

# Analisis risiko keselamatan dan kesehatan kerja pada praktikum jasa boga di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Depok tahun 2015 = Risk analysis of occupational health and safety in culinary service practicum in Vocational High School 2 Depok in 2015

Tri Agustini, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20421810&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Potensi bahaya merupakan hal yang umum ditemukan dalam kegiatan sehari-hari, begitu juga dengan kegiatan praktikum. Studi ini mengenai analisis risiko pada praktikum jasa boga di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Depok Tahun 2015. Tujuannya untuk melakukan identifikasi bahaya dan mengetahui tingkat risiko di laboratorium jasa boga. Identifikasi bahaya dilakukan dengan menggunakan Job Hazard Analysis (JHA) dan analisis risiko dilakukan dengan menentukan besaran nilai risiko menggunakan formula semikuantitatif W.T. Fine. Pada aktivitas praktikum ditemukan 4 jenis bahaya (fisik, kimia, biologi dan ergonomi) dengan jumlah 41 bahaya keselamatan dan kesehatan kerja dan bahaya yang paling banyak ditemukan adalah bahaya fisik. Hasil analisis risiko dibedakan menjadi basic risk, existing risk dan predictive risk. Pengelolaan risiko yang disarankan berupa pengendalian administratif seperti pembuatan Standar Operational Procedure (SOP) beserta penerapannya di setiap kegiatan praktikum jasa boga.

.....Potential hazard is commonly found in every daily activities, as well as practicum activities. The focus on this study is risk analysis in culinary service practicum in Vocational High School 2 Depok in 2015. This aim to identify the hazards and determine level of risk in the culinary service laboratory. Hazard identification method using the Job Hazard Analysis (JHA) and risk were calculated by semi-quantitative W.T. Fine's formula. In the practicum activity was found four types of hazards (physical, chemical, biological, and ergonomics) and 41 occupational health and safety hazard with the most common hazard is a physical hazard. The results of risk analysis can be divided into basic risk, existing risk and predictive risk. The recommendation to risk control in the form of administrative control such as Standard Operational Procedure (SOP) and its implementasion in each culinary service practicum.