

## Penilaian Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja Pada Proses Pembuatan Tahu Di Pabrik Tahu X Kabupaten Bekasi Tahun 2018 = Risk Assessment of Occupational Health and Safety in The Process of Making Tofu in Factory Tofu X in 2018

Saltiani Damayanti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20518496&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Langkah awal dalam upaya meningkatkan kondisi keselamatan dan kesehatan adalah melakukan penilaian risiko di tempat kerja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran tingkat risiko keselamatan dan kesehatan kerja pada proses pembuatan tahu di Pabrik Tahu X. Desain penelitian ini adalah deskriptif observasional dengan melakukan identifikasi bahaya dan risiko pada proses pembuatan tahu menggunakan teknik *Job Hazard Analysis* (JHA) dilanjutkan dengan menganalisis tingkat risiko dengan metode W.T. Fine, kemudian dievaluasi dan ditentukan upaya perbaikan dan pengendalian risiko dari bahaya di tempat kerja. Hasil penelitian teridentifikasi 16 bahaya dari seluruh proses pembuatan tahu, terdiri dari 3 bahaya ergonomik, 7 bahaya fisik, 2 bahaya biologi, 3 bahaya kimia, dan 1 bahaya perilaku. Hasil analisis menunjukkan tiga tingkat risiko tertinggi yaitu bekerja dengan postur janggal, asap hasil pembakaran, dan percikan api dan minyak panas sehingga direkomendasikan meja kerja ditinggikan, pemasangan *rocket stove* dan perawatan sistem ventilasi, serta menetapkan standar operasi prosedur untuk memakai alat pelindung diri yang tepat.

.....

The first step in improving occupational safety and health is to conduct a risk assessment at work, which is a key element in risk management. This study aimed to determine the level of occupational safety and health risks in the process of making tofu in Factory Tofu X. This study used descriptive observational design to identify the hazards and risks in the process of making tofu using *Job Hazard Analysis* (JHA) techniques followed by analyzing the level of risk with W.T. Fine method, then evaluated and determined the efforts to control the workplace risks caused by the indentified hazard, so that the workplace becomes healthy and safe. The results identified 16 hazards from the entire tofu manufacturing process, consisting of 3 ergonomic hazards, 7 physical hazards, 2 biological hazards, 3 chemical hazards, and 1 behavioral hazard. The analysis showed that three of highest risks were ergonomic hazard, chemical hazard of smoke from combustion, and physical hazard of sparks and hot oils, so the recommendations provided are an elevated work table, mounting *rocket stove* and ventilation system maintenance, and setting standard operating procedures to wear appropriate personal protective equipment.