

PERAN STRATEGI MANAJEMEN K3 DALAM MEMPERSIAPKAN MAHASISWA TATA BOGA MENJADI TENAGA KERJA KOMPETEN DI INDUSTRI KULINER

Ni Putu Widhya Pibriari¹

Surya Nugraha²

Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia

*Corresponding author: widhyapibriari@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to explore the role of Occupational Health and Safety (OHS) management strategies in preparing culinary students at the Akademi Komunitas MAPINDO to become competent professionals in the culinary industry. The research focuses on how OHS management strategies are implemented in the culinary education curriculum and their impact on students' job readiness in the culinary sector. This study employs a mixed-methods approach by combining qualitative and quantitative methods. Qualitative data were collected through in-depth interviews with instructors and culinary industry practitioners to understand the application of OHS strategies in teaching. Quantitative data were obtained through surveys involving culinary students to assess their perceptions of OHS training and its influence on their job readiness.

The findings show that the OHS management strategies applied at the Akademi Komunitas MAPINDO significantly contribute to preparing culinary students with the necessary skills to face risks in industrial kitchen environments. Students reported an improved understanding of safety procedures and practical risk-handling skills. Additionally, collaboration between educational institutions and the culinary industry was found to enhance the relevance of the OHS curriculum. This research highlights the importance of OHS management strategies in culinary education, demonstrating that effective integration of OHS into the curriculum can improve students' job readiness and minimize risks in professional kitchen settings. These findings offer valuable insights for curriculum development in culinary education institutions and for safety management practices in the culinary industry.

Keywords: *K3 Management, Culinary Students, Culinary Industry, Work Readiness, K3 Education.*

PENDAHULUAN

Industri kuliner saat ini mengalami perkembangan pesat dan memainkan peran penting dalam perekonomian global, khususnya dalam sektor pariwisata dan perhotelan. Berbagai bentuk usaha kuliner, mulai dari restoran, hotel, hingga industri catering, semakin berkontribusi terhadap penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan negara. Namun, di balik pertumbuhan industri ini, ada berbagai tantangan yang harus dihadapi, terutama terkait dengan aspek Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). K3 merupakan aspek kritis yang tidak hanya menjamin kesejahteraan tenaga kerja, tetapi juga berperan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk makanan yang dihasilkan.

Lingkungan dapur industri merupakan salah satu tempat kerja yang penuh dengan potensi bahaya. Dalam aktivitas sehari-hari, pekerja di sektor ini dihadapkan pada berbagai risiko, seperti penggunaan peralatan tajam, mesin berat, suhu ekstrem, paparan bahan kimia, hingga risiko kebakaran. Oleh karena itu, implementasi prinsip-prinsip K3 yang baik menjadi sangat penting untuk mengurangi kemungkinan kecelakaan dan mencegah gangguan kesehatan bagi para pekerja. Di samping itu, penerapan K3 yang efektif tidak hanya berkontribusi pada keselamatan individu, tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi *downtime*, dan menjaga reputasi perusahaan dalam hal kualitas layanan serta keamanan produk makanan.

Dalam konteks pendidikan vokasional, khususnya program tata boga, penerapan prinsip-prinsip K3 menjadi semakin penting. Mahasiswa yang mempersiapkan diri untuk terjun ke dunia industri kuliner harus memiliki pemahaman mendalam tentang bagaimana menghadapi berbagai risiko di lingkungan dapur industri. Namun, tantangan yang dihadapi saat ini adalah bagaimana mengintegrasikan prinsip-prinsip K3 tersebut secara efektif ke dalam kurikulum pendidikan, sehingga mahasiswa tidak hanya memiliki keterampilan memasak, tetapi juga mampu mengelola risiko di lingkungan kerja secara profesional.

Penerapan manajemen K3 dalam pendidikan vokasional telah menjadi topik yang semakin mendapatkan perhatian. Beberapa penelitian terdahulu telah menggarisbawahi pentingnya integrasi K3 dalam program pendidikan kejuruan. Wahyudi (2020) misalnya, mengungkapkan bahwa penerapan K3 dalam kurikulum pendidikan vokasional dapat membantu meningkatkan kesadaran mahasiswa terhadap pentingnya keselamatan di tempat kerja. Selain itu, pendidikan K3 yang efektif dapat membantu mahasiswa mengembangkan keterampilan praktis dalam mengelola risiko di lingkungan kerja yang dinamis, seperti dapur industri. Di sisi lain, Sutrisno (2018) menekankan bahwa manajemen K3 mencakup berbagai aspek penting, seperti identifikasi, penilaian, dan pengendalian risiko, yang semuanya relevan dalam menciptakan lingkungan kerja yang aman, terutama di sektor kuliner dimana risiko keselamatan sering kali tinggi.

