

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1 Latar Belakang

Menurut Menteri Ketenagakerjaan Ida Fauziyah, kasus kecelakaan kerja mengalami peningkatan pada tahun 2020. Berdasarkan data BPJS Ketenagakerjaan ditemukan 177.000 kasus kecelakaan kerja pada tahun 2020. Namun bila dibandingkan pada tahun 2019, di mana terdapat 114.000 kasus kecelakaan kerja, maka ditemukan adanya peningkatan kecelakaan kerja (Merdeka, 2021). Diketahui juga tidak semua pekerja memiliki BPJS Ketenagakerjaan, yang mana artinya adalah angka kecelakaan kerja yang sebenarnya jauh lebih tinggi dari yang dilaporkan. Terlebih produksi makanan dan minuman masih mengandalkan tenaga manusia, sehingga penting bagi setiap perusahaan untuk serius dalam menerapkan K3 pada industri makanan dan minuman. Penerapan K3 perlu dilakukan karena produksi makanan dan minuman masih menjadi fokus utama untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Untuk memenuhi permintaan akan kebutuhan makanan dan minuman dalam waktu yang cepat, maka setiap perusahaan menyediakan peralatan-peralatan penunjang kegiatan produksi. Salah satu produk makanannya yang banyak ditemui di Indonesia adalah roti.

Menurut data Survei Ekonomi Sosial Nasional (SUSENAS) 2018, konsumsi roti tawar di Indonesia terbanyak berada di Kota Balikpapan (5,1 potong), Kabupaten Belu (5 potong), Kota Tangerang Selatan (4,9 potong), Kabupaten Bintan (4,7 potong), dan Kota Bukittinggi (4,5 potong) (Islahuddin, 2019). Varian roti yang biasa ada di Indonesia diantaranya yaitu roti tawar, roti sobek, dan roti isi. Hingga saat ini, varian produk olahan roti semakin berkembang sehingga jenisnya semakin banyak. Terlebih saat pandemi ini, bisnis roti dengan pemesanan baik *online* maupun *offline* semakin diminati para konsumen. Permintaan produk yang tinggi menjadi salah satu alasan penggunaan alat-alat yang menunjang

kegiatan produksi roti agar produk yang dihasilkan lebih banyak dan pemenuhan permintaan konsumen dapat terpenuhi.

Peralatan yang biasa digunakan dalam kegiatan produksi roti seperti *bread slicer*, *mixer* roti, oven roti, dan sebagainya. Bila penggunaan alat-alat tersebut tidak sesuai dapat mengakibatkan kecelakaan pada pekerja yang menggunakannya dan mengakibatkan rusaknya alat. Hal-hal tersebut dapat merugikan perusahaan karena harus mengeluarkan dana untuk pengobatan pekerja yang terluka dan memperbaiki atau mengganti alat yang rusak. Manajemen risiko K3 diterapkan di tempat kerja bertujuan untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja dan meningkatkan kesejahteraan pekerja. *Job Safety Analysis* (JSA), *Risk Management AS-NZS Standard 4360:2004* (Standar Manajemen Risiko AS-NZS 4360:2004), dan HSG 65 dapat digunakan untuk melaksanakan kegiatan manajemen risiko K3 yang ada di tempat kerja. Penggunaan pedoman-pedoman tersebut dikarenakan pedoman tersebut dapat digunakan di berbagai macam industri. Seperti pada penggunaan Standar Manajemen Risiko AS-NZS 4360:2004, disebutkan bahwa proses manajemen risiko dapat diterapkan di berbagai sektor dan area. Kegiatan ini dilakukan untuk menentukan langkah dan proses yang akan diambil untuk menghilangkan atau mengurangi risiko bahaya.

