

Penilaian risiko keselamatan dan kesehatan kerja pada aktivitas kerja di rumah pemotongan ayam (rpa) x Bogor tahun 2013 = Risk assessment of occupational health and safety at work activity in chicken sloughterhouse (rpa) x Bogor 2013

Floren Wahyu Purwanto, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20367630&lokasi=lokal>

Abstrak

Risiko di lokasi kerja adalah sebuah permasalahan yang harus diminimalisasi agar para pekerja dapat senantiasa bekerja dengan sehat dan selamat. Penelitian yang dilakukan pada Rumah Pemotongan Ayam (RPA) X Bogor tahun 2013 menunjukkan bahwa pada sektor industri kecil ini masih terdapat risiko keselamatan dan kesehatan kerja yang cukup tinggi sehingga mampu berdampak buruk terhadap keselamatan dan kesehatan pekerja, serta berpengaruh terhadap produktivitas perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai dan tingkat risiko di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) X sehingga dapat diberikan rekomendasi program yang sesuai untuk meminimalisasi risiko yang ada. Desain studi yang digunakan adalah deskriptif analitik dengan pendekatan observasional yang mengacu pada standar AS/NZS 4360-2004 dan perhitungan nilai risiko berdasarkan metode Formula Matematika Fine (W. T. Fine) (1971). Tahapan penelitian ini adalah identifikasi bahaya dan risiko K3 di setiap proses kerja dengan menggunakan Job Hazard Analysis (JHA), analisis risiko dengan menghitung besar nilai consequences, probability, dan exposure, lalu membandingkannya dengan kriteria risiko. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat berbagai bahaya seperti bahaya ergonomi, fisik, kimia, biologi, dan psikososial di lokasi tersebut. Selain itu, penelitian ini juga menunjukkan risiko keselamatan dan kesehatan kerja di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) X tinggi sehingga dibutuhkan rekomendasi pengendalian risiko yang efektif untuk meminimalisasi risiko yang ada.

.....Risks in the workplace is a constraint that must be minimized, so the workers can always work with a healthy and safe. Research conducted on Bogor Chicken Slaughter House in 2013 showed that this small industry sector still has a high work safety and health risks so as to adversely affect the safety and health of workers, and the effect on company productivity. This research aims to determine the value and the level of risk in the Chicken Slaughter House X so that it can be given the appropriate program recommendations to minimize existing risk. Study design used is descriptive analytical observational approach refers to AS/NZS 4360-2004 standard and the calculation of risk based on Fine Mathematical Formula method(W. T. Fine) (1971). Stages of this research is the identification of hazards and risks K3 in each work process by using Job Hazard Analysis (JHA), risk analysis to calculate the consequences, probability, and exposure value, and compares with the risk criteria. The result of this research indicate that there are various hazards, physical, chemical, biological, and psychosocial at that location. In addition, this study also demonstrated the safety and health risks at Chicken Slaughter House X is high so it needs an effective risk management recommendations to minimize existing risk.