Meskipun pentingnya manajemen K3 telah diakui secara luas, implementasinya dalam pendidikan vokasional masih menghadapi berbagai tantangan. Salah satu masalah utama adalah kurangnya pemahaman mahasiswa terhadap pentingnya K3 dan bagaimana cara menerapkannya di lingkungan kerja. Selain itu, beberapa institusi pendidikan mungkin menghadapi kendala dalam menyediakan fasilitas dan sumber daya yang memadai untuk mendukung pelatihan K3 yang efektif. Hal ini dapat menyebabkan kesenjangan antara apa yang diajarkan di ruang kelas dengan realitas yang dihadapi di industri. Selain itu, kurangnya kolaborasi yang kuat antara institusi pendidikan dan industri juga seringkali menjadi penghalang dalam memastikan bahwa mahasiswa menerima pelatihan yang relevan dan sesuai dengan kebutuhan industri.

Akademi Komunitas MAPINDO merupakan salah satu institusi yang telah berupaya untuk mengatasi tantangan ini dengan mengintegrasikan prinsip-prinsip K3 ke dalam kurikulum program tata boga. Dalam upaya mempersiapkan mahasiswa untuk menjadi tenaga kerja yang kompeten di sektor kuliner, institusi ini telah menerapkan berbagai strategi manajemen K3. Salah satu langkah yang diambil adalah melalui kolaborasi dengan industri kuliner, di mana mahasiswa mendapatkan pengalaman langsung dalam menerapkan prinsip-prinsip K3 di lingkungan kerja nyata. Program pelatihan ini dirancang untuk memberikan pemahaman yang komprehensif kepada mahasiswa tentang bagaimana cara mengelola risiko keselamatan dan kesehatan kerja di dapur industri, serta bagaimana mereka dapat berkontribusi dalam menciptakan lingkungan kerja yang aman dan produktif.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana strategi manajemen K3 diterapkan dalam kurikulum pendidikan tata boga di Akademi Komunitas MAPINDO, dan dampaknya terhadap kesiapan kerja mahasiswa. Fokus utama penelitian ini adalah untuk mengevaluasi sejauh mana penerapan strategi K3 berkontribusi terhadap peningkatan keterampilan dan kompetensi mahasiswa dalam menghadapi risiko di lingkungan dapur industri. Penelitian ini juga akan mengkaji bagaimana kolaborasi antara institusi pendidikan dan industri dapat memperkuat penerapan K3 yang efektif dalam pendidikan vokasional, serta bagaimana hal tersebut berdampak pada kesiapan kerja lulusan.

Selain itu, penelitian ini berupaya untuk memberikan rekomendasi praktis bagi pengembangan kurikulum pendidikan K3 di bidang tata boga. Dengan memahami bagaimana prinsip-prinsip K3 dapat diterapkan secara efektif dalam pendidikan, diharapkan lulusan dari program tata boga memiliki kesiapan yang lebih baik dalam menghadapi tantangan di dunia kerja. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan kebijakan pendidikan vokasional yang lebih relevan dan terfokus pada kebutuhan industri, serta mendorong terciptanya budaya keselamatan kerja yang lebih kuat di sektor kuliner.

Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya relevan bagi dunia pendidikan, tetapi juga memiliki implikasi penting bagi industri kuliner, di mana lulusan yang siap kerja dan terlatih dalam K3 dapat membantu menciptakan lingkungan kerja yang lebih aman, efisien, dan produktif. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih luas tentang pentingnya integrasi K3 dalam pendidikan tata boga, serta bagaimana strategi manajemen K3 yang efektif dapat meningkatkan kualitas lulusan dan meminimalisir risiko di tempat kerja.

