

Evaluasi kesiapan operasional dimensi keselamatan berdasarkan SNI 9042:2021 di restoran Sate Ratu Yogyakarta

Nadwira Syazahrani Almasharjati ^{a,1*}

^a Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia

¹ nadwira2100029172@webmail.uad.ac.id*

* corresponding author

INFO ARTIKEL

Article history

Received 3 Mei 2026

Revised 27 Mei 2026

Accepted 15 Juni 2026

Keywords

CHSE

Kesiapan operasional

Keselamatan restoran

Tanggap darurat

SNI 9042:2021

ABSTRAK

Dimensi keselamatan dipilih sebagai fokus kajian karena berkaitan langsung dengan pencegahan cedera, perlindungan pekerja dan pengunjung, serta kemampuan restoran merespons keadaan darurat. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi kesiapan operasional dimensi keselamatan berdasarkan SNI 9042:2021 di Restoran Sate Ratu Yogyakarta dan merumuskan prioritas tindakan korektif. Penelitian menggunakan studi kasus deskriptif kualitatif pada Maret 2025 dengan 11 informan yang mewakili manajemen, karyawan, dan pengunjung. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi menggunakan daftar tilik 13 indikator, dan telaah dokumen, kemudian dianalisis melalui kondensasi data, pengodean tematik, dan triangulasi sumber serta teknik. Pencatatan awal menunjukkan delapan indikator sesuai dan lima belum sesuai. Namun, telaah fungsional mengklasifikasikan tiga indikator sesuai tanpa catatan, lima sesuai dengan catatan, dan lima belum sesuai. Kesenjangan utama mencakup belum tersedianya kebijakan dan prosedur tertulis, informasi penyelamatan dari kebakaran dan bencana alam, alat komunikasi darurat, serta bukti koordinasi dengan instansi terkait. APAR tersedia tetapi belum didukung petunjuk penggunaan dan dokumentasi inspeksi; titik kumpul juga terhalang kendaraan dan penandanya memudar. Kepatuhan penggunaan perlengkapan kerja belum disertai bukti kompetensi tanggap darurat yang merata, sedangkan informasi evakuasi bagi tamu belum membentuk rantai komunikasi yang utuh. Temuan menegaskan perbedaan antara kepatuhan nominal dan kesiapan operasional. Prioritas perbaikan meliputi pengendalian bahaya segera, penyusunan rencana tanggap darurat tertulis, pelatihan dan simulasi, serta audit tindakan korektif secara berkala.



This is an open access article under the [CC-BY-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) license.

1. Pendahuluan

Restoran merupakan ruang pelayanan publik sekaligus tempat kerja dengan karakteristik bahaya yang kompleks. Aktivitas memasak menggunakan api dan panas, penyimpanan bahan mudah terbakar, penggunaan peralatan tajam, lantai yang berpotensi licin, kepadatan pengunjung, serta kemungkinan gempa atau kebakaran menempatkan

pekerja dan tamu pada risiko yang harus dikendalikan secara sistematis. Oleh karena itu, keselamatan restoran tidak cukup direpresentasikan oleh ketersediaan alat, tetapi perlu mencakup tata kelola, kompetensi personel, komunikasi, pemeliharaan, dan evaluasi kesiapan. SNI 9042:2021 mengintegrasikan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (CHSE) pada penyelenggaraan kegiatan pariwisata, termasuk restoran dan rumah makan (Badan Standardisasi Nasional, 2021).

Kajian ini membatasi analisis pada dimensi keselamatan karena dimensi tersebut berhubungan langsung dengan kejadian akut berkonsekuensi tinggi, seperti kebakaran, cedera kerja, kegagalan evakuasi, dan keterlambatan pertolongan pertama. Fokus tersebut tidak memisahkan keselamatan dari kerangka CHSE, melainkan memperdalam komponen yang menentukan kemampuan organisasi mencegah, merespons, dan memulihkan operasi setelah keadaan darurat. ISO 45001:2018 menempatkan kesiapsiagaan dan respons keadaan darurat sebagai bagian dari sistem manajemen yang harus direncanakan, diuji, dievaluasi, dan diperbaiki secara berkelanjutan (International Organization for Standardization, 2018).

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan CHSE dapat memperkuat mutu layanan dan kepercayaan pengunjung, tetapi implementasi antarunit usaha tidak selalu merata. Pemenuhan cenderung lebih terlihat pada fasilitas fisik dibandingkan dokumentasi, pengendalian operasional, dan keberlanjutan setelah sertifikasi (Sofiani & Octariana, 2021; Amelia & Prasetyo, 2022; Arini & Trianasari, 2023; Gede et al., 2023; Prihastini & Jaya, 2024). Pada industri hospitalitas Indonesia, kesiapsiagaan juga dipengaruhi oleh komitmen manajemen, kompetensi tenaga kerja, ketersediaan rencana darurat, dan hubungan dengan instansi pemerintah (Ismiyati & Lestari, 2020). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sertifikasi atau keberadaan fasilitas belum otomatis menjamin fungsi keselamatan ketika insiden benar-benar terjadi.

