



PENERAPAN KESELAMATAN & KESEHATAN KERJA PADA PRODUKSI USAHA HOME INDUSTRI

Miftahu Babil Yasari

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik Industri, Universitas Sali Al-Aitaam

*Correspondence e-mail: miftahubabilyasari@unsal.ac.id

Abstrak

Dalam setiap usaha tentunya ingin mendapatkan suasana aman nyaman dan selamat menjalankan aktifitas pekerjaannya. Salah satu keamanan dan keselamatan dalam pekerjaannya dijalankannya program Keselamatan dan Kesehatan di tempat kerja (K3) di tempat usaha tersebut. K3 adalah segala upaya yang dijalankan agar para pekerja tidak mengalami penyakit atau kecelakaan yang disebabkan oleh pekerjaan yang dilakukan. Kecelakaan kerja dan penyakit yang timbul akibat pekerjaan dapat menyebabkan kerugian bagi para pekerja, seperti penderitaan bagi korban, biaya pengobatan, kerusakan peralatan, dan penderitaan bagi keluarga. Selain itu tentunya bagi perusahaan dimana pekerja tersebut berada juga akan mengeluarkan pembiayaan atas apa yang terjadi pada pekerjanya. Usaha pembuatan keripik singkong dekat sekali akan adanya potensi kecelakaan yang terjadi mengingat pemrosesannya membutuhkan peralatan dengan tingkat resiko yang tinggi, seperti penggunaan pisau, penggorengan, minyak goreng penggunaan api dalam prosesnya. Dari hasil pengamatan dan wawancara terhadap para pekerja belum terlihat pengelolaan penerapan daripada Keselamatan dan Kesehatan Kerja ditempat lingkungan pekerjaan. Dalam pengabdian kepada masyarakat yang bertempat di usaha perumahan pembuatan keripik singkong ini bertujuan untuk memberikan kesadaran dalam menerapkan K3 di lingkungan pekerjaan. Metode yang digunakan dengan pengamatan dan wawancara langsung, studi pustakan, serta perbandingan terhadap penelitian yang sejenis dengan judul ini. Pelaksanaan dari penerapan K3 ini disampaikan langsung ke para pekerja yang langsung melakukan proses pembuatan keripik singkong dengan memberikan edukasi pentingnya K3 serta identifikasi potensi terhadap kecelakaan kerja serta simbul K3. Penerapan K3 dilakukan secara kontinyu agar menjadi suatu kebiasaan perilaku K3 pada semua pekerja, sehingga bisa memberikan keuntungan semua yang terlibat dan juga perusahaan.

Kata kunci: Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Keripik, Singkong, Pekerja.

Abstract

In every business, there is a desire to create a safe, comfortable, and secure working environment for carrying out daily activities. One important aspect of workplace safety is the implementation of an Occupational Safety and Health (OSH) program in the workplace. OSH encompasses all efforts undertaken to prevent workers from experiencing occupational diseases or accidents caused by the work they perform. Occupational accidents and work-related illnesses can cause losses for workers, including physical and psychological suffering for victims, medical expenses, equipment damage, and hardship for their families. In addition, the company where the workers are employed may also incur financial costs as a result of such incidents. The production of cassava chips has a relatively high potential for workplace accidents because the processing activities involve equipment and materials with considerable risks, such as the use of knives, frying equipment, cooking oil, and fire. Based on observations and interviews with workers, the implementation and management of Occupational Safety and Health in the workplace had not yet been clearly established. This community service activity, conducted at a home-based cassava chip production business, aims to increase workers' awareness of the importance of implementing OSH in the workplace. The methods used in this activity included direct observation and interviews, a literature review, and comparisons with similar studies. The implementation of OSH was delivered directly to workers involved in the cassava chip production process through education on the importance of OSH, identification of potential workplace hazards



and accidents, and an introduction to OSH safety symbols. The implementation of OSH needs to be carried out continuously so that safe working practices become habitual among all workers. In this way, the implementation of OSH can provide benefits for everyone involved as well as for the business itself.

Keywords: *Occupational Safety and Health, Cassava Chips, Cassava, Workers.*

PENDAHULUAN

Keripik singkong merupakan salah satu pangan merakyat di Indonesia yang dapat diolah menjadi berbagai varian produk turunan. Keripik singkong merupakan jenis makanan kudapan yang digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Salah satu makanan camilan atau kudapan yang sekaligus memiliki manfaat yang banyak untuk tubuh antara lain menjadi sumber serat, karbohidrat, menguatkan tulang, produksi sel darah dan lainnya adalah kripik singkong. Untuk menghasilkan rasa yang gurih, renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu (Oktaningrum dkk, 2013). Keripik singkong biasanya dibuat dengan cita rasa pedas dan gurih yang bikin penikmatnya ketagihan. Meski kebanyakan keripik singkong dibuat dengan rasa yang pedas dan gurih, keripik singkong juga bisa dibuat dengan rasa balado, barbeque, keju atau bahkan keripik singkong yang manis. Keripik singkong sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai anda bersama rekan keluarga.

