



**UNIVERSITAS INDONESIA**

**JUDUL**

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN  
PERILAKU TIDAK AMAN DI DEPT. *UTILITY AND  
OPERATION*, PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR, Tbk  
DIVISI BOGASARI FLOUR MILLS TAHUN 2009**

**SKRIPSI**

**Putri Hellyanti**

**1005001412**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA  
DEPOK  
JULI, 2009**

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Putri Hellyanti

NPM : 1005001412

Program Studi : Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Judul Skripsi : **Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Tidak Aman di Departemen *Utility and Operation*, PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk Divisi Bogasari Flour Mills, Tahun 2009**

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia

### DEWAN PENGUJI

Pembimbing : DR. Robiana Modjo, SKM, MKes (  )

Penguji : Drs. Ridwan Z. Sjaaf, MPH (  )

Penguji : Drg. Heny D. Mayawati, MKKK (  )

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 2 Juli 2009

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Putri Hellyanti

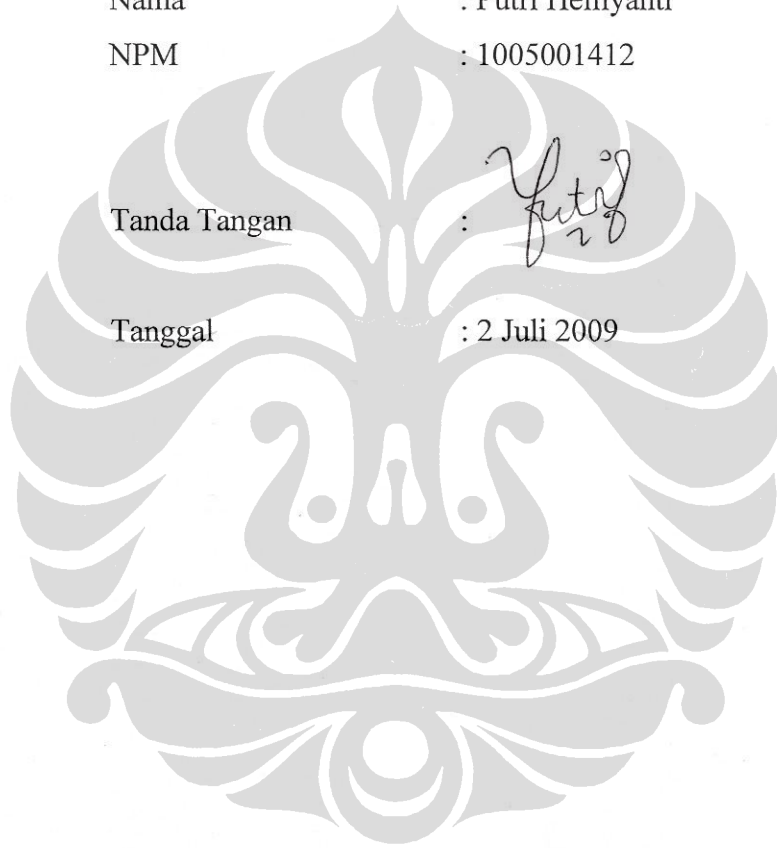
NPM : 1005001412

Tanda Tangan :



Tanggal

: 2 Juli 2009



**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai civitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

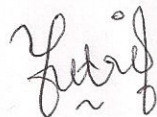
Nama : Putri Hellyanti  
NPM : 1005001412  
Program Studi : Keselamatan dan Kesehatan Kerja  
Departemen : Keselamatan dan Kesehatan Kerja  
Fakultas : Kesehatan Masyarakat  
Jenis karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

**Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Tidak Aman di  
Departemen *Utility and Operation*, PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk Divisi  
Bogasari Flour Mills, Tahun 2009**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini, Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 2 Juli 2009  
Yang menyatakan



( Putri Hellyanti )

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat Jurusan Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada :

- 1) DR. Robiana Modjo, SKM, MKes, selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi ini;
- 2) PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk Divisi Bogasari Flour Mills yang telah banyak membantu dalam usaha memperoleh data yang saya perlukan;
- 3) Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
- 4) Sahabat yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Depok, 2 Juli 2009

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b>	i
<b>LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH</b>	ii
<b>ABSTRAK</b>	iii
<b>DAFTAR ISI</b>	v
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat	7
1.5 Ruang Lingkup	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Keselamatan dan Kesehatan Kerja	9
2.1.1 Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja	9
2.1.2 Peranan dan Tujuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja	10
2.1.3 Strategi Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja	11
2.2 Perilaku	12
2.2.1 Bentuk-Bentuk Perubahan Perilaku	13
2.3 Perilaku Tidak Aman	14
2.3.1 Jenis Perilaku Tidak Aman	15

