengenakan *uniform/seragam* kerja yang rapi dan nyaman sehingga memberikan kesan yang baik bagi tamu serta menghindari memakai aksesoris dan perhiasan yang dapat mengganggu pekerjaan.
- e. Setiap karyawan harus bekerja dengan aman sesuai *procedure*.

### **Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Departemen Keamanan**

- a. Peraturan Keamanan  
Setiap karyawan harus mengikuti peraturan keamanan hotel.
- b. Melindungi Barang-barang Milik Tamu  
Setiap karyawan tidak diperbolehkan menggunakan kunci untuk membuka pintu tamu, kecuali mengetahui dengan sangat jelas identitas tamu yang menginap.

- c. Penampilan Diri  
Karyawan harus menjaga penampilan diri, rambut harus ditata rapi, segar dan sehat, bila perlu menggunakan minyak rambut yang tidak berbau menyengat.  
Tangan harus selalu bersih, kuku pada jari harus dipotong pendek dan apabila perlu, karyawan dapat menggunakan *hand cream* secara regular agar tangan lembut dan nampak bersih.
- d. Setiap karyawan harus menjaga kebersihan tubuh dengan mandi setiap hari dan menggunakan pewangi untuk melindungi diri dari bau badan.
- e. Setiap karyawan senantiasa mengenakan *uniform*/seragam kerja yang rapi dan nyaman sehingga memberikan kesan yang baik bagi tamu. Selain itu, karyawan juga harus menghindari memakai *aksesoris* dan perhiasan yang dapat mengganggu pekerjaan.

#### **Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Departemen Teknik**

- a. Dalam bekerja menggunakan *hand glove*, agar tangan terhindar dari bahan-bahan berbahaya misalnya *chemical* yang digunakan pada karat yang melengkat pada besi.
- b. Memakai masker/penutup wajah.
- c. Menggunakan *uniform* sesuai *Standart Operasional Prosedure*.
- d. Memakai *safety shoe* dalam kegiatan operasional.
- e. Menggunakan alat-alat yang aman, yang sesuai dengan standar dalam menunjang pekerjaan dibagian *engineering*.
- f. Memastikan mesin-mesin yang akan digunakan dalam keadaan baik.

#### **Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Departemen Personalia**

- a. Menjaga penampilan diri, rambut harus ditata rapi, segar dan sehat. Bila perlu menggunakan minyak rambut yang tidak berbau menyengat.
- b. Tangan harus selalu bersih, kuku pada jari harus dipotong pendek. Menggunakan *hand cream* secara regular agar tangan lembut dan nampak bersih. Selalu cuci tangan sebelum bertugas, setelah menggunakan toilet, setelah beristirahat, setelah menyentuh benda-benda kotor. Menggunakan air hangat dan sabun untuk mencuci tangan.
- c. Menjaga kebersihan tubuh dengan mandi setiap hari dan menggunakan pewangi untuk melindungi diri dari bau badan.
- d. Mengenakan *uniform*/seragam kerja yang rapi dan nyaman sehingga memberikan kesan yang baik bagi tamu serta menghindari memakai *aksesoris* dan perhiasan yang dapat mengganggu pekerjaan.
- e. Bekerja dengan aman sesuai *prosedure*

#### **HASIL ANALISIS DATA**

##### **Uji Validitas**

Suatu kuesioner dikatakan valid apabila tiap pertanyaan mampu mengukur atau mengungkap apa yang diukur oleh kuesioner tersebut. Kriteria penilaian valid atau tidaknya pertanyaan pada kuesioner itu didasarkan pada perbandingan nilai  $r$  hitung dengan  $r$  tabel. Setelah dilakukan uji validitas dengan menggunakan program *SPSS 15.0 for Windows*, diketahui bahwa hampir semua butir pertanyaan pada masing-masing variabel tersebut

dinyatakan valid, karena memiliki nilai  $r$  hitung  $>$   $r$  tabel sehingga dikatakan valid.

### Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas dalam penelitian ini menggunakan koefisien *alpha* ( $\alpha$ ) dari *Cronbach*. Adapun ketentuan suatu variabel penelitian dikatakan reliabel apabila memiliki koefisien *alpha* ( $\alpha$ ) lebih besar dari 0,6. Berdasarkan hasil uji reliabilitas, diperoleh hasil koefisien reliabilitas alfa yang lebih besar dari 0,6 untuk masing-masing variabel. Berdasarkan ketentuan dikatakan, jika memiliki nilai koefisien reliabilitas alfa lebih besar dari 0,6, maka dapat dikatakan bahwa semua variabel dalam kuesioner dapat dipercaya sebagai instrumen penelitian.

