

**MANAJEMEN RISIKO PADA PEKERJA PEMBUAT KUE
TRADISIONAL DI KECAMATAN MEUREUBO
KABUPATEN ACEH BARAT**

SKRIPSI

**QORI APRILLIA DEVI
1705902010065**



**PROGRAM STUDI S-1 ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2021**

**MANAJEMEN RISIKO PADA PEKERJA PEMBUAT KUE
TRADISIONAL DI KECAMATAN MEUREUBO
KABUPATEN ACEH BARAT**

SKRIPSI

**QORI APRILLIA DEVI
1705902010065**

Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Teuku Umar Meulaboh



**PROGRAM STUDI S-1 ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2021**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
MEULABOH-ACEH BARAT 23615, PO BOX 59
Laman : www.utu.ac.id email.utu_fkm@utu.ac.id

Meulaboh, 18 Agustus 2021

Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Jenjang : S1 (Strata Satu)

LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi Saudara :

Nama : Qori Aprillia Devi

NIM : 1705902010065

Dengan judul : MANAJEMEN RISIKO PADA PEKERJA PEMBUAT KUE TRADISIONAL
DI KECAMATAN MEUREUBO KABUPATEN ACEH BARAT.

Yang diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar.

Mengesahkan :
Dosen Pembimbing

Dian Fera, SKM., M.Si
NIDN.0030108603

Mengetahui :

Dekan
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Prof. Dr. drh. Darmawi, M.Si
NIP. 197008271997021001

Ketua Program Studi
Kesehatan Masyarakat

Fitrah Reynaldi, SKM., M.Kes
NIP. 198905212019031009



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

KAMPUS UTU MEULABOH – ACEH BARAT 23615, PO BOX 59

Laman : www.fkmutu.ac.id email : fkmutu@utu.ac.id

Meulaboh, 14 September 2021

Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Jenjang : S1 (Strata Satu)

LEMBARAN PERSETUJUAN KOMISI UJIAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi Saudara :

Nama : Qori Aprillia Devi

NIM : 1705902010065

Dengan judul : MANAJEMEN RISIKO PADA PEKERJA PEMBUAT KUE
TRADISIONAL DI KECAMATAN MEUREUBO KABUPATEN ACEH
BARAT.

Yang telah dipertahankan didepan Komisi Ujian pada Tanggal 18 Agustus 2021 dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diterima.

Menyetujui
Komisi Ujian

Tanda Tangan

1. Ketua : Dian Fera, SKM.,M.Si
3. Anggota : Jun Musnadi Is, SKM.,M.Kes
2. Anggota : M. Iqbal Fahlevi, SKM.,M.Kes

Mengetahui :
Ketua Program Studi
~~Kesehatan Masyarakat~~

Firah Reynaldi, SKM.,M.Kes
NIP. 198905212019031009

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Qori Aprillia Devi

NIM : 1705902010065

Dengan ini saya menyatakan sesungguhnya bahwa di dalam skripsi adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat bagian atau satu kesatuan yang utuh dari skripsi, tesis, disertasi, buku atau bentuk lainnya yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dapat di pandang sebagai penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah dituliskan atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsur penjiplakan, saya menyatakan kesediaan untuk di batalkan sebahagian atau seluruh hak gelar kesarjanaan saya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat di pergunakan seperlunya.

Meulaboh, 07 September 2021

Saya yang membuat pernyataan,



Qori Aprillia Devi

1705902010065

Persembahan

Dan seandainya pohon-pohon di bumi menjadi pena dan laut (menjadi tinta) ditambahkan kepadanya tujuh laut (lagi) sesudah (kering) nya, niscaya tidak akan habis-habisnya (dituliskan) kalimat Allah. Sesungguhnya Allah perkasa lagi Maha Bijaksana.

(Q.S Luqman: 27).

Alhamdulillah... segala puji bagi mu ya Allah... sujud syukurku dihadapan mu ya rabb atas segala nikmat yang telah engkau berikan kepada hamba mu ini sehingga hamba mampu meraih hasil perjuangan selama ini, sungguh hanya atas izin mu ya Allah... tiada daya upaya melaiikan berkat pertolongan mu ya Allah. Sholawat dan rinduku kepada Rasulullah yang telah meninggalkan pedoman menjalani hidup bagi semua insan tak terkecuali diriku

Dengan setulus hati, kupersembahkan karya kecil ini kepada Ayahandaku tersayang (ANWAR ABAS), Ibundaku tercinta (ASNAH), dan Adikku (RISTANA DEVA) yang tiada pernah hentinya selama ini memberikan semangat, dukungan, nasehat, kasih sayang serta pengorbanan yang tak tegantikan sehingga aku selalu kuat menjalani setiap rintangan yang ada di depanku.

Ayahanda dan ibunda ku... terima bukti karya kecil ini sebagai kado keseriusanku membalas semua pengorbananmu, dalam hidupmu demi hidupku dengan ikhlas mengorbankan segala perasaan tanpa kenal Letah dan lapar, berjuang sepenuh jiwa demi anak perempuanmu.

Teruntuk keluarga besar yang senantiasa memberikan dukungan, semangat, senyum dan doanya untuk keberhasilan ku ini. Terimakasih untuk segala-galanya.

Dan tak akan lupa kepada dosen pembimbing ku (Dian Fera, SKM, MSI) yang selama ini telah tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan pengarahan, saran dan masukan. Serta penguji ku (Jun Musnadi is, SKM, MKes dan M Iqbal Fahlevi, SKM, MKes) yang telah meluangkan waktu untuk menguji karya skripsi ini. Semoga ilmu yang telah diajarkan menuntun saya menjadi manusia yang berharga di dunia dan di akhirat.



Terimakasih untuk Dosen ku (Ishalyadi, SKM MKes) yang sangat berjasa dalam pembuatan karya skripsi ini. Terimakasih atas keikhlasan dan ketulusan yang telah membimbing dan mengajari saya dari awal sampai akhir. Semoga Allah SWT selalu memberikan perlindungan dan Kesehatan kepada bapak dan keluarga.

Terimakasih untuk sahabatku tercinta (Suci Annisa, Windi Ramadani, Santi Ayuni, Vrita Ulfiani, Siti Zaharah) yang telah memberikan dukungan, semangat tanpa henti, selalu ada ketika ku dalam kesulitan, menemani disaat penelitian, dan selalu menjadi penyemangatku untuk tidak lalai menyelesaikan karya akhir ini.

Terimakasih untuk sahabat OSH FORUM FKM dan teman seperjuangan leting 17 FKM serta sahabatku (Azizah) yang telah meluangkan waktu untuk menemani ku di awal penelitian.

Terimakasih untuk Ari Shaputra, terimakasih atas perhatian, kesabaran, waktu, hadiah, dan dukungan selama ini, sehinggaku semangat dan inspirasi dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Qori Aprillia Devi

BIODATA PENULIS



A. Biodata Diri

Nama	: Qori Aprillia Devi
Jenis Kelamin	: Perempuan
Tempat/Tanggal Lahir	: Nagan Raya/ 28 April 1999
Agama	: Islam
Status	: Belum dilamar
Anak	: Ke 1 dari 2 bersaudara
Alamat	: Desa Gunong Kleng, Kec. Meureubo, Kab. Aceh Barat

B. Biodata Orang Tua/Wali

Nama Ayah	: Anwar Abas
Pekerjaan	: Sopir
Nama ibu	: Asnah
Pekerjaan	: Ibu Rumah Tangga

C. Pendidikan Formal

TK	: Taman Kanak-Kanak Cut Nyak Dhien
SD	: SD N Pondok Geulumbang
SMP	: SMP N 2 Meureubo
SMA	: SMA N 1 Meulaboh

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyusun skripsi ini hingga selesai, tak lupa pula Salawat beriring salam kami sanjungkan kepangkuan Nabi Besar Muhammad SAW yang telah membawa kita dari alam jahiliyah kepada alam yang penuh ilmu pengetahuan.

Penulisan skripsi yang berjudul **“Manajemen Risiko Pada Pekerja Pembuat Kue Tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat”** ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat agar dapat menyelesaikan studi dan meraih gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Fakultas Kesehatan Masyarakat di Universitas Teuku Umar.

Dalam kesempatan ini pula, peneliti dengan kerendahan hati yang amat dalam dan ketulusan hati ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Ucapan terimakasih terutama kepada:

1. Kepada ayahanda dan ibunda serta adik yang sangat peneliti cintai, yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada peneliti untuk terus semangat menyelesaikan tugas akhir ini sehingga berhasil dalam meraih cita-cita dibangku perguruan tinggi.
2. Ibu Dian Fera, SKM, M.Si, selaku dosen pembimbing yang begitu penulis sanjung dan banggakan yang telah menjadi orang tua kedua yang membimbing, memberi arahan, memotivasi, dan ber4sedia meluangka waktunya untuk peneliti dan menyelesaikan skripsi ini.

3. Bapak Prof. Dr. drh. Darmawi, M.Si selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh.
4. Bapak Fitrah Reynaldi, SKM, M.Kes, selaku Ketua Program Studi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar.
5. Kepada seluruh teman-teman seperjuangan angkatan 17 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar, beserta kakak dan adik seperjuangan (OSH FORUM) yang tidak henti-hentinya memberikan dukungan.

Akhirnya, peneliti menyadari masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan baik dari kemampuan peneliti maupun tindakan peneliti dalam skripsi ini. Maka dari itu peneliti menerima kritikan dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini kedepannya.

Alue Peunyareng, 07 September 2021



Qori Aprillia Devi

NIM: 1705902010065

ABSTRAK

Qori Aprillia Devi. 2021. Manajemen Risiko Pada Pekerja Pembuat Kue Tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. Di bawah bimbingan Dian Fera

Berdasarkan data yang diperoleh Jumlah Desa di Kecamatan Meureubo adalah sebanyak 26 Desa, sedangkan jumlah usaha UMKM kue tradisional karah adalah sebanyak 26 usaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Manajemen Risiko Pada Pekerja Pembuat Kue Tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. Metode penelitian adalah survey yang bersifat analitik dengan pendekatan *Cross Sectional*. Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik berdasarkan standar AS/NZS 4360:2004 dengan metode semi kuantitatif yang terdiri dari identifikasi risiko dengan menggunakan metode JHA (*Job Hazard Analysis*). Hasil *probability* terdapat 10 kegiatan yang memiliki kategori *almost certain* dan 3 kegiatan yang memiliki kategori *likely*. Hasil *Expoure* terdapat 10 kegiatan yang memiliki kategori *continuously* dan 3 kegiatan yang memiliki kategori *frequently*. Hasil *Consequence* terdapat 12 kegiatan yang memiliki kategori *important* dan 1 kegiatan yang memiliki kategori *noticeable*. Dari hasil identifikasi risiko yang dilakukan selama 2 bulan di lokasi pembuatan kue karah dapat dianalisa bahwa sektor informal seperti tempat usaha pembuatan kue karah merupakan sektor yang memiliki tingkat risiko bahaya yang tinggi, dikarenakan badan usaha milik sendiri ini tidak memiliki jaminan keselamatan dan kesehatan pekerja. Identifikasi bahaya yang ada dalam kegiatan pembuatan kue karah adalah duduk dalam durasi waktu yang lama, posisi badan yang tidak tepat, melakukan banyak gerakan, terdapat debu dan tepung halus di lingkungan kerja, kelelahan, letak semua barang di lingkungan kerja yang tidak teratur, jarak tubuh dengan tempat penggorengan yang dekat, keadaan suhu dalam ruangan yang panas, fasilitas pekerjaan yang tidak mendukung dan tidak Alat Pelindung Diri (APD). Saran aplikatif yang dapat dilakukan oleh pemilik usaha yaitu: memberikan jadwal kerja sesuai dengan jumlah pesanan, selanjutnya melibatkan stakeholder yang mengerti tentang kesehatan kerja untuk memberikan arahan dan informasi tentang kesehatan kerja.

Kata kunci: Identifikasi resiko, *Probability*, *Ecpoure*, *Consequence*, *Evaluasi resiko*, *Tingkat Resiko*

ABSTRACT

Qori Aprillia Devi. 2021. Risk Management of Traditional Cake Maker Workers in Meureubo District, West Aceh Regency. Under the guidance of Dian Fera

Based on the data obtained, the number of villages in Meureubo District is 26 villages, while the number of SMEs for traditional cakes is 26 businesses. This study aims to determine the risk management of traditional cake makers in Meureubo District, West Aceh Regency. The research method is analytic survey with Cross Sectional approach. This type of research is descriptive analytic based on AS/NZS 4360:2004 standard with semi-quantitative method consisting of risk identification using JHA (Job Hazard Analysis) method. The probability results are 10 activities that have almost certain categories and 3 activities that have likely categories. The results of Exposure there are 10 activities that have a continuous category and 3 activities that have a frequent category. Consequence results there are 12 activities that have an important category and 1 activity that has a noticeable category. From the results of risk identification carried out for 2 months at the location of making karah cake, it can be analyzed that the informal sector such as the place of business of making karah cake is a sector that has a high level of risk of danger, because this self-owned business entity does not have guarantees for the safety and health of workers. Identification of the dangers that exist in the activity of making karah cakes are sitting for a long time, improper body position, do a lot of movement, there is dust and fine flour in the work environment, fatigue, the location of all items in the work environment is not organized, the body distance from the frying pan is close, the temperature in the room is hot, the work facilities are not supported and not Personal Protective Equipment (PPE). Applicative suggestions that can be made by business owners are: provide a work schedule according to the number of orders, then involve stakeholders who understand occupational health to provide direction and information about occupational health. work facilities that do not support and do not have Personal Protective Equipment (PPE). Applicative suggestions that can be made by business owners are: provide a work schedule according to the number of orders, then involve stakeholders who understand occupational health to provide direction and information about occupational health. work facilities that do not support and do not have Personal Protective Equipment (PPE). Applicative suggestions that can be made by business owners are: provide a work schedule according to the number of orders, then involve stakeholders who understand occupational health to provide direction and information about occupational health.

Keywords: *Risk identification, Probability, Exposure, Consequence, Risk evaluation, Risk Level*

DAFTAR ISI

Halaman

COVER	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERSETUJUAN	
PERNYATAAN.....	i
PERSEMBAHAN	ii
BIODATA PENULIS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Manfaat Teoritis	7
1.4.2 Manfaat Praktis	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Manajemen Risiko.....	8
2.1.1 Manajemen Risiko	8
2.1.2 Pengendalian Risiko	13
2.2 Kecelakaan Kerja	17
2.2.1 Definisi Kecelakaan Kerja	17
2.2.2 Penyebab Kecelakaan Kerja.....	20
2.3 Analisis Manajemen Resiko Kerja.....	22
2.4 Penelitian Terdahulu	29
2.5 Kerangka Teori.....	30
2.6 Kerangka Konsep	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian	33
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	33
3.3 Populasi dan Sampel	33
3.3.1 Populasi	33
3.3.2 Sampel	33
3.3.3 Kriteria Inklusi dan Eksklusi.....	34

3.4 Sumber Data dan Pengumpulan Data.....	35
3.4.1 Sumber Data.....	35
3.4.2 Pengumpulan Data	35
3.5 Definisi Operasional.....	36
3.6 Aspek Pengukuran.....	37
3.7 Pengolahan Data.....	38
3.8 Teknik Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1 Hasil Penelitian	41
4.1.1 Gambaran Lokasi Penelitian	41
4.1.2 Tahapan Proses Produksi Kue Karah	42
4.1.3 Identifikasi Risiko K3 Pada Proses Produksi	43
4.1.4 Analisis Risiko K3 Pada Proses Produksi	48
4.1.5 Hasil Penilaian Risiko K3 Pada Proses Kerja	51
4.1.5.1 Hasil Penilaian Tahap Persiapan Bahan Baku.....	51
4.1.5.2 Hasil Penilaian Tahap Pemasakan Kue KARah.....	51
4.1.5.3 Hasil Penilaian Tahap Pengemasan	52
4.2 Pembahasan.....	52
4.2.1 Analisa Sektor Informal Pada Usaha Kue Tradisional.....	52
4.2.2 Tahapan Persiapan Bahan Baku	55
4.2.3 Tahapan Pemasakan Kue Karah.....	58
4.2.4 Tahapan Pengemasan	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 Kesimpulan.....	64
5.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Bagan Proses Manajemen Risiko	12
Gambar 2.2 Hierarki Pengendalian Risiko.....	17
Gambar 2.3 Kerangka Teori.....	30
Gambar 2.4 Bagan ILCI Loss Causation Model	31
Gambar 2.5 Kerangka Konsep	32
Gambar 4.1 Diagram Penilaian Tahap Persiapan Bahan Baku.....	51
Gambar 4.2 Diagram Penilaian Tahap Pemasakan Kue Karah.....	51
Gambar 4.3 Diagram Penilaian Tahap Pengemasan	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.3 Ukuran Kualitatif dari Keparahan (<i>Concequence</i>)	23
Tabel 2.4 Ukuran Kualitatif dari Kemungkinan (<i>Probability</i>)	24
Tabel 2.5 Matriks Analisis Risiko Kualitatif (Level Risiko)	24
Tabel 2.6 Kriteria dan Nilai dari Faktor <i>Concequence</i>	25
Tabel 2.7 Kriteria dan Nilai dari Faktor <i>Exposure</i>	26
Tabel 2.8 Kriteria dan Nilai dari Faktor <i>Probability</i>	27
Tabel 2.9 Level/Prioritas Risiko	28
Tabel 3.1 Definisi Operasional Penelitian	36
Tabel 4.1 Identifikasi Risiko Pada Proses Produksi.....	44
Tabel 4.2 Tabel Analisis Risiko K3 Pada Proses Produksi.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

Lampiran 2 Transkrip Wawancara

Lampiran 3 Surat Balasan Pengambilan Data Awal

Lampiran 4 Surat Permohonan Izin Penelitian

Lampiran 5 Surat Balasan Pelaksanaan Penelitian

Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue tradisional merupakan salah satu olahan makanan khas daerah yang dijadikan sebagai tujuan utama para pengunjung ketika hendak berkunjung kesuatu daerah. Kue tradisional biasanya dijadikan sebagai oleh-oleh saat hendak pulang dari lokasi daerah tempat berkunjung. Banyaknya minat pengunjung terhadap kue tradisional menjadikan masyarakat setempat tertarik untuk mengolah kue tradisional sebagai salah satu makanan yang diujakan dipasar-pasar tradisional. Selain namanya yang tradisional, biasanya kue tradisional juga diolah menggunakan alat-alat tradisional. Hasil kue olahan rumah tangga ataupun industri rumah tangga biasanya disajikan sebagai makanan selingan, sarapan, ataupun makanan pembuka maupun penutup (Sembiring, 2017).

Seiring perkembangan zaman, kue tradisional semakin gencar di incar oleh konsumen. Hal ini dikarenakan adanya warga asing yang masuk ke wilayah dan tertarik untuk sesuatu yang khas didaerah tersebut salah satunya mencari makanan khas daerah. Sehingga, seiring berjalannya waktu, kue tradisional menjadi bisnis yang menjanjikan bagi para pengrajin. Dan para pembisnis kue tradisional lebih memilih menerima penjualan kue dalam bentuk pesanan. (Sayuti, 2018).

Kue tradisional dikenal bukan hanya karena resepnya yang turun temurun, namun pada proses pembuatannya pun masih dapat dikategorikan tradisional. Mulai dari alat yang digunakan, adat proses pembuatannya, sampai pada kepercayaan yang dianut dalam proses pembuatannya. Namun, disisi lain, yang

menjadi kesenjangan adalah pada proses kerjanya yang masih menggunakan peralatan manual yang dimana, peralatan manual tersebut memiliki bahaya masing – masing. Salah satu bahaya yang dominan terjadi adalah bahaya terbakar tangan saat menyalakan kompor, kontaminasi tangan dengan bahan bakar sumbu/minyak bensin, kontaminasi dengan debu yang ada di lingkungan sekitar, dan keluhan musculoskeletal terhadap bagian tubuh seperti pinggang, kaki, tangan.

Menurut data yang tercatat dalam PT. Jamsostek Cabang Medan Tahun 2010 dalam jurnal hubungan antara jumlah kepersertaan tenaga kerja, jumlah kecelakaan kerja, dan jumlah jaminan kecelakaan kerja perusahaan kelompok jenis usaha III peserta program JKK pada PT Jamsostek cabang Medan 2010 menyatakan bahwa terdapat jumlah pekerja industri pembuatan kue sebanyak 74 orang, dengan jumlah kasus kecelakaan kerja sebanyak 10 jenis kasus diantaranya keseleo diakibatkan minyak tumpah, keram bagian tubuh dikarenakan memegang alat dengan durasi lama, kesakitan pinggang, kebakar tangan, uap panas yang terpapar ke wajah, dan kontaminasi fisik dengan peralatan (Silaban, 2010).

Hasil penelitian Marlyana, dkk dalam jurnal usulan perbaikan proses produksi berdasarkan pendekatan system HACCP (*Hazard Analysys Critical Control Point*) studi kasus pembuatan kue kreket di toko roti dan kue “RAPI” Semarang menyatakan bahwa terdapat bahaya yang teridentifikasi dengan menggunakan sistem HACCP pada setiap proses pembuatan kue kreket yaitu bahaya bakteri pada tangan saat proses penimbangan tepung terigu karena tidak menggunakan sarung tangan, bahaya kontaminasi fisik/ sarung tangan yang dipakai tidak diganti baru pada proses pencetakan atau penggabungan, bahaya

kontaminasi pada proses penggorengan dengan minyak yang digunakan tidak diganti atau minyak bekas, dan bahaya kontaminasi fisik/debu pada saat proses pengemasan karena plastic yang digunakan tidak bersih (Marlyana, 2012).

Berdasarkan data BPS Aceh (2020) jumlah UMKM di Provinsi Aceh sebanyak 74.810 UMKM, dimana yang bergerak dalam bidang pembuatan kue tradisional sebanyak 1.328 UMKM . Selanjutnya jumlah UMKM di Kabupaten Aceh Barat tahun 2020 sebanyak 2.011 UMKM, dimana yang bergerak dalam bidang pembuatan kue tradisional sebanyak 238 UMKM (BPS Aceh Barat, 2020). Jumlah UMKM di Kecamatan Meureubo tahun 2020 sebanyak 380 UMKM, dimana yang bergerak dalam bidang pembuatan kue tradisional sebanyak 137 UMKM (BPS Aceh Barat, 2020).

