

RINGKASAN

ADITIO. Pengendalian Potensi Bahaya K3 pada Tiga Industri Pangan Kecil dan Menengah di Kota Bogor (*Control of Potential OHS Hazard in Three Food Industries Small and Medium at Bogor City*). Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan instrumen yang menjamin atau melindungi keselamatan pekerja, perusahaan, lingkungan dan masyarakat sekitar dari bahaya akibat kecelakaan kerja. Setiap tempat kerja pasti terdapat sumber bahaya yang dapat mengakibatkan terjadinya kecelakaan sehingga mengancam keselamatan pekerja di perusahaan. Maka dari itu perlu dilakukan suatu tindakan pengendalian potensi bahaya K3 untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja dengan menerapkan manajemen risiko K3.

Tujuan dilakukannya Praktek Kerja Lapang untuk mengetahui dan mengidentifikasi potensi bahaya K3, mengetahui penerapan yang sudah dilakukan oleh perusahaan dan pengendalian apa saja yang akan dilakukan terhadap potensi bahaya K3 pada Industri Makanan Kecil dan Menengah di Kota Bogor. Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilakukan selama tiga bulan di tiga tempat yang berbeda setiap bulannya yaitu di CV Cielofood Pratama, UMKM Nasa Boga, dan Roti Soek Padjadjaran. Kegiatan dilakukan dengan turun langsung mengikuti kegiatan produksi dan mengobservasi secara langsung mengenai potensi bahaya K3 yang ada di industri, berdiskusi dengan pemilik perusahaan, pembimbing lapang, dan karyawan. Data yang diperoleh bersumber dari data internal dan studi pustaka.

Berdasarkan pengamatan dari tiga industri Kecil dan Menengah sudah menerapkan manajemen keselamatan kerja seperti menyediakan Alat Pemadam Api Ringan, kotak P3K dan Alat Pelindung Diri di ruang produksi. Namun masih terdapat potensi bahaya yang dapat mengakibatkan terjadinya kecelakaan kerja. Hasil yang diperoleh dari tiga industri terdapat 28 total potensi bahaya K3. Berdasarkan analisis yang dilakukan terdapat 2 potensi bahaya memiliki tingkat risiko tinggi yaitu dinding bangunan sudah retak/rapuh dan, pintu ruang produksi sudah miring/tidak layak, 7 potensi bahaya memiliki tingkat risiko signifikan diantaranya mesin pamarut rusak, selang gas LPG tidak tertata rapi, terjadinya ledakan gas, dan wajan yang terbuka saat proses penggorengan, serta 19 potensi bahaya memiliki tingkat risiko moderat diantaranya permukaan oven yang panas, panci pengukus berdekatan, permukaan lantai licin, tangga terlalu curam dan epoxy yang terkelupas.

Adanya potensi bahaya yang di atas, perlu dilakukan pengendalian risiko untuk mencegah dan meminimalisasi terjadinya kecelakaan kerja. Pengendalian risiko yang sudah dilakukan yaitu memberikan rambu K3 di setiap potensi bahaya yang ada, membuat prosedur penggunaan alat yang benar dan berdiskusi mengenai pemahaman dan pentingnya keselamatan kerja di industri makanan. Pengendalian risiko di atas menjadikan karyawan lebih peduli terhadap keselamatan kerja dan lebih hati-hati dalam melakukan pekerjaan sehingga kecelakaan kerja di industri terminimalisasi.

Kata kunci: K3, manajemen risiko, pengendalian, potensi bahaya, risiko