

## **TELAAH SISTEM MANAJEMEN PENGAMANAN HOTEL DALAM PENANGANAN KEADAAN DARURAT KEBAKARAN DI HOTEL X SEMARANG (STUDI KASUS DI BAGIAN KITCHEN)**

**Zalffaronna Jihantama, Bina Kurniawan, Baju Widjasena**

Bagian Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Diponegoro  
Email: [zalffaronnaj.osh@gmail.com](mailto:zalffaronnaj.osh@gmail.com)

**Abstract:** *Hotel X is a four-star hotel that has 12 floors with a risk of fire. In 2015, there was a small fire in the kitchen. Fire was caused by a fire that ignites to the ducting exhaust which was dirty by the amount of fat produced by the cooking process. In order to reduce the risk of fire in hotels, the government issued special regulations for hotels about the hotel security management system which included handling fire emergencies and must be fulfilled by every hotel. The purpose of this study was to examine the fulfillment of the hotel security management system in handling fire emergencies at Hotel X Semarang. This research was qualitative research with observation methods and in-depth interviews. Subjects in this study were 3 main informants and 2 triangulation informants. The results of this study indicated that there was already a procedure for handling fire emergencies in Hotel X, the procedure has also been regularly tested through training for emergency response teams, except that there was no process of hazard identification and procedure review. The fire protection system was not optimal in its availability, conditions, and functions. Maintenance of equipment has been carried out by engineers routinely every once a month, but specifically, fire extinguisher maintenance has been carried out by security. Hotels are advised to provide resources and training to identify fire hazards, complete fire protection systems, and conduct procedure reviews.*

**Keywords** : Hotel, Fire, Kitchen, Safety Management System

### **PENDAHULUAN**

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan yang menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial. Dipastikan setiap hotel sangat mengedepankan sistem keamanan, agar tamu merasa nyaman dan aman ketika menginap. Selain itu, sistem keamanan di hotel juga bertujuan agar karyawan merasa aman ketika bekerja di hotel. Sebagai bangunan gedung yang tinggi dan menyediakan jasa untuk

banyak orang maka selayaknya hotel memenuhi peraturan mengenai salah satu persyaratan keandalan gedung yaitu keselamatan.

Salah satu upaya untuk menjamin keamanan di hotel pemerintah Indonesia mengeluarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 106 tahun 2011 tentang Sistem Manajemen Pengamanan Hotel, yang selanjutnya disingkat SMP Hotel, adalah bagian dari manajemen secara keseluruhan. Dari 16 (enambelas) elemen yang terdapat di SMP Hotel salah satunya disebutkan pada elemen sembilan

yaitu adanya penanganan keadaan darurat di hotel. Untuk menangani keadaan darurat yang sering terjadi di hotel, maka perlu adanya kegiatan pengendalian salah satunya yaitu pengendalian keadaan darurat kebakaran.<sup>2</sup>

Dari beberapa kasus kebakaran yang terjadi, hotel memiliki intensitas kebakaran yang cukup sering walaupun kecil terutama di area *kitchen*, karena terdapat proses pemasakan yang menggunakan alat bahan mudah terbakar. Berdasarkan data NFPA, kasus kebakaran yang terjadi di hotel atau motel di Amerika Serikat pada tahun 2009 sampai 2013 mencapai 3520 kasus kebakaran per tahun terjadi pada properti yang ada di hotel dan motel, dengan presentase penyebab kebakaran antara lain: 50% terjadi akibat kegiatan memasak; 9% akibat pemanasan pada peralatan; 8% akibat pengering pakaian.<sup>3</sup> Sedangkan berdasarkan data dari BNPB kejadian kebakaran hotel di Indonesia dari tahun 2013 sampai 2015 yaitu sebanyak 26 kasus kebakaran dengan penyebab paling banyak adalah korsleting listrik.<sup>4</sup>

