

MANAJEMEN RISIKO KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA PADA PEKERJA PRODUKSI ROTI DI TOKO ROTI BREAD'O BAKERY JATISARI, KOTA BEKASI TAHUN 2021

Aulia Nur Khairunnisa

Abstrak

Manajemen risiko dilakukan agar kejadian kecelakaan dan kesakitan dapat dihindari. Penelitian ini dilakukan karena terdapat berbagai macam faktor risiko keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pada pekerja produksi roti yang dapat memengaruhi kesehatan dan keselamatan pekerja. Pedoman manajemen yang digunakan adalah *Risk Management AS-NZS Standard 4360:2004* dan HSG 65. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui risiko K3 dan menentukan manajemen risiko pada pekerja di bagian produksi roti di Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari, Kota Bekasi. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode *Job Safety Analysis (JSA)*. Instrumen penelitian ini adalah pengukuran dengan alat dan wawancara mendalam. Populasi dari penelitian ini sebanyak enam orang pekerja di bagian produksi roti, dengan menggunakan teknik sampel yaitu *total sampling*. Hasil dari penelitian ini adalah risiko bahaya K3 yang ditemukan berasal dari fisik, kimia, biologi, dan ergonomi. Manajemen risiko yang dilakukan adalah pelaksanaan manajemen risiko pada pekerjaan dengan risiko tinggi. Setelah dilaksanakan tindakan pencegahan dan pengendalian, sebagian besar pekerja sudah paham dan mengimplementasikan tindakan pencegahan dan pengendalian yang telah diberikan. Saran yang diberikan adalah pemilik usaha dapat melakukan manajemen risiko kembali dan menambah tindakan pencegahan dan pengendalian yang sesuai.

Kata Kunci : K3, identifikasi risiko, penilaian risiko, industri makanan

OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY RISK MANAGEMENT ON BREAD PRODUCTION WORKERS IN BREAD'O BAKERY JATISARI, KOTA BEKASI YEAR 2021

Aulia Nur Khairunnisa

Abstract

Risk management was conducted so any accidents and illnesses can be avoided. This study was conducted because there were various OSH risk factors in bread production workers that can affect workers health and safety. The management guidelines used for this study are Job Safety Analysis (JSA), Risk Management AS-NZS Standard 4360:2004, and HSG 65. The purpose of this study was to identify the OSH risk and to determine risk management for workers in the bread production section at Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari, Kota Bekasi. This study was qualitative and quantitative research with Job Safety Analysis (JSA) method. The instruments for this study was using tools and in-depth interview. The population of this study were six workers in the bread production section, with total sampling as the sampling technique. The result of this study is the Occupational Health Safety (OHS) risk hazards found came from physical, chemical, biological, and ergonomics. The risk management used is the implementation of risk management in high-risk jobs. After preventive and control measures were implemented, most of the workers understand and implement the preventive and control measures that have been given. The recommendations are for the bakery owner to do risk management again and add more preventive and control measures.

Keyword : OSH, risk identification, risk assessment, food industry