Jumlah Desa di Kecamatan Meureubo adalah sebanyak 26 Desa, sedangkan jumlah usaha UMKM kue tradisional karah adalah sebanyak 26 yang berada di 6 Desa yaitu Desa Meureubo sebanyak 1 usaha, Langung sebanyak 19 usaha, Peunaga sebanyak 1 usaha, Peunaga Pasi sebanyak 3 usaha, Gunong Kleng sebanyak 1 usaha dan Paya Peunaga sebanyak 1 usaha. Dari 6 Desa tersebut yang paling banyak Jumlah UMKM kue tradisional adalah Desa Langung sebanyak 19 usaha (Kantor Industri Aceh Barat, 2020).

Survey awal yang dilakukan peneliti di 6 lokasi tempat pembuatan kue tradisional terdapat 14 kasus yang berbeda, bahaya yang dialami diantaranya tekanan panas yang di hasilkan api, keluhan *musculoskeletal*, kontaminasi fisik dengan debu lingkungan maupun peralatan, pencahayaan api menyebabkan silau mata, keram kaki dan tangan, terpeleset akibat lantai permukaan yang licin, dan sakit bagian leher. Kemungkinan bahaya tersebut terjadi karena paparan cahaya

yang terus-terus dialami dalam jangka waktu yang panjang, kurang bersihnya lingkungan tempat pembuatan kue tradisional sehingga banyak debu yang menyebabkan kontaminasi fisik. Selanjutnya paparan bahaya tersebut terjadi dalam jangka waktu lama yang mana selama pekerja melakukan pekerjaannya dalam membuat kue tradisional. Akibat yang ditimbulkan oleh bahaya tersebut adalah kaki keram, mata rabun atau katarak, kaki terkilir karena terpeleset dan lainnya. Survei lapangan ini dilakukan secara langsung oleh peneliti, sehingga kasus ini didapat atas keterangan pengelola.

Selanjutnya tindakan yang dilakukan pemilik dan pekerja berdasarkan survei adalah mereka tidak menggunakan APD seperti pelidnungmata (kacamata), sedangkan untuk kondisi tempat pembuatan kue tradisional licin karena adanya air tumpah, minyak tumpah, plastik di lantai. Sedangkan dari segi pekerjaan para pekerja tidak mengenal jam istirahat dalam bekerja dimana pekerjaan dilakukan sampai semua pesanan konsumen terpenuhi baru mereka bersitirahat. Sedangkan dari tenaga kerja mereka tidak bekerja sesuai standar kesehatan yaitu bekerja tanpa mengetahui tentang keselamatan kerja. Ketidak tahuan inilah yang membuat aspek keparahan dalam dampak yang ada. Lingkungan tempat pembuatan kue tidak bersih, licin, dan tidak memiliki standar kesehatan. Dampak yang ditimbulkan adalah kecelakaan kerja yang membutuhkan biaya dalam pengobatannya. Sebenarnya ini dapat di cegah dengan melakukan berbagai hal keselamatan kerja seperti menyiapkan APD yang cocok untuk pekerja, memeriksa kebersihan tempat kerja dan lainnya. Pada awal tahun 2020 kasus pekerja yang mengalami katarak dengan diagnosa dokter dinyatakan mata keseringan terpapar oleh cahaya yang telah lama dirasakan oleh pekerja namun tidak segera meninjak

lanjutnya. Tentu hal ini merupakan suatu kerugian bagi pekerja dikarenakan harus melakukan operasi katarak dengan biaya tanggungan sendiri. Selain terhambatnya biaya juga terhambatnya pekerja melakukan aktivitas. Sehingga mereka bekerja tanpa berfikir efek dari suatu pekerjaan tersebut. Artinya pengelola tidak memahami aspek manajemen risiko yang baik pada tahapan proses kerja.

Berdasarkan peraturan pemerintah yang ada pada usaha formal dalam hal K3 adalah di Indonesia berbagai peraturan perundang seperti ketentuan pokok tentang perlindungan tenaga kerja dalam UU No.14 tahun 1969 dan UU No. 1 tahun 1970, secara khusus system manajemen keselamatan dan kesehatan kerja terdapat pada peraturan menteri tenaga kerja nomor PER. 05/MEN/1996 PASAL 1, serta peraturan-peraturan lainnya yang melengkapi dalam ketentuan tersebut khususnya dalam pasal 9 dan 10 tercantum beberapa hal sebagai berikut : “Tiap tenaga kerja mendapatkan perlindungan atas keselamatan, kesehatan kesusilaan, pemeliharaan moril manusia atas perlakuan yang sesuai dengan martabat manusia dan agama. Sedangkan untuk usaha informal dalam hal K3 dilakukan tindakan preventif oleh pihak puskesmas yang diberikan tugas untuk melakukannya. Akan tetapi dalam hal tidak semua puskesmas melakukannya sehingga banyak usaha informal yang tidak mendapatkan tindakan preventif (tindakan pencegahan) tersebut.

Hal inilah yang menjadikan dasar peneliti melakukan penelitian manajemen risiko terhadap pekerja pembuat kue tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. Dengan tujuan peneliti untuk mengetahui potensi risiko

yang terdapat pada pekerja pembuat kue tradisional di Kecamatan Meueubo Kabupaten Aceh Barat.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, yang menjadi rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana manajemen risiko pada pekerja pembuat kue tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui manajemen risiko pada pekerja pembuat kue tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui bahaya yang terdapat pada setiap proses kerja dengan mengidentifikasi tahapan proses kerja pembuat kue tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.
2. Menganalisis risiko yang timbul dari proses tahapan pekerjaan dengan melihat *probability* (tindakan tidak aman, kondisi tidak aman, faktor pekerjaan, dan faktor pekerja), *Exposure* (frekuensi dan pemajanan), *Concequences* (manusia, lingkungan dan biaya).
3. Mengevaluasi risiko-risiko yang terjadi dari proses pekerja pembuat kue tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.

4. Melakukan penilaian risiko atau perhitungan risiko yang terjadi untuk dapat mengkategorikan tingkat risiko yang terdapat dalam proses pembuatan pagar besi.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis peneliti ingin mengembangkan ilmu manajemen risiko sebagai tambahan ilmu pengetahuan maupun wawasan baru bagi pembaca sehingga pembaca mendapat pengetahuan baru terkait dengan ilmu manajemen risiko kerja pada industri rumahan pembuat kue tradisional Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Pemilik Usaha

Sebagai bahan tambahan ilmu pengetahuan pengelola usaha untuk memahami aspek terkait dengan manajemen risiko pada industri rumahan pembuat kue tradisional Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.

2. Bagi Institusi

Sebagai sarana mengembangkan keilmuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja khususnya pada ilmu manajemen risiko kerja.

3. Bagi mahasiswa

Meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam keilmuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dan dapat memberikan kontribusi positif kepada masyarakat terkait dengan keilmuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Manajemen Risiko

2.1.1 Manajemen Risiko

Manajemen risiko merupakan suatu metode logis dan sistematis dalam identifikasi, kuantifikasi, menentukan sikap, menentukan solusi, serta melakukan monitor dan pelaporan risiko yang berlangsung pada setiap aktivitas atau proses (Fahmi, 2011).

Risiko merupakan kemungkinan terjadinya kerugian yang tidak terduga atau tidak diinginkan. Jadi, ketidakpastian atau kemungkinan terjadi sesuatu yang apabila terjadi mengakibatkan kerugian. Menurut Fahmi, “risiko operasional merupakan risiko yang umumnya bersumber dari masalah internal perusahaan, dimana risiko ini terjadi disebabkan oleh lemahnya system control manajemen (management control system) yang dilakukan oleh pihak internal perusahaan”. Risiko operasional disebabkan oleh ketidakcukupan (tidak memadai) proses internal, manusia dan sistem atau dari kejadian eksternal. Risiko ini dapat memberikan dampak terhadap seluruh bisnis usaha karena risiko operasional sehari-hari (Hanafi, 2013).

Menurut AS/NZS 4360 “ *Risk management is an iterative process consisting of well defined steps which, taken in sequence, support better, decision-making by contributing a greater insight into risks and their impacts,*” manajemen risiko adalah suatu proses yang terdiri dari langkah-langkah yang telah

dirumuskan dengan baik, mempunyai urutan dan membantu dalam pengambilan keputusan yang lebih baik dengan melihat dampak yang dapat ditimbulkan.

Manajemen risiko adalah suatu metode yang sistematis, yang terdiri dari menetapkan konteks, mengidentifikasi, meneliti, mengevaluasi, perlakuan, monitoring, dan mengkomunikasikan risiko yang berhubungan dengan aktivitas apapun, proses atau fungsi sehingga dapat memperkecil kerugian perusahaan tersebut. Berikut terdapat beberapa istilah yang digunakan dalam AS/NZS 4360: *Risk Management Standar*:

1. *Consequence* (Konsekuensi)

Akibat dari suatu kejadian yang dinyatakan dalam kualitatif atau kuantitatif, berupa kerugian, sakit, cedera, keadaan merugikan atau menguntungkan.

2. *Cost* (Biaya)

Dari suatu kejadian, baik langsung ataupun tidak langsung, meliputi berbagai dampak negative, termasuk uang, tenaga kerja, gangguan, nama baik, politik dan kerugian-kerugian lainnya yang tidak dinyatakan secara jelas.

3. *Event* (Kejadian)

Suatu peristiwa (Insiden) atau situasi, yang terjadi pada tempat tertentu selama interval waktu tertentu.

4. *Event Tree Analysis* (Analisis Urutan Kejadian)

Suatu teknik yang menggambarkan rentangan kemungkinan dan rangkaian akibat yang dapat muncul dari suatu proses kejadian.

5. *Fault Tree Analysis* (Analisis Urutan Kesalahan)

Suatu metode/teknik untuk menunjukkan kombinasi-kombinasi yang logis dari berbagai keadaan sistem dan penyebab-penyebab yang mungkin bisa berkontribusi terhadap kejadian tertentu (kejadian puncak).

6. *Frequency* (Frekuensi)

Ukuran angka peristiwa suatu kejadian yang dinyatakan sebagai jumlah peristiwa suatu dalam waktu tertentu dapat dilihat seperti kemungkinan (*Likelihood*) dan peluang (*Probability*).

7. *Hazard* (Bahaya)

Faktor intrinsik yang melekat pada sesuatu dan mempunyai potensi untuk menimbulkan kerugian.

8. *Likelihood* (Kemungkinan)

Digunakan sebagai suatu uraian kualitatif tentang frekuensi atau kemungkinan

9. *Loss* (Kerugian)

Konsekuensi negatif, keuangan dan lain-lain

10. Monitor (Pemantauan)

Pengecekan, pengawasan, pengamatan, secara krisis atau pencatatan kemajuan dari suatu kegiatan, tindakan atau sistem untuk mengidentifikasi perubahan-perubahan yang mungkin terjadi.

11. *Probability* (Probabilitas)

Digunakan sebagai gambaran kualitatif dari peluang atau frekuensi. Kemungkinan dari kejadian atau hasil yang spesifik diukur dengan rasio dari kejadian atau hasil yang spesifik terhadap jumlah kemungkinan.

12. *Residual Risk* (Risiko Ikutan)

Tingkat risiko yang masih ada setelah manajemen risiko dilakukan.

13. *Risk* (Risiko)

Peluang terjadinya sesuatu yang akan mempunyai dampak terhadap sasaran, diukur dengan hukum sebab akibat. Variabel yang diukur yaitu probabilitas, frekuensi, dan pemajanan.

14. *Risk Acceptance* (Analisis Risiko)

Keputusan untuk menerima konsekuensi dan kemungkinan tertentu.

15. *Risk Analysis* (Analisis Risiko)

Sebuah sistematis yang menggunakan informasi yang didapat untuk menentukan seberapa sering kejadian tertentu dapat terjadi dan besarnya konsekuensi tersebut.

16. *Risk Assesment* (Penilaian Risiko)

Proses analisis dan evaluasi risiko keseluruhan.

17. *Risk Avoidance* (Penghindaran Risiko)

Keputusan yang diberitahukan tidak menjadi terlibat dalam situasi risiko.

18. *Risk Control* (Pengendalian Risiko)

Bagian dari manajemen risiko melibatkan penerapan kebijakan, standar, prosedur dan perubahan fisik untuk menghilangkan atau mengurangi risiko kurang baik.

19. *Risk Evaluation* (Evaluasi Risiko)

Proses yang digunakan menentukan manajemen risiko dengan membandingkan tingkat risiko terhadap standar yang telah ditentukan, target tingkat dan criteria lainnya.

20. *Risk Identification* (Identifikasi Risiko)

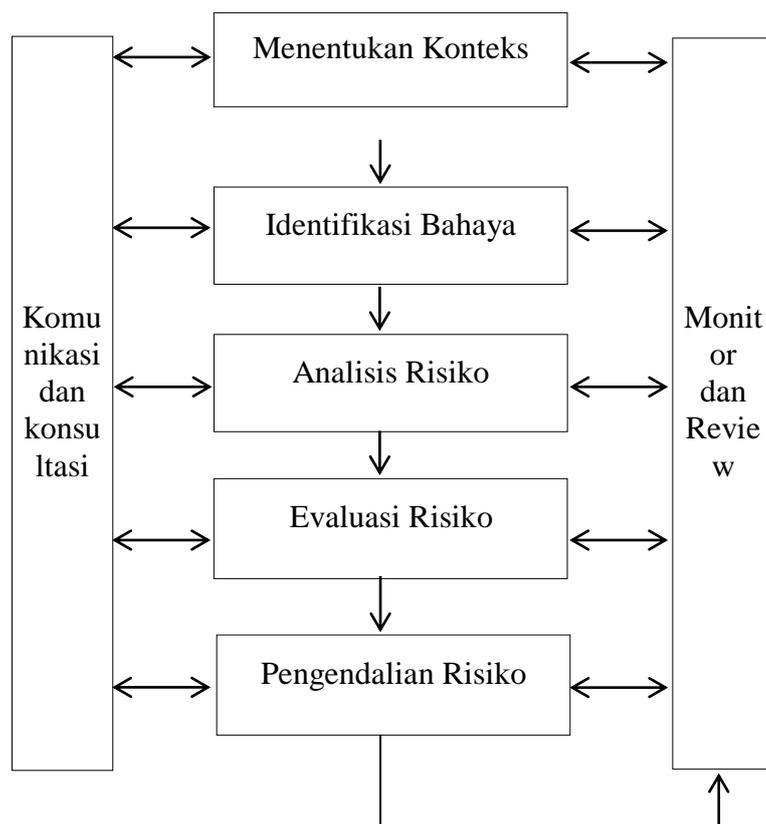
Suatu proses menentukan apa yang terjadi, mengapa dan bagaimana.

21. *Risk Reduvtion* (Pengurangan Risiko)

Penggunaan atau penerapan prinsip-prinsip manajemen dan teknik-teknik yang tepat secara selektif, dalam rangka mengurangi kemungkinan terjadi suatu kejadian atau konsekuensinya.

22. *Risk Transfer* (Pemindahan Risiko)

Pemindahan beban kerugian kesuatu kelompok lain melalui jalur hukum, perjanjian/kontrak, asuransi, dll. Pemindahan risiko mengacu pada pemindahan risiko fisik dan bagian ke tempat lain.



Gambar 2.1 Bagan Proses Manajemen Risiko (Sai Global: AS/NZS 4360 : 2004)

1. Menetapkan Konteks

Urutan kegiatan dalam proses manajemen risiko ini menggambarkan beberapa konsep dasar, yaitu : (dr. Zulkifli Zunaidi, 2005 dalam Pratama 2012).

- a) Urutan tahap manajemen risiko menggambarkan siklus '*Problem Solving*'
- b) Manajemen risiko yang bersifat pencegahan
- c) Manajemen risiko yang sejalan dengan konsep '*Continous Improvement*'.
- d) Manajemen risiko fokus pada ruang lingkup masalah yang akan dikelola.

2. Identifikasi Risiko

Identifikasi risiko adalah suatu langkah untuk mengenali sumber daya. Langkah pertama dalam kegiatan manajemen risiko disaat melakukan identifikasi risiko yang terdapat dalam suatu kegiatan atau proses. Definisi lain identifikasi risiko ialah suatu usaha untuk mengetahui, mengenal, dan memperkirakan adanya risiko pada suatu sistem operasi, prosedur, peralatan, unit kerja. Identifikasi risiko merupakan suatu langkah penting dalam pengendalian risiko (Sepang, 2013).

2.1.2 Pengendalian Resiko

Pengendalian risiko adalah suatu langkah penting dan menentukan dalam keseluruhan manajemen risiko. Risiko yang diketahui besar dan potensi akibatnya harus dikelola dengan tepat, efektif, dan sesuai dengan kemampuan dan kondisi perusahaan. Menurut standar AS/NZS 4360 "pengendalian risiko meliputi

identifikasi alternatif pengendalian risiko, analisis pilihan yang ada, rencana pengendalian dan pelaksanaan pengendalian. Alternatif pengendalian risiko dapat dilakukan dengan pendekatan sebagai berikut : (AS/NZS 4360).

a. Penghindaran Risiko

Terdapat beberapa pertimbangan penghindaran risiko, yaitu :

1. Keputusan untuk menghindari atau menolak risiko sebaiknya memperhatikan informasi yang tersedia dan biaya pengendalian risiko.
2. Kemungkinan kegagalan pengendalian risiko.
3. Kemampuan sumber daya yang ada tidak memadai untuk pengendalian.
4. Penghindaran risiko lebih menguntungkan dibandingkan dengan pengendalian risiko yang dilakukan sendiri.
5. Lokasi sumber daya tidak terganggu.

b. Mengurangi Kemungkinan Terjadi (*Reduce Likelihood*)

Pengurangan kemungkinan terjadi risiko dapat dilakukan dengan berbagai macam pendekatan seperti *Engineering Control* (eliminasi, substitusi, isolasi, dan pengendalian jarak), *Administrative Control* (*Shift* kerja, *Work permit*). Dan memberikan bimbingan pelatihan kepada pekerja mengenai cara kerja yang aman, budaya K3.

c. Mengurangi Konsekuensi Kejadian

Beberapa risiko tidak dapat dihilangkan sepenuhnya karena pertimbangan teknis, ekonomis atau operasi sehingga risiko ini akan tetap ada. Jadi, hal yang dapat dilakukan ialah pengurangan konsekuensi. Konsekuensi suatu kejadian

dapat dikurangi dengan cara penerapan sistem tanggap darurat yang baik dan terencana, penyediaan Alat Pelindung Diri (APD).

d. Pengalihan Risiko Kepihak Lain (*Risk Transfer*)

Transfer risiko berupa pengalihan risiko kepada pihak kontraktor sehinggabeban risiko yang ada ditanggung oleh perusahaan menjadi menurun. Oleh karena itu, didalam perjanjian kontrak dengan pihak kontraktor harus jelas tercantum ruang lingkup pekerjaan juga risiko yang akan ditransfer.

Yang dimaksud pengendalian adalah suatu proses, peraturan, alat, pelaksanaan atau tindakan yang fungsinya untuk meminimalisi efek negatif atau meningkatkan peluang positif (AS/NZS 4360: 2004). Tindakan yang dilakukan terhadap bahaya yang ada harus dilakukan sesuai dengan pengendalian bahaya, yaitu :

1. Eliminasi

Eliminasi merupakan suatu langkah pengendalian yang sangat baik untuk alat pengendalian paparan. Risiko dapat dihindari dengan menghilangkan sumbernya. Jika sumber bahaya dihilangkan, maka risiko yang timbul ini dapat dijauhkan/ditinggalkan.

2. Substitusi

Substitusi ialah suatu tindakan mengganti bahan, alat atau cara kerjanya sehingga kemungkinan kecelakaan dapat ditekan. Misalnya, penggunaan pelarut yang bersifat racun diganti dengan bahan lain yang lebih aman dan tidak berbahaya.

3. Pengendalian Engineering

Suatu tindakan pengendalian dapat mengubah suatu jalur transmisi bahaya atau mengisolasi bahaya. Macam-maca pengendalian engineering ialah :

- Isolasi, sumber bahaya diisolir dengan penghalang (*Barrier*) agar tidak memakan pekerjaan.
- Pengendalian jarak, prinsip dari pengendalian ini yaitu dengan menjauhkan jarak antara sumber bahaya dengan pekerja
- Ventilasi, cara ini adalah cara yang paing efektif untuk mengurangi kontaminasi udara

4. Pengendalian Administrative

Prinsip dari pengendalian administrative adalah untuk mengurangi kontak antara penerima dengan sumber bahaya. Misalnya:

- Rotasi dan penetapan pekerja, cara ini dilakukan untuk mengurangi paparan yang diterima pekerja dengan membagi waktu kerja dengan pekerja lainnya.
- Perawatan secara berkala terhadap peralatan penting untuk meminimalkan penurunan *Performance* dan memperbaiki kerusakan.
- Monitoring, dengan memonitor efektivitas pengendalian yang sudah dilakukan.

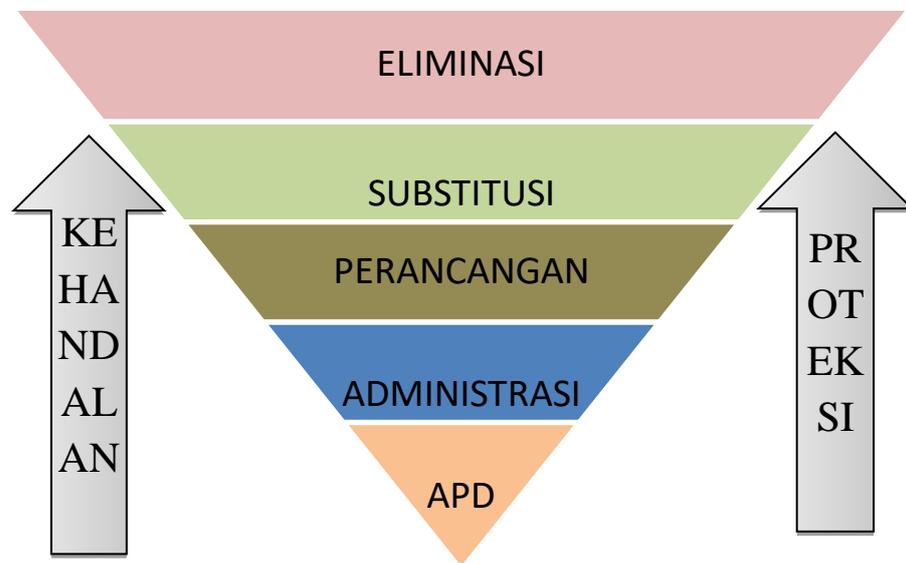
5. Training

Dilakukan dengan meningkatkan kemampuan dan pengetahuan pekerja sehingga para pekerja dapat bekerja lebih aman.

