



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Jenis Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
2.3 Tahap Pelaksanaan PKL	2
2.4 Analisis Data	3
2.4.1 Identifikasi Potensi Bahaya	3
2.4.2 Analisis Risiko	3
2.4.3 Penilaian Risiko	4
2.4.4 Pengendalian Risiko	4
2.4.5 Monitor dan Review	5
3 KEADAAN PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Lokasi Perusahaan dan Tata Letak Bangunan	5
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan	6
3.6 Produk	6
4 PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	7
4.1.1 Bahan Baku	7
4.1.2 Bahan Tambahan	7
4.2 Tahapan Proses Produksi	8
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku	8
4.2.2 Penyimpanan Bahan Baku	9
4.2.3 Persiapan Bahan Baku dan Bahan Tambahan	9
4.2.4 <i>Curing</i>	10
4.2.5 Pencampuran Bahan	10
4.2.6 Pengisian Bahan	11
4.2.7 Pemasakan	11
4.2.8 Pengemasan	12

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





4.2.9	Penyimpanan Produk Jadi	13
5	HASIL DAN PEMBAHASAN	14
5.1	Keselamatan dan Kesehatan Kerja di PT XYZ	14
5.1.1	Pelatihan dan Sosialisasi K3	14
5.1.2	Penggunaan APD	14
5.1.3	Mesin Produksi	14
5.1.4	Fasilitas K3	14
5.1.5	Dokumen K3	15
5.1.6	Kejadian Kecelakaan Kerja	15
5.2	Hasil Identifikasi Bahaya, Penilaian Dan Pengendalian Risiko	16
5.2.1	Penerimaan Bahan Baku	16
5.2.2	Penyimpanan Bahan Baku	17
5.2.3	Penggergajian Daging Sapi	18
5.2.4	Pencabikan Daging Sapi	20
5.2.5	Penggilingan Daging Sapi	21
5.2.6	Pencampuran Bahan	22
5.2.7	Pengisian Bahan	23
5.2.8	Pemasakan	25
5.2.9	Pengemasan	26
5.2.10	Penyimpanan Produk Jadi	28
6	SIMPULAN DAN SARAN	29
6.1	Simpulan	29
6.2	Saran	29
	DAFTAR PUSTAKA	30
	LAMPIRAN	32



## DAFTAR GAMBAR

1	Gambar 1 Mesin <i>Band Saw</i>	9
2	Gambar 2 Mesin <i>Meat Shredder</i>	10
3	Gambar 3 Mesin <i>Meat Mincer</i>	10
4	Gambar 4 Mesin <i>Bowl Cutter</i>	11
5	Gambar 5 Mesin <i>Filler</i>	11
6	Gambar 6 Mesin <i>Smokehouse</i>	12
7	Gambar 7 Mesin <i>Vacuum Sealer</i>	13
8	Gambar 8 Mesin <i>Metal Detector</i>	13
9	Gambar 9 Cara Mengangkat Beban	17
10	Gambar 10 <i>Cold Storage Jacket</i>	18
11	Gambar 11 <i>Cold Storage Gloves</i>	18
12	Gambar 12 <i>Safety Boots</i>	18
13	Gambar 13 Masker Kain	18
14	Gambar 14 <i>Metal Chain Gloves</i>	19
15	Gambar 15 <i>Safety Goggles</i>	21
16	Gambar 16 <i>Earmuff (a) Ear Plug (b)</i>	23
17	Gambar 17 Rambu K3 Waspadaya Bahaya Terpeleset, Tersandung, Terjatuh	24
18	Gambar 18 Rambu K3 Awasi Lantai Licin	25
19	Gambar 19 <i>Trolley Palet</i>	29



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

## DAFTAR TABEL

1	Tabel 1 Peluang	3
2	Tabel 2 Akibat	4
3	Tabel 3 Matriks Penilaian Risiko	4
4	Tabel 4 Identifikasi Bahaya dan Penilaian Risiko Penerimaan Bahan Baku	16
5	Tabel 5 Identifikasi Bahaya dan Penilaian Risiko Penyimpanan Bahan Baku	17
6	Tabel 6 Identifikasi Bahaya dan Penilaian Risiko Penggergajian Daging Sapi	19
7	Tabel 7 Identifikasi Bahaya dan Penilaian Risiko Pencabikan Daging Sapi	20
8	Tabel 8 Identifikasi Bahaya dan Penilaian Risiko Penggilingan Daging Sapi	21
9	Tabel 9 Identifikasi Bahaya dan Penilaian Risiko Pencampuran Bahan	22
10	Tabel 10 Identifikasi Bahaya dan Penilaian Risiko Pengisian Bahan	23
11	Tabel 11 Identifikasi Bahaya dan Penilaian Risiko Pemasakan Sosis	25
12	Tabel 12 Identifikasi Bahaya Penilaian Risiko Pengemasan Sosis	26
13	Tabel 13 Penilaian Risiko Bahaya Penyimpanan Produk Jadi	28

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Struktur Organisasi PT XYZ	33
---	---------------------------------------	----



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.