



RINGKASAN

FARID ATTAUHID. Identifikasi Bahaya, Penilaian, dan Pengendalian Risiko di Unit Pengolahan Susu Permata Ibu Padang Panjang. *Hazard Identification, Risk Assessment and Control at the Permata Ibu Dairy Processing Unit, Padang Panjang*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Unit Pengolahan Susu Permata Ibu salah satu kawasan produsen susu terbesar di Sumatera Barat. Berbagai macam produk olahan susu dengan bentuk kekinian yang diminati oleh masyarakat. Perusahaan ini mengolah susu dimulai dengan penanganan, pengolahan, dan penyimpanan susu, hal ini harus dilaksanakan dengan baik, karena susu merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*High risk*). Beberapa produk olahan diantaranya, *susu pasteurize* dengan berbagai varian rasa yang kemudian dipasarkan kepada masyarakat mulai dari dalam kota sampai luar kota. Kegiatan praktik kerja lapangan ini melakukan identifikasi bahaya, penilaian, dan pengendalian risiko yang mungkin terjadi pada perusahaan ini. Bahaya atau risiko yang terjadi mulai dari yang paling ringan sampai yang paling berat, tergantung jenis pekerjaannya. Pengaplikasian Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dalam suatu instansi atau perusahaan ditunjukan untuk menjaga citra suatu perusahaan dengan menjamin dan meminimalisir kecelakaan akibat kerja serta kerusakan lingkungan di perusahaan ini. Proses produksi susu pasteurisasi di perusahaan ini terdiri dari penerimaan bahan dan pengujian bahan baku, proses pasteurisasi, homogenisasi, mixing, pendinginan, pemberian rasa, pengemasan, dan penyimpanan produk jadi. Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan instrumen yang melindungi pekerja, perusahaan, lingkungan, dan masyarakat sekitar dari bahaya akibat kecelakaan kerja, baik kecelakaan yang mengakibatkan kerugian langsung maupun tidak langsung. Dalam pengolahan susu pasteurisasi terdapat 4 kegiatan yang berpotensi menimbulkan kecelakaan kerja yaitu, (1) penyimpanan bahan baku, (2) proses produksi, (3) penyimpanan produk akhir, dan (4) penyimpanan produk ke display. Potensi bahaya atau sumber bahaya yang terdapat pada seluruh kegiatan produksi susu pasteurisasi berasal dari (1) pekerja yang tidak benar dalam bekerja, (2) mesin maupun alat yang digunakan sudah tidak layak pakai, (3) pengemasan yang dilakukan masih manual, (4) ruang produksi yang sempit, (5) kurang nya kepedulian pekerja terhadap keamanan, keselamatan dan kesehatan dirinya sendiri, (6) kurang nya sosialisasi dan pelatihan mengenai K3 pada pekerja. Guna meminimalkan terjadinya kecelakaan kerja yang berakibat fatal bagi keamanan, keselamatan dan kesehatan pekerja, perusahaan dapat melakukan pengendalian risiko berupa pemberhentian proses produksi sampai sumber bahaya dapat dihilangkan dan melakukan sosialisasi maupun pelatihan mengenai K3 serta dengan mengontrol proses produksi secara ketat dan tepat.

Kata Kunci: identifikasi bahaya, K3, pasteurisasi, pengendalian bahaya

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