TINJAUAN PUSTAKA

Pada penelitian ini, peneliti merujuk pada beberapa studi sebelumnya untuk mendukung temuan dan analisis terkait dengan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) dalam industri kuliner, terutama dalam konteks pendidikan vokasi tata boga. Penelitian ini menyoroti pentingnya penerapan K3 dalam kurikulum pendidikan sebagai bagian dari persiapan mahasiswa untuk menghadapi tantangan di dunia kerja, khususnya dalam lingkungan dapur industri.

1. Definisi dan Tujuan Keselamatan Kerja

Keselamatan kerja merupakan suatu upaya sistematis untuk mencegah terjadinya kecelakaan, cacat, dan kematian akibat kecelakaan kerja di lingkungan kerja. Menurut Suma'mur (2011), keselamatan kerja mencakup aspek-aspek seperti alat kerja, bahan yang digunakan, proses pengolahan, dan lingkungan tempat kerja, yang semuanya berpotensi menimbulkan bahaya jika tidak dikelola dengan baik. Dalam pandangan Kurnia (2010), keselamatan kerja melibatkan penyediaan lingkungan kerja yang aman dan sehat, sehingga karyawan dapat bekerja dengan risiko kesehatan minimal. Mangkunegara (2002) menambahkan bahwa tujuan keselamatan kerja tidak hanya mencakup aspek fisik, seperti pencegahan kecelakaan dan cedera, tetapi juga aspek psikologis pekerja, termasuk pemeliharaan kondisi mental yang stabil dan peningkatan kesejahteraan pekerja secara keseluruhan. Keselamatan kerja juga berfungsi untuk menjamin keamanan produk yang dihasilkan, terutama dalam industri kuliner, di mana kualitas dan keamanan makanan sangat terkait dengan kondisi kerja di dapur.

2. Fungsi Keselamatan Kerja dalam Industri

Keselamatan kerja memiliki beberapa fungsi utama yang membantu memastikan lingkungan kerja yang aman dan sehat. Menurut Sucipto (2014), fungsi keselamatan kerja meliputi tiga langkah penting: (a) Antisipasi, identifikasi, dan evaluasi kondisi atau praktik berbahaya yang dapat menimbulkan kecelakaan; (b) Perancangan metode dan prosedur pengendalian bahaya yang sesuai dengan risiko yang ada; dan (c) Penerapan, dokumentasi, serta penyebaran informasi mengenai pengendalian bahaya. Ketiga fungsi ini dirancang untuk melindungi pekerja dari bahaya potensial melalui berbagai tindakan pencegahan yang disiapkan oleh perusahaan atau institusi yang terkait. Sucipto menekankan bahwa antisipasi dan

evaluasi risiko yang baik adalah kunci untuk mencegah kecelakaan kerja sebelum terjadi, terutama di lingkungan kerja yang padat seperti dapur industri.

3. Pengendalian Risiko dalam Sistem Manajemen K3

Pengendalian risiko merupakan salah satu komponen vital dalam sistem manajemen keselamatan kerja. Djadmiko (2016) menyarankan penerapan hirarki pengendalian risiko, yang meliputi lima tahapan: (a) Eliminasi, yang bertujuan menghilangkan bahaya sepenuhnya dari sistem kerja; (b) Substitusi, yaitu mengganti bahan atau proses yang berbahaya dengan yang lebih aman; (c) Pengendalian Teknik, yang memisahkan pekerja dari bahaya dengan memodifikasi peralatan atau tata letak sistem; (d) Pengendalian Administratif, yang berfokus pada pengaturan cara kerja yang aman dan kepatuhan terhadap prosedur keselamatan; dan (e) Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti helm, sarung tangan, dan sepatu safety sebagai metode terakhir dalam mengurangi risiko kecelakaan. Tahapan ini menekankan bahwa eliminasi dan substitusi bahaya merupakan langkah paling efektif dalam mencegah kecelakaan kerja, sementara APD hanya digunakan sebagai solusi terakhir setelah semua metode lain diterapkan.