6. APD (Alat Pelindung Diri)

Tujuan penting menggunakan APD yaitu untuk mengurangi dampak risiko dari suatu bahaya yang memakan tubuh manusia/para pekerja.

Menurut OHSAS 18001;2007, mengemukakan terkait dengan Hierarki pengendalian risiko, yaitu :



Gambar 2.2 Hierarki Pengendalian Risiko OHSAS 18001:2007

2.2 Kecelakaan Kerja

2.2.1 Definisi Kecelakaan Kerja

Kecelakaan tidak terjadi kebetulan, melainkan ada sebabnya. Oleh karena ada penyebabnya, sebab kecelakaan harus diteliti dan ditemukan, agar selanjutnya dengan tindakan korektif yang ditujukan kepada penyebab itu serta dengan upaya preventif lebih lanjut kecelakaan serupa tidak berulang kembali. (Suma'mur, 2015)

Kecelakaan Kerja adalah suatu kejadian yang jelas tidak dikehendaki dan sering kali tidak terduga semula yang dapat menimbulkan kerugian baik waktu, harta benda atau properti maupun korban jiwa yang terjadi di dalam suatu proses kerja industri atau yang berkaitan dengannya (Tarwaka, 2013).

World Health Organization (WHO) mendefinisikan kecelakaan sebagai suatu kejadian yang tidak dapat dipersiapkan penanggulangan sebelumnya, sehingga menghasilkan cedera yang *Rill* (Nyata). (WHO, 2016)

Menurut Peraturan Menteri Tenaga Kerja RI Nomor:03/MEN/2004 tentang Tata Cara Pelaporan dan Pemeriksaan Kecelakaan “bahwa yang dimaksud kecelakaan kerja adalah suatu kejadian yang tidak dikehendaki dan tidak diduga semula yang dapat menimbulkan korban manusia dan atau harta benda”.

Benneth Silalahi dalam Saragih (2018) menyatakan kecelakaan terjadi tanpa di sangka-sangka dan dalam sekejap mata dan setiap kejadian terdapat 4 (empat) faktor yang saling mempengaruhi yaitu Lingkungan, Bahaya, Peralatan dan Manusia. Kecelakaan kerja adalah suatu kejadian atau peristiwa yang tidak diinginkan yang merugikan terhadap manusia, merusak harta benda atau kerugian terhadap proses. Kecelakaan kerja juga dapat didefinisikan suatu kejadian yang tidak dikehendaki dan tidak diduga semula yang dapat menimbulkan korban manusia dan atau harta benda (Suma'mur, 2016).

Menurut Achmadi kecelakaan kerja adalah kejadian yang tidak terencana dan tidak terkontrol yang merupakan suatu aksidan reaksi dari obyek, zat dan manusia. (Achmadi, 2015)

Menurut Suma'mur kecelakaan adalah kejadian yang tak terduga dan tak diharapkan. Tak terduga oleh karena dibelakang peristiwa itu tidak terdapat unsur kesengajaan, lebih-lebih dalam bentuk perencanaan. Tidak diharapkan oleh karena peristiwa kecelakaan disertai dengan kerugian material ataupun penderitaan dari yang paling ringan sampai yang paling berat. Sedangkan menurut Bennet &

Rumondang Silalahi kecelakaan merupakan setiap perbuatan atau kondisi selamat yang dapat mengakibatkan kecelakaan. (Suma'mur, 2016)

Menurut Achmadi kecelakaan kerja adalah kejadian yang tidak terencana dan tidak terkontrol yang merupakan suatu aksidan reaksi dari objek, zat dan manusia. (Achmadi, 2015)

Menurut Suma'mur kecelakaan adalah kejadian yang tak terduga dan tak diharapkan. Tak terduga oleh karena dibelakang peristiwa itu tidak terdapat unsur kesengajaan, lebih-lebih dalam bentuk perencanaan. Tidak diharapkan oleh karena peristiwa kecelakaan disertai dengan kerugian material ataupun penderitaan dari yang paling ringan sampai yang paling berat. Sedangkan menurut Bennet & Rumondang Silalahi kecelakaan merupakan setiap perbuatan atau kondisi selamat yang dapat mengakibatkan kecelakaan. (Suma'mur, 2016)

Berdasarkan beberapa pengertian yang ada, terdapat 2 kelompok pandangan tentang kecelakaan kerja yaitu kelompok pesimistis dan kelompok optimistis. Pandangan yang pesimistis dikemukakan oleh Heinrich, Osborne dan kutipan-kutipan yang ditunjukkan oleh Reamer dan CoVan yang di kutip oleh Tarwaka (2013) dimana pengemuka pandangan ini menganggap kecelakaan kerja sebagai sesuatu kejadian yang tidak dapat dikontrol dan diprediksikan yang disebabkan oleh factor ketidak beruntungan dan kesempatan atau oleh faktor-faktor yang tidak diketahui dan tidak dapat diantisipasi. Sedangkan pandangan yang optimis menganggap kecelakaan kerja sebagai suatu kejadian yang sangat merugikan yang dapat diantisipasi kemunculannya dan dapat diamati sebab-sebabnya.

2.2.2 Penyebab Kecelakaan Kerja

Menurut (Suma'mur 2016) faktor-faktor yang menyebabkan kecelakaan kerja adalah:

1. Perbuatan berbahaya (*Unsafe Action*)

Menurut Budiono, kondisi berbahaya (*Unsafe Conditions*/kondisi-kondisi yang tidak standar) yaitu suatu tindakan yang akan menyebabkan kecelakaan.

Perbuatan berbahaya (*Unsafe Action*) dari manusia:

- a. Sikap dan tingkah laku yang tidak baik
- b. Kurang pengetahuan dan keterampilan
- c. Cacat tubuh yang tidak terlihat (kurang kemampuan fisik)
- d. Keletihan dan kelesuan.

2. Faktor Lingkungan (*Unsafe Condition*)

Faktor lingkungan adalah segala sesuatu yang ada disekitar pekerja dan dapat mempengaruhi pekerja dalam menjalankan tugasnya atau tanggungjawabnya.

Menurut Fraser ada dua kelompok komponen lingkungan, yaitu fisis dan psikososial.

Komponen fisis meliputi :

- a. Kebisingan : ledakan, akselerasi, deselerasi, vibrasi, dan lainnya.
- b. Pencahayaan : gelap-terangnya suatu ruangan kerja.
- c. Suhu : panas, dingin, lembab.
- d. Faktor kimia : bahan kimia beracun yang membahayakan kesehatan.
- e. Radiasi : sinar X, sinar ultraviolet, dan lainnya.

3. Faktor Pekerjaan

Sangat berpengaruh terhadap terjadinya resiko kecelakaan kerja, yang dapat mempengaruhi antara lain :

- a. Waktu kerja : Bagi seorang tenaga kerja, waktu kerja menentukan efisiensi dan produktifitasnya.
- b. Beban kerja : Pekerjaan yang dibebankan kepada tenaga kerja baik berupa beban fisik maupun beban mental yang menjadi tanggung jawabnya.
- c. Penggunaan APD : Menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) saat bekerja mengurangi resiko potensial kecelakaan kerja .
- d. Peralatan / mesin : Pengecekan rutin, memastikan peralatan atau mesin dalam keadaan baik saat digunakan.

4. Faktor Pribadi Manusia

Kemampuan seorang tenaga kerja berbeda antara satu dengan yang lain, tergantung dengan:

- a. Usia: Mempunyai pengaruh yang cukup penting terhadap terjadinya kecelakaan kerja, dimana golongan usia muda kecenderungan untuk mendapatkan kecelakaan akibat kerja lebih rendah dari pada golongan usia tua karena usia muda memiliki kecepatan reaksi lebih tinggi dibandingkan usia tua.
- b. Lama kerja: Berkaitan dengan pengalaman kerja dan keterampilannya, semakin lama seseorang bekerja maka semakin banyak pengalamannya dan akan semakin meningkat keterampilannya. Juga dapat meningkatkan kewaspadaan seseorang terhadap kecelakaan akibat kerja.
- c. Jenis kepribadian pekerja: Factor kejiwaan merupakan faktor yang paling kuat dalam mempengaruhi terjadinya kecelakaan akibat kerja.

Kecerobohan merupakan salah satu ungkapan jiwa atau kepribadian seseorang yang dapat mengakibatkan kecelakaan kerja.

- d. Pengetahuan: Tingkat pendidikan mempengaruhi cara berfikir dan bertindak dalam menghadapi pekerjaan. Kurangnya pengetahuan tentang kesehatan dan keselamatan kerja akan menyebabkan tenaga kerja kurang menyadari pentingnya keselamatan sehingga bisa berakibat terjadinya kecelakaan kerja.
- e. Peran petugas K3 manajemen: Peran petugas K3 manajemen dalam memberikan pengawasan agar tenaga kerja bekerja sesuai prosedur dan senantiasa mengingatkan agar tenaga kerja menjaga keselamatannya.

2.3 Analisis Manajemen Resiko Kerja

Metode analisis yang digunakan biasanya dalam analisis risiko dapat bersifat kualitatif, semi kuantitatif, atau kombinasi dari ketiganya. Menurut Ramli (2010) terdapat beberapa pertimbangan dalam memilih teknik analisa risiko yang tepat antara lain sebagai berikut :

- a) Teknik yang dipakai sesuai kondisi kompleksitas fasilitas/instalasi serta bahaya-bahaya yang dialami dalam operasi
- b) Teknik ini bisa membantu dalam penentuan pilihan cara pengendalian risiko
- c) Teknik ini juga bisa membantu membedakan tingkat bahaya secara jelas, sehingga akan memudahkan dalam penentuan prioritas langkah pengendalian

- d) Cara penerapannya terstruktur dan konsisten sehingga proses manajemen risiko dapat berjalan dengan terus menerus dan berlanjut.

Berikut ini adalah penjelasan terkait metode yang digunakan dalam analisis risiko menurut AS/NZS 4360 :

a. Analisis Kualitatif

Analisis Kualitatif ini yang digunakan untuk mengetahui tingkat risiko suatu kegiatan jika data tersebut tidak tersedia. Analisis ini memakai bentuk skala deskriptif untuk menjelaskan seberapa besar potensi bahaya yang diukur seperti risiko rendah, risiko sedang dan risiko tinggi.

Menurut standar AS/NZS 4360, *Probability* diberi rentang antara risiko yang jarang terjadi (*Rare*) sampai dengan risiko yang dapat terjadi setiap saat (*Almost Certain*). Sedangkan *Concequence* dikelompokkan antara kejadian yang tidak menimbulkan cedera/kerugian kecil sampai meninggal dunia. Menurut standar AS/NZS 4360 berikut ini adalah tabel konsekuensi dan kemungkinan.

Tabel 2.3 Ukuran Kualitatif dari Keparahan (*Concequence*)

level	Penjelasan	Contoh penjelasan rinci
1	<i>Insignificant</i>	Tidak terjadi cedera, kerugian financial kecil.
2	<i>Minor</i>	P3K, penanganan ditempat, kerugian financial sedang .
3	<i>Moderate</i>	Memerlukan perawatan medis, penanganan ditempat kerja dengan bantuan pihak luar, kerugian financial besar.
4	<i>Major</i>	Cedera berat, kehilangan kemampuan produksi, penangan di luar area efek negatif, kerugian financial besar.
5	<i>Catastrophic</i>	Kematian keracunan hingga keluar area dengan efek gangguan, kerugian finansial sangat besar.

Bedasarkan tabel 2.3 diatas dijelaskan bahwa dalam mengkaji tingkat keparahan (*Concequence*) risiko yang terjadi dengan menggunakan metode kualitatif ini diawali dengan mengukur *Insignificant* ialah mengkaji ada tidak nya terjadi cedera, adanya kerugian akibat bahaya yang terjadi, sampai mengkaji tingkat *Catastrophic* ialah mengkaji bahaya yang fatal bagi para pekerja yang menyebabkan kematian hingga menimbulkan efek gangguan pada pekerja dan lingkungan sekitar.

Tabel 2.4 Ukuran Kualitatif dari Keungkinan (*Probability*)

level	Penjelasan	Contoh penjelasan rinci
1	<i>Almost certain</i>	Terjadi hampir semua keadaan
2	<i>Likely</i>	Sangat mungkin terjadi hampir disemua keadaan
3	<i>Possible</i>	Dapat terjadi sewaktu-waktu
4	<i>Unlikely</i>	Kemungkinan terjadi jarang
5	<i>Rare</i>	Hanya dapat terjadi dikeadaan tertentu

Bedasarkan tabel 2.4 diatas dijelaskan bahwa dalam mengkaji tingkat kemungkinan (*Probability*) dalam setiap risiko yang terjadi dengan memakai metode kuantitatif dimulai dengan mengukur bahaya yang hampir semua keadaan berisiko, sampai pada risiko yang terjadi pada keadaan tertentu.

Tabel 2.5 Matriks Analisis Risiko Kualitatif (Level Risiko)

<i>Probability</i>	<i>Concequence</i>				
	<i>Insignificant</i> 1	<i>Minor</i> 2	<i>Moderate</i> 3	<i>Major</i> 4	<i>Catastrop</i> 5
<i>A (Almost Certain)</i>	H	H	E	E	E
<i>B (Likely)</i>	M	H	H	E	E
<i>C (Moderate)</i>	L	M	H	E	E
<i>D (Unlikely)</i>	L	L	M	H	E
<i>E (Rare)</i>	L	L	M	H	H

Keterangan :

E : Sangat berisiko, dibutuhkan tindakan cepat

H : Berisiko besar, dibutuhkan perhatian dari manajemen puncak

M : Risiko Sedang, tanggung jawab manajemen harus spesifik

L : Risiko rendah, ditangani dengan prosedur rutin

b. Analisis Semi Kuantitatif

Dalam analisis ini, skala kualitatif yang sudah disebutkan kemudian diberi nilai. Setiap nilai yang diberikan haruslah menggambarkan derajat konsekuensi maupun probabilitas dari risiko yang sudah ada. Misal, suatu risiko yang memiliki tingkat probabilitas ialah yang sangat mungkin terjadi (*Almost Certain*), dan kemudian diberi nilai 100. Lalu dilihat konsekuensi yang terjadi misalnya konsekuensi yang dapat terjadi ialah sangat parah, lalu diberi nilai 50. Maka tingkat risikonya sebesar $100 \times 50 = 5000$. Artinya “dalam menggunakan semi kuantitatif ini perlu digunakan ketelitian, karena nilai yang dibuat belum mencerminkan kondisi objektif yang ada dari sebuah risiko”. Ketepatan perhitungan tergantung dari tingkat pengetahuan tim ahli dalam analisis terhadap proses terjadinya sebuah risiko.

Tabel 2.6 Kriteria dan Nilai dari Faktor *Concequence*

Faktor	Tingkatan	Deskripsi	Rating
	<i>Catastrophe</i>	Kerusakan fatal/parah beragam fasilitas lebih dari \$ 1 juta, aktivitas dihentikan, terjadi kerusakan lingkungan yang sangat luas	100
		Kematian, kerusakan permanen yang bersifat local terhadap	

<i>Concequence</i> (Akibat yang mungkin ditimbulkan dari suatu kejadian atau peristiwa)	<i>Disaster</i>	lingkungan, kerugian \$ 500.000 – 2.000.00	50
	<i>Very serious</i>	Terjadi cacat permanen/penyakit parah, kerusakan lingkungan yang tidak permanen, dengan kerugian \$50.000-500.000	25
	<i>Serious</i>	Terjadi dampak yang serius tapi bukan cedera atau penyakit parah yang permanen, sedikit berakibat buruk pada lingkungan dengan kerugian \$ 5000- 50.000	15
	<i>Important</i>	Mebutuhkan penanganan medis, terjadi emisi buangan di lokasi tetapi tidak mengakibatkan kerusakan, dengan kerugian \$ 500-5.000	5
	<i>Noticeable</i>	Terjadi cedera atau penyakit ringan, memar bagian tubuh, kerusakan kecil kurang dari \$ 500, kerusakan ringan atau terhentinya, proses kerja sementara waktum tetapi tidak mengakibatkan pencemaran di luar lokasi	1

Bedasarkan tabel 2.6 diatas menjelaskan bahwa dalam penilaian risiko dalam analisis semi kuantitatif terdapat tingkat risiko bahaya yang dapat terjadi terhadap pekerja. Baik cedera tingkat ringan sampai pada cedera yang fatal, bahkan kematian yang dapat merugikan pekerja itu sendiri. Untuk itu dalam penilaian risiko terdapat criteria yang dapat menentukan tingkat kefatalan risiko dengan memberikan rating atau skor 1 jika terjadi cedera penyakit ringan, memar bagian tubuh, kerusakan kecil sampai pada skor tertinggi yaitu 10 untuk cedera parah/fatal yang merusak lingkungan serta terhentinya aktivitas kerja.

Tabel 2.7 Kriteria dan Nilai dari Faktor *Exposure*

Faktor	Tingkatan	Deskripsi	Ratin g
<i>Exposure</i> (Paparan)	<i>Continuously</i>	Sering terjadi dalam satu hari	10
	<i>Frequently</i>	Terjadi kira-kira satu kali dalam sehari	6
	<i>Occasionally</i>	Terjadi satu kali seminggu sampai	3

Frekuensi pemaparan terhadap Bahaya atau risiko		satu kali sebulan	
	<i>Infrequent</i>	Satu kali dalam sebulan sampai satu kali dalam setahun	2
	<i>Rare</i>	Diketahui kapan terjadi	1
	<i>Very rare</i>	Tidak diketahui kapan terjadinya	0,5

Bedasarkan tabel 2.7 diatas menjelaskan dalam criteria penilaian risiko semi kuantitatif terdapat factor paparan (*Exposure*) bahaya risiko yang dapat terjadi. Mulai dari risiko yang sering terjadi dalam setiap pelaksanaan pekerjaan dalam satu hari dengan skor 10 sampai dengan risiko yang tidak diketahui kapan terjadinya atau terjad secara mendadak dengan skor 0,5.

Tabel 2.8 Kriteria dan Nilai dari Faktor *Probability*

Faktor	Tingkatan	Deskripsi	Rating
<i>Probability</i> (Kemungkinan) terjadinya bahaya yang menyertai suatu kejadian atau peristiwa	<i>Almost certain</i>	Kejadian yang paling sering terjadi	10
	<i>Likely</i>	Kemungkinan terjadi kecelakaan 50%	6
	<i>Umsual but possible</i>	Tidak biasa namun memiliki kemungkinan terjadi	3
	<i>Remotely possible</i>	Suatu kejadian yang sangat kecil kemungkinan terjadinya	1
	<i>Conceivable</i>	Tidak pernah terjadi kecelakaan dalam tahun-tahun pemaparan tetapi mungkin terjadi	0,5
	<i>Practically impossible</i>	Sangat tidak mungkin terjadi	0,1

Bedasarkan tabel 2.8 diatas dijelaskan bahwa dalam penilaian risiko juga memiliki criteria penilaian factor kemungkinan (*Probability*) dalam setiap pelaksanaan pekerjaan. Pentingnya penilain risiko factor kemungkinan ini untuk mengetahui kejadian bahaya yang paling sering terjadi sampai bahaya sangat tidak

munhkin terjadi. Dalam penilaian risiko semi kuantitatif ini, dilakukan penilaian dengan menggunakan ranting 0,1 yang artinya sangat tidak mungkin terjadi sampai pada 10 yang artinya risiko yang paing sering terjadi.

Tabel 2.9 Level/Prioritas Risiko (Study notes Prof. Jean Cross,1998)

Tingkat Risiko	Comment	Action
>350	<i>Very High</i>	Penghentian aktivitas, risiko dikurangi hingga mencapai mencapai batas yang dapat diterima
180 – 350	<i>Priority 1</i>	Perlu dilakukan penanganan cepat
70 – 180	<i>Substantial</i>	Mengharuskan ada perbaikan secara teknis
20 – 70	<i>Priority 3</i>	Perlu diawasi dan diperhatikan secara berkesinambungan
<20	<i>Acceptable</i>	Intensitas kegiatan yang menimbulkan risiko dikurangi seminimal mungkin

Bedasarkan tabel 2.9 diatas dijelaskan bahwa dalam kriteria dan penilaian risiko terdapat level/prioritas risiko yang menjadi pegangan utama dalam setiap risiko yang terjadi ditempat kerja. Untuk itu penting adanya pengelompokan level risiko yang terjadi untuk mengkategorikan risiko yang membutuhkan penanganan utama saat terjadinya kecelakaan kerja. Mulai dari risiko *Very High* (<350) “penghentian aktivitas”, risiko dikurangi hingga mencapai batas yang dapat diterima sampai dengan *Acceptable* (<20) “intensitas kegiatan yang menimbulkan risiko dikurangi sekurang mungkin.

c. Analisis Kuantitatif

Analisis risiko kuantitatif ini memakai perhitungan Probabilitas kejadian/konsekuensi dengan data numeric dimana besarnya risiko tidak berupa peringkat seperti pada metode semi kuantitatif. Konsekuensi ini bisa dihitung menggunakan modeling hasil dari kejadian atau kumpulan kejadian dengan

memperkirakan kemungkinan dari studi eksperimen atau data sekunder. Sedangkan data Probabilitas dan Konsekuensi dihitung untuk menetapkan tingkat risiko yang ada.