Dari perspektif organisasi, perbedaan antara kepatuhan nominal dan kesiapan operasional dapat dijelaskan melalui konsep iklim keselamatan. Iklim keselamatan menggambarkan persepsi bersama mengenai tingkat prioritas yang diberikan organisasi terhadap kebijakan, prosedur, komunikasi, dan praktik keselamatan (Zohar, 1980). Bukti longitudinal menunjukkan bahwa iklim keselamatan memengaruhi motivasi dan perilaku keselamatan serta berkaitan dengan kejadian kecelakaan (Neal & Griffin, 2006). Dalam konteks hospitalitas, pelatihan, komunikasi, dan dukungan organisasi juga memengaruhi perilaku keselamatan pekerja (Kim et al., 2021). Dengan demikian, alat keselamatan perlu dinilai bersama bukti inspeksi, kompetensi pengguna, akses, dan prosedur yang menghubungkan setiap komponen.

Sebagian besar studi CHSE menilai keseluruhan dimensi atau mengaitkannya dengan persepsi wisatawan. Bukti yang membedakan status administratif dari kemampuan fungsional pada restoran bersertifikat masih terbatas, terutama terkait keberlanjutan setelah sertifikasi, kesiapan pekerja saat darurat, dan keterlibatan tamu dalam proses evakuasi. Kebaruan studi ini terletak pada evaluasi fungsional tiga kelompok pelaksana (manajemen, karyawan, dan pengunjung), reinterpretasi indikator ke dalam kategori “sesuai”, “sesuai dengan catatan”, dan “belum sesuai”, serta penyusunan prioritas tindakan korektif berbasis risiko. Penelitian bertujuan mengevaluasi kesiapan operasional dimensi keselamatan SNI 9042:2021 di Restoran Sate Ratu Yogyakarta dan merumuskan prioritas perbaikannya.

2. Metode

Penelitian menggunakan rancangan studi kasus deskriptif kualitatif dan dilaksanakan pada Maret 2025 di Restoran Sate Ratu, Condongcatur, Sleman, Yogyakarta. Pemilihan informan dilakukan berbasis peran untuk memperoleh perspektif dari pengambil keputusan, pelaksana, dan pengguna layanan. Sebanyak 11 informan terlibat, terdiri atas seorang manajer sebagai informan kunci, enam karyawan yang mewakili fungsi pelayanan, dapur, kebersihan, dan keamanan sebagai informan utama, serta empat pengunjung sebagai informan pendukung. Kriteria inklusi mencakup keterlibatan langsung dalam operasional atau pengalaman berada di area restoran pada saat pengumpulan data dan kesediaan memberikan informasi. Kecukupan data dinilai berdasarkan keterwakilan fungsi dan pengulangan tema antar kelompok informan, bukan berdasarkan generalisasi statistik.

Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan telaah dokumen. Pedoman wawancara manajer mencakup kebijakan, pembagian tanggung jawab, pemeliharaan fasilitas, pelatihan, koordinasi eksternal, dan evaluasi; pedoman karyawan mencakup praktik kerja aman, pemahaman evakuasi, penggunaan APAR, P3K, dan komunikasi darurat; sedangkan pengunjung ditanya mengenai keterlihatan dan keterpahaman informasi keselamatan. Observasi menggunakan 13 indikator dimensi keselamatan SNI 9042:2021, yaitu 11 indikator manajemen, satu indikator sumber daya manusia, dan satu indikator partisipasi tamu. Status “sesuai” ditetapkan apabila bukti tersedia, dapat diakses, berfungsi, dan tidak memiliki kekurangan kritis; “sesuai dengan catatan” apabila komponen tersedia tetapi reliabilitas, dokumentasi, keterbacaan, atau aksesnya belum memadai; dan “belum sesuai” apabila komponen tidak tersedia, tidak berfungsi, atau tidak didukung bukti yang dapat diverifikasi. Telaah dokumen mencakup

bukti sertifikasi, prosedur, catatan pelatihan, inspeksi APAR, informasi nomor darurat, pemantauan, dan tindak lanjut ketidaksesuaian.