4. Faktor Penyebab Kecelakaan Kerja

Kecelakaan kerja sering kali disebabkan oleh kombinasi dari faktor manusia, lingkungan kerja, dan sifat pekerjaan itu sendiri. Suma'mur (2011) menjelaskan bahwa faktor manusia mencakup kesalahan dalam pelaksanaan tugas, ketidakhatian, dan ketidaktahuan terhadap prosedur keselamatan. Faktor lingkungan kerja meliputi kondisi fisik yang tidak aman, seperti lantai licin atau pencahayaan yang buruk, sementara faktor pekerjaan mencakup sifat pekerjaan yang berisiko tinggi, seperti penggunaan mesin berbahaya atau bekerja di ketinggian. Suma'mur menekankan bahwa perhatian terhadap ketiga faktor ini sangat penting untuk mencegah kecelakaan kerja melalui pelatihan, pengawasan, dan perencanaan yang matang. Dalam industri kuliner, perhatian khusus diberikan pada faktor lingkungan kerja, terutama kebersihan dapur dan peralatan, serta penanganan bahan-bahan yang dapat menimbulkan risiko kebakaran atau cedera.

5. Keselamatan Kerja di Industri Kuliner

Industri kuliner memiliki risiko keselamatan kerja yang unik, terutama dalam hal kebersihan dan pengelolaan dapur. Menurut Situmorang (2010), menjaga keselamatan kerja di dapur melibatkan berbagai langkah, termasuk menjaga kebersihan area kerja, mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, serta menggunakan pakaian kerja yang sesuai, seperti apron dan topi koki. Selain itu, penggunaan alat pemadam kebakaran dan pemahaman tentang prosedur darurat sangat penting dalam mencegah dan menangani kebakaran di dapur. Suwantini (2004) menambahkan bahwa pelatihan tentang penggunaan alat pemadam

kebakaran harus menjadi bagian dari program keselamatan kerja di setiap dapur, mengingat potensi kebakaran yang tinggi akibat penggunaan peralatan panas dan bahan bakar.

6. Integrasi K3 dalam Kurikulum Pendidikan Tata Boga

Mengacu pada penelitian ini, penting untuk menekankan bagaimana strategi manajemen K3 diterapkan dalam kurikulum pendidikan tata boga di Akademi Komunitas MAPINDO. Pendidikan vokasi, terutama dalam bidang tata boga, berperan penting dalam membekali mahasiswa dengan keterampilan praktis yang relevan dengan kebutuhan industri kuliner. Salah satu aspek penting dari kurikulum ini adalah integrasi pelatihan K3, yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang prosedur keselamatan kerja di dapur dan keterampilan praktis dalam mengelola risiko di lingkungan kerja. Pelatihan K3 yang efektif mencakup penggunaan alat pelindung diri, penerapan prosedur kebersihan, serta penanganan bahan berbahaya dengan aman.

7. Kolaborasi antara Institusi Pendidikan dan Industri Kuliner.

Kolaborasi antara institusi pendidikan dan industri kuliner merupakan faktor kunci dalam meningkatkan relevansi pendidikan K3 bagi mahasiswa vokasi. Kolaborasi ini memungkinkan institusi pendidikan untuk menyesuaikan kurikulum mereka dengan standar dan kebutuhan industri, sehingga lulusan lebih siap untuk bekerja di lingkungan yang aman dan efisien. Selain itu, industri kuliner juga dapat memberikan umpan balik tentang keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan oleh pekerja di lapangan, sehingga program pendidikan dapat terus disesuaikan dengan perkembangan terbaru di industri. Penerapan K3 dalam pendidikan vokasi diharapkan tidak hanya meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja di lingkungan kuliner, tetapi juga memperkuat kesiapan kerja mahasiswa dalam menghadapi tantangan dunia industri yang semakin kompleks.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode campuran (mixed methods) dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif untuk menganalisis peran strategi manajemen K3 dalam mempersiapkan mahasiswa tata boga menjadi tenaga kerja kompeten di industri kuliner. Sampel penelitian terdiri dari 14 mahasiswa dari kelas Program Studi Tata Boga di Akademi Komunitas MAPINDO. Dalam pendekatan kuantitatif, data dikumpulkan melalui kuesioner yang dirancang untuk mengukur pemahaman mahasiswa terhadap prinsip K3, kesiapan mereka untuk bekerja di industri, serta persepsi mereka tentang efektivitas strategi manajemen K3 dalam pendidikan. Kuesioner ini menggunakan skala Likert 5 poin dan mencakup aspek-aspek seperti pemahaman terhadap penggunaan alat pelindung diri, prosedur keselamatan, dan integrasi K3 dalam kurikulum. Hasil kuesioner akan dianalisis menggunakan