2.4 Penelitian Terdahulu

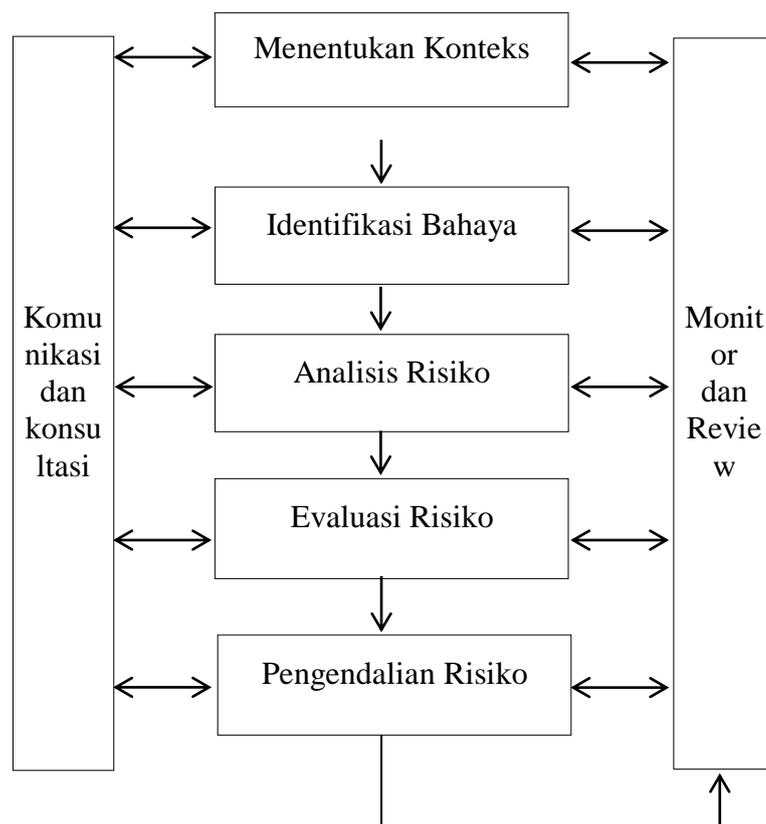
Penelitian Ahmad Habib Murtadlo (2019) Berdasarkan hasil penelitian Manajemen risiko yang telah diterapkan oleh CV. Jaya Bakery Royal Bandar Lampung sudah menuju arah yang lebih baik. Dalam menghadapi risiko Sumber Daya Manusia perusahaan melakukan pengawasan secara langsung untuk menghindari adanya kecurangan dalam proses produksi. Dalam menghadapi risiko teknologi perusahaan menggunakan user dan password sebagai bentuk keamanan. Dalam menghadapi risiko proses perusahaan mengolah produk yang gagal agar tetap memiliki nilai jual untuk menghindari kerugian perusahaan. Dalam menghadapi risiko eksternal perusahaan menyiapkan tabung APAR (Alat Pemadam Api Ringan) dan SATPAM (Satuan Keamanan) guna menghindari risiko yang terjadi dari luar perusahaan.

Nurul Umi (2017) Tingginya permintaan pasar akan kebutuhan kue gipang sebagai salah makanan ringan olahan khas Banten membuat pemilik usaha (*Owner*) dan beberapa karyawan yang merupakan sanak keluarga dan para tetangga sekitar rumah pemilik harus memperhatikan kualitas dan kuantitas produk kue gipang yang dihasilkan dengan beberapa risiko kendala yang harus dihindari. Dalam menghindari atau menurunkan risiko kendala produksi hingga pemasaran produk kue gipang dapat digunakan metode identifikasi risiko yang mungkin dilakukan, salah satunya dengan menggunakan metode *House Of Risk* (HOR).

Penelitian Soputan (2014) Pada penelitian ini akan diteliti mengenai identifikasi risiko K3 , penilaian risiko K3 serta bagaimana tindakan pengendalian terhadap risiko K3 pada kegiatan proyek pembangunan infrastruktur gedung. Metode penilaian menggunakan matriks penilaian risiko yang bersumber dari AS/NZS 4360 : 2004. Sesuai dengan pengolahan data diperoleh nilai risiko yang tinggi, yaitu material terjatuh dari ketinggian dan menimpa pekerja dengan indeks risiko sebesar 20 dan penggolongan risiko pada *Very High Risk*. Untuk penggolongan risiko pada level *High Risk* sebanyak 21 variabel yang dapat membahayakan pekerja dan pekerjaan, sedangkan untuk penggolongan pada level *Medium Risk* didapatkan sebanyak 18 variabel.

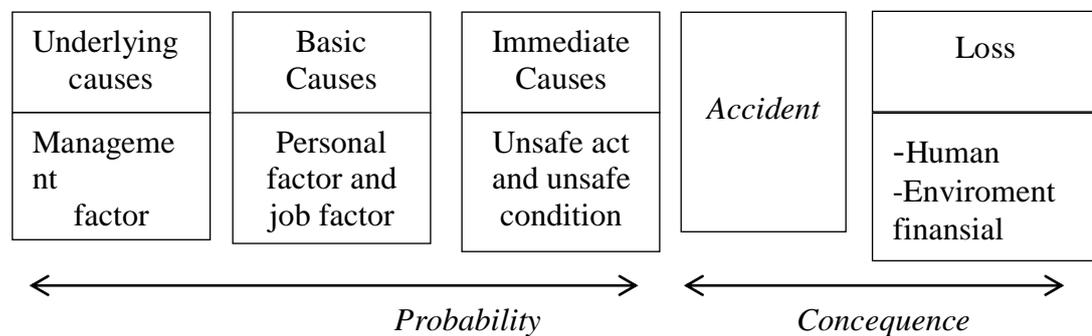
2.5 Kerangka Teori

Kerangka teori diambil dari Framework Guideline AS/NZS 4360: 2004 terkait tentang Risk Manajement.



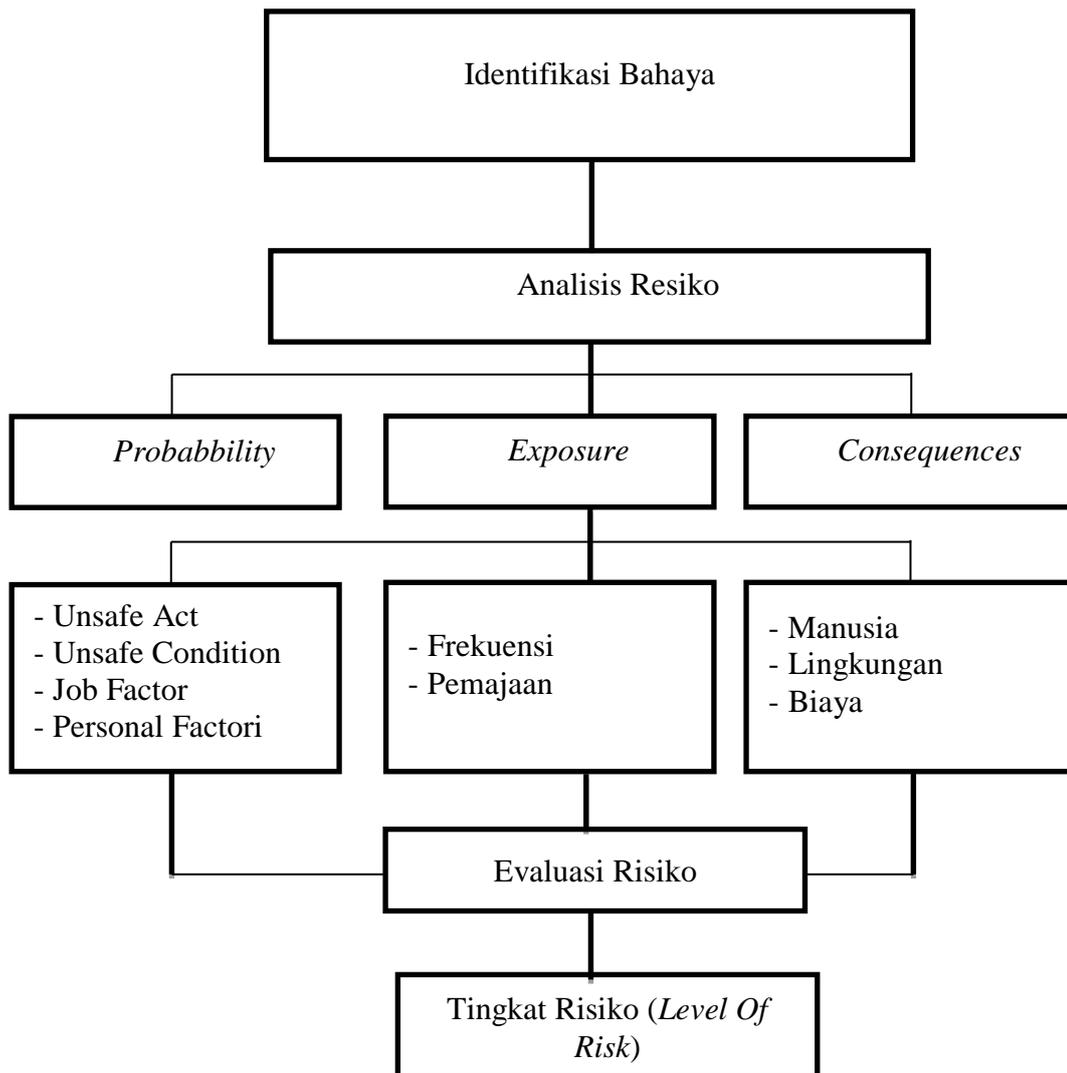
Gambar 2.3 Kerangka Teori

Analisis yang dilakukan dengan mencari nilai dari *Probability* dan konsekuensi yang dapat diketahui dengan melihat teori kecelakaan kerja ILCI *Loss Causation Model*. Teori tersebut menjelaskan tentang penyebab terjadinya accident atau risiko (*Total Risk*). Penyebab terjadinya risiko tersebut dapat berasal dari *Unsafe Act*, *Unsafe Condition*, *Job Factor* dan *Personal Factor*. Sedangkan akibat atau konsekuensi dari accident dapat berupa risiko terhadap manusia, lingkungan dan biaya. Berikut adalah gambar atau model teori *ILCI Loss Causation Model*:

Gambar 2.4. Bagan ILCI *Loss Causation Model*

2.6 Kerangka Konsep

Penelitian ini dikhususkan pada identifikasi dan analisis risiko. Hal yang ingin dicapai dalam kerangka konsep adalah nilai tingkat risiko dari area kerja yang telah diidentifikasi dan dianalisa risikonya. Penilaian risiko dilakukan berdasarkan tahapan manajemen risiko sesuai dengan standar AS/NZS 4360: 2004 tentang Risk Management. Kemudian ditentukan konsekuensi, frekuensi paparan dan tingkat kemungkinan sebagai dasar perhitungan nilai risiko berdasarkan tabel penilaian risiko semi kuantitatif W.T.Fine J:



Gambar 2.5. Kerangka Konsep standar AS/NZS 4360: 2004 (W.T.Fine J)

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik berdasarkan standar AS/NZS 4360:2004 dengan metode semi kuantitatif yang terdiri dari identifikasi risiko dengan menggunakan metode JHA (*Job Hazard Analysis*). Kemudian melakukan analisis risiko dengan menentukan nilai konsekuensi, paparan dan kemungkinan dari setiap risiko. Nilai tersebut lalu dihitung dan dibandingkan dengan standar level risiko untuk mendapatkan tingkatan risiko yang ada pada setiap langkah kerja sebelum melakukan pekerjaan sampai pada pekerjaan selesai.

3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di tempat pembuat kue tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2021.

3.3. Populasi dan Sampel

3.3.1. Populasi

Populasi merupakan seluruh subjek yang akan diteliti dan memenuhi karakteristik penelitian (Riyanto, 2015). Populasi penelitian ini adalah 26 usaha kue tradisional karah.

3.3.2. Sampel

Menurut Notoatmodjo (2010), cara pengambilan sampel pada penelitian ini adalah secara keseluruhan atau total sampling (yaitu sampel di pilih adalah

keseluruhan dari populasi yaitu usaha pembuat kue tradisional karah di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat saat penelitian dilakukan).

Jadi jumlah keseluruhan yang diambil adalah sebanyak 26 responden. Pengambilan sampel dilakukan secara keseluruhan yaitu mengambil sampel dengan mendatangi setiap usaha atau rumah responden yang membuat kue karah di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.

Data Sampel Penelitian

NO	Desa	Populasi	Sampel
1	Meureubo	1	1
2	Ujong Tanjong	0	0
3	Ujong Drien	0	0
4	Langung	19	19
5	Peunaga	1	1
6	Ujong Tanoh Darat	0	0
7	Peunaga Pasi	3	3
8	Gunong Kleng	1	1
9	Gampong Mesjid	0	0
10	Paya Peunaga	1	1
	Jumlah	26	26

3.3.3 Kriteria Inklusi dan Eksklusi

Adapun kriteria inklusi dan eksklusi adalah sebagai berikut :

1. Kriteria Inklusi

Kriteria inklusi adalah kriteria dimana subjek penelitian dapat mewakili dalam informan penelitian yang memenuhi syarat sebagai sampel (Notoatmodjo, 2010) yaitu :

Kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah :

- a. Responden merupakan pemilik dan pekerja di tempat pembuat kue tradisional karah di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.
- b. Responden dalam keadaan sehat

c. Bersedia berpartisipasi dalam penelitian

2. Kriteria Ekslusi

Kriteria ekslusi merupakan kriteria dimana subjek penelitian tidak dapat mewakili sampel karena tidak memenuhi syarat sebagai sampel penelitian (Notoatmodjo, 2010).

Kriteria ekslusi dalam penelitian ini adalah;

- a. Responden bukan merupakan pemilik dan pekerja di tempat pembuat kue tradisional karah di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.
- b. Responden dalam keadaan kurang sehat
- c. Tidak bersedia berpartisipasi dalam penelitian

3.4. Sumber Data dan Pengumpulan Data

3.4.1. Sumber Data

Data adalah himpunan angka yang merupakan nilai dari unit sampel penelitian sebagai hasil pengamatan/pengukuran. Dilihat dari sumber data yang diperoleh peneliti, maka sumber data tersebut terdiri dari data primer, yaitu data yang dikumpulkan oleh peneliti sendiri dari sumber yang diteliti dan data sekunder, yaitu data yang diambil dari suatu sumber dan biasanya data tersebut sudah dikomplikasi terlebih dahulu oleh suatu instansi atau pemilik data.

3.4.2. Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah:

1. Kuisisioner, yaitu metode pengumpulan data untuk mendapatkan data primer dengan cara membagikan daftar pertanyaan kepada responden,

yang berisi identitas responden dan butir pertanyaan-pertanyaan tentang variabel yang diteliti terhadap responden.

2. Dokumentasi, yaitu metode pengumpulan untuk mendapatkan data sekunder dengan cara meminta dan mencatat dokumen yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

3.5. Definisi Operasional

Definisi Operasional penelitian merupakan definisi variabel-variabel yang akan diteliti secara operasional dilapangan.

Tabel 3.1. Definisi Operasional Penelitian

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Variabel Independen					
Identifikasi Bahaya	Suatu proses yang dilakukan untuk mengenali apa risiko yang terjadi, mengapa dan bagaimana bisa terjadi	Kuesioner	Wawancara	a. Ada b. Tidak ada	Ordinal
<i>Probability</i> (Kemungkinan)	Ukuran kemungkinan Terjadinya bahaya yang menyertai suatu Kejadian	Kuesioner	Wawancara	a. Tinggi b. Sedang c. Rendah	Ordinal
<i>Exposure</i> (Paparasi)	Frekuensi pemaparan Terhadap bahaya/ sumber risiko	Kuesioner	Wawancara	a. Tinggi b. Sedang c. Rendah	Ordinal
<i>Consequence</i> (Konsekuensi)	Akibat yang mungkin dapat timbul dari suatu kejadian	Kuesioner	Wawancara	a. Tinggi b. Sedang c. Rendah	Ordinal
<i>Evaluasi Risiko</i>	Membandingkan dengan tindakan Pencegahan yang	Kuesioner	Wawancara	a. Tinggi b. Sedang c. Rendah	

dilakukan oleh
pemilik untuk
Mengurangi tingkat
risiko keselamatan
Kerja

Variabel Dependen					
Tingkat Risiko	Besar nilai risiko yang diperoleh Berdasarkan rumus nilai risiko + konsekuensi x paparan x likelihood	Kuesioner	Wawancara	a. Tinggi b. Sedang c. Rendah	Ordinal

3.6. Aspek Pengukuran

Aspek pengukuran yang digunakan dalam pengukuran variabel dalam penelitian ini adalah skala Guddman yaitu memberi skor dari nilai tertinggi ke nilai terendah berdasarkan jawaban responden (Notoatmodjo, 2010).

1. Identifikasi Bahaya

Ada jika hasil cheklis di kuisisioner menunjukkan ada

Tidak ada jika hasil cheklis di kuisisioner menunjukkan tidak ada

2. *Probability*

Tinggi jika nilai responden >3 (6-10)

Sedang jika nilai responden < 3 (1-3)

Rendah jika nilai responden < 3 (0,1-5)

3. *Exposure*

Tinggi jika nilai responden >3 (6-10)

Sedang jika nilai responden < 3 (1-3)

Rendah jika nilai responden < 3 (0,1-5)

4. *Concequence*

Tinggi jika nilai responden >3 (50-100)

Sedang jika nilai responden < 25 (15-25)

Rendah jika nilai responden < 15 (1-5)

5. *Evaluasi* (Sesuaikan evaluasi yang dilakukan dengan tingkat resiko)

Tinggi jika nilai responden >180 (181->350)

Sedang jika nilai responden < 180 (71-180)

Rendah jika nilai responden < 70 (1-70)

6. Tingkat resiko

Tinggi jika nilai responden >180 (181->350)

Sedang jika nilai responden < 180 (71-180)

Rendah jika nilai responden < 70 (1-70)

3.7 Pengolahan Data

Agar analisis menghasilkan informasi yang benar, ada 4 tahap dalam pengolahan data, yaitu:

1. *Editing*, merupakan kegiatan untuk melakukan pengecekan isi kuisioner, apakah sudah diisi dengan lengkap, jelas jawaban dari responden, relevan jawaban dengan pertanyaan dan konsisten.
2. *Coding*, merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka.
3. *Processing/Entry Data*, merupakan kegiatan memasukkan data dari kuisioner ke dalam computer yang selanjutnya diolah melalui software *SPSS For Windows* untuk tujuan analisis data univariat, bivariat, validitas dan realibilitas.

4. *Cleaning*, merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah di entry apakah ada kesalahan atau tidak (Riyanto, 2015).

3.8. Teknik Analisis Data

Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan tabel JHA yang telah dimodifikasi dan disesuaikan dengan kebutuhan penelitian. Sedangkan data dianalisa berdasarkan tabel penilaian risiko semi kuantitatif W.T. Fine J, untuk menentukan nilai risiko dengan terlebih dahulu memperkirakan nilai konsekuensi, paparan dan peluang.

1. Melakukan pengamatan langsung ke konteks kerja yaitu peeliti langsung mendatangi lokasi penelitian dari awal pekerja bekerja membuat kue sampai pekerja selesai membuat kue. Hal ini dilakukan untuk melihat secara langsung resiko apa saja yang mungkin terjadi dengan keadaan kerja selama ini.
2. Identifikasi Risiko, dilakukan dengan melihat risiko-risiko yang ada yang telah terjadi dan mungkin akan terjadi. Dimana risiko yang telah terjadi didapatkan dari hasil jawaban pekerja atau responden dan risiko yang mungkin terjadi didapatkan berdasarkan hasil pengamatan di konteks kerja tadi.
3. *Probability* dilakukan dengan cara menggunakan tabel kriteria dan nilai *Probability* halaman 27, berdasarkan pengamatan yang telah responden lakukan dan berdasarkan jawaban responden.
4. *Exposure* dilakukan dengan cara menggunakan tabel kriteria dan nilai *Exposure* halaman 26

5. *Concequence* dilakukan dengan cara menggunakan tabel kriteria dan nilai *Concequence* halaman 25
6. *Evaluasi Resiko* dilakukan dengan cara menggunakan tabel kriteria dan nilai tingkat resiko halaman 28
7. Melihat Nilai Risiko, Nilai risiko dapat dihitung secara manual berdasarkan rumus:

$$Risk = Consequences \times Exposure \times Likelihood$$

Setelah nilai risiko diperoleh, maka nilai risiko tersebut dibandingkan dengan standar level risiko untuk mengetahui tingkatan risiko yang terdapat pada tahapan kerja pembuat kue tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Gambaran Lokasi Penelitian

Aceh merupakan salah satu daerah di nusantara yang memiliki tradisi kuliner yang kuat. Begitu pula dalam hal panganan ringan atau cemilan. Salah satu cemilan tradisional khas Aceh yang masih bertahan hingga kini adalah keukarah atau kue karah dan kue sapit. Kue karah merupakan salah satu kue tradisional khas aceh yang terbuat dari campuran tepung beras, gula, air, dan minyak untuk menggoreng. Cetakan kue karah yang dibuat dari batok kelapa dan diberi lobang supaya adonan keluar dari lobang itu dan gagangnya terbuat dari kayu. Kue karah secara sekilas kue ini mirip dengan serabut atau sarang burung, bentuknya sangat unik, maka dari keunikannya itu kue karah ini sering digunakan sebagai oleh-oleh khas aceh, dan juga sering muncul diacara-acara tertentu, seperti pada acara adat, dan juga pada waktu lebaran. Kue karah dapat dengan mudah ditemui di kios oleh-oleh khas Aceh salah satunya yaitu pada jalan sepanjang Kecamatan Meureubo.

Meureubo adalah kecamatan yang berada di Kabupaten Aceh Barat, Provinsi Aceh, Indonesia. Luas kecamatan mencapai 112, 87 Km² yang terdiri dari 2 mukim dan 26 desa/gampong. Persentase terhadap luas kabupaten 3,85%. Ibu kota kecamatan berada di Meureubo. Kecamatan Meureubo berada di antara Bukit Barisan dan Samudra Hindia dengan ketinggian 8 M dpl yang

memiliki jumlah penduduk 30.830 jiwa atau 15% dari total populasi penduduk Kabupaten Aceh Barat.

Kecamatan Meureubo terbentuk pada bulan Februari Tahun 1999 yang masih berstatus sebagai kecamatan pembantu Meureubo. Secara sah terbentuknya kecamatan Meureubo pada 15 Juli 2000 yang terbentuk dari proses pemekaran kecamatan Kaway XVI yang awalnya terdiri dari 113 gampong dengan cakupan wilayah mulai dari pesisir hingga pegunungan. Kemudian wilayah pesisir dimekarkan menjadi kecamatan Meureubo sedangkan wilayah pegunungan dimekarkan menjadi kecamatan Pante Ceureumen dan Kecamatan Panton Reu.