Analisis mengikuti model interaktif berupa kondensasi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan (Miles et al., 2020). Pengodean awal disusun secara deduktif berdasarkan tiga kriteria SNI, kemudian dikembangkan secara induktif menjadi tema tata kelola, keandalan fasilitas, kompetensi pekerja, komunikasi kepada tamu, dan pengendalian berkelanjutan. Pernyataan informan dibandingkan dengan hasil observasi dan dokumen untuk mengidentifikasi kesesuaian, perbedaan, dan kesenjangan bukti. Pelaporan mengacu pada prinsip COREQ agar karakteristik informan, proses pengumpulan data, analisis, dan penggunaan kutipan dapat dijelaskan secara transparan (Tong et al., 2007). Triangulasi sumber dan teknik digunakan untuk meningkatkan kredibilitas temuan.

3. Hasil dan Pembahasan

Daftar tilik awal mencatat delapan dari 13 indikator sebagai “sesuai” dan lima sebagai “belum sesuai”. Namun, pencatatan biner tersebut belum membedakan keberadaan administratif dari fungsi aktual. Pada Tabel 1 setelah bukti wawancara, observasi, dan dokumen ditelaah kembali, tiga indikator dikategorikan sesuai tanpa catatan, lima indikator sesuai dengan catatan, dan lima indikator belum sesuai. Reinterpretasi ini tidak dimaksudkan sebagai skor kuantitatif, melainkan sebagai penilaian kualitatif terhadap reliabilitas sistem keselamatan.

Tabel 1. Ringkasan status administratif dan interpretasi fungsional dimensi keselamatan

Kriteria	Cakupan indikator	Interpretasi status	Temuan utama
Manajemen	11 indikator	3 sesuai; 3 sesuai dengan catatan; 5 belum sesuai	Kesenjangan dominan pada prosedur tertulis, komunikasi, koordinasi, titik kumpul, APAR, dan nomor darurat.
Sumber daya manusia	1 indikator	Sesuai dengan catatan	Kepatuhan perlengkapan kerja tersedia, tetapi kompetensi tanggap darurat belum diuji dan pelatihan belum merata.
Partisipasi tamu	1 indikator	Sesuai dengan catatan	Petunjuk evakuasi tersedia, tetapi rantai informasi sampai titik kumpul dan arahan staf belum sepenuhnya andal.

Pada Tabel 2, triangulasi menunjukkan bahwa kelemahan utama bukan hanya kekurangan fasilitas, melainkan putusya hubungan antara kebijakan, sarana, kompetensi, komunikasi, dan bukti pengendalian. Lima tema analitis muncul secara konsisten, yaitu formalisasi tata kelola yang belum memadai, keandalan fasilitas yang belum terjamin,

kompetensi tanggap darurat yang tidak merata, komunikasi keselamatan kepada tamu yang belum utuh, serta pemantauan yang belum terdokumentasi secara sistematis.

Tabel 2. Matriks tema hasil triangulasi sumber dan teknik

Tema analitis	Bukti wawancara	Bukti observasi/dokumen	Interpretasi
Formalisasi tata kelola	Arahan keselamatan masih dominan lisan; peran saat darurat belum seragam.	Kebijakan, SOP, dan bukti koordinasi eksternal belum tersedia.	Keselamatan bergantung pada pengetahuan personal dan rentan berubah antarshift.
Keandalan fasilitas	Manajemen menyatakan APAR dan titik kumpul tersedia.	Petunjuk/lembar inspeksi APAR tidak tersedia; titik kumpul terhalang dan penanda memudar.	Ketersediaan fisik belum menjamin alat dan jalur dapat digunakan secara efektif.
Kompetensi pekerja	Informasi frekuensi pelatihan berbeda dan tidak semua pekerja merasa pernah mengikuti.	Belum tersedia bukti simulasi dan evaluasi kompetensi individual.	Kepatuhan rutin belum dapat digunakan sebagai proksi kesiapan darurat.
Komunikasi kepada tamu	Pengunjung memperkirakan akan diarahkan staf ketika terjadi bencana.	Tanda evakuasi tersedia, tetapi kesinambungan ke titik kumpul belum optimal.	Partisipasi tamu memerlukan informasi visual dan arahan staf yang konsisten.
Pengendalian berkelanjutan	Manajemen menyatakan melakukan pemantauan.	Register inspeksi, temuan, penanggung jawab, tenggat, dan verifikasi penutupan belum terdokumentasi.	Evaluasi belum membentuk siklus tindakan korektif yang dapat diaudit.

Hasil rinci kriteria manajemen disajikan pada Tabel 3. Kekuatan terdapat pada ketersediaan peta jalur evakuasi, kotak P3K, APAR, informasi nomor penting, dan praktik pemantauan. Meskipun demikian, hanya sebagian bukti yang memenuhi persyaratan fungsi tanpa catatan. Kesenjangan paling mendasar berada pada belum tersedianya kebijakan dan prosedur tertulis, informasi penyelamatan kebakaran dan bencana alam, alat komunikasi darurat, serta bukti koordinasi dengan instansi terkait.

