

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.

## RINGKASAN

AHYA NADHIRA NURPERMANA. Pengendalian K3 di Beberapa Industri Roti Skala IRTP, Bogor (*K3 Control in Several IRTP Scale Bread Industries, Bogor*). Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan instrumen yang dapat melindungi pekerja, perusahaan, masyarakat dan lingkungan sekitar dari bahaya akibat kecelakaan kerja. Setiap tempat kerja memiliki potensi bahaya yang dapat mengancam keselamatan dan kesehatan pekerja. Potensi bahaya tersebut berasal dari sumber bahaya seperti bangunan, peralatan dan instalasi, bahan, proses, cara kerja, dan lingkungan kerja. Guna mengurangi potensi bahaya tersebut dilakukan analisis potensi bahaya yang dapat terjadi dan pengendalian bahaya tersebut dengan menerapkan manajemen risiko K3. Praktik Kerja Lapangan ini bertujuan untuk mengetahui berbagai macam potensi bahaya K3 selama proses produksi di ketiga Industri Rumah Tangga (IRTP) dan melakukan tindakan pengendalian terhadap potensi bahaya yang akan terjadi. Ketiga IRTP tersebut adalah Breads Mom Bakery and Cakes, Almira Bakery dan Tandi's Bakery merupakan IRTP yang memproduksi aneka roti, kue dan *pastry*.

Kegiatan ini dilakukan dengan cara observasi, diskusi dengan pembimbing lapang maupun karyawan. Selain itu, pengumpulan data juga berasal dari data internal dan studi pustaka. Selama kegiatan produksi berlangsung terdapat beberapa potensi bahaya yang dapat mengancam keselamatan dan kesehatan pekerja. Secara umum potensi bahaya tersebut berasal dari (1) cara kerja yang tidak benar, (2) adanya kerusakan bangunan, (3) fasilitas pencucian alat, (4) ruang produksi sempit, (5) letak ruang oven kurang aman, (5) lantai licin, (6) kurangnya rambu K3 atau tanda bahaya, (7) kurangnya fasilitas K3, (8) kurangnya pelatihan K3 pada pekerja dan (9) waktu kerja melebihi jam operasional.

Penilaian risiko bahaya K3 dilakukan terpisah pada ketiga IRTP. Pada IRTP Breads Mom Bakery and Cakes didapatkan hasil penilaian risiko K3 pada tingkat risiko rendah memiliki presentase sebesar 62%, tingkat risiko tinggi sebesar 25% dan tingkat moderat sebesar 13%. Pada IRTP Almira Bakery didapatkan hasil penilaian risiko K3 pada tingkat risiko rendah sebesar 56% dan tingkat risiko tinggi sebesar 44%. Pada IRTP Tandi's Bakery didapatkan hasil penilaian risiko K3 pada tingkat risiko rendah sebesar 40%, tingkat risiko tinggi sebesar 40% dan tingkat risiko moderat sebesar 20%. Guna mengurangi terjadinya kecelakaan kerja yang dapat mengganggu keselamatan dan kesehatan pekerja, pemilik IRTP dapat melakukan pengendalian risiko tingkat tinggi dengan memperbaiki sumber bahaya secepat mungkin seperti memindahkan oven ke tempat yang lebih aman dan mewajibkan pekerja menggunakan sepatu anti licin. Pada risiko tingkat moderat pemilik IRTP dapat melakukan pengendalian dengan cara pelatihan dan sosialisasi kepada pekerja. Pada risiko tingkat rendah pemilik IRTP dapat melakukan pengendalian bahaya dengan memberikan APD kepada pekerja, memberikan rambu bahaya dan mengeliminasi sumber bahaya.

Kata Kunci : K3, manajemen risiko, pengendalian, potensi bahaya.