Terdapat beberapa penelitian terkait manajemen risiko di bakeri, baik di Indonesia maupun luar negeri. Penelitian mengenai manajemen risiko di bakeri pernah dilakukan di Indonesia, meskipun sebagian besar berfokus pada penelitian mengenai identifikasi risiko K3 pada pekerja. Ditemukan di salah satu bakeri di Kabupaten Kudus, Indonesia, permasalahan risiko K3 yang ditemukan pada pekerja bakeri berasal dari fisik (pencahayaan kurang optimal dan ventilasi yang ada hanya melalui pintu), kimia (partikel debu dari tepung), dan ergonomi (posisi bekerja seperti membungkuk dan sikap mengangkat barang yang tidak ergonomis) (Eko Prasetyo, Yusianto dan Wahyu, 2017). Penelitian lain di salah satu bakeri di Kota Lubuklinggau, Sumatera Selatan menemukan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara produktivitas pekerja dengan K3. Disarankan bagi pabrik roti tersebut untuk melakukan pelatihan dan pemeliharaan peralatan dan mesin, serta menerapkan pola hidup sehat atau *personal hygiene* pada pekerja-pekerjanya. (Suwarno, Aprianto dan Susanti, 2019). Penelitian lain yang dilakukan di salah

satu bakeri di Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah ditemukan tingkat kelelahan pada pekerja di bagian produksi lebih tinggi dibandingkan dengan pekerja di bagian pengemasan. Hal ini kemungkinan disebabkan oleh perbedaan iklim kerja bagian produksi dengan pengemasan, dengan ditemukannya hasil pengukuran ISBB di bagian produksi yaitu 29,1°C dan di bagian pengemasan yaitu 28,1°C (Guspriyono, 2019).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Kota Kumasi, Ghana, ditemukan sebagian besar pekerja bakeri terpapar berbagai macam bahaya K3, seperti bahaya fisik (suhu tinggi, kebisingan), kimia (sabun cuci untuk membersihkan kain-kain yang digunakan untuk membuat roti), biologi (serangga, hewan pengerat), psikososial (stres), dan ergonomis (membungkuk berulang kali). Dari ditemukannya masalah-masalah tersebut, manajemen risiko yang disarankan adalah dengan melakukan penanggulangan untuk mengurangi paparan berbagai jenis bahaya yang telah disebutkan, menerapkan kebijakan K3 untuk menjaga kesehatan pekerja, dan diadakannya program aktif berorientasi partisipatif dan aksi untuk membahas masalah K3 yang dirasakan pekerja secara berkala (Bonsu, Adei dan Agyemang-Duah, 2020). Penelitian lain yang dilakukan di Kota Sibiu, Romania, faktor risiko yang ditemukan pada pekerja produksi roti berasal dari fisik (kebisingan, suhu tinggi), kimia (partikel debu, CO), beban fisik berlebihan (gerakan berulang-ulang), tekanan berlebihan neuro-psikosensitif (shift kerja), dan kemungkinan kecelakaan kerja lainnya (cedera akibat peralatan mekanik dan elektrik, terbakar, terpotong, dan sebagainya). Oleh karena itu, manajemen risikonya membutuhkan pendekatan teknis dan medis secara profilaksis (untuk pemeliharaan kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit). Pencegahan teknis dapat dilakukan dengan pengurangan konsentrasi partikel debu, mengurangi panas, dan penyediaan ventilasi yang baik di tempat kerja. Sedangkan pencegahan medis dapat dilakukan dengan menyediakan pelayanan kesehatan kerja dan pengawasan K3 secara aktif pada pekerja (Stoia dan Oancea, 2008).