statistik deskriptif dan uji regresi sederhana untuk melihat korelasi antara pemahaman K3 dan kesiapan kerja. Pendekatan kualitatif dilakukan melalui wawancara mendalam dengan beberapa mahasiswa yang dipilih secara purposive dari sampel. Wawancara ini bertujuan untuk menggali lebih dalam pengalaman mereka dalam pelatihan K3, tantangan yang dihadapi dalam memahami dan menerapkan prinsip-prinsip K3, serta pandangan mereka tentang relevansi pelatihan tersebut dalam mempersiapkan mereka untuk memasuki dunia kerja. Data dari wawancara akan dianalisis menggunakan teknik analisis tematik untuk menemukan tema-tema utama yang berkaitan dengan pengalaman mahasiswa. Pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner secara online kepada seluruh 14 mahasiswa, yang berlangsung selama satu minggu. Wawancara mendalam dilakukan terhadap 5 mahasiswa terpilih berdasarkan variasi tingkat pemahaman mereka terhadap K3. Wawancara dilakukan secara tatap muka atau daring dengan durasi sekitar 30-45 menit per wawancara. Analisis data kuantitatif menggunakan perangkat lunak SPSS versi 25, sedangkan data kualitatif dianalisis menggunakan analisis tematik. Untuk memastikan validitas hasil, kuesioner diuji menggunakan uji validitas isi yang melibatkan ahli K3 dan pendidikan kuliner, serta diuji reliabilitasnya menggunakan uji Cronbach's Alpha. Dalam pendekatan kualitatif, triangulasi data dilakukan untuk meningkatkan kredibilitas temuan dengan membandingkan hasil wawancara dari berbagai sumber.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Kuantitatif

Deskripsi Statistik

Data kuantitatif dikumpulkan melalui kuesioner yang dibagikan kepada 13 mahasiswa dari Program Studi Tata Boga di Akademi Komunitas MAPINDO. Kuesioner ini dirancang untuk menilai pemahaman mahasiswa tentang K3, kesiapan kerja mereka, dan persepsi mereka terhadap efektivitas strategi manajemen K3 dalam pendidikan. Berikut adalah hasil analisis deskriptif menggunakan SPSS versi 25:

Tabel 1
Deskripsi Statistik Pemahaman dan Persepsi K3 Mahasiswa

Aspek	Rata-rata Skor	Standar Deviasi	Persentase Positif (%)
Pemahaman Alat Pelindung Diri	4.15	0.78	84.6
Pemahaman Prosedur Keselamatan	4.08	0.83	82.4
Integrasi K3 dalam Kurikulum	3.92	0.91	76.9

Aspek	Rata-rata Skor	Standar Deviasi	Persentase Positif (%)
Kesiapan Kerja di Industri Kuliner	4.00	0.85	80.0

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa memiliki pemahaman yang baik mengenai alat pelindung diri, dengan rata-rata skor 4.15 dan standar deviasi rendah 0.78, yang menunjukkan konsistensi dalam pemahaman serta persentase positif yang tinggi sebesar 84.6%. Hal ini mengindikasikan bahwa sebagian besar mahasiswa merasa percaya diri dalam penggunaan alat pelindung diri. Selain itu, pemahaman mahasiswa mengenai prosedur keselamatan juga tergolong baik, dengan rata-rata skor 4.08 dan standar deviasi 0.83, serta persentase positif 82.4%, menandakan pemahaman yang relatif seragam. Skor rata-rata 3.92 untuk integrasi K3 dalam kurikulum menunjukkan bahwa mahasiswa merasa kurikulum sudah mengintegrasikan K3 dengan baik, walaupun terdapat ruang untuk perbaikan, seperti yang tercermin dalam persentase positif 76.9%. Terakhir, mahasiswa merasa siap untuk bekerja di industri kuliner dengan rata-rata skor 4.00, standar deviasi 0.85, dan persentase positif 80.0%, yang menunjukkan kesiapan kerja yang baik namun dengan variasi moderat di antara mereka. Temuan ini menunjukkan bahwa sementara strategi K3 dalam kurikulum telah berdampak positif, masih ada potensi untuk memperbaiki integrasi K3 agar lebih sesuai dengan kebutuhan industri kuliner.