Hotel X ini merupakan salah satu hotel bintang empat di Kota Semarang yang memiliki 12 lantai, yang artinya mempunyai risiko dalam proses evakuasi ketika ada keadaan darurat. Tetapi hotel telah memiliki tim ERT. Hotel X mempunyai *kitchen* di lantai 4 yang pernah mengalami kebakaran kecil pada tahun 2015 dikarenakan salah satunya yaitu *hood exhaust* yang kotor oleh lemak – lemak dengan dasar minyak yang menempel dan mudah terbakar sehingga membuat api menyulut lebih besar pada proses pemasakan ketika menggunakan kompor dengan tekanan api tinggi.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti terkait penerapan penanganan keadaan darurat kebakaran di Hotel X dengan studi kasus di bagian *kitchen* berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif no 106 Tahun 2011 tentang Sistem Manajemen Pengamanan Hotel.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Dengan tujuan melihat gambaran pemenuhan sistem manajemen pengamanan hotel dalam penanganan keadaan darurat kebakaran. Metode penelitian menggunakan observasi langsung dan wawancara mendalam (*indepth interview*) pada subjek penelitian.

Subjek penelitian disini ada 5 yang terdiri dari 3 informan utama yaitu *chief engineering*, *chief security* dan *security*. Sedangkan untuk informan triangulasi ada 2 yaitu kepala sie insperksi Dinas Pemadam Kebakaran Kota Semarang dan *engineer* hotel. Keabsahan data dilakukan dengan teknik triangulasi sumber yakni dengan mengumpulkan bukti atau jawaban dari berbagai sumber.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Prosedur Penanganan Keadaan Darurat Kebakaran

Dijelaskan dalam Permenparek No 106 tahun 2011 bahwa usaha hotel wajib menetapkan, merapkan dan memelihara suatu prosedur penanganan keadaan darurat antara lain untuk mengidentifikasi potensi terjadinya keadaan darurat; menangani situasi darurat; petunjuk pelaksanaan untuk tim manajemen krisis. Prosedur tersebut wajib diuji secara berkala agar tetap terlatih

dengan melibatkan pihak – pihak terkait. Serta harus dilakukan tinjauan ulang prosedur secara berkala sesuai kebutuhan, direvisi setelah dilakukannya pengujian berkala dan setelah terjadi keadaan darurat.<sup>2</sup>

Ketentuan prosedur menurut Kepmen PU No. 11/KPTS/2000 antara lain yaitu setiap bangunan gedung harus memiliki prosedur penanganan keadaan darurat, khususnya bangunan gedung umum; kelengkapan prosedur juga harus dimiliki setiap bangunan gedung, antara lain mengenai pemberitahuan awal, pemadaman kebakaran manual, pelaksanaan evakuasi, pemeriksaan peralatan proteksi kebakaran dan sebagainya; prosedur tersebut dapat diganti dan atau disempurnakan sesuai dengan kondisi saat ini dan antisipasi kondisi yang akan datang; prosedur harus dikordinasikan dengan instansi pemadaman kebakaran, minimal dengan pos kebakaran setempat.<sup>5</sup>

Hotel X sudah mempunyai prosedur penanganan keadaan darurat yang dibuat dan ditetapkan oleh HRD sejak berdirinya bangunan hotel tersebut pada tahun 2002, pembuatannya atas dasar SOP dari Hotel. Pihak hotel juga sudah mensosialisasikan prosedur tersebut ke semua karyawan bahkan hingga tamu hotel dan juga sudah diketahui oleh Dinas Pemadam Kebakaran Kota Semarang. Hotel X juga sudah melakukan uji berkala prosedur dalam bentuk pelatihan penanganan keadaan darurat diantaranya ada pelatihan APAR yang rutin diadakan setiap tiga bulan sekali dan ditujukan untuk semua karyawan hotel, sedangkan pelatihan evakuasi atau simulasi hanya diadakan satu tahun sekali karena memang harus melibatkan semua pihak dari karyawan hingga tamu hotel.

Pelatihan yang diadakan biasanya dilatih oleh pihak internal yaitu *chief engineering* ataupun *chief security*, sedangkan pihak eksternal biasanya dari Damkar Kota Semarang.