4.1.2 Tahapan Proses Produksi Kue Karah

1. Bahan yang diperlukan:
 - a. 250 gr tepung beras
 - b. 500 gr gula pasir
 - c. Minyak goreng secukupnya
 - d. ½ liter air
2. Alat khusus:
 - a. Batok kelapa dengan lubang yang banyak (cetakan kue karah)
3. Cara membuat Kue Karah asli enak Khas Aceh:
 - a. Sebelum dibuat kue, beras direndam terlebih dahulu selama 1 malam.
 - b. Lalu di cuci bersih hingga airnya jernih, lalu tiriskan.
 - c. Setelah itu, beras ditumbuk dengan lesung sampai halus.
 - d. Selanjutnya, tepung diayak dan dijemur sampai kering.

- e. Lalu tepung disaring satu kali lagi dan siap diolah menjadi adonan.
- f. Langkah selanjutnya, campur tepung dan gula lalu diaduk rata dan ditambahkan air sedikit demi sedikit hingga adonan rata dan mengental.
- g. Lalu masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah disediakan tadi.
- h. Setelah dimasukkan ke cetakan, adonan dapat langsung di goreng sambil memutar kue karah secara melingkari wajan dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm.
- i. Jika sudah matang, angkat dan tiriskan.
- j. Kue Karah asli enak Khas Aceh siap disajikan.

4.1.3 Identifikasi Risiko K3 Pada Proses Produksi

Identifikasi risiko merupakan kegiatan observasi/pengamatan yang dilakukan di area kerja produksi yang dimulai dari kegiatan persiapan sampai pada produk jadi dan siap untuk di beli oleh konsumen. Dalam mengidentifikasi risiko, ada hal yang harus diperhatikan yaitu asal/sumber bahaya di tempat kerja mulai dari bahan/material, alat/mesin, proses, lingkungan kerja, metode kerja, cara kerja dan produk. Dalam kegiatan mengidentifikasi, point-point sumber bahaya di tempat kerja tersebut di sajikan dalam bentuk narasi tabel yang dilakukan secara manual mulai dari tahapan dasar sampai pada tahapan akhir terbentuknya yang akan diantarkan pada konsumen.

Tabel 4.1 Identifikasi Risiko Pada Proses Produksi

No	Urutan Aktivitas	Material	Alat/Mesin	Lingkungan Kerja	Metode Kerja	Cara Kerja
1	Perendaman Beras	Beras	Baskom	Dalam tempat kerja (di rumah) dengan durasi perendaman 1 malam	Bekerja dengan tangan untuk merendam beras dalam baskom dan mengisi air	<ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan Baskom - Menyiapkan beras yang akan di rendam - Mengisi baskom dengan air - Memasukkan beras dalam baskom - Menutup baskom selama 1 malam
2	Mencuci dan meniriskan beras yang telah di rendam	Beras	Baskom dan Saringan	Dalam tempat kerja (di rumah) dengan durasi perendaman 1 malam	Bekerja dengan tangan untuk mencuci dan meniriskan beras	<ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan Baskom bersih - Menyiapkan saringan - mengisi baskom dengan air - Memasukkan beras dalam baskom untuk di cuci

						Meniriskan beras dengan saringan
3	Penumbukan beras	Beras	Mesin Penggiling	Di pasar	Membawa beras ke pasar untuk di giling sampai halus	<ul style="list-style-type: none"> - Membawa beras yang telah di rendam ke pasar - Menggiling beras di pasar dengan mesin giling
4	Pengayakan dan penjemuran tepung	Tepung Beras	Tempat penjemuran	Di pekarangan rumah	Meletakkan tepung ke tempat penjemuran	<ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan tempat penjemuran tepung - Meletakkan tempaung di tempat penjemuran dengan meratakannya - Menjemur tepung sampai kering
5	Penyaringan tepung	Tepung Beras	Saringan	Dalam tempat kerja (di rumah)	Menyaring tepung untuk memilih tepung yang halus	<ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan saringan - Meletakkan tempung di saringan - Menyaring tepung untuk memisahkan tepung halus dan tidak halus
6	Pencampuran	Tepung	Baskom	Dalam	Menyatukan	-

	n adonan	g Beras, gula, garam dan air		tempat kerja (di rumah)	n semua bahan dalam baskom	Menyiapkan baskom besar - Menyatukan semua bahan dalam baskom -Mengaduk bahan dengan rata
7	Memasukkan adonan kue karah ke cetakan	Adonan Kue karah	Cetakan kue karah	Dalam tempat kerja (di rumah)	Memasukkan adonan ke cetakan kue karah	- Menyiapkan alat cetakan kue karah - Memasukkan adonan dalam cetakan kue karah
8	Penggorengan adonan	Adonan kue karah, minyak goreng	Cetakan kue karah, kualikayu pengangkat kue, kompor, alat peniris kue	Dalam tempat kerja (di rumah)	Memasukkan adonan kue yang sudah dicetak dalam minyak panas	- Menyiapkan alat cetakan kue karah kompor dan kualik - Memasukkan minyak dalam kualik - Memanaskan minyak -Mencetak kue karah langsung di atas minyak panas
9	Penirisan kue karah	Kue karah	Alat peniris kue karah	Dalam tempat kerja (di rumah)	Mengangkat kue karah yang telah digoreng	- Menyiapkan alat peniris kue

					dan ditiriskan	<p>karah</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengangkat kue karah yang sudah matang dengan kayu - Meletakkan kue karah ke tempat peniris
10	Pengemasan kue karah	Kue karah	Stoples dan plastik kemas	Dalam tempat kerja (di rumah)	Memasukkan kue karah dalam stoples dan plastik kemas	<ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan stoples dan plastik kemas - Memasukkan kue karah yang telah ditiriskan ke dalam stoples dan plastik kemas

4.1.4 Analisis Risiko K3 Pada Proses Produksi

Analisis Risiko merupakan kegiatan mengkategorikan bahaya dari setiap proses kerja yang dilakukan di area pembuatan kue karah. Metode analisis yang dilakukan adalah semi kuantitatif berdasarkan standar AS/NZS 4360: 2004 dengan melihat nilai dari konsekuensi (*Concequences*), kemungkinan (*Probability*), dan paparan (*Exposure*) yang ditentukan secara manual berdasarkan kriteria nilai masing-masing. Dalam penentuan total score, kriteria nilai *Concequences*, *ksposure*, *Probability* di kalikan dan hasilnya merupakan total score dari nilai tersebut. Dalam perkalian kriteria nilai tersebut, menggunakan cara manual yang di hitung dengan alat hitung (kalkulator) dan disajikan dalam bentuk tabel yang dibuat di microsoft word.

4.2 Tabel Analisis Risiko K3 Pada Proses Produksi

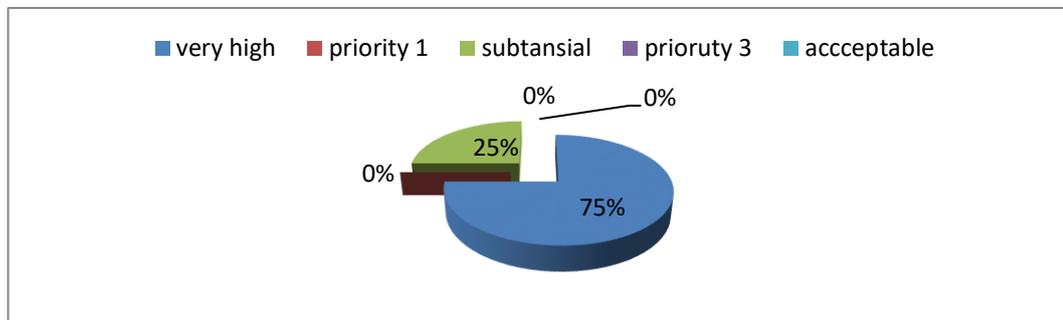
Risiko	Dampak	Concequences	Exposure	Probability	Total Score
Tahap Persiapan Bahan Baku - Bekerja di tempat duduk dalam durasi waktu yang lama - Posisi duduk yang tidak tepat saat melakukan kegiatan - Melakukan banyak gerakan - Terdapat debu dan tepung halus di lingkungan kerja - Kelelahan - Letak semua barang di lingkungan kerja yang tidak teratur	Tahap Persiapan Bahan Baku -Keluhan muskuloskeletal pada lengan tangan -Keluhan nyeri pinggang -Keluhan muskuloskeletal pada lutut di sebabkan duduk yang lama -Terhirup tepung	<i>Important</i> (5)	<i>Continuously</i> (10)	<i>Almost Certain</i> (10)	500
		<i>Important</i> (5)	<i>Continuously</i> (10)	<i>Almost Certain</i> (10)	500
		<i>Important</i> (5)	<i>Continuously</i> (10)	<i>Almost Certain</i> (10)	500
		<i>Noticeable</i> (1)	<i>Continuously</i> (10)	<i>Almost Certain</i> (10)	100
Tahap Pemasakan - Bekerja di tempat duduk durasi yang lama - Posisi badan yang tidak tepat - Kelelahan - Jarak tubuh dengan tempat	Tahap Pemasakan -Keluhan muskuloskeletal pada lutut di sebabkan duduk yang lama -Keluhan muskuloskeletal pada lengan tangan karena lama mencetak adonan	<i>Important</i> (5)	<i>Continuously</i> (10)	<i>Almost Certain</i> (10)	500
		<i>Important</i> (5)	<i>Continuously</i> (10)	<i>Almost Certain</i> (10)	500

<p>penggorengan yang dekat</p> <p>-Keadaan suhu dalam ruangan yang panas karena minyak</p> <p>-Fasilitas pekerjaan yang tidak mendukung</p> <p>-Tidak adanya penggunaan APD</p>	<p>-Keluhan nyeri pinggang karena duduk yang lama</p>	<i>Important</i> (5)	<i>Continuously</i> (10)		500
	<p>-Terkena percikan minyak panas</p>	<i>Important</i> (5)	<i>Frequently</i> (6)	<i>Almost Certain</i> (10)	180
	<p>- Mata perih karena minyak yang panas</p>	<i>Important</i> (5)	<i>Frequently</i> (6)	<i>Likely</i> (6)	180
				<i>Likely</i> (6)	
<p>Tahap Pengemasan</p> <p>-Kelelahan</p> <p>-Kelalaian</p>	<p>Tahap Pengemasan</p> <p>-Keluhan muskuloskeletal pada lutut di sebabkan duduk yang lama</p> <p>-Keluhan muskuloskeletal pada lengan tangan karena pengemasan</p> <p>- Keluhan nyeri pinggang karena duduk yang lama</p> <p>-Terkena api dari lilin saat pengemasan</p>	<i>Important</i> (5)	<i>Continuously</i> (10)	<i>Almost Certain</i> (10)	500
		<i>Important</i> (5)	<i>Continuously</i> (10)	<i>Almost Certain</i> (10)	500
		<i>Important</i> (5)	<i>Continuously</i> (10)	<i>Almost Certain</i> (10)	500
		<i>Important</i> (5)	<i>Frequently</i> (6)	<i>Likely</i> (6)	180

4.1.5 Hasil Penilaian Risiko K3 Pada Proses Kerja

Hasil Penilaian Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada proses kerja merupakan kegiatan dalam melakukan penilaian (*Assesment*) pada setiap risiko yang di terjadi dalam proses tahapan kerja. penilaian risiko merupakan hasil akhir penentuan nilai serta mengetahui seberapa besar risiko tersebut. Dalam proses penilaian risiko, menggunakan karakteristik penilaian level/prioritas risiko Prof. Jean Cross, 1998.

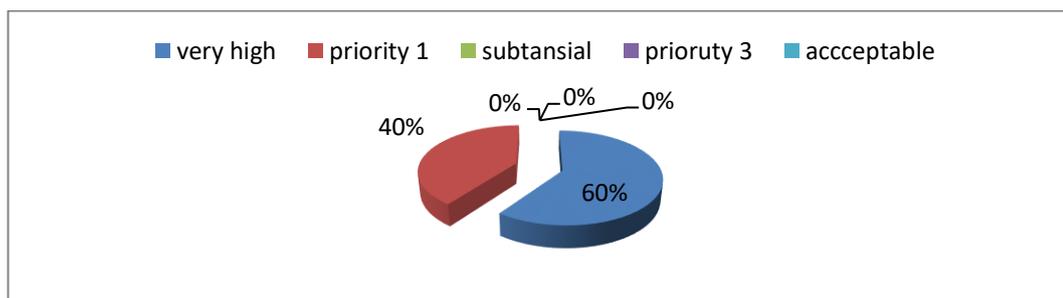
4.1.5.1 Hasil Penilaian Tahap Persiapan Bahan Baku (*Packing*)



Gambar 4.1 Diagram Tahap Persiapan Bahan Baku

Berdasarkan gambar 4.1 diatas, menunjukkan bahwa dalam tahapan persiapan bahan baku (*Packing*) terdapat level risiko yang lebih dominan yaitu tingkat *Very High* sebesar 75%, selanjutnya tingkat *Subtansial* sebesar 25%.

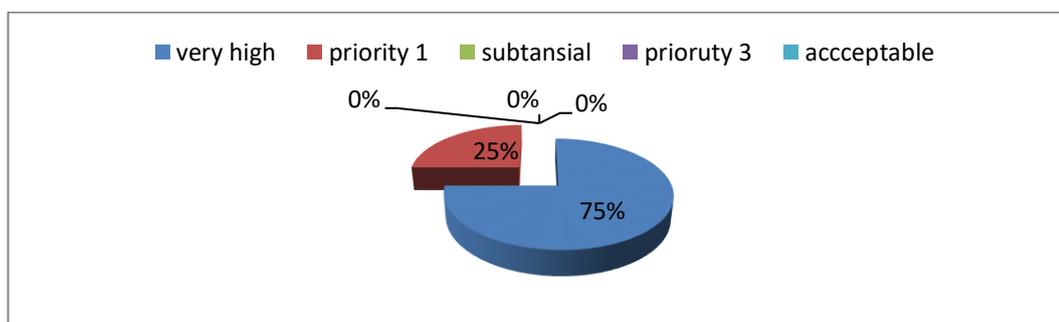
4.1.5.2 Hasil Penilaian Tahap Pemasakan Kue Karah



Gambar 4.2 Diagram Tahap Pemasakan Kue Karah

Berdasarkan gambar 4.2 diatas, menunjukkan bahwa dalam tahapan pemasakan kue karah terdapat level risiko yang lebih dominan yaitu tingkat *Very High* sebesar 60%, selanjutnya tingkat *Priority 1* sebesar 40%.

4.1.5.3 Hasil Penilaian Tahap Pengemasan



Gambar 4.3 Diagram Tahap Pengemasan

Berdasarkan gambar 4.3 diatas, menunjukkan bahwa dalam tahapan pengemasan terdapat level risiko yang lebih dominan yaitu tingkat *Very High* sebesar 75%, selanjutnya tingkat *Priority 1* sebesar 25%.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Analisa Sektor Informal Pada Usaha Kue Tradisional

Pembuatan kue tradisional merupakan tempat pembuatan kue-kue tradisional khususnya kue karah. Kue karah merupakan. Kue karah atau lebih dikenal dengan sebutan kuekarah, merupakan salah satu makanan asal Aceh yang terbuat dari campuran santan dan tepung beras. Karena bentuk serabut yang unik seperti sarang burung, kue karah sering dijadikan oleh-oleh ketika berkunjung ke Aceh. Tekstu renyah, garing dan manis dari makanan ini juga telah menjadi kegemaran anak- anak di berbagai daerah. Penyajian kue ini sering dijumpai pada

pesta pernikahan, sebagai hantaran dari pihak laki-laki kepada pihak perempuan. Selain itu menjelang hari raya atau acara adat dan Kenduri Aceh, kue ini juga tak pernah absen dalam penyajian kudapan. Bentuk kue pun ini beragam, di wilayah pantai Timur Utara Aceh, umumnya kue ini berbentuk bulan sabit dengan panjang sekitar 10 – 15 cm. Sedangkan di Aceh Barat umumnya berbentuk segitiga, ukurannya pun beragam, ada yang sebesar piring kecil, ada yang sebesar piring, dan ada yang lebih besar lagi, tergantung keperluan dan selera. Yang besar ini biasanya sudah tidak garing lagi, teksturnya pun menjadi liat, untuk memudahkan cara memakannya biasanya diseduh dengan teh atau kopi panas. Di Aceh kue ini sering menjadi suguhan utama di Hari Raya, pada upacara perkawinan sering pula menjadi pengisi talam sebagai hantaran, begitu juga pada upacara-upacara kematian sering dijadikan sebagai buah tangan saat menjenguk keluarga duka. Terutama di wilayah Aceh Barat dan sekitarnya. Ketika kapal MV Seaborn Pride berkunjung ke Sabang baru-baru ini, Keukarah menjadi makanan favorit yang banyak diminati oleh para turis.

Seluruh kegiatan operasional yang dilakukan dalam pembuatan kue karah memiliki berbagai macam potensi bahaya keselamatan dan kesehatan kerja karena melibatkan berbagai macam alat dan material yang terkategori dalam kapasitas berat dan berbahaya. Observasi perilaku atau penerapan pengendalian potensi bahaya yang dilakukan masih terdapat pekerja yang tidak menggunakan alat pelindung diri. Mereka bekerja seperti tidak akan terjadi apa-apa kepada mereka. Tentu hal ini tidak sejalan dengan Undang-Undang No. 1 Tahun 1970 pasal 13 yang mewajibkan pekerja menggunakan alat pelindung diri setiap memasuki lokasi kerja.

Hasil identifikasi yang dilakukan pada setiap aktivitas yang dilakukan, terdapat berbagai macam risiko ringan sampai pada risiko berat sewaktu-waktu dapat terjadi kapan saja pada pekerja. Beberapa keluhan yang sering dialami adalah keluhan fisik seperti keluhan nyeri pinggang (sebanyak 17 orang yang mengalami), perih mata (sebanyak 21 orang yang mengalami), keram tangan (sebanyak 10 orang yang mengalami). Selain itu, pekerja juga sering mengalami stress kerja yang diakibatkan oleh beban kerja yang tinggi sehingga pekerja mengalami situasi hati yang tidak nyaman, beban pikiran yang mengakibatkan sakit kepala (sebanyak 20 orang yang mengalami).

Hasil identifikasi risiko yang dilakukan selama 2 bulan di lokasi pembuatan kue karah dapat dianalisa bahwa sektor informal seperti tempat usaha pembuatan kue karah merupakan sektor yang memiliki tingkat risiko bahaya yang tinggi, dikarenakan badan usaha milik sendiri ini tidak memiliki jaminan keselamatan dan kesehatan pekerja. Mulai dari kegiatan persiapan sampai pada kegiatan penyelesaian memiliki tingkat risiko yang membahayakan bagi pekerja yang terlibat didalamnya.

Hasil analisa ini sejalan dengan hasil penelitian Penelitian Soputan (2014) Pada penelitian ini akan diteliti mengenai identifikasi risiko K3 , penilaian risiko K3 serta bagaimana tindakan pengendalian terhadap risiko K3 pada kegiatan proyek pembangunan infrastruktur gedung. Metode penilaian menggunakan matriks penilaian risiko yang bersumber dari AS/NZS 4360 : 2004. Sesuai dengan pengolahan data diperoleh nilai risiko yang tinggi, yaitu material terjatuh dari ketinggian dan menimpa pekerja dengan indeks risiko sebesar 20 dan penggolongan risiko pada *Very High Risk*. Untuk penggolongan risiko pada level

High Risk sebanyak 21 variabel yang dapat membahayakan pekerja dan pekerjaan, sedangkan untuk penggolongan pada level *Medium Risk* didapatkan sebanyak 18 variabel.

Data dan fakta yang diperoleh yang menyatakan bahwa sektor informal salah satunya usaha pembuatan kue karah merupakan pekerjaan berisiko, yang bahaya risiko tersebut tidak diketahui penyebab, dan kapan terjadinya. Sehingga pekerja yang terlibat dapat sewaktu-waktu mengalami kecelakaan kerja atau penyakit akibat kerja tanpa diketahui kapan terjadinya. Hal inilah yang menjadi perhatian oleh pemerintah setempat untuk melakukan pengawasan keselamatan dan kesehatan kerja terhadap setiap usaha yang didirikan oleh masyarakat untuk menghindari terjadinya kecelakaan kerja maupun penyakit akibat kerja. Sesuai dengan Undang-undang No. 36 Tahun 2009 Bab XII tentang upaya kesehatan kerja, pasal 164 yang menyatakan pekerja harus terbebas dari gangguan kesehatan serta pengaruh buruk yang diakibatkan pekerjaan, upaya kesehatan kerja yang juga harus diterapkan di sektor informal salah satunya tempat pembuatan kue karah pengelola wajib menaati standar kesehatan kerja dan bertanggung jawab terhadap terjadinya kecelakaan. Dan pasal 165 menyatakan bahwa pengelola wajib melakukan segala upaya pencegahan, peningkatan, pengobatan sampai dengan pemulihan bagi tenaga kerja, seperti penyediaan alat pelindung diri saat melakukan aktivitas kerja merupakan salah satu bentuk upaya pencegahan.

4.2.2 Tahapan Persiapan Bahan Baku (*Packing*)

Tahap Persiapan Bahan Baku (*Packing*) merupakan tahap paling dasar sebelum melakukan pembuatan kue karah. Dalam tahap ini terdapat berbagai jenis

aktivitas yang dilakukan dan juga mengandung risiko kerja pada pekerja. Hasil penilaian yang dilakukan, menunjukkan aktivitas persiapan bahan baku (*Packing*) lebih dominan pada tingkat *Very High* sebesar 75% yang menunjukkan penghentian aktivitas, risiko dikurangi sehingga mencapai batas yang dapat diterima. Kategori tingkat risiko dalam tahap persiapan bahan baku (*Packing*) termasuk dalam kategori tinggi sehingga tidak boleh diabaikan. Hasil identifikasi yang dilakukan pada tahap ini, terdapat beberapa jenis risiko yang terjadi diantaranya bekerja di tempat duduk dalam durasi waktu yang lama, posisi badan yang tidak tepat saat melakukan kegiatan, melakukan gerakan berulang-ulang, terdapat debu dan tepung halus di lingkungan kerja, kelelahan, dan letak semua barang di lingkungan kerja yang tidak teratur.

