



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.3 Analisis Data	3
III KADAAAN UMUM PERUSAHAAN	7
3.1 Sejarah	7
3.2 Lokasi Perusahaan dan Tata Letak Bangunan	7
3.3 Struktur Organisasi	8
3.4 Produk	8
IV PROSES PRODUKSI	9
4.1 Bahan Baku	9
4.2 Bahan Tambahan	10
4.3 Tahapan Produksi	14
V HASIL DAN PEMBAHASAN	18
5.1 Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja	18
5.2 Hasil Identifikasi dan Penilaian Risiko di CV Cielofood Pratama	19
5.3 Hasil Identifikasi dan Penilaian Risiko di UMKM Nasa Boga	23
5.4 Hasil Identifikasi dan Penilaian Risiko di Roti Soek Padjadjaran	27
VI SIMPULAN DAN SARAN	31
6.1 Simpulan	31
6.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	35

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.



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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1	Peluang Terjadi Kecelakaan Kerja	5
2	Akibat Terjadi Kecelakaan Kerja	5
3	Matriks Penilaian Risiko	5
4	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Ruang Produksi	19
5	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Penerimaan Bahan Baku	20
6	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Pencucian dan Pengupasan Bahan	21
7	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Pamarutan Bahan Baku	22
8	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Pencampuran dan Pemasakan	23
9	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Ruang Produksi	24
10	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Penggorengan Bahan Baku Tahu	25
11	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Penggilingan Bahan Baku Daging	26
12	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Pengukusan	27
13	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Ruang Produksi	28
14	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Pencampuran Bahan	29
15	Identifikasi dan Penilaian Risiko di Pengovenan	29

DAFTAR GAMBAR

1	Tahapan Pengendalian Manajemen Risiko	4
2	Rambu K3 Hati-hati Terpeleset	20
3	Rambu K3 Awas Tersandung	21
4	Rambu K3 Hati-hati saat Berjalan pada Tangga	24
5	Cara Mengangkat Beban	25
6	Rambu K3 Awas Permukaan Panas	27
7	Rambu K3 Hati-hati Tersandung	28
8	Rambu K3 Hati-hati Permukaan Panas	30

DAFTAR LAMPIRAN

1	Tata Letak Bangunan	366
2	Struktur Organisasi	388
3	Diagram Alir Proses Produksi	399