Namun Hotel X belum melakukan identifikasi bahaya yang jadi salah satu tujuan dibuatnya prosedur penanganan keadaan darurat. Padahal di dalam *kitchen* banyak terdapat *hazard* yang memiliki risiko kebakaran berupa alat dan bahan untuk memasak yang mudah terbakar. Pihak Hotel X hanya melakukan upaya antisipasi dengan wujud menyediakan alat-alat proteksi kebakaran. Ini dikarenakan memang tidak ada sumber daya yang mengetahui cara mengidentifikasi dan tidak adanya pelatihan mengenai identifikasi bahaya karena menurut mereka sudah cukup dengan langsung mengantisipasi kebakaran dengan menyediakan alat-alat proteksi di area *kitchen*. Dan hotel X juga belum melakukan tinjauan ulang prosedur dari awal hingga sekarang, meskipun Hotel X ini sudah berganti manajemen. Ini dikarenakan mereka beranggapan semua masih sama saja dan belum ada yang perlu untuk ditinjau ulang.

### **Tim Tanggap Darurat**

Dijelaskan di Permenparek No 106 tahun 2011 bahwa dalam prosedur penanganan keadaan darurat usaha hotel wajib melakukan pengujian berkala yang dilakukan oleh pekerja hotel yang memiliki kompetensi.<sup>2</sup>

Berdasarkan Kepmen No. KEP.186/MEN/1999, organisasi tanggap darurat atau tim tanggap darurat merupakan unit kerja yang dibentuk dan ditugasi untuk menangani masalah penanggulangan kebakaran di tempat kerja yang meliputi kegiatan

administrasi, identifikasi sumber-sumber bahaya, pemeriksaan, pemeliharaan dan perbaikan sistem proteksi kebakaran.<sup>6</sup>

Di hotel X sudah terdapat tim tanggap darurat yang melibatkan semua karyawan dari semua unsur departemen yang dipimpin oleh komando inti seorang GM atau asisten yang dipilih. Khusus untuk regu pemadam kebakaran kebakaran diketuai oleh *chief engineering*. Tim tanggap darurat ini bekerja dengan sistem *shift* yang dibagi menjadi tiga *shift* yaitu pagi, siang dan malam yang setiap *shift* dipimpin oleh *leader* dari departemen *engineering*. Ada empat pembagian tugas pada tim tanggap darurat yaitu tim penyelamat jiwa, P3K, aset dan *fire brigade*. Selain itu tim tanggap darurat khususnya *security* memiliki tugas untuk rutin memeriksa APAR sedangkan *engineering* memeriksa alat proteksi kebakaran lainnya.

#### **Sistem Proteksi Kebakaran**

Menurut Permenparek no 106 tahun 2011 tentang sistem manajemen pengamanan hotel juga disebutkan bahwa untuk mengantisipasi terjadinya keadaan darurat kebakaran hotel wajib menyediakan alat - alat kebakaran dan melengkapi alat-alat proteksi kebakaran seperti APAR, *hydrant*, *sprinkler*, *smoke* dan *heat detector*, serta alat untuk mengumumkan informasi ke publik. Selain itu juga harus menyediakan pintu keluar darurat, *assembly point* serta tanda jalur evakuasi.<sup>2</sup>

Untuk sistem proteksi aktif antara lain APAR di area *kitchen* sudah disediakan bahkan dengan jumlah dan ukuran yang berbeda dibanding tempat - tempat lainnya yaitu untuk di *kitchen* yang berukuran 64m<sup>2</sup> tersedia 4 APAR dengan ukuran 6kg yang berjenis *powder*, pemasangan

APAR juga sudah sesuai dengan Kepmenakertrans No. 04 tahun 1980.<sup>7</sup> *Hydrant* tidak ada di area *kitchen*, bahkan di lantai 4 tidak ada *hydrant box*, padahal luas untuk lantai 4 sendiri yaitu 929,27m<sup>2</sup> sedangkan baru terdapat *hydrant* di depan *lift* lantai 5. Ini tidak sesuai dengan Kepmen PU no.02/KPTS/1985 yang mengatakan bahwa jumlah *hydrant box* pada klasifikasi bangunan kelas A harus sebanyak 1 buah pada setiap 800 m<sup>2</sup> pada ruangan tertutup.<sup>8</sup> *Sprinkler* sudah ada. Untuk jaraknya juga lebih rapat kurang lebih 2-3 meter dibandingkan dengan tempat lainnya yaitu 4 meter, karena sadar akan resiko kebakaran di *kitcen* lebih besar dan *sprinkler* tersebut sudah terhubung dengan alarm kebakaran. Ini sesuai dengan SNI 03-2989-2000,<sup>9</sup> namun dari hasil observasi, dari hasil inspeksi yang dilakukan IT alarm kebakaran yang terhubung dengan *sprinkler* kurang berfungsi dengan baik, karena tidak langsung bunyi ketika di tes dan kondisi fisik *sprinkler* banyak yang sudah kurang baik. Untuk *smoke* dan *heat detector* yaitu tidak ada, karena menurut mereka dengan adanya proses pemasakan nantinya akan membuat alarm kebakaran akan sering bahkan selalu bunyi ketika proses pemasakan berlangsung. Dan untuk *public announcement* tidak ada di area *kitchen*, namun lokasi pemasangannya sudah sesuai dengan SNI 03-6574-2001<sup>10</sup> walaupun hanya ada di area resto dan area kamar lantai 4.

