

**Manajemen kesehatan kerja dengan pedoman Five Keys To Safer Food (WHO), ISO 22000, PAS 220 dalam rangka pencegahan terjadinya Foodborne Disease pada perusahaan kontraktor pertambangan di Kalimantan Timur = Occupational health management with Five Keys To Safer Food guidelines (WHO), ISO 22000, PAS 220 in order to preventing Foodborne Disease occurrence at mining contractor company in East Kalimantan / Lusiana Sanjaya**

Lusiana Sanjaya, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20330393&lokasi=lokal>

---

**Abstrak**

**<b>ABSTRAK</b><br>**

Terjadinya foodborne disease pada karyawan akan mempengaruhi produktifitas kerja dan merugikan perusahaan. Untuk mencegah terjadinya hal tersebut, perlu dilakukan berbagai hal yang dapat menjamin tersedianya makanan yang aman dikonsumsi oleh karyawan. Penelitian ini bertujuan menilai peranan pedoman sederhana Five Keys to Safer Food untuk mencegah terjadinya foodborne disease dikaitkan dengan food safety audit yang telah dilakukan oleh perusahaan. Penelitian dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada 30 orang penjamah makanan, observasi kesesuaian tindakan dengan prosedur serta penilaian kembali 10 indikator audit yang mendapatkan nilai terendah pada audit sebelumnya. Hasil penelitian didapatkan adanya hubungan bermakna dari pengetahuan dan perilaku responden ( $p=0.001$ ) mengenai pentingnya pemisahan makanan mentah dan makanan matang untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang. Berdasarkan perhitungan statistik dan observasi lapangan, dapat disimpulkan bahwa prosedur kerja perusahaan sudah baik, namun belum terimplementasikan seluruhnya. Perusahaan disarankan melakukan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan responden serta melakukan food safety audit secara rutin untuk mengetahui kondisi aktual agar dapat mempertahankan atau meningkatkan aspek food safety dalam rangka pencegahan terjadinya foodborne disease.

<hr>

**<b>ABSTRACT</b><br>**

The occurrence of foodborne disease will affect employees works productivity and hurt the company. To prevent this, a variety of things need to be done to ensure that each employee consume a safe food. This study aims to evaluate the rule of simple guidelines Five Keys to Safer Food to prevent foodborne disease associated with food safety audit conducted by the company. The study was conducted by giving questionnaires to 30 food handlers, observations of procedures compliance with actions and reassessment the lowest 10 indicators score from the previous audit. The result showed a significant association of the knowledge and behavior of the respondents ( $p = 0.001$ ) on the importance of separation of raw foods and cooked foods to prevent cross contamination. Based on statistical calculations and field observations, it can be concluded that the company's operation procedures are good, but not yet entirely implemented. Companies are advised to do the training to enhance the knowledge of respondents and conduct a regular food safety audits to determine the actual conditions in order to maintain or enhance aspects of food safety to prevent the occurrence of foodborne disease.