

Evaluasi dan Sosialisasi Kesehatan Keselamatan Kerja Pada IKM Cahaya Mulia Bakery Kota Padang

Rozza Linda¹, Isna Juwita², Mufrida Meri^{3*}, Irmayani⁴, Hary Fandeli⁵, Desriyenti⁶

^{1,2,3,4,5,6}Teknik Industri, Universitas Ekasakti

¹rozzafatih@gmail.com, ²witjuwita.ij@gmail.com, ^{3*}mufridameri@gmail.com, ⁴hary.fandeli@gmail.com, ⁵desriyenti12@gmail.com

Abstrak

Pengelolaan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) pada industri kecil dan menengah (IKM) sangat penting dalam memastikan lingkungan kerja yang aman dan produktif. Studi ini bertujuan untuk mengevaluasi implementasi K3 di Cahaya Mulia Bakery, sebuah IKM di Kota Padang, Sumatera Barat. Berdasarkan observasi dan wawancara, ditemukan bahwa IKM ini menghadapi berbagai tantangan terkait pemahaman dan pelaksanaan K3. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa Cahaya Mulia Bakery telah mempertahankan kebersihan, sanitasi, dan pengelolaan limbah yang baik, serta menyediakan ventilasi dan pencahayaan yang memadai. Penggunaan alat pelindung diri (APD) dan prosedur keselamatan lainnya juga diterapkan dengan benar, yang ditunjukkan oleh minimnya insiden kecelakaan kerja. Namun, ada kebutuhan untuk terus meningkatkan kesadaran pekerja terhadap K3 dan mengadopsi teknologi baru untuk mengurangi risiko. Program pelatihan K3 yang berkelanjutan dan evaluasi berkala juga diidentifikasi sebagai langkah penting ke depan. Secara keseluruhan, Cahaya Mulia Bakery telah menunjukkan komitmen yang signifikan terhadap praktik K3, yang telah menghasilkan lingkungan kerja yang lebih aman dan efisien. Namun, perhatian lebih lanjut diperlukan dalam aspek peningkatan fasilitas, pelatihan berkelanjutan, dan keterlibatan pekerja dalam keputusan terkait K3 untuk lebih memperkuat implementasi K3 di masa mendatang.

Kata Kunci : Kesehatan dan keselamatan kerja, IKM, Evaluasi K3, Cahaya Mulia Bakery, Produktivitas, Lingkungan kerja

Abstract

Management of occupational health and safety (K3) in small and medium industries (IKM) is very important in ensuring a safe and productive work environment. This study aims to evaluate the implementation of K3 at Cahaya Mulia Bakery, an IKM in Padang City, West Sumatra. Based on observations and interviews, it was found that these SMEs face various challenges related to understanding and implementing K3. The evaluation results show that Cahaya Mulia Bakery has maintained good cleanliness, sanitation and waste management, as well as providing adequate ventilation and lighting. The use of personal protective equipment (PPE) and other safety procedures are also implemented correctly, as shown by the minimal incidence of work accidents. However, there is a need to continue to increase workers' awareness of K3 and adopt new technologies to reduce risks. Ongoing OSH training programs and regular evaluations were also identified as important steps forward. Overall, Cahaya Mulia Bakery has demonstrated a significant commitment to K3 practices, which has resulted in a safer and more efficient work environment. However, further attention is needed in the aspects of facility improvement, ongoing training, and worker involvement in K3-related decisions to further strengthen OSH implementation in the future.

Keywords: Occupational health and safety, SMEs, K3 evaluation, Cahaya Mulia Bakery, Productivity, Work environment

1. PENDAHULUAN

Manajemen kesehatan dan keselamatan kerja pada perusahaan merupakan suatu langkah nyata dan terarah dalam rangka mewujudkan kinerja karyawan yang lebih aman dan kompetitif. Manajemen

keselamatan dan kesehatan kerja yang terlaksana dengan baik tentunya akan berdampak positif baik bagi karyawan maupun bagi kinerja perusahaan dan dunia industri. Kesehatan dan keselamatan kerja amat berkaitan dengan upaya pencegahan kecelakaan dan penyakit akibat kerja dan memiliki jangkauan berupa terciptanya masyarakat dan lingkungan kerja yang aman, sehat dan sejahtera, serta efisien dan produktif (Setiawan et al., 2020).