Sedangkan untuk sistem proteksi pasifnya seperti tanda jalur evakuasi di area *kitchen* tidak ada, yang ini tidak sesuai dengan SNI 03-6574-2001,<sup>10</sup> meskipun karyawan di bagian *kitchen* sebenarnya sudah mengetahui jalur evakuasi yang

harus dituju ketika terjadi keadaan darurat. Untuk pintu keluar darurat memang tidak ada di dalam area *kitchen* dan hanya ada satu pintu keluar darurat per lantai yang letaknya di samping *lift* dan pintu tersebut terlalu tertutup dan tidak terkunci yang artinya sudah sesuai dengan SNI 03 – 1746 – 2000.<sup>11</sup> Dan untuk *assembly point* Hotel X mempunyai dua yaitu sementara dan utama. Karena yang sementara tempatnya sangat dekat yaitu di depan *lobby* Hotel namun tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan, oleh karena itu Hotel mempunyai *assembly point* utama yang mempunyai kriteria sesuai dengan NFPA 101 tahun 2002<sup>12</sup> dan Kepnaker No. 186 tahun 1999.<sup>6</sup>

#### **Perawatan (maintenance) Peralatan**

Menurut Permenparek PM.106/PW.006/MPEK/2011 disebutkan bahwa untuk kegiatan pengendalian keadaan darurat kebakaran di hotel salah satunya yaitu tersedianya pemeliharaan (*maintenance*) peralatan.<sup>2</sup>

Dijelaskan juga pada ketentuan yang berlaku dalam prosedur tanggap darurat di Kepmen PU No 11/KPTS/2000 bahwa setiap bangunan gedung diwajibkan melengkapi prosedur yang salah satunya yaitu melakukan pemeriksaan peralatan proteksi kebakaran.<sup>5</sup>

Semua peralatan di Hotel X dilakukan *maintenance* seperti peralatan kebakaran APAR, *sprinkler*, pompa *hydrant* dan *sprinkler*, kompor, gas detektor, *exhaust* bahkan sampai *ducting exhaust*, *chiller*, *freezer*. Ada dua jenis *maintenance* yang dilakukan yaitu *preventive maintenance* kerusakan dan *corrective maintenance*. Untuk prosedur pelaksanaan *maintenance* antara

lain adalah yang melaksanakan *maintenance* khusus APAR ialah *security* sedangkan untuk peralatan lainnya yaitu dari tim *engineering, maintenance* peralatan ini memang rutin dilaksanakan setiap 1 bulan sekali namun khusus untuk pompa dilakukan setiap 1 minggu sekali karena pompa merupakan komponen paling penting untuk sistem proteksi kebakaran. Dan setiap *maintenancenya* dilakukan oleh dua orang untuk satu peralatan yang rata – rata membutuhkan waktu 2 – 3 jam untuk sekali *maintenance* dengan menggunakan instrumen *form checklist*. Ini dibuktikan juga dari hasil observasi dengan adanya jadwal *preventive maintenance* dan hasilnya. Hanya saja terkadang *maintenance* terkendala pada ketersediaan barang atau bahan yang digunakan untuk *maintenance* karena memang mengeluarkan *cost* yang cukup besar.