### Deskripsi Variabel

Variabel dalam penelitian ini terdiri dari *uniform*, *safety shoes*, *chemical*, asuransi, produktifitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan, lingkungan kerja dan kinerja karyawan. Untuk mengetahui deskripsi dari masing-masing variabel dalam penelitian ini maka digunakan nilai rata-rata hitung.

Berikut adalah deskripsi dari masing-masing variabel.

#### 1) Deskripsi Variabel *Uniform*

Variabel *uniform* memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.8068. Nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel *uniform*.

#### 2) Deskripsi Variabel *Safety Shoes*

Variabel *safety shoes* memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.9716. nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel *safety shoes*.

#### 3) Deskripsi Variabel *Chemical*

Variabel *chemical* memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.6989. nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel *chemical*.

#### 4) Deskripsi Variabel Asuransi

Variabel asuransi memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.9489. nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel asuransi.

#### 5) Deskripsi Variabel Produktifitas

Variabel produktifitas memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.7955. nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel produktifitas.

#### 6) Deskripsi Variabel Etos Kerja

Variabel etos kerja memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.9489. nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel etos kerja.

#### 7) Deskripsi Variabel Kepuasan Kerja

Variabel kepuasan kerja memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.8864. nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel kepuasan kerja.

#### 8) Deskripsi Variabel Kerjasama

Variabel kerjasama memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.7614. nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel kerjasama.

#### 9) Deskripsi Variabel Kesejahteraan

Variabel kesejahteraan memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.8864. nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel kesejahteraan.

#### 10) Deskripsi Variabel Lingkungan Kerja

Variable lingkungan kerja memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.8295 nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel lingkungan kerja.

- 11) Deskripsi Variabel Kinerja Karyawan Variabel kinerja karyawan memperoleh nilai rata-rata sebesar 3.7670. nilai rata-rata tersebut termasuk dalam kategori baik. Kategori baik ini diperoleh 4 indikasi dari variabel kinerja karyawan.

### Analisis Regresi

Untuk membuktikan *uniform, safety shoes, chemical*, asuransi, produktifitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan, lingkungan kerja berpengaruh terhadap kinerja karyawan atau tidak maka digunakan analisis regresi berganda. Hasil uji regresi adalah sebagai berikut:

- a. *Dependent Variable*: Kinerja karyawan Hasil uji memperoleh nilai R menunjukkan hubungan antara masing-masing variable independen secara *simultan* dengan kinerja karyawan yakni sebesar 0,982. Sedangkan nilai *R square* ( $R^2$ ) menunjukkan bahwa kemampuan variabel *uniform, safety shoes, chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan dan lingkungan kerja mampu menjelaskan perubahan kinerja karyawan sebesar 0,965 atau 96,5% dan sisanya yakni 3,5% kinerja karyawan dijelaskan oleh variabel lain selain variabel dalam penelitian ini. Hasil uji F diketahui memiliki nilai F hitung sebesar 89,805 dan nilai signifikansi sebesar 0,000, karena nilai signifikansi uji F sebesar  $0,000 < 0,05$  berarti bahwa model yang menjelaskan pengaruh antara variabel *uniform*,

*safety shoes, chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan dan lingkungan kerja terhadap kinerja karyawan ini diterima (*fit*). Dengan demikian dapat diartikan *bahwa uniform, safety shoes, chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan dan lingkungan kerja secara simultan berpengaruh terhadap kinerja karyawan.

Untuk melihat pengaruh secara *partial* (individual) masing-masing variabel *uniform, safety shoes, chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan dan lingkungan kerja digunakan uji t. Hasil uji t dijabarkan sebagai berikut:

- a) Variabel *uniform* diketahui memiliki nilai t hitung sebesar -0,072 dan nilai signifikansi sebesar 0,943, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,943 > 0,05$  berarti bahwa *uniform* tidak berpengaruh terhadap kinerja karyawan.
- b) Variabel *safety shoes* diketahui memiliki nilai t hitung sebesar 2,163 dan nilai signifikansi sebesar 0,038, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,038 < 0,05$  berarti bahwa *safety shoes* berpengaruh terhadap kinerja karyawan.
- c) Variabel *chemical* diketahui memiliki nilai t hitung sebesar 1,169 dan nilai signifikansi sebesar 0,251, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,251 > 0,05$  berarti bahwa *chemical* tidak berpengaruh terhadap kinerja karyawan.
- d) Variabel asuransi diketahui memiliki nilai t hitung sebesar 5,401 dan nilai signifikansi sebesar 0,000, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,000 < 0,05$  berarti bahwa asuransi

berpengaruh terhadap kinerja karyawan.