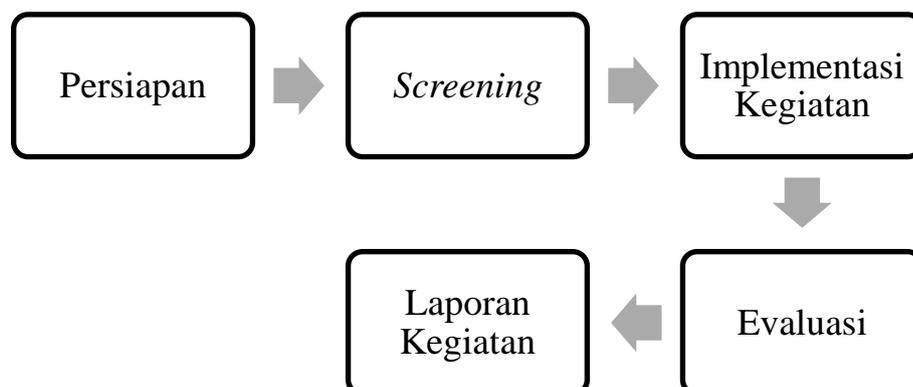
Kesehatan kerja merupakan suatu kondisi yang bebas dari gangguan secara fisik dan psikis yang disebabkan oleh lingkungan kerja, dengan demikian karyawan harus mendapatkan perhatian yang khusus dari perusahaan (Linda et al., 2023). Kenyataan bahwa manusia sebagai aset utama dalam organisasi atau perusahaan, harus mendapatkan perhatian serius dan dikelola dengan sebaik mungkin. Hal ini dimaksudkan agar sumber daya manusia yang dimiliki perusahaan mampu memberikan kontribusi yang optimal dalam upaya pencapaian tujuan organisasi. Dalam pengelolaan sumber daya manusia diperlukan manajemen yang mampu mengelola sumber daya secara sistematis, terencana, dan efisien. Salah satu hal yang harus menjadi perhatian utama bagi manajer sumber daya manusia ialah kesehatan dan keselamatan kerja (Joniarta et al., 2022).

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan kesehatan dan keselamatan kerja diantaranya, efektivitas dan efisiensi, otoritas atau wewenang, inisiatif, disiplin dalam artian taat kepada hukum, peraturan perusahaan, dan standar kerja yang diterapkan di perusahaan. Dan yang tak kalah pentingnya fasilitas pendukung serta sarana dan prasarana, seperti halnya kesehatan dan keselamatan kerja demi terbentuknya kinerja yang maksimal (Isni et al., 2023).

Cahaya Mulia Bakery merupakan salah satu industri kecil dan menengah (IKM) yang berlokasi di Kecamatan Belakang Tangsi Kota Padang, Sumatera Barat. IKM ini memproduksi roti dengan skala rumahan dengan hasil produksi yang dipasarkan ke beberapa wilayah di Kota Padang. Cahaya Mulia Bakery sebagai salah satu IKM belum memiliki standar produksi yang baik, termasuk dalam aspek kesehatan keselamatan kerja. Hal ini menyebabkan proses produksi yang tidak efektif dan produktivitas yang rendah. Oleh karena itu perlu dilakukan sosialisasi dan implementasi tentang pentingnya kesehatan dan keselamatan kerja kepada pemilik dan pekerja di IKM Cahaya Mulia Bakery Kota Padang.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan cara observasi langsung dan wawancara. Observasi yaitu melakukan pengamatan langsung ke IKM Cahaya Mulia Bakery terutama terkait dengan kelengkapan kesehatan dan keselamatan kerja pada proses produksi. Wawancara dilakukan dengan menanyakan langsung hal-hal yang diperlukan kepada pihak terkait sehubungan dengan judul PKM. Berikut ini adalah alur pelaksanaan kegiatan PKM di IKM Cahaya Mulia Bakery Kota Padang.



Gambar 1 Diagram Proses Implementasi Kegiatan

Persiapan

Persiapan dari kegiatan ini mencakup beberapa prosedur:

- a. Menyiapkan materi
- b. Survei lokasi
- c. Mengurus surat-surat perizinan
- d. Membuat proposal dan proses persetujuan lokasi pengabdian kepada masyarakat.