#### **KESIMPULAN**

1. Hotel X sudah mempunyai prosedur penanganan keadaan darurat yang dibuat dan ditetapkan, sudah di uji ulang, namun belum ada proses identifikasi bahaya dan tinjauan ulang prosedur.
2. Tim tanggap darurat di Hotel X sudah dibentuk, melibatkan semua karyawan hotel untuk menjadi tim tanggap darurat, tim dibagi menjadi empat bagian tugas diantaranya tim penyelamatan orang, tim P3K, tim aset dan tim *fire brigade* yang mempunyai sistem kerja *shift* dan terdiri dari tiga *shift* yaitu pagi, siang, dan malam.
3. Sistem proteksi kebakaran di hotel X terbagi menjadi dua, yaitu sistem proteksi aktif

yang sudah ada APAR *sprinkler* dan *public announcement*. Lainnya seperti *smoke* dan *heat detector* serta *hydrant* tidak ada di dalam area kitchen. Untuk sistem proteksi pasif tanda jalur evakuasi belum tersedia, pintu darurat di *kitchen* memang tidak ada di area *kitchen* tidak ada dan untuk *assembly point* di hotel X ada dua yaitu sementara dan utama.

4. Pemeliharaan (*maintenance*) Peralatan di Hotel X terutama di bagian *kitchen* sudah ada dan sudah tersusun dengan baik hanya saja masih ada kendala pada ketersediaan bahan atau barang yang diperlukan untuk proses *maintenance* dikarenakan memakan *cost* yang cukup besar.

#### SARAN

1. Bagi Perusahaan
  - a. Menyediakan sumber daya manusia yang mampu dalam identifikasi bahaya baik melalui rekrutmen atau mengadakan pelatihan identifikasi bahaya bagi sumber daya manusia yang ada saat ini.
  - b. Melakukan tinjauan ulang prosedur penanganan keadaan darurat.
  - c. Menindaklanjuti hasil dari inspeksi yang dilakukan oleh Damkar pada sistem proteksi kebakarannya.
  - d. Segera memasang tanda jalur evakuasi.
2. Bagi Peneliti Lain

Peneliti lain diharapkan melakukan penelitian terkait implementasi K3 berdasarkan SMK3 di hotel dengan kriteria yang sama seperti Hotel X.

#### DAFTAR RUJUKAN

1. Perdana AS. Hotel bawah laut di perairan pulau menjangan kepulauan karimunjawa dengan penekanan desain hi-tech architecture. 2014:447-453.
2. Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. *Sistem Manajemen Pengamanan Hotel*. Indonesia; 2011.
3. Sari CP. Evaluasi Penerapan Sarana Proteksi Aktif Pencegahan Kebakaran Di Hotel Graha Agung Semarang Tahun 2015. 2016.
4. (BNPB) Badan Nasional Penanggulangan Bencana. Data Bencana Kebakaran 2015. 2015. [www.bnpb.go.id](http://www.bnpb.go.id). Published 2015.
5. Menteri Pekerjaan Umum. KEPMEN PU NOMOR: 11/KPTS/2000 TENTANG KETENTUAN TEKNIS MANAJEMEN PENANGGULANGAN KEBAKARAN DI PERKOTAAN. 2000.
6. Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia. KEP.186/MEN/1999 Tentang Unit Penanggulangan Kebakaran Di Tempat Kerja. 1999;1(4):1-15.

7. Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi.  
PER.04/MEN/1980 Tentang Syarat-Syarat Pemasangan dan Pemeliharaan Alat Pemadam Api Ringan. 1980:1-13.
8. Menteri Pekerjaan Umum.  
Ketentuan pencegahan dan penanggulangan kebakaran pada bangunan gedung. 1985;02(KPTS).
9. SNI 03-2989-2000. Tata cara perencanaan dan pemasangan sistem springkler otomatis untuk pencegahan bahaya kebakaran pada bangunan gedung . 2000:1-83.
10. SNI 03-6574-2001. Tata Cara Perancangan Pencahayaan Darurat , Tanda arah dan. 2001:1-22.
11. SNI 03-1746-2000. Tata cara perencanaan dan pemasangan sarana jalan ke luar untuk penyelamatan terhadap bahaya kebakaran pada bangunan gedung . 2000.
12. Pratama A. Perancangan sarana penyelamat diri dan kebutuhan apar pada darurat kebakaran di kantor kesehatan pelabuhan kelas ii balikpapan. 2016;5:21-30.