

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin tingginya angka persaingan dan beban permintaan yang terus bertambah oleh konsumen. perusahaan yang bergerak di bidang makanan harus siap bersaing dengan pesaingnya. dalam dunia industry tidak akan lepas yang namanya suatu insiden kecelakaan dalam kerja baik finansial maupun materi hal tersebut tidak dapat diduga - duga dan tidak dapat dicegah. Keselamatan dan Kesehatan Kerja tidak saja sangat penting dalam meningkatkan jaminan sosial dan kesejahteraan para pekerjanya akan tetapi jauh dari pada itu Keselamatan dan Kesehatan Kerja berdampak positif atas keberlanjutan produktivitas kerjanya. Keselamatan merupakan masalah bagi setiap orang karena setiap warga negara berhak mendapat pekerjaan dan perlindungan atas Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada saat melaksanakan pekerjaannya, yang sesuai dengan falsafah keselamatan kerja bahwa tenaga kerja yang bekerja disuatu tempat harus diamankan dari segala kejadian yang membahayakan dirinya.

Aspek Keselamatan dan Kesehatan Kerja semakin mendapat perhatian yang serius di kalangan industri. Perusahaan dalam menjalankan aktivitasnya selalu menginginkan keberhasilan baik berupa hasil produksinya maupun hasil layanannya. Selalu ada resiko kegagalan pada setiap proses atau aktivitas pekerjaan. Pada saat kecelakaan kerja terjadi, seberapapun kecilnya akan mengakibatkan efek kerugian.

HIRA bertujuan mengurangi potensi bahaya dari *risk* level tinggi hingga yang terendah disuatu perusahaan baik besar ataupun kecil dengan adanya HIRA berpotensi untuk memberikan kenyamanan dan keamanan dalam bekerja sehingga peluang kecelakaan kerja menjadi berkurang dan tidak menyebabkan kerugian yang besar baik perusahaan maupun karyawan dan sekitaran lingkungan perusahaan (Dimas Setia Wijaya, 2020).

PT. Alpen Food Industry adalah pabrik yang memproduksi Es krim. Proses produksi es krim adalah merupakan interaksi antara bahan baku, bahan-bahan pendukung, tenaga kerja, dan mesin-mesin serta alat-alat perlengkapan yang dipergunakan dalam menghasilkan suatu produk. Proses produksi *mixing* merupakan kegiatan utama dalam perusahaan. Tingkat efektifitas dan efisiensi produksi dituntut memiliki kualitas yang baik. Pabrik harus beroperasi secara efektif dan dapat memenuhi tingkat kebutuhan produksi yang ditargetkan. Mesin dan peralatan adalah salah satu pendukung penting dalam berjalannya proses *mixing*. Kegunaan mesin dalam sebuah produksi adalah untuk menjalankan atau beroperasinya suatu proses produksi, sedangkan peralatan digunakan untuk membantu jalannya sebuah pekerjaan. Mesin dan peralatan yang digunakan dalam sebuah proses produksi berbeda-beda tergantung dengan produk apa yang nanti akan dihasilkan.

Berikut ini adalah jenis – jenis kecelakaan kerja yang ada di perusahaan selama bulan Oktober 2021 sampai bulan Januari 2022:

Tabel 1.1 Tabel Kecelakaan Kerja selama 4 bulan periode 2021 – 2022

Jenis Kecelakaan	Bulan			
	Okt	Nov	Des	Jan
Tangan Terjepit	1 kasus (1 orang)	1 kasus (1 orang)	2 kasus (2 orang)	1 kasus (1 orang)
Tangan Melepuh	1 kasus (1 orang)	2 kasus (2 orang)	2 kasus (2 orang)	1 kasus (1 orang)
Terpapar Uap Amoniak	2 kasus (2 orang)	2 kasus (2 orang)	3 kasus (3 orang)	2 kasus (2 orang)

Sakit Pinggang	2 kasus (2 orang)	1 kasus (1 orang)	2 kasus (2 orang)	2 kasus (2 orang)
-------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