Screening

Beberapa tahap yang dilakukan dalam proses ini adalah:

- a. Menyiapkan pertanyaan wawancara
- b. Memastikan semua alat-alat siap dibawa ke lokasi
- c. Memastikan semua kebutuhan bahan dan peralatan

Implementasi kegiatan

Tindakan atau pelaksanaan dari rencana yang sudah disusun adalah sosialisasi dan rekomendasi tentang kesehatan dan keselamatan kerja di IKM Cahaya Mulia Bakery. Tahapan yang dilakukan adalah:

- a. Penetapan tujuan kesehatan keselamatan kerja.
- b. Melakukan penelitian pendahuluan
- c. Memahami proses kerja pembuatan roti
- d. Menentukan data mesin dan peralatan produksi
- e. Menganalisis kondisi sekarang
- f. Menentukan kelengkapan yang harus dipenuhi oleh perusahaan dalam proses produksi roti
- g. Sosialisasi dan implementasi kesehatan keselamatan kerja

Evaluasi

Tahapan untuk menilai keberhasilan program kegiatan ini adalah :

- a. 100% karyawan berada pada lantai produksi.
- b. Terlaksananya seluruh kegiatan wawancara dan observasi.
- c. 80 % peserta mampu memahami pentingnya kesehatan dan keselamatan kerja
- d. Pernyataan kepuasan dari peserta

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kesehatan dan keselamatan kerja (K3) pada industri kecil dan menengah (IKM) adalah suatu pendekatan sistematis untuk melindungi kesehatan dan keselamatan pekerja, yang mencakup berbagai praktik, peraturan, dan prosedur yang diterapkan di tempat kerja untuk mencegah kecelakaan, penyakit akibat kerja, dan risiko lain yang dapat membahayakan karyawan (Meri et al., 2024). Dalam konteks IKM, K3 menjadi sangat penting karena lingkungan kerja yang sering kali padat, penggunaan peralatan yang beragam, dan sumber daya yang terbatas, yang semuanya dapat meningkatkan potensi risiko bagi para pekerja. K3 mencakup berbagai aspek mulai dari pengelolaan kebersihan dan sanitasi, pemeliharaan peralatan kerja yang aman, hingga pelatihan dan edukasi pekerja tentang praktik keselamatan. Penerapan K3 yang efektif membantu memastikan bahwa pekerja bekerja dalam kondisi yang aman dan sehat, yang pada gilirannya meningkatkan produktivitas, moral pekerja, dan mengurangi biaya terkait dengan kecelakaan dan penyakit (Meri et al., 2022).

Kesehatan keselamatan kerja (K3) pada industri kecil dan menengah (IKM) seperti Cahaya Mulia Bakery di Kota Padang adalah penting untuk memastikan lingkungan kerja yang aman dan produktif. Berikut adalah analisis hasil dan pembahasan dari evaluasi dan sosialisasi K3 di IKM tersebut.

Hasil Evaluasi Kesehatan Keselamatan Kerja (K3)**Penilaian Lingkungan Kerja:**

Kebersihan dan Sanitasi: Lingkungan kerja di Cahaya Mulia Bakery telah dipertahankan dalam kondisi bersih dan rapi, yang esensial untuk industri makanan. Kebersihan area produksi dan peralatan adalah prioritas utama.

Ventilasi dan Pencahayaan: Ventilasi yang memadai dan pencahayaan yang baik diamati di fasilitas tersebut. Ini penting untuk memastikan udara segar dan mencegah kelelahan mata bagi pekerja.

Pengelolaan Limbah: Pengelolaan limbah, terutama limbah makanan dan kemasan, dilakukan dengan baik, sehingga mengurangi risiko kontaminasi dan masalah kesehatan.

Penilaian Risiko Keselamatan Kerja:

Penggunaan Peralatan: Semua peralatan bakery seperti oven, mixer, dan mesin lainnya digunakan dengan prosedur keselamatan yang tepat. Penggunaan peralatan pelindung diri (PPE) seperti sarung tangan dan apron panas diamati.