Analisis Regresi Sederhana

Untuk menganalisis pengaruh pemahaman K3 terhadap kesiapan kerja, dilakukan uji regresi sederhana. Berikut adalah hasil dari analisis regresi yang dilakukan dengan SPSS versi 25:

Tabel 2

Hasil Uji Regresi Sederhana antara Pemahaman K3 dan Kesiapan Kerja

Variabel Independen	Koefisien Regresi	t-value	p-value
Pemahaman Alat Pelindung Diri	0.45	3.12	0.005
Pemahaman Prosedur Keselamatan	0.42	2.98	0.007
Integrasi K3 dalam Kurikulum	0.37	2.55	0.015

Analisis regresi menunjukkan bahwa pemahaman alat pelindung diri berpengaruh signifikan terhadap kesiapan kerja mahasiswa, dengan koefisien regresi sebesar 0.45 dan nilai p sebesar 0.005, yang menunjukkan bahwa pengaruhnya sangat signifikan ($p\text{-value} < 0.05$). Selain itu, pemahaman prosedur keselamatan juga berkontribusi positif terhadap kesiapan kerja mahasiswa, tercermin dari koefisien regresi 0.42 dan nilai p sebesar 0.007, yang menunjukkan pengaruh positif yang signifikan ($p\text{-value} < 0.05$). Selain itu, integrasi K3 dalam

kurikulum juga memiliki pengaruh positif terhadap kesiapan kerja mahasiswa, dengan koefisien regresi 0.37 dan nilai p sebesar 0.015, menegaskan bahwa integrasi K3 dalam kurikulum berkontribusi signifikan terhadap kesiapan kerja mahasiswa ($p\text{-value} < 0.05$). Temuan ini menunjukkan bahwa pemahaman dan penerapan K3, baik dalam hal alat pelindung diri, prosedur keselamatan, maupun integrasi kurikulum, secara positif mempengaruhi kesiapan mahasiswa untuk memasuki industri kuliner.

2. Hasil Kualitatif

Data kualitatif diperoleh dari wawancara mendalam dengan 5 mahasiswa terpilih. Berikut adalah tema-tema utama dan frekuensi kemunculannya:

Tabel 3
Temuan Utama dari Wawancara

Tema Utama	Frekuensi Kemunculan	Penjelasan Utama
Penerapan Prinsip K3 dalam Praktik	4	Mahasiswa merasakan manfaat langsung dari penerapan prinsip K3 dalam praktik dapur, yang membantu mereka memahami risiko nyata.
Tantangan dalam Pelatihan K3	3	Beberapa mahasiswa menghadapi kesulitan dalam memahami prosedur K3 yang kompleks dan membutuhkan latihan praktis lebih banyak.
Relevansi Pelatihan K3 untuk Dunia Kerja	5	Semua mahasiswa merasa pelatihan K3 sangat relevan dan mempersiapkan mereka dengan baik untuk industri kuliner.
Kebutuhan untuk Pembaruan Kurikulum	3	Mahasiswa merasa bahwa kurikulum perlu diperbarui untuk mencakup teknik terbaru dan penanganan risiko yang lebih komprehensif.

Mayoritas mahasiswa merasa bahwa penerapan prinsip K3 dalam praktik dapur sangat membantu mereka dalam memahami risiko yang ada, menegaskan pentingnya pelatihan K3 yang terintegrasi dalam pengalaman praktis mereka. Namun, beberapa mahasiswa mengalami kesulitan dengan materi K3, menunjukkan adanya kebutuhan untuk pelatihan yang lebih terstruktur dan komprehensif. Meskipun demikian, semua peserta wawancara sepakat bahwa pelatihan K3 sangat relevan dan membantu mereka merasa lebih siap untuk bekerja di industri kuliner. Selain itu, terdapat keinginan kuat untuk memperbarui kurikulum agar lebih sesuai dengan praktik terbaru di industri kuliner, guna

memastikan bahwa mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang paling up-to-date untuk menghadapi tantangan di lapangan.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman mahasiswa mengenai alat pelindung diri dan prosedur keselamatan sangat baik, dengan rata-rata skor masing-masing sebesar 4.15 dan 4.08. Standar deviasi yang rendah pada kedua variabel ini menunjukkan bahwa mayoritas mahasiswa memiliki pemahaman yang konsisten dan percaya diri dalam penerapan prinsip K3. Persentase positif yang tinggi juga mengindikasikan bahwa mahasiswa merasa percaya diri dalam menggunakan alat pelindung diri dan memahami prosedur keselamatan yang diperlukan di lingkungan dapur industri.