Tentu keluhan-keluhan ini merupakan bagian dari gangguan kesehatan akibat pekerjaan yang seharusnya menjadi bahan koreksi oleh pihak pengelola industri untuk melakukan pemantauan terhadap para pekerja yang terlibat. Sehingga solusi yang dapat dilakukan adalah memberikan penyediaan alat pelindung mata diri. Sehingga dapat melindungi pekerja dari bahaya kerja. Selain itu, pengelola industri yang juga memberikan jeda istirahat bagi pekerja dan tidak terlalu memaksakan target penyelesaian. Hal ini merupakan bagian dari pencegahan stress akibat kerja dan kelelahan yang terjadi pada pekerja.

Selanjutnya, risiko yang dominan terjadi pada tahap ini adalah posisi tubuh yang tidak ergonomis sehingga berdampak pada keluhan nyeri (sebanyak 20 orang yang mengalami) misalnya di bagian pinggang dikarenakan pekerja duduk dengan durasi yang lama dan kursi yang tidak berstandar. Selain itu, nyeri pada bagian lutut belakang (sebanyak 18 orang yang mengalami) ketika berada

pada posisi duduk jongkok yang terlalu lama. Keluhan nyeri ini sering terjadi setiap hari saat melakukan aktivitas di area kerja, nyeri pada bagian lengan tangan (sebanyak 16 orang yang mengalami) yang melakukan gerakan berulang, dan nyeri pada bagian betis kaki (sebanyak 20 orang yang mengalami) dikarenakan duduk dengan durasi berdiri yang lama.

Hal tersebut diperkuat dengan teori Suma'mur (2012), bahwa semakin panjang waktu kerja yang dihabiskan maka akan semakin besar pula kemungkinan terjadinya hal-hal yang tidak di inginkan.

Oleh karena itu, pentingnya memberikan fasilitas tempat kerja yang nyaman merupakan kewajiban pengelola dalam pelaksanaan aktivitas kerja seperti menyediakan kursi kerja yang berstandar Nasional, artinya kursi tersebut sudah layak untuk digunakan dan dinyatakan akan memberikan rasa nyaman bagi pekerja saat melakukan aktivitas kerja. Sehingga, pekerja yang melaksanakan tugas dengan duduk durasi lama tidak mengalami keluhan pada bagian tubuh seperti pinggang. Tidak hanya itu, pentingnya pengetahuan pekerja untuk mengetahui posisi duduk yang benar juga mendukung pekerja tidak akan mengalami keluhan atau nyeri.

Kemudian risiko yang terdapat pada tahapan ini yaitu lingkungan kerja yang tidak teratur berdampak pada tersandungnya pekerja dengan barang-barang dan lantai licin di permukaan lantai area kerja sehingga pekerja terjatuh dan terluka seperti bada bagian kaki yang memar (sebanyak 22 orang yang mengalami), telapak tangan yang terluka (sebanyak 16 orang yang mengalami), serta mengalami keseleo pada kaki maupun tangan (sebanyak 20 orang yang mengalami).

Hasil penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Saputra (2018), pada penerapan metode *Hazard Identification And Risk Assesment (HIRA)* menyatakan terdapat aktivitas berisiko yang termasuk dalam kategori *very high*. diantaranya bahaya perilaku kerja, bahaya postur kerja, dan bahaya lingkungan kerja.

Lingkungan kerja yang tidak teratur dapat berakibat pada kejadian kecelakaan kerja. Untuk meminimalisir kejadian kecelakaan kerja dapat dilakukan dengan memperbaiki lingkungan kerja dan menata tempat kerja atau area kerja dengan teratur.

Tahap ini juga terdapat aktivitas yang berisiko lainnya seperti terhirup debu dari yang ada dilantai dan tepung yang halus (sebanyak 22 orang yang mengalami). Beberapa aktivitas risiko ini merupakan kategori tidak dominan terjadi pada tahapan persiapan bahan baku (*Packing*) namun tidak boleh diabaikan dikarenakan aktivitas ini juga memiliki potensi besar akan terjadi dan dapat merugikan bagi manusia maupun lingkungan sekitarnya. Untuk itu, penyediaan atribut kerja yang lengkap akan dapat mengurangi risiko bahaya pada pekerja, misalnya menggunakan masker untuk melindungi hidung agar tidak terhirup debu lingkungan kerja.

4.2.3 Tahapan Pemasakan Kue Karah

Tahap Pemasakan Kue Karah merupakan tahap kedua setelah persiapan bahan baku, aktivitas yang dilakukan pada tahap ini adalah memulai melakukan peretakan kue karah sampai produk jadi. Aktivitas yang dilakukan juga mengandung risiko yang dapat merugikan pekerja. Hasil penilaian yang

dilakukan, menunjukkan aktivitas pemasakan kue karah lebih dominan pada tingkat *Very High* yang berada seimbang sebesar 60%. Kondisi ini menunjukkan pada tingkat yang menunjukkan penghentian aktivitas, risiko dikurangi sehingga mencapai batas yang dapat diterima. Kategori tingkat risiko dalam tahap persiapan bahan baku (*Packing*) termasuk dalam kategori tinggi sehingga tidak boleh diabaikan. Beberapa aktivitas yang mengandung risiko pada tahap ini yaitu keluhan muskuloskeletal pada lutut di sebabkan duduk yang lama dari pukul 10:00 Wib s/d selesai, keluhan muskuloskeletal pada lengan tangan karena lama mencetak adonan, keluhan nyeri pinggang karena duduk yang lama, terkena percikan minyak panas dan mata perih karena minyak yang panas.

Dari 26 responden yang wawancara, 18 diantaranya sering mengalami gangguan nyeri pada bagian-bagian tertentu seperti pinggang, tangan, kaki, dimana rasa nyeri dirasakan setelah bekerja dalam jangka waktu kerja 3 sampai 4 jam bekerja. Berdasarkan hasil pengukuran dengan metode *Ratid Entire Body Assisment (REBA)* terhadap postur kerja pada posisi jongkok, membungkuk, berdiri, menunduk hampir keseluruhan skor akhir yang didapatkan memiliki risiko tinggi/kritikal, hal ini disebabkan oleh postur kerja/tubuh yang alamiah dan tuntutan dari pekerjaan, pekerjaan pembuatan kue karah ini juga dilakukan dengan durasi yang cukup lama yaitu 30 – 130 menit. Pekerjaan dengan posisi jongkok membungkuk, berdiri dan menunduk dilakukan pada pembuatan kue karah dengan posisi yang janggal, atau pada bagian-bagian yang mengharuskan pekerja melakukan sikap dan kondisi yang berisiko tersebut, dimana pekerjaan tersebut memaksa pekerja untuk melakukan pembuatan kue karah dengan sikap yang salah, jika pekerja bekerja dengan sikap yang salah atau postur kerja yang janggal

akan mengerahkan otot secara berlebihan dapat menyebabkan sentakan pada tulang belakang.

Oleh karena itu, solusi yang dapat dilakukan dengan memberikan alat bantu yang lebih moderisasi dalam melakukan kegiatan pemindahan yang dapat mengurangi beban kerja, atau dapat juga dilakukan dengan memberikan durasi waktu istirahat untuk meregangkan otot pekerja. Di sisi lain, hal yang harus diperhatikan pihak pengelola adalah kondisi fisik pekerja. Pengecekan kesehatan sangat penting dilakukan untuk mengetahui atau mendeteksi dini penyakit yang diderita pekerja sehingga dapat ditindak lanjuti untuk proses pemulihan.

Selanjutnya aktivitas risiko yang terdapat dalam aktivitas ini yaitu aktivitas pengoperasian alat menggoreng yang menghasilkan percikan minyak (sebanyak 23 orang yang mengalami) yang berdampak akan mengenai tubuh pekerja misalnya bagian tubuh yang terbuka. Kejadian ini sering dialami pekerja saat melakukan proses kegiatan menggoreng. Namun hal ini sudah menjadi kebiasaan pekerja dan tidak menjadi masalah kesehatan bagi pekerja. Pada umumnya dampak yang terjadi tidak mengakibatkan akibat yang berat, namun hal ini bertentangan pada standar yang seharusnya terlaksana dalam kegiatan operasional.

Hasil identifikasi yang dilakukan percikan minyak yang dihasilkan pada alat penggoreng berada dalam tingkat sedang namun membahayakan jika terjadi secara terus menerus. Tentu hal ini merupakan tanggung jawab pengelola untuk memberikan pencegahan pada masalah kesehatan. Pihak mengelola wajib memberikan perlindungan keselamatan dan kesehatan kerja kepada setiap pekerja yang terlibat dalam industri miliknya. Penyediaan pakaian kerja khusus dan

pelindung tubuh merupakan solusi yang dapat dilaksanakan, agar terhindar dari potensi bahaya yang terjadi dari berbagai sumber bahaya yang terdapat di lingkungan kerja.

Menurut Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 80 Tahun 2010 tentang Alat Pelindung Diri digunakan untuk melindungi anggota tubuh dari potensi bahaya di tempat kerja. APD tersebut meliputi pelindung kepala, mata dan muka, telinga, pernafasan, tangan dan pelindung kaki. Sesuai peraturan dan SOP yang berlaku, seharusnya pekerja menggunakan APD yang tepat dan lengkap saat proses pembuatan kue karah. Perusahaan harus menyediakan APD yang lengkap untuk pekerja, terutama APD pada proses pembuatan kue karah, yaitu untuk menghindari potensi bahaya percikan minyak yang dihasilkan dari pembuatan kue karah

Selain itu, terdapat beberapa aktivitas risiko yang terjadi pada tahapan pemasakan kue karah yang memiliki potensi membahayakan bagi pekerja yang berdampak merugikan pekerja dan lingkungannya. Aktivitas risiko yang terdapat dalam tahap ini diantaranya terjadinya kelelahan pekerja saat melakukan aktivitas yang berdampak diantaranya ketumpahan minyak. Selain itu aktivitas yang memiliki tingkat tertinggi yaitu *Very High* yaitu ketumpahan minyak dan kerusakan mata. Namun hal ini tidak menjadi suatu peristiwa yang dominan terjadi namun memiliki kemungkinan besar akan terjadi dalam jangka waktu yang panjang. Untuk itu pentingnya melakukan pengawasan secara berkala kepada pekerja untuk memastikan keadaan pekerja yang aman.

Hal ini sebagaimana terjadi pada Informan pertama yaitu mata Informan mengalami masalah karena panasnya minyak dan terus merasa perih sehingga

mata Informan sebelah kanan agak buram saat melihat (sebanyak 3 orang yang mengalami yaitu pada responden yang berusia 70 tahun yang mengalami buram parah, sedangkan buram biasa hanya 2 orang yaitu yang berumur 47 tahun, dan 24 tahun). Selain itu kecelakaan kerja juga terjadi pada Informan kedua adik dari pemilik usaha Kue, dimana dikaki beliau terkena tumpahan minyak goreng yang panas. Akibatnya mengalami luka bakar di bagian lutut sampai dengan pergelangan kaki sehingga harus melakukan pengobatan selama 1 bulan penuh sampai sembuh. Hal ini membuat trauma tersendiri bagi Informan kedua (sebanyak 1 orang yang mengalami kejadian luka bakar parah).

4.2.4 Tahapan Pengemasan

Tahapan Pengemasan merupakan tahapan akhir dalam pembuatan kue karah, dikarenakan pada tahap ini sudah menjadi produk yang sesuai dengan permintaan konsumen, dengan ukuran yang sesuai dengan keinginan konsumen, dan siap untuk di berikan kepada konsumen. Pada tahap ini, terdapat beberapa aktivitas yang mengandung risiko. Hasil penilaian yang dilakukan, aktivitas pengemasan lebih dominan pada tingkat *Very High* sebesar 75%. Kategori tingkat risiko dalam tahap pengemasan termasuk dalam kategori tinggi sehingga tidak boleh diabaikan. Ada beberapa jenis risiko yang terjadi yaitu keluhan *Muskuloskeletal* pada lutut di sebabkan duduk yang lama, keluhan *Muskuloskeletal* pada lengan tangan karena pengemasan, keluhan nyeri pinggang karena duduk yang lama dan terkena api dari lilin saat pengemasan.

Menurut Suma'mur (2014) dalam buku Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja (HIPERKES) kelelahan pada pekerja ini dapat berupa tiga gejala

yang menunjukkan melemahnya kegiatan, menurunnya motivasi, dan kelelahan fisik. Penyebab lain dari kelelahan yang dialami pekerja dapat berupa beban kerja yang berat.

Bagi pihak pengelola kejadian-kejadian yang menimpa pekerja merupakan kejadian biasa yang dialami pekerja dalam melaksanakan tugas, namun di sisi lain, kejadian ini layakanya harus diminimalisir dampak risikonya terhadap pekerja. Salah satunya dengan memeberikan alat pelindung tagan yaitu sarung tangan khusus berstandar bagi pekerja yang rentan dengan berhubungan dengan benda berat. Selain itu, pentingnya memberikan pelatihan yang berkaitan dengan keselamatan dan kesehatan kerja kepada pekerja dan pengelola, sehingga dapat meningkatkan pengetahuan terkait dengan pentingnya keselamatan dan kesehaatan pekerja dan dapat diaplikasi dalam dunia nyata.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Identifikasi bahaya yang ada dalam kegiatan pembuatan kue karah adalah: duduk dalam durasi waktu yang lama, posisi badan yang tidak tepat saat melakukan kegiatan, melakukan banyak gerakan, terdapat debu dan tepung halus di lingkungan kerja, kelelahan, letak semua barang di lingkungan kerja yang tidak teratur, jarak tubuh dengan tempat penggorengan yang dekat, keadaan suhu dalam ruangan yang panas karena minyak, fasilitas pekerjaan yang tidak mendukung dan tidak adanya penggunaan Alat Pelindung Diri (APD).
2. *Probability* pada penelitian didapatkan bahwa terdapat 10 kegiatan yang memiliki kategori *Almost Certain* (kejadian yang paling sering terjadi) dan 3 kegiatan yang memiliki kategori *Likely* (kemungkinan terjadi kecelakaan 50%).
3. *Expoure* pada penelitian didapatkan bahwa terdapat 10 kegiatan yang memiliki kategori *Countinuously* (sering terjadi dalam satu hari) dan 3 kegiatan yang memiliki kategori *Frequently* (terjadi kira-kira satu kali dalam sehari).
4. *Consequence* pada penelitian didapatkan bahwa terdapat 12 kegiatan yang memiliki kategori *Important* (membutuhkan penanganan medis, terjadi buangan di lokasi tetapi tidak mengakibatkan kerusakan dengan kerugian \$500-5.000) dan 1 kegiatan yang memiliki kategori *Noticeable* (terjadi kira-kira satu kali dalam sehari).

5. Evaluasi resiko yang dapat dilakuan adalah memberikan penyediaan alat pelindung mata diri, memberikan jeda istirahat, memberikan fasilitas tempat kerja yang nyaman, memperbaiki lingkungan kerja dan menata tempat kerja dengan teratur, memberikan alat bantu yang lebih moderisasi yang dapat mengurangi beban kerja.
6. Tingkat resiko yang didapatkan adalah pada aktivitas persiapan bahan baku (*Packing*) lebih dominan pada tingkat *Very high* sebesar 75%.. Aktivitas pemasakan kue karah lebih dominan pada tingkat *Very High* yang berada seimbang sebesar 60%. Aktivitas pengemasan lebih dominan pada tingkat *Very High* sebesar 75%. Kategori tingkat risiko dalam tahap persiapan bahan baku (*Packing*) termasuk dalam kategori tinggi sehingga tidak boleh diabaikan.

5.2 Saran

1. Penyediaan atribut kerja yang lengkap, serta perbaikan sistem kerja untuk menjadi lebih efektif yang dapat mengurangi beban kerja.
2. Bagi pihak terkait, pentingnya melakukan pengawasan terhadap penggunaan alat pelindung diri yang tepat dan berstandar. Melakukan sosialisasi terhadap pentingnya alat pelindung diri kepada setiap industri menengah untuk diberi pengetahuan yang tepat terkait dengan keselamatan dan kesehatan kerja.
3. Saran aplikatif yang dapat dilakukan oleh pemilik usaha yaitu: memberikan jadwal kerja sesuai dengan jumlah pesanan, selanjutnya melibatkan pihak lain (para dokter sebagai narasumber, organisasi sosial yang bergerak dalam

bidang kesehatan kerja, dan lain-lain) yang mengerti tentang kesehatan kerja untuk memberikan arahan dan informasi tentang kesehatan kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 2004. *Risk Management Guidelines Companion to AS/NZS*. Standards Association of Australia.
- Arikunto. 2015. *Pengukuran Statistik Penelitian*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta
- BPJS Ketenagakerjaan. 2019. *Data Kecelakaan Akibat Kerja Tahun 2019*. Badan Pelayanan Jaminan Sosial Ketenagakerjaan Kabupaten Aceh Barat.
- Budiono. 2016. *Faktor-Faktor Penyebab Kecelakaan Kerja dan Macam-Macam Tindakan AStau Perbuatan Tidak Aman* . Bandung: Penerbit Rekayasa Sains.
- Darmawi. 2010. *Manajemen Risiko*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Dinas Ketenagakerjaan. 2016. *Data Pengawasan Norma Ketenagakerjaan Dinas Ketenagakerjaan Aceh*. Jakarta: Dinas Ketenagakerjaan Provinsi Aceh.
- Murtadlo. 2019. Analisis Manajemen Risiko Operasional Pada Usaha Kue Dan Roti CV. Jaya Bakery Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada CV. Jaya Bakery Royal Bandar Lampung). Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Riyanto. 2015 *Aplikasi Metodologi Penelitian Kesehatan. Dilengkapi Dengan Contoh Kuisisioner dan Laporan Penelitian*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Soputan. 2014. Manajemen Risiko Kesehatan Dan Keselamatan Kerja (K3) (Study Kasus Pada Pembangunan Gedung SMA Eben Haezar). Jurnal Ilmiah Media Engineering Vol.4 No.4, Desember 2014 (229-238) ISSN: 2087-9334. Universitas Sam Ratulangi.
- Sudarto, 2011. *Meningkatkan Kinerja Perusahaan Jasa Konstruksi Di Indonesia (Aplikasi)*. Ghasana Cipta Media. Jakarta.
- Supriyadi. 2013. Manajemen Risiko, Institut Manajemen Koperasi Indonesia (IKPOIN), Bandung
- Ummi. Identifikasi Risiko Pembuatan Kue Gipang Sebagai Makanan Tradisional Khas Banten Dengan Metode House Of Risk (HOR). Journal Industrial Services Vol. 3c No. 1 Oktober 2017. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Bante

PEDOMAN WAWANCARA

A. General (Identifikasi risiko)

1. Coba sebutkan bahaya yang terdapat pada langkah kerja dalam pekerjaan bapak/ibu membuat kue karah?
2. Coba sebutkan bahaya yang terdapat pada sekeliling are kerja bapak/ibu dalam membuat kue karah?
3. Menurut pemahaman bapak/ibu, apa itu bahaya dan risiko yang ada selama pembuatan kue karah?
4. Sebutkan potensi bahaya yang terdapat pada area kerja pembuatan kue karah di tempat ini?
5. Pengendalian apa saja yang bapak/ibu ketahui dan dapat dilakukan untuk mecegah potensi bahaya tersebut selama pembuatan kue karah?

Sumber: standar AS/NZS 4360: 2004 tentang Risk Management

B. Probability (Unsafe Act, Unsafe Condition, Job Factor, Personal Factori)

1. Apakah bapak/ibu selalu menyiapkan peralatan dan kebutuhan lainnya terlebih dahulu sebelum membuat kue karah?
2. Apa saja yang bapak/ibu ketahui tentang cara pembuatan kue karah yang aman dari bahaya?
3. Apakah anda sering mengalami keletihan atau kelelahan selama pembuatan kue karah ini?
4. Apakah pencahayaan di dalam ruangan pembvuatan kue karah cukup terang?
5. Apakah suhu di dalam ruangan pembuatan kue karah panas?
6. Apakah ada bahan kimia yang digunakan dalam pembuatan kue karah ini?
7. Berapa lama waktu kerja yang anda lakukan selama ini dalam pembuatan kue karah?
8. Apakah anda ada menggunakan APD lengkap seperti sarung tangan, alat pelindung mata, masker dan lainnya selama pembuatan kue karah?
9. Apakah anda ada melakukan pengecekan rutin terhadap peralatan kerja sebelum membuat kue karah?
10. Sudah berapa lama anda bekerja membuat kue karah ini?
11. Apakah pembuatan kue karah ini membutuhkan kesabaran, dan apakah anda sabar selama ini dalam membuat kue karahg?
12. Apakah anda kurusu atau mengikuti pelatihan pembuatan kue karah sebelum bekerja disini?

Sumber: standar AS/NZS 4360: 2004 tentang Risk Management

C. Exposure (Frekuensi)

1. Apakah pekerjaan membuat kue karah ini termasuk ke dalam kategori pekerjaan rutin yang bapak/ibu lakukan setiap harinya?
2. Berapa kali/lama bapak/ibu melakukan pekerjaan pembuatan kue karah ini setiap harinya?

Sumber: standar AS/NZS 4360: 2004 tentang Risk Management

D. Consequence (Manusia, Biaya)

1. Bagian mana pada tubuh bapak/ibu yang mengalami keluhan kesehatan karena pekerjaan membuat kue karah yang anda lakukan?
2. Berapa sering anda mengalami keluhan kesehatan tersebut?
3. Berapa jumlah biaya yang bapak/ibu keluarkan untuk berobat dalam menangani keluhan kesehatan bapak/ibu?
4. Dari mana sumber biaya tersebut apakah dari uang sendiri atau BPJS?