Pernyataan manajer menunjukkan bahwa fasilitas dasar telah tersedia, tetapi respons darurat masih bergantung pada kemampuan individual dan belum sepenuhnya dikendalikan melalui sistem formal:

“Restoran menyediakan APAR di lorong dan titik kumpul di area parkir, namun aspek keselamatan lainnya masih bergantung pada refleksi individu.” (Informan 1)

Gambar 1 memperlihatkan keberadaan APAR dan penanda titik kumpul. Akan tetapi, keberadaan fisik tersebut belum identik dengan kesiapan operasional. APAR belum dilengkapi petunjuk penggunaan dan dokumentasi inspeksi yang dapat diverifikasi, sedangkan titik kumpul terhalang kendaraan dan penandanya memudar. Kondisi tersebut

meningkatkan kemungkinan keterlambatan respons, salah penggunaan alat, dan kegagalan akuntabilitas setelah evakuasi.

Tabel 3. Penerapan indikator keselamatan pada kriteria manajemen

No.	Indikator	Status	Bukti dan catatan
1	Kebijakan/prosedur/petunjuk kerja keselamatan	Belum sesuai	Arahan masih lisan; kebijakan, prosedur, pembagian peran, dan mekanisme pembaruan belum terdokumentasi.
2	Informasi tertulis penyelamatan diri dari kebakaran	Belum sesuai	Informasi tertulis mengenai tindakan awal, pelaporan, evakuasi, dan larangan penggunaan lift/pintu tertentu belum tersedia.
3	Informasi nomor telepon penting	Sesuai dengan catatan	Nomor pemadam kebakaran dan kepolisian tersedia; nomor fasilitas kesehatan/ambulans dan penanggung jawab internal belum lengkap.
4	Informasi tertulis penyelamatan diri dari bencana alam	Belum sesuai	Informasi penyelamatan diri untuk gempa atau bencana alam lain belum tersedia.
5	Peta/lokasi titik kumpul yang aman	Sesuai dengan catatan	Titik kumpul tersedia, tetapi terhalang kendaraan, penandanya memudar, dan mekanisme pendataan penghuni belum jelas.
6	Peta jalur evakuasi	Sesuai	Petunjuk jalur evakuasi tersedia di area restoran; keterlihatan dan kesinambungan rute tetap perlu dipantau.
7	Kotak P3K dengan perlengkapan penanganan kecelakaan	Sesuai	Kotak P3K tersedia di bagian administrasi/kasir; kelengkapan isi dan penanggung jawab perlu diaudit berkala.
8	APAR layak disertai petunjuk penggunaan	Sesuai dengan catatan	Terdapat delapan APAR, tetapi petunjuk penggunaan, kartu inspeksi, dan bukti pemeliharaan belum dapat diverifikasi.
9	Alat komunikasi keselamatan yang berfungsi	Belum sesuai	Belum tersedia sarana atau protokol komunikasi khusus untuk alarm, koordinasi staf, dan kontak eksternal saat darurat.
10	Koordinasi dengan BPBD, pemadam, dan kepolisian	Belum sesuai	Belum terdapat bukti koordinasi, penilaian bersama, atau latihan dengan BPBD, pemadam, kepolisian, dan fasilitas kesehatan.
11	Pemantauan dan evaluasi penerapan keselamatan	Sesuai	Manajemen menyatakan melakukan pemantauan; dokumentasi temuan, penanggung jawab, tenggat, dan verifikasi penutupan perlu distandardisasi.

Kesenjangan tersebut memperlihatkan bahwa pemenuhan administratif dapat menghasilkan rasa aman semu jika tidak disertai verifikasi fungsi. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER.04/MEN/1980 menekankan pemasangan dan

pemeliharaan APAR, sehingga bukti inspeksi merupakan bagian penting dari kelayakan alat, bukan sekadar dokumen tambahan. Prinsip yang sama terdapat dalam ISO 45001:2018, yang menuntut organisasi menguji dan mengevaluasi kesiapsiagaan darurat secara berkala. Dengan demikian, status “APAR tersedia” tidak dapat disamakan dengan “APAR siap digunakan”. Titik kumpul juga harus diperlakukan sebagai bagian dari jalur evakuasi yang utuh: mudah dikenali, bebas hambatan, cukup aman, dan memungkinkan pendataan orang setelah evakuasi.