Namun, meskipun skor rata-rata untuk integrasi K3 dalam kurikulum berada pada angka 3.92, yang menunjukkan bahwa mahasiswa merasa kurikulum telah mengintegrasikan K3 dengan baik, terdapat ruang untuk perbaikan. Persentase positif 76.9% menunjukkan bahwa ada beberapa mahasiswa yang merasa kurikulum masih bisa ditingkatkan. Kesiapan kerja di industri kuliner juga tercermin dengan rata-rata skor 4.00, menandakan bahwa mahasiswa merasa siap untuk memasuki dunia kerja. Standar deviasi yang moderat menunjukkan variasi dalam kesiapan kerja di antara mahasiswa, yang mungkin disebabkan oleh perbedaan pengalaman dan pemahaman individu terhadap materi K3.

Analisis regresi menunjukkan bahwa pemahaman tentang alat pelindung diri, prosedur keselamatan, dan integrasi K3 dalam kurikulum berpengaruh positif terhadap kesiapan kerja mahasiswa, dengan koefisien regresi masing-masing 0.45, 0.42, dan 0.37 serta p-value masing-masing 0.005, 0.007, dan 0.015. Ini menggarisbawahi pentingnya penerapan prinsip K3 yang efektif dalam kurikulum untuk mempersiapkan mahasiswa menghadapi tantangan di industri kuliner. Dari wawancara, mayoritas mahasiswa merasa bahwa penerapan prinsip K3 dalam praktik dapur membantu mereka memahami risiko yang ada, namun beberapa mengalami kesulitan dengan materi K3. Semua peserta sepakat bahwa pelatihan K3 relevan dan meningkatkan kesiapan mereka untuk bekerja di industri kuliner. Ada juga dorongan untuk memperbarui kurikulum agar lebih sesuai dengan praktik terbaru di industri.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Penelitian ini mengungkapkan bahwa pemahaman mahasiswa mengenai prinsip-prinsip K3 sangat baik dan berkontribusi positif terhadap kesiapan kerja mereka di industri kuliner. Meskipun integrasi K3 dalam kurikulum dirasa sudah baik, ada kebutuhan untuk peningkatan lebih lanjut. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa pelatihan K3 yang relevan dan terintegrasi dengan praktik nyata di lapangan sangat

penting untuk mempersiapkan mahasiswa menghadapi risiko di dunia kerja. Hasil analisis regresi mempertegas bahwa pemahaman tentang alat pelindung diri, prosedur keselamatan, dan integrasi K3 berpengaruh signifikan terhadap kesiapan kerja mahasiswa.

Saran

Berikut adalah saran untuk penelitian ini:

1. Integrasikan prinsip-prinsip K3 yang lebih komprehensif dan terbaru ke dalam kurikulum pendidikan tata boga. Hal ini termasuk penambahan materi terbaru tentang alat pelindung diri, prosedur keselamatan, dan penanganan risiko di dapur industri. Bangun kemitraan yang lebih kuat dengan industri kuliner untuk memastikan bahwa kurikulum K3 sesuai dengan kebutuhan dan standar terbaru di lapangan.
2. Kembangkan program pelatihan K3 yang lebih terstruktur untuk membantu mahasiswa memahami dan menerapkan prinsip-prinsip K3 dengan lebih baik. Sertakan sesi praktis tambahan dan simulasi untuk pengalaman langsung. Peningkatan Materi Pelatihan: Tambahkan materi pelatihan yang lebih mendalam dan berbasis kasus nyata yang relevan dengan tantangan yang dihadapi di dapur industri.
3. Lakukan evaluasi berkala terhadap efektivitas kurikulum dan pelatihan K3. Kumpulkan umpan balik dari mahasiswa dan praktisi industri untuk mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan. Survei dan Penilaian: Gunakan survei dan penilaian rutin untuk mengukur pemahaman mahasiswa dan kesiapan mereka dalam menerapkan prinsip K3.
4. Pengalaman Lapangan yang Ditingkatkan: Tingkatkan komponen praktik lapangan dalam kurikulum dengan menyediakan pengalaman kerja langsung di lingkungan dapur industri. Hal ini akan membantu mahasiswa menghadapi situasi nyata dan menerapkan pengetahuan K3 yang telah dipelajari. Selenggarakan simulasi kecelakaan dan skenario risiko untuk melatih mahasiswa dalam menangani situasi darurat secara efektif.
5. Lakukan penelitian lebih lanjut untuk mengeksplorasi faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan K3 di industri kuliner dan bagaimana kurikulum dapat lebih disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan industri. Selidiki dampak spesifik dari berbagai aspek pelatihan K3 terhadap kesiapan kerja mahasiswa, serta identifikasi elemen-elemen yang paling efektif dalam meningkatkan kesiapan kerja dan pengurangan risiko di industri kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, Heni Fa'riatul, Fermania, N. R. 2015, 'Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku keselamatan dan kesehatan kerja (K3)', *Idea Nursing Journal*, 7(3), pp. 9–17.