Berdasarkan penelitian-penelitian di atas, dapat diketahui bahwa terdapat berbagai macam faktor risiko K3 pada pekerja produksi roti yang dapat memengaruhi kesehatan dan keselamatan pekerja. Mengetahui hal-hal tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa penting bagi setiap usaha bakeri untuk melakukan

manajemen risiko. Terdapat berbagai macam manajemen risiko, seperti manajemen risiko pada kegiatan operasional, finansial, strategis, dan *hazard* (bahaya) (Maryati, 2020). Namun kesehatan dan keselamatan pekerja juga perlu diperhatikan atau dimonitor. Bila angka kecelakaan atau kesakitan pada suatu usaha tinggi akibat faktor risiko di lingkungan kerja (dalam hal ini bakeri) tidak diperhatikan, maka produksi roti dapat terhambat, perusahaan atau toko usaha roti harus mengeluarkan biaya untuk membiayai kerugian korban, mengeluarkan biaya untuk mengganti peralatan atau mesin, dan sebagainya. Manajemen risiko ada agar kejadian-kejadian tersebut dapat dihindari sehingga pencegahan dan pengendalian perlu dilaksanakan. Agar manajemen risiko yang akan dilakukan dapat tepat sasaran dan berjalan dengan baik, maka sebaiknya manajemen risiko didasarkan pada pedoman-pedoman yang telah ditetapkan. Pada penelitian ini, pedoman manajemen risiko yang akan digunakan berdasarkan pada *Job Safety Analysis* (JSA), *Risk Management AS-NZS Standard 4360:2004* (Standar Manajemen Risiko AS-NZS 4360:2004), dan HSG 65.

*Job Safety Analysis* (JSA) atau analisis keselamatan kerja didefinisikan sebagai suatu pekerjaan pemeriksaan suatu kegiatan pekerjaan dengan tujuan untuk melakukan kegiatan identifikasi, menilai risiko, dan mengevaluasi pengendalian risiko yang telah dilaksanakan pada suatu pekerjaan (Wahyudi, 2018). Kegiatan tersebut dilakukan dengan menggunakan sebuah form yang berisi langkah-langkah dari kegiatan yang akan diidentifikasi risiko bahayanya, potensi bahaya yang dapat terjadi, dan rekomendasi prosedur yang akan diberikan kepada perusahaan. Standar Manajemen Risiko AS-NZS 4360:2004 adalah salah satu standar manajemen risiko yang dapat digunakan. Standar ini dapat diterapkan di berbagai kegiatan di setiap perusahaan publik dan swasta atau masyarakat, baik kelompok atau individu (Standards Australia/Standards New Zealand, 2004). HSG 65 atau *Managing for health and safety* (Manajemen untuk Kesehatan dan Keselamatan) adalah salah satu pedoman manajemen risiko yang dapat digunakan untuk menentukan langkah-langkah yang akan dilakukan untuk mengelola risiko yang dapat memengaruhi kesehatan dan keselamatan di organisasi (Health and Safety Executive, 2013). Pada HSG 65, pendekatan *Plan, Do, Check, Act* (PDCA) atau perencanaan, pelaksanaan, pemeriksaan, dan tindak lanjut.

Dengan penjelasan latar belakang di atas dan melihat dari besarnya permasalahan yang dapat terjadi, maka penelitian mengenai manajemen risiko di industri bakeri perlu dilakukan. Lokasi yang dipilih untuk penelitian ini adalah di Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari, Kota Bekasi. Lokasi tersebut dipilih karena dalam sehari Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari dapat memproduksi sekitar seribu buah roti dengan jumlah pekerja yang terbatas (enam orang pekerja). Selain itu alat-alat produksi roti yang digunakan beragam sehingga berpotensi adanya risiko bahaya. Masalah kesehatan akibat posisi kerja juga dapat menjadi potensi risiko yang ada di Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari. Dengan melakukan penelitian mengenai manajemen risiko, diharapkan risiko-risiko yang akan teridentifikasi dapat diketahui atau ditemukan sesegera mungkin sebelum kecelakaan atau kesakitan pada pekerja terjadi. Penerapan manajemen risiko menjadi salah satu cara untuk menghilangkan atau mengurangi risiko-risiko yang ada di Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari, Kota Bekasi agar kesehatan dan keselamatan pekerja dapat tercapai dengan hasil akhirnya adalah tindakan pengendalian dan pencegahan.