(a)



(b)

Gambar 1. Kondisi APAR dan penanda titik kumpul pada saat observasi; (a) APAR di area restoran dan (b) Penanda titik kumpul

Informasi mengenai pelatihan belum konsisten. Seorang karyawan menyebut pelatihan tahunan, uraian lain menyebut kegiatan dua kali setahun yang berfokus pada penggunaan APAR, sedangkan sebagian karyawan tidak merasa pernah mengikuti pelatihan. Perbedaan ini mengindikasikan bahwa jadwal, cakupan peserta, materi, dan bukti kehadiran belum dikendalikan secara seragam. Rencana tindakan darurat yang efektif mensyaratkan pembagian peran, prosedur pelaporan, rute evakuasi, akuntabilitas penghuni, dan pelatihan personel (Occupational Safety and Health Administration, 1910.38). Temuan serupa pada industri hospitalitas menunjukkan bahwa ketiadaan rencana dan lemahnya koordinasi pemerintah menjadi hambatan penting kesiapsiagaan (Ismiyati & Lestari, 2020; AlBattat & Mat Som, 2013).

Indikator sumber daya manusia dinilai “sesuai dengan catatan”. Karyawan telah menggunakan sepatu, apron, dan penutup rambut sesuai fungsi kerja, yang menunjukkan kepatuhan pada pengendalian bahaya rutin. Namun, bukti tersebut belum cukup untuk menyimpulkan kesiapan darurat karena tidak semua karyawan memiliki riwayat pelatihan yang konsisten dan belum tersedia hasil simulasi yang menguji kemampuan menggunakan

APAR, mengevakuasi tamu, melakukan komunikasi darurat, dan memberikan pertolongan pertama.

“Kami sudah siap dalam aspek keselamatan, terutama di area dapur yang mewajibkan penggunaan sepatu atau sepatu bot dan apron sebagai langkah antisipatif terhadap potensi bahaya.” (Informan 5)

Penggunaan perlengkapan kerja pada Gambar 2 merupakan modal penting dalam pencegahan cedera sehari-hari, tetapi hanya merepresentasikan keselamatan tugas rutin. Kompetensi keadaan darurat memerlukan pengetahuan, keterampilan, pembagian kewenangan, dan latihan dalam kondisi yang menyerupai kejadian nyata.



(a)



(b)

Gambar 2. Penggunaan perlengkapan kerja oleh karyawan, (a) perlengkapan kerja karyawan dan (b) praktik kerja di area layanan

Secara teoretis, kepatuhan prosedural dan partisipasi keselamatan merupakan dua komponen perilaku yang dipengaruhi oleh iklim keselamatan, pengetahuan, dan motivasi (Neal & Griffin, 2006). Pernyataan kesiapan yang tidak disertai demonstrasi keterampilan berisiko menimbulkan overestimasi kapasitas organisasi. Pelatihan karena itu perlu berbasis kompetensi dan mencakup pemadaman awal, pengambilan keputusan untuk evakuasi, komunikasi, P3K, serta batas tindakan yang aman. Ketersediaan kotak P3K juga perlu dikaitkan dengan kelengkapan isi dan keberadaan petugas yang kompeten sebagaimana diatur dalam Permenakertrans Nomor PER.15/MEN/VIII/2008, bukan hanya lokasi kotak.

Indikator partisipasi tamu juga dikategorikan “sesuai dengan catatan”. Petunjuk jalur evakuasi dan lokasi titik kumpul tersedia, tetapi informasi tidak selalu dijelaskan secara langsung. Selain itu, gangguan pada titik kumpul dan keterbatasan keterbacaan penanda mengurangi efektivitas informasi visual. Partisipasi tamu dengan demikian tidak dapat dinilai hanya dari keberadaan tanda, tetapi harus mencakup keterlihatan, keterpahaman,

aksesibilitas, konsistensi arahan staf, dan kejelasan tindakan yang diharapkan dari pengunjung.

“Jika terjadi bencana, tamu langsung diarahkan ke titik kumpul karena sudah tersedia petunjuk jalur evakuasi sehingga tidak membingungkan.” (Informan 9)

Gambar 3 menunjukkan bahwa petunjuk arah evakuasi telah tersedia. Informasi visual tersebut penting bagi tamu yang tidak mengenal tata ruang restoran, tetapi efektivitasnya bergantung pada posisi pemasangan, pencahayaan, arah panah yang tidak ambigu, kesinambungan sampai titik kumpul, dan kemampuan staf memberikan instruksi.