(Sumber: PT. ALPEN FOOD INDUSTRY)

Berdasarkan Tabel 1.1 diatas, maka kecelakaan kerja yang paling banyak terjadi yaitu pada bulan Desember tahun 2021. Pada area proses *mixing* yang terjadi pada bulan tersebut banyak mengakibatkan kecelakaan kerja di area proses *mixing*. Dampak dari hal tersebut, maka tidak sesuai dengan keinginan dari pihak komite K3 yang ada di perusahaan yang menginginkan untuk terciptanya *zero accident* atau tidak adanya kecelakaan kerja yang terjadi dalam kegiatan proses *mixing*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka identifikasi masalahnya adalah :

1. Belum adanya penelitian guna mengidentifikasi bahaya dan penilaian resiko pada area proses *mixing* PT. Alpen Food Industry.
2. Masih adanya kecelakaan kerja pada area proses *mixing* PT. Alpen Food Industry.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana mengidentifikasi bahaya dan penilaian resiko yang ada di area proses *mixing* dengan menggunakan metode HIRA ?
2. Bagaimana cara mengendalikan dan mengurangi resiko dengan menggunakan hierarki pengendalian bahaya ?

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan masalah rumusan masalah di atas, maka penulis akan melakukan batasan masalah sebagai berikut :

1. Peneliti hanya mengidentifikasi penyebab kecelakaan kerja yang ada di area proses *mixing*.

2. Peneliti hanya mengendalikan dan mengurangi resiko yang ada di area proses *mixing*.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengidentifikasi bahaya dan penilaian resiko yang ada di area proses *mixing* menggunakan metode HIRA.

2. Untuk mengendalikan dan mengurangi resiko yang ada di area proses *mixing* dengan menggunakan hierarki pengendalian bahaya.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Bagi Perusahaan

1. Memberi donasi dalam penerapan pengembangan serta kenaikan sumber energi manusia.

2. Memberi kesempatan pada industri dalam merekrut pegawai yang cocok dengan tuntutan, secara efisien serta efektif.

1.6.2 Manfaat Bagi Mahasiswa

1. Bisa memahami dunia kerja secara langsung.

2. Membangun pengalaman nyata berkarya di industri.

3. Membagikan kenaikan kemampuan profesi sehingga meningkatkan keyakinan diri.

1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.7.1 Lokasi

Penelitian ini hanya berada di lingkungan PT. ALPEN FOOD INDUSTRY yang berlokasi di Bekasi, JL. Selayar II No.10 Telajung, Kec.Cikarang Barat, Jawa Barat 17530.

1.7.2 Waktu

Waktu penelitian ini berlangsung mulai bertepatan pada 10 Oktober 2021 hingga dengan 27 Januari 2022.

1.8 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian sebagai berikut :

1. Observasi

Penelitian ini dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap potensi bahaya di area proses *mixing* di PT. Alpen Food Industry.

2. Wawancara

Yaitu melakukan wawancara dengan pihak - pihak yang terkait mengenai hal - hal yang berhubungan dengan cara pengendalian bahaya.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mempelajari referensi dan membaca buku-buku serta internet yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis.

1.9 Sistematika Penulisan

Guna mempermudah dalam mendeskripsikan isi penelitian, penulis membuat sistem sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini memperkenalkan pendahuluan yang akan dibahas, seperti latar belakang masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan penulis sistematis.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini memperkenalkan teori - teori yang berkaitan dengan pembahasan serta keselamatan dan kesehatan kerja (K3).

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini memperkenalkan jenis penelitian, teknik pengumpulan data, dan

kerangka penelitian.

BAB IV : ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Bab ini memperkenalkan data yang diperoleh dan dipelajari di lingkungan penelitian, pengolahan data, dan hasil analisis data.

BAB V : PENUTUP

Bab ini berisi tentang kesimpulan pembahasan, analisis data, dan rekomendasi yang dapat diambil dari hasil penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