## **I.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari, Kota Bekasi, kegiatan identifikasi risiko di toko roti sudah pernah dilakukan. Pemilik usaha mengatakan tidak ada laporan kecelakaan kerja di bagian produksi roti sejauh ini, namun manajemen risiko perlu dilaksanakan karena kemungkinan potensi risiko bahaya yang ada di area produksi roti. Oleh karena itu penting dilakukan manajemen risiko untuk mencegah adanya kecelakaan dan kesakitan pada pekerja di bagian produksi roti di masa depan.

## **I.3 Tujuan Penelitian**

### **I.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui risiko keselamatan dan kesehatan kerja (K3) dan menentukan manajemen risiko pada pekerja di bagian produksi roti di Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari, Kota Bekasi.

### **I.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui gambaran proses kerja pada kegiatan produksi roti di Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari, Kota Bekasi.
- b. Mengidentifikasi, menganalisis, dan mengevaluasi risiko keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pada pekerja di bagian produksi roti Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari, Kota Bekasi.
- c. Menentukan manajemen risiko pada pekerja produksi roti di Toko Roti Bread'O Bakery Jatisari, Kota Bekasi.

## **I.4 Manfaat Penelitian**

### **I.4.1 Bagi Pekerja**

- a. Dapat meningkatkan pengetahuan pekerja mengenai keselamatan dan kesehatan kerja (K3).
- b. Dapat mengimplementasikan tindakan pencegahan dan pengendalian untuk mencegah kecelakaan kerja.

### **I.4.2 Bagi Perusahaan**

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi masukan agar tempat usaha dapat meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) selama proses produksi roti berlangsung.

### **I.4.3 Bagi Mahasiswa**

- a. Dapat meningkatkan pengetahuan mengenai bagaimana cara melakukan manajemen risiko keselamatan dan kesehatan kerja (K3) suatu kegiatan produksi dengan menggunakan *Job Safety Analysis* (JSA), Standar Manajemen Risiko AS-NZS 4360:2004, dan HSG 65.
- b. Dapat menjadi bahan referensi mahasiswa untuk membuat penelitian sejenis mengenai manajemen risiko keselamatan dan kesehatan kerja (K3).

### **I.4.4 Bagi Institusi**

- a. Memberikan informasi mengenai cara melakukan manajemen risiko keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di industri makanan dan minuman dengan menggunakan *Job Safety Analysis* (JSA), Standar Manajemen Risiko AS-NZS 4360:2004, dan HSG 65.
- b. Sebagai kontribusi penelitian dan pengetahuan di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.

## **I.5 Ruang Lingkup**

Penelitian dilakukan untuk melakukan manajemen risiko keselamatan dan kesehatan kerja di bagian produksi pembuatan roti. Penelitian telah dilakukan pada bulan Mei – Juli 2021 di Toko Roti Bread'O Bakery, Jatisari, Kota Bekasi, dimana kegiatan produksi roti dilakukan di tempat yang sama. Subjek penelitian berasal dari pekerja yang bekerja di bagian produksi roti, yaitu berjumlah enam orang. Jenis penelitian ini adalah kualitatif dan kuantitatif. Data yang dikumpulkan yaitu data primer yang diambil dengan melakukan observasi langsung di lokasi, melakukan wawancara mendalam atau *in-depth interview* dengan pekerja-pekerja di bagian produksi roti, pengukuran data, mengetahui prosedur kerja, dan dokumentasi. Data akan dianalisis dengan melakukan perhitungan *risk matrix* dari Standar Manajemen Risiko AS-NZS 4360:2004 untuk menentukan *the level of risk* atau tingkat risiko, sehingga dapat menentukan tindakan pencegahan dan pengendalian yang akan dilakukan di manajemen risiko berdasarkan HSG 65 dengan menggunakan metode PDCA (*Plan, Do, Check, Act*).