Gambar 3. Petunjuk arah evakuasi bagi pengunjung

Rantai komunikasi keselamatan dinilai utuh apabila pengunjung dapat mengenali tanda, mengikuti rute tanpa hambatan, mencapai titik kumpul yang aman, dan memperoleh arahan serta pendataan dari petugas. Pada lokasi penelitian, sebagian komponen telah tersedia, tetapi titik akhir evakuasi dan komunikasi staf belum sepenuhnya andal. Literatur hospitalitas menegaskan bahwa kesiapsiagaan membutuhkan rencana yang diperbarui, pelatihan, evaluasi, dan pembelajaran setelah latihan atau insiden (AlBattat & Mat Som, 2013). Oleh sebab itu, penguatan partisipasi tamu dapat dilakukan melalui peta evakuasi yang lebih mudah terlihat, briefing staf, penetapan petugas pemandu, dan skenario khusus bagi anak, lansia, penyandang disabilitas, atau tamu yang tidak memahami bahasa instruksi.

Prioritas perbaikan ditentukan menggunakan empat pertimbangan: besarnya konsekuensi apabila pengendalian gagal, kemungkinan kegagalan pada kondisi aktual, ketergantungan tindakan lain terhadap pengendalian tersebut, dan kemudahan implementasi. Berdasarkan kerangka ini, tindakan yang langsung memengaruhi keselamatan jiwa

ditempatkan lebih awal, dilanjutkan formalisasi tata kelola, peningkatan kompetensi, dan pengendalian berkelanjutan. Rekomendasi operasional disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Prioritas tindakan korektif berbasis risiko

No.	Prioritas	Tindakan utama	Bukti pelaksanaan	Target pemantauan
1.	Pengendalian segera	Bebaskan titik kumpul dari parkir, ganti penanda, lengkapi nomor darurat, pasang petunjuk APAR, dan verifikasi kondisi seluruh APAR.	Foto sebelum-sesudah; kartu inspeksi; daftar nomor darurat; berita acara verifikasi.	Diselesaikan maksimal 30 hari; inspeksi bulanan.
2.	Tata kelola tertulis	Susun rencana tanggap darurat untuk kebakaran, gempa, evakuasi, komunikasi, P3K, dan akuntabilitas penghuni; tetapkan struktur peran.	Dokumen disahkan; ringkasan dipasang; daftar peran dan kontak tersedia di setiap shift.	Diselesaikan maksimal 60 hari; ditinjau tahunan atau setelah perubahan/insiden.
3.	Kompetensi dan simulasi	Latih seluruh pekerja dan lakukan simulasi dengan skenario pemadaman awal, evakuasi tamu, komunikasi, dan P3K.	Daftar hadir; hasil pre-post/simulasi; catatan waktu respons; temuan dan rencana perbaikan.	Diselesaikan maksimal 90 hari; diulang berkala dan saat ada pekerja baru.
4.	Perbaikan berkelanjutan	Audit 13 indikator, catat akar masalah, penanggung jawab, tenggat, dan bukti penutupan; laporkan kepada manajemen.	Register tindakan korektif; notulen tinjauan manajemen; tren temuan berulang.	Tinjauan triwulanan dan audit internal minimal tahunan.

Urutan tersebut menggeser sertifikasi dari keluaran administratif menjadi siklus pengendalian berbasis Plan–Do–Check–Act: menetapkan standar dan tanggung jawab, menerapkan pengendalian, memeriksa bukti, serta menutup ketidaksesuaian. Pendekatan ini sejalan dengan ISO 45001:2018 dan temuan bahwa kesiapsiagaan hospitalitas membutuhkan sinergi organisasi, tenaga kerja, dan instansi publik (Ismiyati & Lestari, 2020). Bagi restoran kecil dan menengah, penggunaan daftar tilik sederhana, register tindakan korektif, dan simulasi berkala dapat menjadi mekanisme biaya relatif rendah untuk mempertahankan fungsi keselamatan.

Penelitian dilakukan pada satu restoran dan satu periode pengamatan sehingga temuan tidak dimaksudkan untuk digeneralisasi secara statistik ke seluruh usaha kuliner. Observasi satu kali dapat tidak menangkap variasi kondisi antarshift, periode ramai, atau perubahan penataan ruang. Data wawancara juga berpotensi mengalami bias keinginan sosial karena sebagian informan merupakan pekerja pada organisasi yang sedang dievaluasi. Selain itu, penelitian belum mencakup uji teknis APAR, audit lengkap isi kotak P3K, pengukuran keterbacaan tanda, maupun simulasi evakuasi. Daftar tilik SNI menghasilkan status dasar, sedangkan penilaian “sesuai dengan catatan” merupakan interpretasi fungsional

peneliti. Penelitian lanjutan perlu melibatkan beberapa restoran, observasi berulang, simulasi, pengujian fasilitas, dan rubrik tingkat kematangan keselamatan.