Prosedur Keselamatan: Prosedur keselamatan darurat seperti evakuasi kebakaran sudah ditetapkan dan diikuti dengan baik.

Kecelakaan Kerja: Selama periode evaluasi, tidak ada laporan kecelakaan kerja yang signifikan, menunjukkan bahwa prosedur keselamatan efektif.

Tabel 1. Kelengkapan Alat Keselamatan Kesehatan Kerja
Dalam Proses Produksi Pembuatan Roti

No	Nama Alat	Gambar Alat	Fungsi
1.	Topi pelindung kepala		Melindungi rambut dari bahaya terlilit mesin produksi atau juga menghindari jatuhnya rambut atau benda lainnya yang ada dikepala kedalam mesin produksi mupun adonan roti.
2	Masker		Menghindari percikan air ludah atau hembusan nafas kedalam adonan roti
3.	Celemek		Melindungi tubuh dari percikan bahan atau adonan roti sehingga tubuh aman dan bersih saat bekerja
4.	Sarung tangan anti slip		Melindungi tangan saat bekerja dan juga menjaga kebersihan dalam proses pembuatan roti
5.	Sarung tangan tahan panas		Melindungi tangan saat memasukkan loyang roti ke pemanggang, dan juga saat mengangkat kembali loyang roti setelah roti masak.

Kesehatan Pekerja:

Pemeriksaan Kesehatan Berkala: Pemeriksaan kesehatan rutin dilakukan untuk memastikan tidak ada penularan penyakit yang bisa mengganggu produksi makanan. **Ergonomi:** Tata letak tempat kerja

didesain sedemikian rupa untuk meminimalkan kelelahan dan cedera fisik, dengan peralatan diatur agar memudahkan akses dan mengurangi kebutuhan untuk membungkuk atau mengangkat berat berlebih.

Pelatihan dan Sosialisasi K3:

Program Pelatihan: Pekerja di Cahaya Mulia Bakery telah menerima pelatihan K3 secara teratur, mencakup topik-topik seperti prosedur keselamatan, penggunaan alat pelindung diri, dan tanggap darurat. Sosialisasi K3: Sosialisasi tentang pentingnya K3 dilakukan melalui poster, pertemuan rutin, dan buletin perusahaan. Ini membantu dalam mengingatkan pekerja akan praktik keselamatan sehari-hari.

Pembahasan**Efektivitas Program K3:**

Program K3 yang diterapkan di Cahaya Mulia Bakery telah terbukti efektif dalam menjaga lingkungan kerja yang aman dan sehat. Ini terlihat dari minimnya insiden kecelakaan dan masalah kesehatan di tempat kerja. Program pelatihan yang terstruktur dan berkelanjutan membantu memastikan bahwa semua pekerja sadar dan terampil dalam menjaga keselamatan mereka sendiri dan rekan kerja mereka.

Tantangan dan Area untuk Peningkatan:

Kesadaran Pekerja: Meskipun pelatihan telah dilakukan, meningkatkan kesadaran pekerja secara terus-menerus tentang pentingnya K3 bisa menjadi tantangan. Penggunaan metode komunikasi yang lebih inovatif seperti video instruksional atau sesi interaktif dapat membantu.

Teknologi dan Automasi: Mengadopsi teknologi baru dan otomatisasi dalam proses produksi bisa mengurangi risiko kecelakaan dan meningkatkan efisiensi. Namun, ini memerlukan investasi tambahan dan pelatihan untuk pekerja.

Pengelolaan Stres: Dalam industri makanan, tekanan untuk memenuhi permintaan tinggi bisa menyebabkan stres pada pekerja. Strategi manajemen stres dan keseimbangan kerja-hidup perlu dipertimbangkan.

Rekomendasi untuk Masa Depan:

Peningkatan Fasilitas: Menginvestasikan dalam peralatan yang lebih ergonomis dan aman serta memperbarui teknologi keselamatan dapat meningkatkan K3.

Evaluasi Berkala: Melakukan evaluasi K3 secara berkala untuk mengidentifikasi dan memperbaiki area yang memerlukan perbaikan.

Keterlibatan Pekerja: Mengikutsertakan pekerja dalam pengambilan keputusan terkait K3 bisa meningkatkan kepatuhan dan rasa tanggung jawab mereka terhadap keselamatan di tempat kerja.

