

Kajian Risiko Kesehatan dari Bahan Kimia pada Pekerja Bagian Produksi Perisa Makanan di PT. X Jakarta Timur Tahun 2020

Astrada, Polma Erik

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=134370&lokasi=lokal>

Abstrak

Produksi perisa makanan menggunakan beberapa bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan baik melalui paparan terhadap sistem pernafasan ataupun penyerapan dermal. Berdasarkan beberapa penelitian risiko kesehatan dari bahan kimia menjelaskan bahwa bahan-bahan kimia tersebut memiliki risiko tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji risiko kesehatan terkait paparan bahan baku perisa makanan di PT. X berdasarkan tingkat bahaya, paparan, risiko kesehatan hingga pengendalian yang dilakukan. Metode penelitian dilakukan dengan penelitian risiko kesehatan terhadap bahan kimia dengan mengidentifikasi bahaya berdasarkan karakteristik dari bahan kimia hingga besar paparan yang diterima oleh pekerja sehingga dapat dinilai risikonya. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa risiko paparan di PT X. Proses pembuatan perisa makanan di PT X memiliki menggunakan sejumlah seratus tiga puluh bahan kimia yang digunakan untuk proses produksi bahan perisa makanan yang digunakan dari proses penimbangan dan persiapan bahan baku. Berdasarkan penelitian terhadap bahan kimia didapatkan hasil bahwa risiko paparan melalui jalur inhalasi merupakan risiko sedang sedangkan risiko paparan melalui jalur penyerapan dermal merupakan risiko tinggi pada risiko korosi pada kulit dengan risiko tertinggi pada proses pengisian dan pengemasan. Penelitian ini bersifat kualitatif dengan melakukan studi pada karakteristik bahan kimia serta analisis data sekunder dari perencanaan produksi sehingga data besaran paparan bersifat kualitatif. Penulis menyarankan untuk melakukan pengamatan secara kuantitatif dengan melakukan uji paparan dari pekerja yang melakukan proses bahan kimia tersebut sehingga mendekati respon dosis yang diterima oleh pekerja.

Chemicals which are used at flavor industry potentially harmful to health through exposure to the respiratory or dermal systems. Based on several studies of the health risks of chemicals explained chemicals have a high risk. This study objective is to examine the health risks associated with exposure to raw materials for food flavoring in PT. X based on the level of danger, exposure, health risks to controls. The research method is carried out by researching health risks to chemicals by identifying hazards based on the characteristics of the chemical to the extent of exposure received by workers so that the risk can be assessed. The results of this study indicate that the risk of exposure at PT X The process of making food flavors at PT X has used one hundred and thirty chemicals used for the production of food flavoring materials used from the weighing and raw material preparation process. Based on research on chemicals found that the risk of exposure through inhalation is a moderate risk while the risk of exposure through the dermal pathway is a high risk of risk of corrosion to the skin with the highest risk in the filling and packaging process. This research is qualitative by conducting a study on the characteristics of chemicals and secondary data analysis from production planning so that the amount of exposure data is qualitative. The author suggests conducting quantitative observations by conducting exposure tests from workers who carry out the chemical process so that they approach the dose response received by the worker.