4. Kesimpulan

Evaluasi menunjukkan bahwa Restoran Sate Ratu telah memiliki modal dasar keselamatan, berupa APAR, kotak P3K, peta jalur evakuasi, titik kumpul, informasi nomor penting, perlengkapan kerja, dan petunjuk bagi tamu. Namun, kesiapan operasional belum memadai karena hanya tiga indikator memenuhi kriteria tanpa catatan, lima indikator sesuai dengan catatan, dan lima belum sesuai. Kesenjangan utama terletak pada tata kelola tertulis, keandalan APAR dan titik kumpul, komunikasi darurat, pemerataan kompetensi pekerja, koordinasi eksternal, dan dokumentasi evaluasi. Temuan ini menegaskan bahwa keberadaan fasilitas tidak boleh dipersamakan dengan kesiapan fungsional. Restoran perlu mendahulukan koreksi yang berdampak langsung pada keselamatan jiwa, kemudian menyusun rencana tanggap darurat, melakukan pelatihan dan simulasi, serta mengelola tindakan korektif melalui audit berkala. Bagi restoran kecil dan menengah, audit internal berbasis 13 indikator SNI 9042:2021 dapat digunakan sebagai instrumen praktis untuk menjaga konsistensi keselamatan setelah sertifikasi.

BIBLIOGRAFI

- AlBattat, A. R., & Mat Som, A. P. (2013). Emergency preparedness for disasters and crises in the hotel industry. *SAGE Open*, 3(3), 1–10. <https://doi.org/10.1177/2158244013505604>
- Amelia, V., & Prasetyo, D. (2022). Sertifikasi CHSE (Cleanliness, Health, Safety, & Environment) terhadap objek wisata sebagai wujud pemenuhan hak wisatawan. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2), 92–99. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.49461>
- Aprilia, L. R., Marini, S., & Yahya, A. I. (2021). Implementasi protokol kesehatan CHSE dalam meningkatkan kepercayaan tamu di hotel. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas dan Perjalanan*, 5(2), 1–7. <https://doi.org/10.34013/jk.v5i2.454>
- Arini, N. M. D., & Trianasari. (2023). Penerapan CHSE di Blackmud Lounge Bar selama masa pandemi COVID-19. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 6(1), 229–235. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.36552>.
- Badan Standardisasi Nasional. (2021). SNI 9042:2021 Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata. Badan Standardisasi Nasional.
- Badriyah, N., Rochmatullah, M. R., Rahmawati, R., Amperawa, E. D., & Titin. (2023). The efficacy of CHSE certification within sustainable tourism in post-pandemic: Facts from Indonesia. *Indonesian Journal of Sustainability Accounting and Management*, 7(2), 472–492. <https://doi.org/10.28992/ijSAM.v7i2.862>
- Batubara, R. P., & Suci, W. (2022). Penerapan sertifikat CHSE terhadap kepuasan pengunjung di Devoyage Bogor. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 4(2), 92–100. <https://doi.org/10.37253/altasia.v4i2.6807>

