

ABSTRAK

Keselamatan dan kesehatan kerja mengandung nilai perlindungan tenaga kerja dari kecelakaan atau penyakit akibat kerja. Tenaga kerja, merupakan unsur penting dalam proses produksi di samping unsur lainnya seperti material, mesin, dan lingkungan kerja. Karena itu tenaga kerja harus dijaga, dibina dan dikembangkan untuk meningkatkan produktivitasnya. Namun demikian, tenaga kerja seringkali berada pada posisi yang lemah baik secara struktural maupun ekonomi yang mendorong timbulnya gerakan moral untuk melindungi kaum pekerja Menurut PERDA Kota Bandung Nomor 18 Tahun 2002 Tentang Penyelenggaraan Ketenagakerjaan Di Kota Bandung BAB IV Perlindungan Ketenagakerjaan Pasal 20 (1) Pemerintah Daerah menyelenggarakan pengawasan, perlindungan atas keselamatan, kesehatan, kesusilaan, pemeliharaan moril kerja serta perlakuan yang sesuai dengan martabat manusia dan moral agama bagi setiap tenaga kerja. Pasal 29 (1) setiap perusahaan wajib untuk melakukan pemeriksaan dan pengujian kondisi lingkungan kerja baik faktor fisik, kimia, biologi dan gizi kerja. Berdasarkan undang-undang dan PERDA Kota Bandung dijelaskan bahwa kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting bagi setiap perusahaan. Maka setiap perusahaan wajib untuk mengendalikan resiko K3 sesuai dengan undang-undang dan peraturan daerah setempat. Maka dengan demikian Perusahaan Rajawali Putra Permana perlu melakukan pengendalian resiko untuk mencegah terjadinya kecelakaan dan mengetahui sumber bahaya apa saja yang menimbulkan kecelakaan kerja. Berikutnya adalah melakukan penilaian terhadap kegiatan produksi.

Pada HIRA prosesnya dimulai dengan melakukan identifikasi bahaya terhadap pekerjaan yang ada di tempat kerja. Penilaian risiko pada setiap proses kerja dilakukan dengan menyesuaikan antara pekerja, faktor manusia, sejarah kejadian, pengendalian yang ada dan peraturan perundangan. Pengendalian resiko ini dilakukan setelah penilaian resiko terhadap objek penelitian yang sudah ditentukan sebelumnya yaitu pada proses produksi Seblak Bakar, Sale Pisang dan Basreng.

Dari hasil penilaian resiko Seblak Bakar tersebut dapat diketahui bahwa aspek/bahaya yang signifikan terdapat dari proses Pemberian Bumbu 1, Menyengrai Seblak, Pemberian Bumbu 2, dan Shrink/hot gun. Dari data hasil penilaian resiko Seblak Bakar Bila nilai Total > 0 maka aspek/bahaya signifikan sehingga aspek/bahaya harus dikendalikan, Bilanilai Total < 0 maka aspek/bahaya tidak signifikan → Stop. Dari hasil penilaian resiko Sale Pisang diketahui bahwa Aspek/Bahaya yang signifikan terdapat pada Pemberian Bumbu dan Shrink/Hot gun karena nilai total penilaian resiko > 0. Dari hasil penilaian resiko Basreng diketahui bahwa Aspek/Bahaya yang signifikan terdapat pada Pemberian Bumbu dan Shrink/Hot gun karena nilai total penilaian resiko > 0.

Kesimpulan yang didapat dari Tugas Akhir mengenai Pengendalian Resiko Pada Proses Produksi di Perusahaan Rajawali Putra Permana ialah sebagai berikut : Pengendalian resiko dilakukan dalam menggunakan metode HIRA (Hazzard Identification and Risk Assesement). Hasil penilaian resiko yang signifikan dari penilaian HIRA lalu dilakukan pengendalian resiko yang didalamnya terdapat eliminasi, substitusi, pengendalian teknis, pengendalian administratif dan pengendalian Alat Pelindung Diri (APD). Dengan menggunakan metode HIRA (Hazzard Identification and Risk Assesement) dalam mengidentifikasi sumber dan potensi bahaya pada proses produksi produk CUPSNACK mampu mengetahui kegiatan apa saja yang menimbulkan bahaya, melalui penilaian resiko yang didalamnya terdapat kriteria-kriteria untuk mengidentifikasi sumber dan potensi bahaya pada tahap awal produksi hingga akhir produksi dan dilakukan pengendalian resiko untuk menghilangkan atau meminimalkan sumber dan potensi bahaya. Pihak perusahaan perlu melakukan pengendalian resiko secara berkala untuk menanggulangi sumber dan potensi bahaya serta melakukan pelatihan terhadap karyawan baru atau lama mengenai pentingnya pengendalian resiko dalam keselamatan dan kesehatan kerja pada bagian proses produksi produk CUPSNACK.