Sumber: standar AS/NZS 4360: 2004 tentang Risk Management

TRANSKRIP WAWANCARA

Responden 1

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada bahaya jika kita selalu berhati-hati. 2. Tidak ada. 3. Sesuatu kejadian yang dapat merugikan kita dan pembeli. 4. Terkena percikan minyak panas dan gas bocor. 5. Hindari dan tetap waspada.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Selalu berhati-hati saja, karena semua kegiatan pasti ada risiko dan bahaya. 3. Letih dan kecapean pasti sering terjadi. 4. Kalau cahaya sangat cukup. 5. Tidak ada, sangat memadai. 6. Bahan kimia tidak ada. 7. Waktu kerja kurang lebih 3 jam dalam sehari sesuai pesanan dan stok. 8. Kalau APD tidak ada di gunakan. 9. Pengecekan harus ada. 10. 11 tahun. 11. Ya harus sabar dalam membuatnya karena cetakannya agak susah. 12. Kalau kursus tidak ada.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin setiap harinya. 2. Satu kali dalam sehari selama 3 jam.
Concequemce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan leher 2. Tidak terlalu sering paling seminggu 3 kali 3. Tidak ada biaya 4. Semuanya di tanggung BPJS

LEMBAR CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher	√	
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: bagian belakang diarea pinggang Berapa kali terjadi: seminggu 3 kali Kapan dialami: saat pembuatan kue
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: pergelangan leher bagian belakang Berapa kali terjadi: selalu Kapan dialami: saat pembuatan kue saja
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 2

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selama ini tidak ada bahaya. 2. Lantai licin saat penggorengan berminyak. 3. Bahaya yang bisa menyebabkan tergelincir bisa keseleo akibat lantai licin, terbakar kulit terkena minyak panas. 4. Tergelincir karena lantai licin akibat ketumpahan minyak. 5. Kalau pengendalian paling hati-hati.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Harus berhati-hati. 3. Tentu saja karena kecapean. 4. Kalau cahaya kurang sedikit. 5. Panas sedikit. 6. Kalau bahan kimia tidak ada, alami. 7. 3 sampai 4 jam menurut banyaknya stok. 8. Kalau pengecekan ada. 9. Sudah lama 10. APD yang digunakan hanya sarung tangan saat proses penggorengan karah. 11. Harus ada kesabaran saat membuat kue karah. 12. Tidak ada kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin setiap harinya. 2. Jika stok yang dibutuhkan sedikit bisa 2 jam, jika stok yang dibutuhkan banyak bisa sampai 5 jam.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang. 2. Sering, pada saat pembuatan. 3. Tidak ada biaya 4. Semuanya di tanggung BPJS

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: belakang area pinggang Berapa kali terjadi: sering Kapan dialami: selama proses pembuatan
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 9 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkus plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 3

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada, aman-aman saja 2. Kalau bahaya paling terkena percikan minyak. 3. Terkena minyak, lantai licin, gas jika kita tidak berhati-hati pasang pasti akan meledup. 4. Potensi bahaya seperti percikan minyak panas, lantai licin, bocor gas 5. Kalau pengendalian paling hati-hati dan waspada pada saat bekerja, jika ada yang rusak atau tidak bagus harus diganti secepatnya.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, pasti. 2. Harus hati-hati saja dan waspada terhadap api dan percikan minyak panas. 3. Lelah pasti ada. 4. Kalau cahaya cukup. 5. Tidak, karena sekarang sudah ada kipas angin. 6. Tidak ada, alami. 7. Sesuai pesanan dan stok took. 8. Kalau APD tidak ada di gunakan. 9. Ya, harus. 10. Sudah lama. 11. Ya betul, harus sabar dalam pembuatan kue karah. 12. Tidak ada kursus, resep orang tua.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin setiap harinya karena ini ekonomi sehari hari. 2. Tergantung stok dan pesanan.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan leher. 2. Setiap hari pada saat proses produksi. 3. Tidak ada biaya, kecuali ke mantri. 4. Di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher	√	
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: area pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama proses pembuatan
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: leher Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: pada proses pembuatan
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 9 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkus plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 4

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada bahaya sama sekali. 2. Kalau bahaya paling terkena percikan minyak dan kelelahan 3. Bahaya seperti saya bilang tadi, kalau resiko paling tidak siapnya pembuatan kue karah karena kelelahan atau kena minyak. 4. Potensi bahaya yaitu minyak panas, lantai licin. 5. Kalau pengendalian paling hati-hati saja dalam bekerja.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ada persiapan, peralatan harus di siapkan smuanya. 2. Biasanya hanya berhati-hati, karena hanya membuat kue karah. 3. Kalau lelah pasti ada ya. 4. Kalau cahaya cukup terang. 5. Lumayan panas. 6. Kalau bahan kimia tidak ada. 7. Sekitar 4 jam. 8. APD tidak ada di gunakan. 9. Ya. 10. Sudah 9 tahun. 11. Harus sabar dalam setiap melakukan pekerjaan. 12. Tidak kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Sekali dalam sehari selama 4 jam.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang, mata, tangan 2. Tidak terlalu sering paling selama pembuatan saja 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas	√	
Sakit Leher		√
Sakit tangan	√	
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama proses pembuatan
Mata Panas	Bagian mana: mata Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama proses produksi
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: siku kebawah Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: pada saat proses pembuatan
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 5

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none">1. Hanya diproses pemasakan yang bahaya disaat kita terpapar langsung dengan minyak panas, sangat berhati-hati agar kejadian tahun lalu tidak terulang kembali pada pekerja yang tertumpah minyak panas saat proses pemasakan.2. Kalau bahaya paling terkena percikan minyak dan kelelahan saja.3. Bahaya seperti saya bilang tadi. Kalau resiko paling, tidak siapnya pembuatan kue karah karena kelelahan atau kena minyak.4. Potensi bahaya seperti saya bilang tadi kena minyak panas, lantai licin.5. Kalau pengendalian paling hati-hati saja dan istirahat saja.
Probability	<ol style="list-style-type: none">1. Ada persiapan sebelum kita bekerja.2. Harus hati-hati saja dalam memasak kue karah agar tidak terkena percikan minyak panas.3. Letih pasti sering terjadi.4. Cahaya cukup.5. Cukup memadai.6. Bahan kimia tidak ada.7. Waktu kerja sekitar 6 jam dalam sehari sesuai pesanan.8. Kalau APD tidak ada di gunakan.9. Ya ada.10. Paling kurang sekitar 15 tahunan.11. Ya harus sabar dalam bekerja.12. Kalau kursus tidak ada.
Expoure	<ol style="list-style-type: none">1. Ya, pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin setiap harinya sesuai dengan pesanan orang.2. Pekerjaan kue ini saya lakukan selama 6 jam setiap hari nya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none">1. Pinggang dan kaki keram (pernah tertumpah minyak panas.2. Selama proses pembuatan atau 3 kali dalam seminggu.3. Tidak ada biaya.4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar	√	
Keram kaki	√	

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: dipinggang bagian belakang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: sesudah siap proses pembuatan
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: betis bagian depan ketumpahan minyak panas Berapa kali terjadi: satu kali Kapan dialami: pada saat proses penggorengan kue karah
Keram kaki	Bagian mana: kaki kiri dan kanan bagian lutut kebawah

	Berapa kali terjadi: 3 kali dalam seminggu Kapan dialami: selama proses pembuatan kue
--	--

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kual, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkus plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 6

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sampai saat ini belum ada bahaya. 2. Terkena percikan minyak panas, lantai licin. 3. Risiko paling, tidak siapnya pembuatan kue karah karena kelelahan atau terkena minyak. 4. Terkena minyak panas. 5. Kalau pengendalian paling hati-hati saja dalam bekerja dan istirahat saja.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, sebelum proses pembuatan. 2. Tidak juga harus berhati-hati sekali, karena hanya membuat kue karah. 3. Kalau lelah pasti ada. 4. Cahaya cukup terang. 5. Tidak panas dan tidak dingin, sedang-sedang saja. 6. Bahan kimia tidak ada. 7. Sekitar 6 jam. 8. APD tidak ada di gunakan. 9. Selalu dilakukan agar aman. 10. Selalu sabar dalam setiap melakukan pekerjaan. 11. Tidak kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin setiap harinya. 2. Selama 8 jam setiap hari nya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan kaki. 2. Selama proses produksi. 3. Tidak ada biaya. 4. Di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki	√	

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama proses pembuatan
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: paha kebawah Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama produksi

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom..
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 7

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak ada bahaya.2. Terkena percikan minyak, panas api dan kelelahan.3. Bahaya tidak ada, paling risiko terkena minyak ditangan, panas uap minyak yang bisa menyebabkan demam sementara waktu.4. Meledak gas, terkena percikan minyak, tergelincir akibat lantai licin.5. Pengendaliannya lantainya di lap agar tidak licin dan berhati-hati.
Probability	<ol style="list-style-type: none">1. Ya.2. Harus hati-hati saja dalam memasak kue karah supaya tidak terkena percikan minyak panas, jangan terlalu dekat kompor.3. Letih pasti sering terjadi.4. Kalau cahaya cukup dan memadai.5. Lumayan memadai.6. Bahan kimia tidak ada.7. Waktu kerja sekitar 4 sampai 5 jam dalam sehari sesuai pesanan dan stok toko.8. Kalau APD tidak ada di gunakan,9. Paling peralatan di cuci bersih dan disimpan, dikeluarkan kembali saat produksi.10. Sudah lama sekali.11. Ya harus sabar dalam membuatnya.12. Kalau kursus tidak.
Expoure	<ol style="list-style-type: none">1. Ya, pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin setiap harinya sesuai dengan pesanan dan stok took.2. Tergantung pesanan dan stok.
Concequence	<ol style="list-style-type: none">1. Pinggang.2. Sering terjadi jika pesanan dan stok banyak.3. Tidak ada biaya.4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: area pinggang apalagi bagian belakang Berapa kali terjadi: 3 kali dalam seminggu Kapan dialami: selama proses pembuatan
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 8

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sejauh ini belum ada bahaya. 2. Kalau bahaya paling terkena percikan minyak dan kelelahan 3. Bahaya seperti saya bilang tadi, kalau resiko paling tidak siapnya produksi dan membuat konsumen kecewa. 4. Potensi bahaya seperti kena minyak panas, gas bocor. 5. Kalau pengendalian paling hati-hati dan harus waspada.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya melakukan persiapan, 2. Cukup berhati hati saat proses pembuatan. 3. Kalau lelah pasti ada. 4. Cukup terang. 5. Baik. 6. Kalau bahan kimia tidak ada. 7. Sekitar 6 jam. 8. APD tidak ada di gunakan. 9. Ada sesekali. 10. Kurang lebih sudah 15 tahun. 11. Harus sabar dalam setiap melakukan pekerjaan. 12. Tidak ada kurusu.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Selama 6 jam setiap hari nya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang, leher dan keram kaki 2. Sehari sekali. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher	√	
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki	√	

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama proses produksi
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: leher Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: saat proses produksi
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: kaki kanan dan kiri Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama proses produksi

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 9

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahaya tidak ada. 2. Terkena percikan minyak. 3. Bahayanya paling sakit pinggang, mata panas harus berhenti dulu bekerja sebentar. 4. Terkena minyak, lantai licin. 5. Istirahat yang cukup.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya harus hati-hati. 2. Hati-hati saja dalam memasak kue karah agar tidak terkena percikan minyak panas. 3. Lelah pasti sering terjadi. 4. Cahaya cukup. 5. Kelembaban kurang tahu, tapi aman. 6. Bahan kimia tidak ada. 7. Waktu kerja sekitar 6 jam dalam sehari sesuai pesanan dan stok toko. 8. Kalau APD tidak ada di gunakan. 9. Kalau pengecekan ada paling gas, ada isinya atau tidak. 10. Sudah saya lakukan selama 11 tahun. 11. Ya harus sabar dalam membuatnya karena cetakannya susah. 12. Tidak ada kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin setiap harinya sesuai dengan pesanan. 2. Pekerjaan kue ini saya lakukan selama 7 jam setiap hari nya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang, mata. 2. Sehari sekali. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas	√	
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: area pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama proses pembuatan kue karah
Mata Panas	Bagian mana: mata Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: pada saat pembuatan kue
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 10

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada. 2. Kalau bahaya paling terkena percikan minyak dan kelelahan. 3. Bahaya seperti saya bilang tadi, kalau resiko paling tidak siapnya pembuatan kue karah karena kelelahan atau kena minyak. 4. Potensi bahaya seperti terkena minyak panas, lantai licin. 5. Kalau pengendalian paling hati-hati saja dalam bekerja dan istirahat.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya harus ada persiapan. 2. Harus berhati hati saja. 3. Kalau lelah pasti ada. 4. Kalau cahaya cukup terang. 5. Memadai. 6. Kalau bahan kimia tidak ada. 7. Jam kerja itu sekitar 5 sampai 6jam. 8. APD tidak ada di gunakan. 9. Ya ada. 10. Kurang lebih 15 tahun. 11. Harus sabar agar kue juga bagus. 12. Tidak kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, secara rutin setiap harinya. 2. Selama 5 sampai 6 jam.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan leher. 2. Tidak terlalu sering paling seminggu 3 kali. 3. Tidak ada biaya. 4. Kemuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher	√	
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: seminggu 3 atau 4 kali Kapan dialami: selama proses pembuatan kue
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: leher Berapa kali terjadi: seminggu 3 atau 4 kali Kapan dialami: sehabis proses pembuatan
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam toples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 11

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada bahaya. 2. Kalau bahaya paling terkena percikan minyak panas, lantai licin, dan kelelahan. 3. Bahaya seperti saya bilang tadi, kalau resiko paling tidak siapnya produksi karena kelelahan. 4. Lantai licin. 5. Hati-hati dalam bekerja dan istirahat yang cukup.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Dalam memasak kue karah agar tidak terkena percikan minyak panas harus berhati-hati. 3. Letih pasti. 4. Cukup. 5. Lumayan panas. 6. Bahan kimia tidak ada. 7. Waktu kerja sekitar 4 sampai 6 jam. 8. Kalau APD tidak ada di gunakan. 9. Kalau pengecekan ada. 10. Sudah memasuki tahun ke 9. 11. Ya harus sabar dalam membuatnya karena cetakannya kan agak susah. 12. Tidak ada Kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Satu kali selama 4 sampai 6 jam.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan mata. 2. Pada saat proses pemasakan. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher	√	
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang bagian belakang Berapa kali terjadi: sekali dalam sehari Kapan dialami: selama produksi dan sesudah produksi
Mata Panas	Bagian mana: mata Berapa kali terjadi: sekali dalam produksi Kapan dialami: selama produksi kue karah
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 12

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada bahaya. 2. Lantai licin. 3. Kalau resiko paling tidak siapnya pembuatan kue karah karena kelelahan. 4. Terkena percikan minyak, terseleo akibat lantai licin, gas bocor. 5. Selalu berhati-hati dan harus teliti dalam bekerja membuat kue karah ini.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, setiap hari memang disiapkan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat kue. 2. Selalu berhati-hati. 3. Lelah pasti ada terkadang-kadang. 4. Kalau cahaya cukup terang. 5. Tidak. 6. Bahan kimia tidak ada. 7. Waktu kerja sekitar 5 sampai 7 jam. 8. Kalau APD tidak ada di gunakan. 9. Untuk pengecekan ada seperti gas, kompor dan mixer. 10. Sekitaran 19 tahun. 11. Ya, harus sabar dalam membuatnya karena cetakannya agak susah. 12. Tidak ada kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin. 2. Selama 4 sampai 7 jam.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan mata. 2. Paling sering 4 sampai 3 kali. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas	√	
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sekali dalam sehari Kapan dialami: pada saat produksi dan sesudah produksi
Mata Panas	Bagian mana: area mata Berapa kali terjadi: 3 Sampai 4 kali dalam seminggu Kapan dialami: pada saat produksi
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 13

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada bahaya. 2. Tidak ada bahaya. 3. Bahayanya paling sakit pinggang. 4. Sama juga tidak ada bahaya, paling saat penggorengan terkena percikan minyak saja ditangan. 5. Istirahat sementara.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Harus selalu berhati-hati dan teliti. 3. Kalau lelah pasti ada terkadang-kadang. 4. Kalau cahaya cukup. 5. Tidak. 6. Bahan kimia tidak ada. 7. Waktu kerja sekitar 5 sampai 7 jam dalam sehari. 8. Kalau APD tidak ada di gunakan. 9. Pengecekan ada. 10. Selama 6 tahun untuk produksi sendiri dan usaha sendiri, sebelumnya masi bekerja dengan orang lain. 11. Ya harus sabar dalam membuatnya karena cetakannya susah. 12. Tidak ada kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, secara rutin. 2. Pekerjaan kue ini saya lakukan selama 7 jam setiap hari nya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang. 2. Tergantung stok dan selama proses pembuatan. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: saat proses produksi
Mata Panas	Bagian mana Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 14

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak ada.2. Lantai licin.3. Yang bisa merugikan pekerja dan konsumen sehingga produksi terhambat.4. Terkena percikan minyak panas, tergelincir akibat lantai licin jika tidak hati-hati.5. Area produksi di lap dan istirahat sejenak.
Probability	<ol style="list-style-type: none">1. Ya, peralatan harus disiapkan terlebih dahulu agar dengan mudah menggapai yang kita butuhkan.2. Kita harus cukup berhati-hati untuk menanganinya, karena kue karah juga sensitif.3. Kalau lelah pasti ada, nama nya kita juga bekerja.4. Kalau Cahaya cukup terang, karena biasanya proses pembuatan nya disiang hari.5. Memadai.6. Tidak ada sama sekali bahan kimi yang dibuat dalam kue karah.7. Sekitar 4 atau 6 jam dalam pembuatan kue karah.8. Tidak memakai APD.9. Ya selalu.10. Sudah dari tahun 2000 an sampai sekarang masih berproduksi.11. Pasti, mencetaknya sangat rumit dan membutuhkan kesabaran.12. Tidak, itu adalah kue turun temurun dari nenek moyang kita memang sudah ada.
Expoure	<ol style="list-style-type: none">1. Ya.2. Pekerjaan kue ini dilakukan selama 4 sampai 6 jam setiap harinya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none">1. Pinggang dan tangan.2. Tidak terlalu sering, paling seminggu 2 sampai 3 kali.3. Tidak ada biaya.4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan	√	
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sekali dalam sehari Kapan dialami: saat produksi dan setelah produksi
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: tangan Berapa kali terjadi: 2 sampai 3 kali dalam seminggu Kapan dialami: pada saat proses produksi
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 15

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak ada bahaya, palingan saat produksi terkena percikan minyak saja.2. Terkena percikan minyak dan kecapean saja.3. Bahaya seperti saya bilang tadi, jika kue karah tidak siap dibuat dan konsumen akan kecewa.4. Percikan minyak panas dan bocor gas.5. Kalau pengendalian paling hati-hati saja dalam bekerja dan istirahat saja.
Probability	<ol style="list-style-type: none">1. Ya.2. Harus hati-hati saja dalam memasak kue karah agar tidak terkena percikan minyak panas.3. Letih pasti sering terjadi saat produksi sampai setelah produksi.4. Kalau cahaya cukup.5. Memadai.6. Bahan kimia tidak ada.7. Waktu kerja sekitar 6 jam dalam sehari sesuai pesanan dan pengantaran ke toko orang.8. Kalau APD tidak ada di gunakan.9. Kalau pengecekan ada paling gas, ada isinya atau tidak.10. Sudah berjalan dari tahun 2000 an sama seperti kakak saya yang tadi.11. Harus sabar dalam setiap bekerja.12. Tidak ada kursus, resep dan pekerjaan ini murni diajarkan langsung oleh mamak kami.
Expoure	<ol style="list-style-type: none">1. Ya, pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin setiap harinya sesuai dengan pesanan.2. Pekerjaan kue ini saya lakukan selama 6 jam setiap hari nya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none">1. Pinggang, kaki keram2. Tidak terlalu sering paling seminggu 3 kali.3. Tidak ada biaya.4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHEKLIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki	√	

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: ada Berapa kali terjadi: 3 kali dalam seminggu Kapan dialami: pada saat proses produksi mencapai maksimal
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: betis sampai kaki Berapa kali terjadi: 2 sampai 3 kali dalam seminggu Kapan dialami: pada saat produksi

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 9 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkus plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 16

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none">1. Selama ini tidak ada bahaya.2. Kalau membuat kue karah itu bahannya berminyak, kadang-kadang lantainya licin.3. Kita memproduksi kue itu kayak ibu bilang tadi sering percikan dari minyak akhirnya kita terpeleset karena lantainya disaat kita injak licin.4. Terpeleset akibat lantai licin.5. Sebelum terjadi resiko yang paling besar kita atasi secepatnya, agar tidak terjadi resiko yang tidak kita inginkan seperti terpeleset.
Probability	<ol style="list-style-type: none">1. Ya, kalau tidak ada peralatan tidak bisa bekerja.2. Dalam pembuatan kue karah kita harus selalu berhati-hati dalam bekerja.3. Kalau bekerja sudah terlalu lama pasti lelah ada.4. Ya, jika tidak terang kadang-kadang kue karah itu waktu diproduksi bisa bermasalah.5. Terasa panas sedikit.6. Tidak memakai bahan kimia, karena memakai bahan alami.7. Sekitaran 4 sampai 6 jam sesuai yang kita kerjakan.8. Tidak, jika sangat diperlukan baru digunakan.9. Ya.10. Sudah lama, sebelum Tsunami.11. Ya, membuat kue karah itu kita harus ada kesabaran dan harus ada ketelitian.12. Tidak.
Expoure	<ol style="list-style-type: none">1. Ya, itu saya lakukan secara rutin karena itu sudah menjadi pekerjaan saya sehari-hari2. Sekitaran 3 sampai 6 jam
Concequence	<ol style="list-style-type: none">1. Pinggang, mata panas dan agak rabun, kaki.2. Sering sekali pada saat pembuatan, kemudian efek umur yang sudah tua juga bisa.3. Tidak ada biaya.4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas	√	
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun	√	
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki	√	

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: pada saat produksi
Mata Panas	Bagian mana: mata Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: sesudah produksi
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: mata Berapa kali terjadi: akhir akhir ini setiap hari Kapan dialami: pada saat produksi
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: kaki Berapa kali terjadi: sekali dalam sehari Kapan dialami: sesudah selesai produksi