- Dewi, I. C., Rukhmana, T., Efendi, B., Kasman, H., Supriatna, E., & Apriyeni, D. (2023). Kuliner sehat berbasis CHSE sebagai strategi untuk meningkatkan minat beli konsumen. *Innovative: Journal of Social Science Research*, 3(6), 1338–1344. <https://doi.org/10.31004/innovative.v3i6.6154>.
- Garianjani Susilo, A. F. D., Budisetyorini, B., & Rahtomo, R. W. (2022). The influence of health protocols (CHSE) on tourists' motivation toward visiting decision in Floating Market Lembang. *International Journal of Sustainable Competitiveness in Tourism*, 1(1), 23–31. <https://doi.org/10.34013/ijscot.v1i01.76>
- Gede, I. P., Putra, I. N. T. D., Pati, I., & Pratiwi, P. A. (2023). Implementasi CHSE pada restoran dan rumah makan di kawasan wisata Senggigi Kabupaten Lombok Barat. *Media Bina Ilmiah*, 18(1), 183–190.
- Indra, F., Juliana, Hubner, I., Pakasi, D., & Liha, S. M. (2023). Implementation of CHSE based health protocol policies in Yogyakarta culinary tourism. *Jurnal Humaniora: Jurnal Ilmu Sosial, Ekonomi dan Hukum*, 7(1), 118–126. <https://doi.org/10.30601/humaniora.v7i1.3884>
- International Organization for Standardization. (2018). ISO 45001:2018 Occupational health and safety management systems—Requirements with guidance for use. ISO.
- Ismiyati, A., & Lestari, F. (2020). Analysis on emergency and disaster preparedness level of hospitality industry in Palu and Gorontalo cities. *International Journal of Safety and Security Engineering*, 10(5), 671–677. <https://doi.org/10.18280/ijssse.100512>
- Iqbal, M., Riyanto, Wilopo, Supriono, Yudiono, N., & Fahmi, M. R. A. (2025). The clean, health, safety and environment sustainability (CHSE) in tourism in the post-COVID-19: A shared value perspective in Malang Regency, Indonesia. *Cogent Social Sciences*, 11(1), 2454741. <https://doi.org/10.1080/23311886.2025.2454741>
- Kementerian Tenaga Kerja Republik Indonesia. (1980). Peraturan Menteri Tenaga Kerja Nomor PER.04/MEN/1980 tentang syarat-syarat pemasangan dan pemeliharaan alat pemadam api ringan.
- Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. (2008). Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER.15/MEN/VIII/2008 tentang pertolongan pertama pada kecelakaan di tempat kerja.
- Kim, S., Kim, P. B., & Lee, G. (2021). Predicting hospitality employees' safety performance behaviors in the COVID-19 pandemic. *International Journal of Hospitality Management*, 93, 102797. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102797>
- Kini, R. S., Dinesh, T. K., Shetty, A., & Ashalatha, K. (2025). Exploring the risks faced by hotel kitchen professionals: From stovetop to safety net. *Cogent Social Sciences*, 11(1), 2460700. <https://doi.org/10.1080/23311886.2025.2460700>
- Listyorini, H., & Hakim, P. A. R. (2023). Pengaruh penerapan CHSE daya tarik wisata terhadap kepercayaan wisatawan yang berdampak pada minat berkunjung. *Jurnal Cahaya Mandalika*, 4(2), 215–233. <https://doi.org/10.36312/jcm.v4i2.1438>.
- Maulina, L., Dianawati, N., Nugraha, S. Y. I., Maemunah, I., & Sukmadi. (2021). Pelaksanaan protokol kesehatan berbasis Cleanliness, Health, Safety, and Environment Sustainability (CHSE) pada industri perhotelan di Kota Bandung. *Media Bina Ilmiah*, 15(10), 1–12.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (4th ed.). SAGE.
- Mubarok, M. H. H., Septiani, Y., Sugiat, Y., Chamber, S. E., & Situmorang, M. T. N. (2024). Pengaruh penerapan program CHSE pasca COVID-19 terhadap kepuasan wisatawan. *Warta Pariwisata*, 22(2), 67–73. <https://doi.org/10.5614/wpar.2024.22.2.05>
- Neal, A., & Griffin, M. A. (2006). A study of the lagged relationships among safety climate, safety motivation, safety behavior, and accidents at the individual and group levels. *Journal of Applied Psychology*, 91(4), 946–953. <https://doi.org/10.1037/0021-9010.91.4.946>
- Occupational Safety and Health Administration. (n.d.). Emergency action plans, 29 CFR 1910.38. U.S. Department of Labor.

- Prihastini, K. A., & Jaya, P. P. (2024). Implementation of the CHSE (Cleanliness, Health, Safety, Environment) program in tourism health restoration efforts. *Indonesian Journal of Global Health Research*, 6(2), 665–670. <https://doi.org/10.37287/ijghr.v6i2.2976>
- Sofiani, & Octariana, V. (2021). Efektivitas penerapan CHSE (Clean, Health, Safety & Environment) pada hotel kategori bintang 3 di Kota Depok. *Edutourism Journal of Tourism Research*, 3(1), 22–35. <https://doi.org/10.53050/ejtr.v3i01.159>
- Suryawan, I. G. E., Bagiastuti, N. K., Suarja, I. K., & Sudiarta, M. (2023). The implementation of CHSE in front office department at The Apurva Kempinski Bali. *International Journal of Travel, Hospitality and Events*, 2(1), 64–78. <https://doi.org/10.56743/ijothe.v2i1.233>
- Tong, A., Sainsbury, P., & Craig, J. (2007). Consolidated criteria for reporting qualitative research (COREQ): A 32-item checklist for interviews and focus groups. *International Journal for Quality in Health Care*, 19(6), 349–357. <https://doi.org/10.1093/intqhc/mzm042>
- Ulitama, R., Karo Karo, P., Pasaribu, R. M., Vebiola, P., & Nopy, N. (2021). Consumer perspectives on the implementation of CHSE certification at fast food restaurants in Palembang City. In *Proceedings of the Palembang Tourism Forum 2021* (pp. 1–8). <https://doi.org/10.2991/aebmr.k.211223.001>
- Zohar, D. (1980). Safety climate in industrial organizations: Theoretical and applied implications. *Journal of Applied Psychology*, 65(1), 96–102. <https://doi.org/10.1037/0021-9010.65.1.96>