4. KESIMPULAN

Evaluasi kesehatan keselamatan kerja (K3) di IKM Cahaya Mulia Bakery Kota Padang menunjukkan hasil yang positif. Lingkungan kerja yang bersih dan sanitasi yang terjaga, ventilasi dan pencahayaan yang memadai, serta pengelolaan limbah yang baik telah membantu menjaga standar kesehatan dan keselamatan yang tinggi. Penggunaan peralatan bakery sesuai prosedur keselamatan dan implementasi prosedur darurat seperti evakuasi kebakaran telah berjalan dengan baik. Tidak ada laporan kecelakaan kerja yang signifikan selama periode evaluasi, menunjukkan efektivitas prosedur K3. Pemeriksaan kesehatan berkala dan desain tempat kerja yang ergonomis membantu menjaga kesehatan pekerja. Pelatihan K3 yang rutin dan sosialisasi melalui berbagai media memastikan pekerja memahami pentingnya keselamatan kerja. Meski demikian, masih ada tantangan dalam meningkatkan kesadaran pekerja tentang K3 secara terus-menerus dan adopsi teknologi baru yang dapat mengurangi risiko kecelakaan. Rekomendasi ke depan mencakup peningkatan fasilitas, evaluasi berkala, dan keterlibatan pekerja dalam pengambilan keputusan terkait K3. Keseluruhan, Cahaya Mulia Bakery

telah menunjukkan komitmen yang kuat terhadap K3, yang sangat penting untuk mempertahankan lingkungan kerja yang aman dan produktif.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terlaksananya kegiatan ini tidak terlepas dari kerjasama dari berbagai pihak, maka dari itu Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Rektor Universitas Ekasakti Padang, Ketua LPPM Universitas Ekasakti Padang, Dekan Fakultas Teknik dan Perencanaan Ekasakti Padang, Pimpinan dan Karyawan IKM Cahaya Mulia Bakery Kota Padang, Rekan-rekan pelaksana kegiatan PKM di lapangan yang telah melaksanakan kegiatan ini dengan baik

Kami mengharapkan hasil kegiatan PKM ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan meningkatkan produktivitas karyawan tentang Kesehatan dan Keselamatan kerja di IKM Cahaya Mulia Bakery.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Isni, K., Yougiftira, P. H., Mustanginah, T., Rifai, M., & Agustin, H. (2023). Evaluasi Perilaku Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Pada Pekerja Ekowisata. *Ikesma*, 19(4), 222. <https://doi.org/10.19184/ikesma.v19i4.38172>
- Joniarta, I. W., Triadi, A. A. A., Mulyanto, A., Okariawan, I. D. K., & Setyawan, P. D. (2022). Upaya Peningkatan Budaya K3 (Keselamatan Dan Kesehatan Kerja) Pada Ukm Bengkel Las Pintu Harmonika “Jaya Mandiri” Dengan Penggunaan Alat Pelindung Diri. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 735-746. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i2.541>
- Linda, R., Meri, M., Fandeli, H., & Hidayat, D. (2023). Pengukuran Waktu Baku Sebagai Dasar Pemberian Upah Insentif Di Pabrik Tahu Tm Kambang. *Journal of Science and Social Research*, 4307(3), 813-820.
- Meri, M., Alkadri, D. R., & Linda, R. (2024). Analisis Postur Kerja Operator Mesin Pemanen Padi (Combine Harvester) Dengan Metode OWAS di UMKM Heka Family Sijunjung. *Fusion: Journal of Research in Engineering*, 1(April), 1-10.
- Meri, M., Fandeli, H., & Ramadhani, R. Z. (2022). Analisis Waktu Baku Proses Produksi Roti Dengan Metode Stopwatch Di Ukm Fandra Bakery. *Journal of Science and Social Research*, 5(2), 387. <https://doi.org/10.54314/jssr.v5i2.887>
- Setiawan, B., Vanda, D., Doda, D., & Kristanto, E. (2020). Evaluasi Implementasi Sistem Manajemen Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Di Rumah Sakit. *Journal of Public Health and Community Medicine*, 1(4), 104-110.