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 17

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak ada.2. Suhu, lantai licin.3. Yang terjadi dan kemungkinan terjadi jika kita tidak berhati-hati dalam melakukan pekerjaan, sehingga menyebabkan kerugian.4. Terpeleset akibat lantai licin karena ketumpahan percikan minyak, maka cepat ditangani seerto dilap memakai kain basah.5. Tangani secepatnya dan tetap berhati-hati.
Probability	<ol style="list-style-type: none">1. Ya, perlu.2. Harus berhati-hati dan peralatan yang digunakan harus aman, seperti mixer tangan harus segera diganti dengan yang otomatis agar tidak membuat tangan kebas.3. Pasti ada.4. Kalau cahaya cukup terang.5. Terkadang panas dan terkadang tidak.6. Bahan kimia tidak ada.7. Waktu kerja sekitar 4 jam dalam sehari sesuai pesanan.8. APD tidak ada di gunakan.9. Ya, selalu ada.10. Ya harus sabar dalam membuatnya.11. Kalau kursus tidak ada.
Expoure	<ol style="list-style-type: none">1. Ya, karena ini ekonomi dan mata pencarian sehari-hari.2. Pekerjaan kue karah ini saya lakukan selama 4 jam.
Concequence	<ol style="list-style-type: none">1. Pinggang.2. Pada saat proses produksi saja, dan terkadang-kadang setelah produksi masih merasakan sakit pinggang.3. Tidak ada biaya.4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang area belakang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: saat pembuatan dan sesudah siap pembuatan
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 9 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 18

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada. 2. Terkena percikan minyak. 3. Bahayanya paling sakit pinggang, mata panas harus berhenti dulu sebentar. 4. Terkena minyak panas, terjatuh akibat lantai licin. 5. Istirahat yang cukup, dan jika lantai licin segera dilap terlebih dahulu.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Harus hati hati saja dalam memasak kue karah agar tidak terkena percikan minyak panas. 3. Letih pasti. 4. Kalau cahaya cukup terang. 5. Lumayan panas, karena terpapar langsung dengan api dan minyak panas. 6. Bahan kimia juga tidak ada. 7. 5 sampai 7 jam dalam sehari. 8. Kalau APD tidak ada di gunakan. 9. Palingan pengecekan isi gas dan kompor dibersihkan 10. Sudah 9 tahun. 11. Ya harus sabar dalam membuatnya karena jika tidak sabar kuenya akan gagal. 12. Tidak ada kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, pekerjaan ini memang saya lakukan secara rutin setiap harinya sesuai dengan pesanan dan stok toko 2. Pekerjaan kue karah ini saya lakukan selama 5 jam setiap hari nya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan tangan. 2. Sehari sekali. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan	√	
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: pada saat proses pembuatan
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: tangan dan area siku Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: pada saat proses produksi
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 19

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahaya tidak ada. 2. Percikan minyak panas, lantai licin. 3. Paling terkena percikan minyak, dan cetak kue karah kalau tidak pas bisa terkena tangan, dan bisa menghambat produksi. 4. Bahaya kayak minyak tidi, terkena percikan minyak panas, lantai licin karena terkena percikan minyak, terpeleset karena lantai licin. 5. Ya harus berhati-hati, harus telaten dalam pengolahan, dan waspada.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Harus hati-hati disaat proses pembuatan. 3. Ya, selalu. 4. Harus terang. 5. Standar. 6. Bahan kimia tidak ada, paling tepung-tepungan. 7. 4 sampai 5 jam. 8. Tidak ada, bukan satpol PP. 9. Terkadang ada, kayak kompor dan kualii. 10. Kira-kira 5 6 7 tahun. 11. Harus sabar. 12. Tidak ada kursus, murni ilmu dari orang tua.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hamper setiap hari. 2. 4 atau 5 jam dalam sehari.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tangan dan pinggang. 2. Tidak terlalu sering, cuman kadang-kadang kalau udah kebanyakan produksi. 3. Biaya tidak ada. 4. Ditanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan	√	
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama produksi
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: tangan Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: terkadang kadang Kapan dialami: pada saat proses produksi
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 20

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none">1. Selama ini tidak ada bahaya.2. Kalau bahaya paling kecapean, dan kena minyak panas ya, kadang-kadang mata terasa perih saja.3. Bahaya palingan minyak, untuk gas muda-mudahan jangan pernah terjadi.4. Disaat minyak diangkat sering terjatuh dilantai, jika kita tidak berhati-hati bisa terpeleset.5. Kalau pengendalian paling istirahat dan jangan terlalu dipaksain, setelah itu baru dilanjutkan kembali.
Probability	<ol style="list-style-type: none">1. Ya, karena itu memang yang paling utama. Agar peralatan yang dibutuhkan bisa segera kita ambil dan kita capai sekaligus agar tidak bolak balik.2. Harus berhati-hati dan harus fokus.3. Kalau lelah pasti ada.4. Kalau cahaya cukup terang.5. Biasanya stabil.6. Bahan kimia tidak ada.7. Bekerja sekitar 4 atau 6 jam dan tergantung pesanan dan stok.8. Hanya memakai sarung tangan dan baju celemek.9. Pengecekan rutin harus, karena terkadang-kadang api dikompur bisa macet kadang-kadang, maka harus sering diservis.10. Sekitar 5 sampai 6 tahun.11. Ya, membuat kue karah ini sangat membutuhkan kesabaran maupun ketelitian.12. Tidak ada kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none">1. Ya jelas, karena ini mata pencarian sehari-hari.2. Tergantung banyak stok maupun pesanan yang dibutuhkan.
Concequence	<ol style="list-style-type: none">1. Pinggang, mata, dan tangan.2. Tidak terlalu sering.3. Tidak ada biaya.4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas	√	
Sakit Leher		√
Sakit tangan	√	
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: bagian pinggang area belakang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: pada saat produksi
Mata Panas	Bagian mana: area mata Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: pada saat produksi
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: tangan dan pergelangan tangan Berapa kali terjadi: 3 kali dalam seminggu Kapan dialami: pada saat proses pembuatan
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 21

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada bahaya yang resikonya tinggi. 2. Terkena percikan minyak dan kakinya panas akibat dekat dengan api. 3. Yang bisa menyebabkan kerugian terhadap pekerja dan toko. 4. Terkena percikan minyak panas, tergelincir akibat lantai licin. 5. Harus lebih berhati-hati saat bekerja.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, harus persiapkan semua bahan-bahannya agar apa yang dibutuhkan pada saat proses pembuatan sudah tersedia semuanya. 2. Harus berhati-hati. 3. Lelah pasti sering terjadi saat bekerja. 4. Kalau cahaya cukup. 5. Memadai. 6. Tidak memakai bahan kimia. 7. Sekitar 7 sampai 8 jam jam tergantung pesanan dan stok. 8. Tidak menggunakan APD. 9. Terkadang kadang ada. 10. Sekitaran 10 atau 11 tahun. 11. Harus sabar dalam bekerja agar hasilnya bagus. 12. Tidak ada kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ia, setiap hari menurut pesanan. 2. Selama 6 jam setiap harinya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan leher. 2. Tidak terlalu sering paling disaat kecapean disaat produksi. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher	√	
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: 3 atau 2 kali dalam seminggu Kapan dialami:pada saat produksi
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: leher Berapa kali terjadi: 3 atau 2 kali dalam seminggu Kapan dialami: pada saat produksi
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 22

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahayaanya tidak ada. 2. Bahaya paling cuma gas, terkena minyak panas dan lantai licin 3. Bahayaanya Cuma terkena minyak panas saja. 4. Terkena percikan minyak panas, kebocoran gas. 5. Berhati-hati, istirahat yang cukup untuk mengembalikan vit tubuh kita aja.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. Pembuatan yang benar dan menggunakan peralatan yang benar agar tidak terjadi resiko yang membahayakan. 3. Ya, itu sudah pasti. 4. Harus terang. 5. Biasa aja. 6. Tidak ada. 7. Sekitar 8 jam. 8. Tidak ada. 9. Iya, harus di cek peralatan yang habis dipakai untuk kenyamanan dan keamanan kita sendiri. 10. Sudah sekitar 11 tahun. 11. Ia harus sabar, kalau tidak kuenya tidak akan jadi. 12. Tidak, belajar sama orang yang lebih tua.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya. 2. 5 sampai 8 jam, tergantung pesanan.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang, mata, dan tangan. 2. Paling seminggu 2 kali. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas	√	
Sakit Leher		√
Sakit tangan	√	
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang bagian belakang Berapa kali terjadi: 2 kali dalam seminggu Kapan dialami: pada saat produksi
Mata Panas	Bagian mana: area mata Berapa kali terjadi: sesekali Kapan dialami: selama proses produksi
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: lengan Berapa kali terjadi: 2 sampai 3 kali dalam seminggu Kapan dialami: sesudah selesai produksi
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kual, minyak,

kue	gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkus plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kue karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesanan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 23

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Palingan kelelahan karena terlalu lama memegang mixer manual. 2. Lantai licin. 3. Tidak ada bahaya. 4. Terkena percikan minyak panas, terpeleset jika lantai licin. 5. Istirahat yang cukup dan hati-hati.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya 2. Dalam memasak kue karah harus hati-hati agar tidak terkena percikan minyak panas. 3. Letih pasti sering terjadi. 4. Kalau cahaya kurang sedikit. 5. Suhu lumayan baik. 6. Bahan kimia tidak ada. 7. Waktu kerja sekitar 5 jam. 8. Kalau APD tidak ada di gunakan. 9. Untuk pengecekan ada, paling gas ada isinya atau tidak. 10. Hampir 8 tahun 11. Ya, harus sabar dalam membuatnya karena jika tidak hati-hati dan teliti maka kue karah akan gagal dan gagal diproduksi. 12. Tidak ada kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, saya lakukan secara rutin setiap harinya. 2. Pekerjaan ini saya lakukan selama 4 sampai 5 jam.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang. 2. Sehari sekali. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: seluruh bagian leher Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: selama proses produksi kue karah
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 24

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none">1. Tergantung cara kita bekerja, jika tidak hati hati maka akan berisiko.2. Paling kelelahan atau bahaya gas.3. Resiko paling dalam pembuatan kue karah kelelahan makanya tidak siap kue, ataupun karena terkena minyak panas dan akan terhambat produksi.4. Potensi bahaya bisa seperti terkena percikan minyak panas, terpeleset jika lantai licin, dan gasnya bocor jadi tidak bisa memasak kue.5. Berhati-hati saja.
Probability	<ol style="list-style-type: none">1. Ya harus disiapkan.2. Tergantung dari cara kita buat, jika kita tidak berhati hati maka risiko kapan saja bisa terjadi.3. Ya, sering.4. Harus cukup terang, karena kalau tidak terang kuenya tidak akan Nampak.5. Sedang.6. Kalau bahan kimia tidak ada.7. Sekitar 4 sampai 6 jam setiap harinya.8. APD tidak ada di gunakan.9. Ya, ada selalu.10. Sekitar 8 tahunan.11. Pasti sabar, kalau tidak sabar tidak jadi kue karena pembuatan kue karah memang butuh kesabaran yang ekstra.12. Tidak ada.
Expoure	<ol style="list-style-type: none">1. Ya.2. 4 sampai 6 jam perharinya.
Concequence	<ol style="list-style-type: none">1. Pinggang.2. Tidak terlalu sering paling seminggu 1 kali karena kelelahan.3. Tidak ada biaya.4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki		√

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: 1 kali dalam seminggu Kapan dialami: pada saat produksi dan sesudah proses produksi
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 25

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada bahaya. 2. Minyak panas. 3. Risikonya terkena percikan minyak panas. 4. Takut bocor gas, takut jatuh akibat lantai licin karena minyak, sakit mata saat pembuatan kue karah. 5. Selalu hati-hati.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya ada, bismillah. 2. Persiapkan peralatan itu saja untuk membuat kue karah. 3. Jelas ada, ngatuk. 4. Harus terang, jika tidak terang maka kue karah tidak bisa diproduksi. 5. Standar. 6. Bahan kimia tidak ada dan tidak memakai pengawet, alami. 7. Sekitaran 5 sampai 8 jam. 8. Tidak digunakan. 9. Ya, itu selalu ada. 10. Sekitaran tahun 2007 atau 2008 11. Harus sabar. 12. Tidak ada, ini turun temurun
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, kewajiban. 2. 5 sampai 8 jam, sesuai orderan.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan kaki. 2. Sehari sekali. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki	√	

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: pada saat proses pembuatan dan sesudah
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: kaki bagian lutut dan betis Berapa kali terjadi: sehari sekali Kapan dialami: setelah siap produksi kue

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 10 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom.
Kegiatan IV Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkusuan plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.

Responden 26

Identifikasi Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada. 2. Terkena percikan minyak dan lantai licin. 3. Paling seperti lantai licin bisa terjatuh yang mengakibatkan terkilir. 4. Seperti bocornya gas, terkena percikan minyak, dan kejadian yang tidak terduga. 5. Selalu hati-hati dalam bekerja dan selalu memeriksa peralatan yang kita pakai.
Probability	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya, selalu. 2. Harus hati-hati dalam memasak kue supaya tidak terkena minyak saja. 3. Pasti, sering terjadi. 4. Alhamdulillah cukup dan tidak panas. 5. Tidak ada. 6. Tidak ada bahan kimia. 7. Paling lama kurang lebih 5 jam. 8. Tidak ada. 9. Ya, selalu. 10. Kurang lebih 10 atau 11 tahunan. 11. Kalau sabar pasti. 12. Tidak kursus.
Expoure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ya 2. Kurang lebih 5 jam.
Concequence	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinggang dan keram kaki. 2. Tidak terlalu sering paling seminggu 2 kali. 3. Tidak ada biaya. 4. Semuanya di tanggung BPJS.

LEMBAR CHKIST

Pengamatan	Hasil Observasi	
	Ada	Tidak Ada
Sakit Pinggan	√	
Mata Panas		√
Sakit Leher		√
Sakit tangan		√
Mata rabun		√
Kulit iritasi		√
Terpeleset		√
Terbakar		√
Keram kaki	√	

LEMBAR WAWANCARA CHECKLIST

Pengamatan	Hasil Wawancara Pengamatan
Sakit Pinggang	Bagian mana: pinggang area belakang Berapa kali terjadi: 2 kali dalam seminggu Kapan dialami: pda saat produksi dan sesudah proses produksi
Mata Panas	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit Leher	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Sakit tangan	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Mata rabun	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Kulit iritasi	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terpeleset	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Terbakar	Bagian mana: Berapa kali terjadi: Kapan dialami:
Keram kaki	Bagian mana: kaki Berapa kali terjadi: 1 sampai 2 kali dalam seminggu Kapan dialami: sesudah siap proses produksi.

LEMBAR OBSERVASI

Kegiatan Prose Pembuatan Kue Karah	Hasil Observasi
Kegiatan I Pembukaan Toko	Pukul 9 pagi.
Kegiatan II Penyiapan Bahan Baku	Penyiapan baskom, tepung, gula, garam, air.
Kegiatan III Pembuatan Adonan Kue	Pengadukan tepung, gula, garam, air dalam baskom
Kegiatan IV	

Persiapan alat memasak kue	Penyiapan kompor, alat cetakan kue, kualii, minyak, gas, tempat penyaringan kue, sendok menggoreng, dan tampungan minyak.
Kegiatan V Memasak adonan Kue	Melakukan cetakan kue karah di atas minyak yang sudah panas, menunggu kue karah matang, mengangkat kue karah dan ditiriskan.
Kegiatan VI Persiapan Pengemasan	Kue karah yang sudah di tiriskan di tunggu dingin dan dimasukkan dalam stoples kue dan juga sebagian di kemas dalam bungkus plastik.
Kegiatan VIII Penjualan	Kua karah yang sudah jadi akan dijual kepada konsumen sesuai kebutuhan dan pesnaan konsumen dengan harga jual Rp. 1.000,- yang ukuran kecil - 5.000,- yang ukuran besar.
Kegiatan IX Penutupan Toko	Toko akan ditutup sekitar pukul 22 malam.



PEMERINTAH KABUPATEN ACEH BARAT
DINAS PERDAGANGAN, PERINDUSTRIAN, KOPERAI DAN
USAHA KECIL DAN MENENGAH

Jl. Singamangaraja Telp. (0655) 7012805 - Fax (0655) 7551303 / disdag.acehbarat@gmail.com

MEULABOH

SURAT IZIN MELAKUKAN PENELITIAN

NOMOR : 530 / 055 / XII / 2020

Kepada Yth,
Bapak Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Teuku Umar
di-

Tempat

1. Sesuai dengan surat saudara nomor : 1564/UN59.2/LT/2020 tanggal 3 November 2020 hal **Permohonan Izin Pengambilan Data Awal** kepada mahasiswa berikut :

Nama : Qori Aprillia Devi
Nim : 1705902010065
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Judul Penelitian : Manajemen Risiko pada Pekerja Pembuat Kue Tradisional di
Kec. Meureubo Kabupaten Aceh Barat

2. Untuk maksud tersebut pihak Dinas Perdagangan, Perindustrian, Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Kabupaten Aceh Barat tidak merasa keberatan kepada mahasiswi yang bersangkutan untuk melakukan penelitian dan pengumpulan data guna penyelesaian skripsi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh.
3. Demikian surat izin melakukan penelitian ini dibuat untuk dapat dipergunakan seperlunya

Desember 2020
DINAS PERDAGANGAN, PERINDUSTRIAN,
KOPERAI DAN USAHA KECIL DAN MENENGAH
ARISMAN, SE
Meulaboh Tk. I
Nip. 19771226 201003 1 001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
MEULABOH-ACEH BARAT 23615, PO BOX 59
Laman : www.utu.ac.id email.utu_fkm@utu.ac.id

Alue Peunyareng, 16 April 2021

Nomor : 412 /UN.59.2/LT/2021
Lamp : -
Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

Kepada Yth,
Bapak Camat Meureubo
Kab. Aceh Barat
Di -
Tempat

Assalamu'alaikum Wr Wb

Dengan Hormat,
Bersama ini kami Kirimkan kepada Bapak/Ibu Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar :

Nama : Qori Aprillia Devi
NIM : 1705902010005
Tempat/Tgl Lahir : Nagan Raya/ 28 April 1999
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Kelamin : Perempuan

Yang bermaksud akan melakukan penelitian dalam rangka memenuhi kewajiban dalam menyelesaikan Studi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar.

Sehubungan dengan ini kami sangat mengharapkan bantuan Bapak/Ibu agar dapat memberikan keterangan-keterangan, brosur-brosur, buku-buku dan penjelasan-penjelasan lainnya yang akan digunakan dalam rangka mendukung penelitian ini dengan judul :

MANAJEMEN RISIKO PADA PEKERJA PEMBUAT KUE TRADISIONAL DI KECAMATAN MEUREUBO KABUPATEN ACEH BARAT.

Segala bahan dan keterangan yang diperoleh akan digunakan semata-mata demi perkembangan Ilmu Pengetahuan.

Atas bantuan dan Kerjasama yang baik, kami ucapkan terima kasih.

Wakil Dekan 



Safrizal, SKM, M. Kes
NIDN. 0023048902



PEMERINTAH KABUPATEN ACEH BARAT
KECAMATAN MEUREUBO

Alamat : Jln. Datok Janggot Meuh Meureubo - Tp. Ladang
MEUREUBO

N o m o r : 440 / 357 / 2021
Lampiran : -
Sifat : Biasa.
H a l : Permohonan Izin Penelitian.-

Meureubo, 22 April 2021

Kepada Yth :

Sdr. Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat
Universitas Teuku Umar Meulaboh
di-

Tempat

1. Sehubungan dengan Surat Saudara Nomor : 412/ UN.59.2/ LT/ 2021, tanggal 16 April 2021, tentang perihal tersebut di atas, bersama ini kami sampaikan kepada Saudara bahwa Mahasiswi yang tersebut namanya dibawah ini :

Nama : **Qori Aprillia Devi**
NIM : **1705902010005**
Tempat/ Tgl. Lahir : **Nagan Raya/ 28 April 1999**
Fakultas : **Kesehatan Masyarakat**
Jenis Kelamin : **Perempuan**

2. Dalam rangka menyelesaikan Study pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh yang bersangkutan akan melakukan penelitian di Kecamatan Meureubo, dan untuk maksud tersebut dipihak kami tidak menaruh keberatan dan mendukung kegiatan penelitian tersebut terkait dalam menginput keterangan-keterangan, penjelasan- penjelasan sehubungan dengan penyelesaian Hasil Penelitian tentang "*Manajemen resiko pada pekerja pembuat kue tradisional di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat*".
3. Demikian untuk dimaklumi atas kerjasamanya diucapkan terima kasih.-



Nip. 19700726 199603 1 001

Tembusan :

1. Kepala Dinas Kesehatan Kab. Aceh Barat di Meulaboh;
2. Forkopimcam Meureubo;
3. Imum Mukim Meureubo;
4. Keuchik dalam Kec. Meureubo;
5. Pertiagal.-----

DOKUMENTASI



Gambar 1. Usaha Hudep Sabee (Ibu Siti Hajar Desa Paya Peunaga)



Gambar 2. Usaha Inabah (Ibu Leni Desa Langung)



Gambar 3. Usaha Langgan (Ibu Hawawa Imama Desa Langung)



Gambar 4. Usaha Meugah (Ibu Aribanun Imama Desa Langung)



Gambar 5. Usaha Asoe Jaroe (Ibu Ita Desa Langung)



Gambar 6. Usaha Kak Nur (Ibu Nur Desa Langung)



Gambar 7. Usaha Kak Rohani (Ibu Rohani Desa Langung)



Gambar 8. Usaha Jambo Asoe Talam (Nenek Desa Langung)



Gambar 9. Usaha Ibu Noni (Ibu Noni Desa Langung)



Gambar 10. Usaha Ibu Jaliah (Nenek Jaliah Desa Langung)



Gambar 11. Usaha Melur (Ibu Aliah Desa Langung)



Gambar 12. Usaha Nenek Hafsah (Nenek Hafsah Desa Langung)



Gambar 13. Usaha Ibu Nurwawi (Desa Gunong Kleng)



Gambar 14. Usaha Ibu Razia (Desa Peunaga Pasi)



Gambar 15. Usaha Ibu Saudah (Desa Peunaga Pasi)



Gambar 16. Usaha Nenek Nurbidah (Desa Peunaga Pasi)



Gambar 17. Usaha Yuslinar (Desa Langung)



Gambar 18. Usaha Iyos (Desa Langung)



Gambar 19. Usaha Suarni (Desa Langung)



Gambar 20. Usaha Ibu Zalikha (Desa Langung)



Gambar 21. Usaha Ibu Isradiati (Desa Langung)



Gambar 22. Usaha Ibu Ani Sara (Desa Langung)



Gambar 23. Usaha Ibu Kamisah (Desa Langung)



Gambar 24. Usaha Ibu Syarifah (Desa Langung)



Gambar 25. Usaha Nek Niah (Desa Peunaga Rayeuk)



Gambar 26. Usaha Ibu Rosmawati (Desa Meureubo)