2.4 Mekanisme Kecelakaan Kerja	16
2.4.1 Sistem Pertahanan ( <i>Defences</i> )	19
2.4.2 Jenis-Jenis Pertahanan	20
2.4.3 Penyebab Kegagalan Sistem Pertahanan	24
2.5 Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Tidak Aman	28
2.5.1 Umur	28
2.5.2 Lama Kerja	28
2.5.3 Pengetahuan	29
2.5.4 Sikap	31
2.5.5 <i>Reward and Punishment</i>	33
2.5.6 Pengawasan	34
2.5.7 <i>Safety Promotion</i>	37
2.5.8 <i>Standard Operating Procedure</i>	39
2.5.9 Pelatihan Keselamatan dan Kesehatan Kerja	41
<b>BAB III KERANGKA KONSEP</b>	
3.1 Kerangka Teori	45
3.2 Kerangka Konsep	46
3.3 Hipotesis Penelitian	47
3.4 Variabel Penelitian	48
3.4.1 Variabel Dependen	48
3.4.2 Variabel Independen	48
3.5 Definisi Operasional	49
<b>BAB IV METODOLOGI PENELITIAN</b>	
4.1 Desain Penelitian	56
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	56
4.3 Populasi dan Sampel	56
4.4 Teknik Pengumpulan Data	57
4.5 Manajemen Data	58

4.6 Analisis Data	60
-------------------	----

## **BAB V GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

5.1 Sejarah Perusahaan	61
5.2 Lokasi dan Tata Letak Lokasi	61
5.3 Visi dan Misi Perusahaan	63
5.4 Struktur Organisasi	63
5.5 Fasilitas di PT. ISM	64
5.6 Jenis Gandum Secara Umum	64
5.7 Proses Produksi	65
5.7.1 Bongkar Muat Bahan Baku (BMBB)	65
5.7.2 Pembersihan Gandum	66
5.7.3 Dampening	66
5.7.4 Penggilingan	67
5.7.5 Packing	68
5.2.6 Pendistribusian	68
5.2.7 Pelletizing	69
5.8 Produk yang Dihasilkan	69
5.8.1 Tepung Terigu	69
5.8.2 Pasta	70
5.8.3 Produk Samping ( <i>by product</i> )	70
5.9 Kepegawaian dan Sistem Shift	71
5.10 Sistem Manajemen Mutu	72
5.11 SMK3	74
5.12 Sistem Keamanan Pelabuhan	74

## **BAB VI HASIL PENELITIAN**

6.1 Hasil Analisis Univariat	76
6.1.1 Karakteristik Responden	76
6.1.2 Perilaku Tidak Aman, Pengetahuan dan Sikap	78
6.1.3 Faktor Manajemen	80



6.2 Hasil Analisis Bivariat	
6.2.1 Hubungan Faktor Pekerja dengan Perilaku Tidak Aman	82
6.2.2 Hubungan Faktor Manajemen dengan Perilaku Tidak Aman	84

## **BAB VII PEMBAHASAN**

7.1 Analisis Bivariat Hubungan Faktor Pekerja dengan Perilaku Tidak Aman	87
7.1.1 Usia dengan Perilaku Tidak Aman	87
7.1.2 Lama Kerja dengan Perilaku Tidak Aman	88
7.1.3 Pengetahuan dengan Perilaku Tidak Aman	90
7.1.4 Sikap dengan Perilaku Tidak Aman	91
7.2 Analisis Bivariat Hubungan Faktor Manajemen dengan Perilaku Tidak Aman	92
7.2.1 <i>Reward and Punishment</i> dengan Perilaku Tidak Aman	92
7.2.2 Pengawasan dengan Perilaku Tidak Aman	93
7.2.3 <i>Safety Promotion</i> dengan Perilaku Tidak Aman	95
7.2.4 <i>Standard Operating Procedure</i> dengan Perilaku Tidak Aman	96
7.2.5 Pelatihan K3 dengan Perilaku Tidak Aman	97

## **BAB VIII PENUTUP**

8.1 Kesimpulan	99
8.2 Saran	101

<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	102
-----------------------	-----

## DAFTAR TABEL

Tabel 5.1 Jumlah Karyawan berdasarkan Jenis Kelamin	69
Tabel 5.2 Shift Kerja	70
Tabel 6.1 Karakteristik Responden	74
Tabel 6.2 Analisis Univariat Perilaku Tidak Aman, Pengetahuan terhadap Bahaya dan Sikap terhadap Bahaya	76
Tabel 6.3 Analisis Univariat Faktor Manajemen	78
Tabel 6.4 Analisis Bivariat Faktor Pekerja	80
Tabel 6.5 Analisis Bivariat Faktor Manajemen	82



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mekanisme Kecelakaan Kerja	18
Gambar 2.2 Hubungan Bahaya, Sistem Pertahanan dan Kecelakaan Kerja	19
Gambar 2.3 <i>Swiss-Cheese Model</i>	20
Gambar 2.4 Klasifikasi Tindakan yang Tidak Aman	25
Gambar 2.5 <i>Active and Latent Failure</i>	27
Gambar 5.1 Gandum dan bagian-bagiannya	63