- e) Variabel produktivitas diketahui memiliki nilai t hitung sebesar 3,500 dan nilai signifikansi sebesar 0,001, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,001 < 0,05$  berarti bahwa produktivitas berpengaruh terhadap kinerja karyawan.
- f) Variabel etos kerja diketahui memiliki nilai t hitung sebesar 3,697 dan nilai signifikansi sebesar 0,000, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,000 < 0,05$  berarti bahwa etos kerja berpengaruh terhadap kinerja karyawan.
- g) Variabel kepuasan kerja diketahui memiliki nilai t hitung sebesar 6,756 dan nilai signifikansi sebesar 0,000, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,000 < 0,05$  berarti bahwa kepuasan kerja berpengaruh terhadap kinerja karyawan.
- h) Variabel kerjasama diketahui memiliki nilai t hitung sebesar 5,734 dan nilai signifikansi sebesar 0,000, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,000 < 0,05$  berarti bahwa kerjasama berpengaruh terhadap kinerja karyawan.
- i) Variabel kesejahteraan diketahui memiliki nilai t hitung sebesar 3,329 dan nilai signifikansi sebesar 0,002, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,002 < 0,05$  berarti bahwa kesejahteraan berpengaruh terhadap kinerja karyawan.
- j) Variabel lingkungan kerja diketahui memiliki nilai t hitung sebesar 4,075 dan nilai signifikansi sebesar 0,000, karena nilai signifikansi uji t sebesar  $0,000 < 0,05$  berarti bahwa lingkungan kerja berpengaruh terhadap kinerja karyawan.

## PENUTUP

### Kesimpulan

1. Deskripsi masing-masing variabel dalam penelitian ini terdiri dari *uniform, safety shoes, chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan, lingkungan kerja, dan kinerja karyawan ternyata termasuk dalam kategori baik atau tinggi.
2. Hasil uji regresi memperoleh nilai R menunjukkan hubungan antara masing-masing variabel independen secara *simultan* dengan kinerja karyawan yakni sebesar 0,982 dan nilai *R square* ( $R^2$ ) sebesar 0,965. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan variabel *uniform, safety shoes, chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan dan lingkungan kerja mampu menjelaskan perubahan kinerja karyawan sebesar 96,5% dan sisanya yakni 3,5% kinerja karyawan dijelaskan oleh variabel lain selain variabel dalam penelitian ini.
3. Berdasarkan hasil uji F diketahui nilai signifikansi uji F sebesar  $0,000 < 0,05$  berarti bahwa model yang menjelaskan pengaruh antara variabel *uniform, safety shoes, chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan dan lingkungan kerja terhadap kinerja karyawan ini diterima (*fit*). Dengan demikian dapat diartikan bahwa *uniform, safety shoes, chemical*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan dan lingkungan kerja secara *simultan* berpengaruh terhadap kinerja karyawan.
4. Pengaruh secara *partial* (individual) masing-masing variabel diketahui bahwa *safety shoes*, asuransi,

produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama, kesejahteraan dan lingkungan kerja berpengaruh terhadap kinerja karyawan sedangkan *uniform* dan *chemical* tidak berpengaruh.

#### **Saran**

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pihak manajemen Hotel Melia Purosani Yogyakarta untuk menentukan langkah peningkatan kinerja karyawannya melalui peningkatan
2. Pihak manajemen Hotel Melia Purosani Yogyakarta diharapkan lebih meningkatkan kinerja karyawan agar dapat memberikan pelayanan prima kepada tamu.
3. Pihak manajemen Hotel Melia Purosani Yogyakarta diharapkan meneliti kembali faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi kinerja karyawan.

*safety shoes*, asuransi, produktivitas, etos kerja, kepuasan kerja, kerjasama kesejahteraan dan lingkungan kerjanya.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Amakora, Rymberthus A. Andrikus. *Pelaksanaan Standard Operation Procedure Di Departement Food and Beverage*. Jakarta : Gramedia

Bagyono. 2005. *Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja Bidang Perhotelan*. Bandung : Alfabeta

Branson, Juan C dan Margaret Lennox. 1988. *Hotel, Hostel and Hospital Housekeeping*. London : Edward Arnold Publisher

David M, Allen. 1983. *Accomodation and Cleaning Service*. Cheltenham : Stanley Thomas Publisher.

Departemen Perhubungan, Keputusan Menteri Perhubungan RI No. PM 10/PW-301/Phb-1977 tentang Pengertian Hotel, Jakarta, 12 Desember 1977.

Pitana, I Gde dan Surya I Ketut Diarta. 2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Andi Yogyakarta.  
Sihite Richard, 2000. *Hotel Management*. Surabaya: SIC

Singgih Santosa. 2002 . *Buku Latihan SPSS Statistik Parametrik*. PT. Elex Media Komputindo.Jakarta.

<http://zaysscremeemo.blogspot.com/2012/06/pengertian-tanggungjawab.html>