

Manajemen Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Proses Pembuatan Tahu di Pabrik Tahu Citeureup Tahun 2016

Kurniawan, Arief

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=124821&lokasi=lokal>

Abstrak

Pabrik Tahu X Citeureup merupakan produsen makanan di Kabupaten Bogor yang memiliki faktor dan potensi bahaya dan risiko pada setiap prosesnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui risiko keselamatan dan kesehatan kerja, melakukan penilaian, dan menentukan pengendalian yang mungkin dilakukan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dan desain studi cross-sectional dengan menggunakan tool berupa standar manajemen risiko AS/NZS 4360:2004 dan perhitungan risiko dengan formula W.T Fine. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat level risiko yang belum acceptable pada setiap proses pembuatan tahu, yaitu very high, priority 1, substantial, priority 3, dan acceptable. Rekomendasi yang dapat diberikan bersifat substitusi, engineering, administratif, dan penggunaan APD.
Kata Kunci: AS/NZS 4360:2004, Penilaian Risiko, Kemungkinan, Pemajanan, Konsekuensi, Level Risiko.<hr />Tofu Factory X Citeureup is food producers in. Bogor, which has factors and hazard and risk potentials in each process. This study aims to know the occupational health and safety risks, do assessment, and determine control may be performed. This study is a descriptive study and cross-sectional study design using tools such as risk management standard AS/NZS 4360:2004 and risk calculation with the W.T Fine formula. The results showed that there are risk levels not acceptable in any process of making tofu, is very high, priority 1, substantial, priority 3, and acceptable. Recommendations that can be provided is substitution, engineering, administrative, and use of PPE.
Keywords: AS / NZS 4360: 2004, Risk Assessment, Probabilities, Exposure, Consequences, Risk Level.