

**ANALISIS KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3)
MENGUNAKAN METODE HAZID DAN HIRA (STUDI KASUS PADA CAFÉ
KUPA COFFEE & HANDMADE WAFFLE)**

Muhammad Akhdan

ABSTRAK

Industri kuliner khususnya café dan restoran yang termasuk dalam sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), memiliki potensi risiko keselamatan dan kesehatan kerja (K3) yang cukup tinggi akibat aktivitas kerja yang melibatkan peralatan panas, bahan cair bersuhu tinggi, serta penggunaan peralatan listrik. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi bahaya, menilai tingkat risiko, serta menentukan langkah pengendalian risiko K3 pada Café Kupa Coffee & Handmade Waffle. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Hazard Identification (HAZID) untuk mengidentifikasi potensi bahaya, Hazard Identification and Risk Assessment (HIRA) untuk menilai tingkat risiko berdasarkan kemungkinan dan tingkat keparahan yang menjadi faktor dominan. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara dengan pekerja, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat enam risiko kerja yang termasuk dalam kategori Extreme Risk, yaitu tersiram air panas, terkena lelehan bahan waffle, ledakan pada waffle maker akibat panas berlebih, korsleting arus listrik pada waffle maker, karyawan terkena minyak panas, serta terkena air panas saat proses mendidih. Risiko-risiko tersebut bersifat dominan dan tidak dapat ditoleransi sehingga memerlukan penanganan segera. Implementasi pengendalian risiko dilakukan melalui penyediaan dan penggunaan alat pelindung diri (APD) yang sesuai dengan faktor risiko kerja, serta penerapan prosedur kerja yang lebih aman. Hasil evaluasi menunjukkan adanya penurunan tingkat risiko serta respons positif dan peningkatan kesadaran K3 dari para pekerja. Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode HAZID dan HIRA efektif dalam mengidentifikasi dan mengendalikan risiko K3 pada café/UMKM kuliner. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pelaku usaha café dan UMKM sejenis dalam menerapkan manajemen K3 secara sistematis untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan sehat.

Kata kunci: Keselamatan dan Kesehatan Kerja, HAZID, HIRA, Café, UMKM

OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH (K3) ANALYSIS USING THE HAZID AND HIRA METHOD (CASE STUDY OF KUPA COFFEE & HANDMADE WAFFLE CAFÉ)

Muhammad Akhdan

ABSTRACT

The culinary industry, particularly cafés and restaurants categorized as micro, small, and medium enterprises (MSMEs), has a relatively high potential for occupational safety and health (OSH) risks due to work activities involving hot equipment, high-temperature liquids, and the use of electrical devices. This study aims to identify hazards, assess risk levels, and determine appropriate OSH risk control measures at Café Kupa Coffee & Handmade Waffle. The methods applied in this study include Hazard Identification (HAZID) to identify potential hazards and Hazard Identification and Risk Assessment (HIRA) to evaluate risk levels based on the dominant factors of likelihood and severity. Data collection was conducted through direct observation, interviews with workers, and documentation review. The results indicate that there are six occupational risks classified as Extreme Risk, namely exposure to hot water, contact with melted waffle ingredients, explosion of the waffle maker due to excessive heat, electrical short circuits in the waffle maker, exposure to hot oil, and contact with boiling water during the cooking process. These risks are considered dominant and intolerable, therefore requiring immediate control measures. Risk control implementation was carried out through the provision and use of appropriate personal protective equipment (PPE) in accordance with the identified risk factors, as well as the application of safer work procedures. The evaluation results show a reduction in risk levels along with positive feedback and increased OSH awareness among workers. Based on the findings of this study, it can be concluded that the application of HAZID and HIRA methods is effective in identifying and controlling OSH risks in café-based culinary MSMEs. This research is expected to serve as a reference for café owners and similar MSMEs in implementing a systematic OSH management approach to create a safe and healthy working environment.

Keywords: *Occupational Safety and Health, HAZID, HIRA, Café, MSME*