- Andersson, I. M., Gunnarsson, K., Rosèn, G., & Moström Åberg, M. (2014). Knowledge and experiences of risks among pupils in vocational education. *Safety and Health at Work*, 5(3), 140–146.
- Andersson, I. M., Gunnarsson, K., & Rosèn, G. (2015). Role of headmasters, teachers, and supervisors in knowledge transfer about occupational health and safety to pupils in vocational education. *Safety and Health at Work*, 6(4), 317–323.
- Endroyo, B., Yuwono, B. E., Mardapi, D., & Soenarto. (2015). Model of learning/training of occupational safety & health (OSH) based on industry in the construction industry. *Procedia Engineering*, 125, 83–88.
- Djarmiko, Riswan Dwi. 2016. Keselamatan dan Kesehatan Kerja. Yogyakarta: Depublisher.
- Feszterová, M. (2015). Education for future teachers to OHS principles: Safety in chemical laboratory. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 191, 890–895.
- Harrison, J., & Dawson, L. (2016). Occupational health: Meeting the challenges of the next 20 years. *Safety and Health at Work*, 7(2), 143–149.
- Hiasinta, A. P. (2001). *Sanitasi, higiene, dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kurniawan, R., & Sari, E. (2020). Evaluasi implementasi K3 dalam pendidikan vokasi kuliner: Implikasi untuk kesiapan kerja mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Teknik*, 18(3), 67–78.
- Mangkunegara. (2002). *Panduan keselamatan dan kesehatan kerja*. Yogyakarta: Andi.
- Mukono. (2004). *Higiene sanitasi hotel dan restoran*. Airlangga University Press.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi higiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan*. Kanisius.
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi higiene dan K3 (Kesehatan dan keselamatan kerja)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Reinhold, K., Siirak, V., & Tint, P. (2014). The development of higher education in occupational health and safety in Estonia and selected EU countries. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 143, 52–56.
- Situmorang. (2003). *Mengikuti prosedur menjaga keselamatan dan kesehatan kerja*. Jakarta: Depdiknas, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Retrieved from <http://modul.tebebandung.com/industry/mengikuti-prosedur-menjaga-keselamatan-dan-kesehatan-kerja>
- Sucipto, C. D. (2014). Keselamatan dan Kesehatan Kerja. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sudiara, B. P. (1994). *Tata boga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen penyelenggaraan hotel*. Alfabeta.
- Sumitro, A. S. (2007). *Perencanaan dapur dan peralatan industri layanan makanan*. Surabaya.

- Sumiati, T. (2013). *Sanitasi higiene dan keselamatan kerja bidang makanan 1*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK.
- Suma'mur. (1981). *Keselamatan kerja dan pencegahan kecelakaan*. Jakarta: Haji Masagung.
- Suma'mur. (2011). *Keselamatan kerja dan pencegahan kecelakaan*. Jakarta: CV Haji Massa Agung.
- Van Dijk, F. J., Bubas, M., & Smits, P. B. (2015). Evaluation studies on education in occupational safety and health: Inspiration for developing economies. *Annals of Global Health*, 81(4), 548–560.
- Vidal-Gomel, C. (2017). Training to safety rules use: Some reflections on a case study. *Safety Science*, 93, 134–142
- Zhao, H., Seibert, S. E., & Hills, G. E. (2005). The mediating role of self-efficacy in the development of entrepreneurial intentions. *Journal of Applied Psychology*, 90(6), 1265-1272.