Menilik minat dari penikmat kudapan ini yang banyak tentunya merupakan suatu kesempatan bagi para pembuat keripik ini untuk membuat berbagai variasi dari keripik singkong baik dari segi bentuk dan juga rasanya. Berbagai perusahaan besar hingga UKM menekuni bisnis keripik singkong mengingat keuntungan yang didapatkan cukup besar perhari. Hal ini merupakan peluang untuk bisa lebih menghasilkan keuntungan tentunya dengan pengelolaan yang baik dari awal penerimaan bahan, pemrosesan (penggorengan), menjadi produk akhir yaitu kripik singkong, pengemasan, sampai dengan pemasaran ke konsumen. Dalam pemrosesan tersebut tentunya tidak harus memperhatikan faktor Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) baik yang ada pada tempat penggorengan, pekerjaanya, serta seluruh area usaha dari usaha pembuatan keripik singkong.

Beberapa penyebab terjadinya kecelakaan di tempat kerja yaitu pengetahuan pekerja yang kurang, sikap tidak peduli pada pekerja, peralatan kerja yang tidak terawat, peralatan kerja yang sudah rusak ataupun tidak layak lagi untuk digunakan, dan lain sebagainya. (Firman, 2014).

Terdapat sekitar 85-96% kasus kecelakaan kerja yang disebabkan karena tindakan yang tidak aman ataupun faktor kesalahan yang berasal dari manusia itu sendiri. Perilaku berbahaya merupakan suatu kegagalan manusia atau pekerja dalam melakukan pekerjaannya. Adapun beberapa contoh perilaku berbahaya yaitu tidak memakai APD dengan benar, pengetahuan rendah dan sikap tidak hati-hati. Maka dari itu untuk menghindari risiko terjadinya kecelakaan kerja perilaku tidak aman, (unsafe act) harus dihindari. (Pawiliyah et al., 2023).

Proses produksi (penggorengan) yang dilaksanakan saat ini secara garis besar dimulai dari pengupasan singkong, pencucian, perendaman, penggorengan, penambahan rasa, penirisan, selanjutnya packing, kemudian didistribusikan ke konsumen. Berikut adalah beberapa gambar yang ada pada saat ini.

Begitu pentingnya faktor K3 tersebut dimana dalam proses pelaksanaan pembuatan keripik singkong tidak diperbolehkan terjadi suatu kecelakaan kerja ditempat penggorengan atau di area usaha lainnya. Dalam kegiatan pengabdian kepada usaha industri rumahan ini akan dibahas tentang penerapan sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di seluruh tempat usaha pembuatan keripik singkong.



Gambar 1 Tempat Penggorengan Keripik Singkong

A. Identifikasi Permasalahan

Adapun permasalahan yang ada di usaha pembuatan keripik singkong adalah sebagai berikut:

1. Apa saja bahaya dan resiko yang ada di tempat penggorengan keripik singkong?
2. Bagaimana upaya pengendalian bahaya di tempat kerja tersebut?
3. Bagaimana cara meningkatkan kesehatan dan keselamatan kerja?
4. Apa Faktor penyebab adanya bahaya di tempat kerja Pengetaman Kayu tersebut?

B. Tujuan

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan pasal 86 mengatur tentang tujuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) bertujuan untuk melindungi keselamatan pekerja guna mewujudkan produktivitas kerja yang optimal diselenggarakan upaya keselamatan dan kesehatan kerja.

Selain itu dalam hal kegiatan penerapan K3 pada pembuatan kripik singkong ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Defnisi kesehatan kerja
2. Tujuan kesehatan kerja
3. Sumber-sumber bahaya bagi kesehatan kerja
4. Definisi Keselamatan dan Kesehatan Kerja
5. Tujuan pembuatan aturan K3
6. Faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecelakaan kerja bagi pekerja pemadam kebakaran
7. Upaya-upaya yang dilakukan oleh pemadam kebakaran untuk mengurangi tingkat kecelakaan kerja bagi para pekerja pemadam kebakaran

C. Manfaat

1. Untuk Perusahaan
 - Mengurangi biaya; mencegah kecelakaan kerja berarti mengurangi biaya untuk perawatan medis, kompensasi, dan kerugian yang timbul dari hilangnya jam kerja dan kerusakan properti.
 - Meningkatkan produktivitas: Karyawan yang merasa aman dan sehat di tempat kerja akan lebih produktif dan bersemangat dalam bekerja. Lingkungan kerja yang aman juga meminimalkan risiko kesalahan dalam proses produksi.
 - Meningkatkan mutu produk: Dengan lingkungan kerja yang aman dan minim risiko kecelakaan, kualitas produk atau layanan yang dihasilkan akan lebih baik dan konsisten
2. Untuk Karyawan



- Perlindungan dari kecelakaan dan penyakit: Mencegah cedera, penyakit akibat kerja, dan kecelakaan kerja yang dapat berakibat fatal atau merugikan secara fisik
- Peningkatan produktivitas: Karyawan yang merasa aman dan sehat akan lebih produktif, efisien, dan memiliki kualitas kerja yang lebih baik
- Pengetahuan akan bahaya: Rambu-rambu K3 membantu mengingatkan karyawan tentang potensi bahaya dan cara menghindarinya.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian berada di perusahaan rumahan, Home Industri (UMKM) Jl. Sawo Bulak, Cipadu, Larangan, Kota Tangerang Banten dengan Objek penelitian Bagian Produksi.

Metode Kegiatan

Mengacu pada latar belakang dimana setiap orang berhak mendapatkan keselamatan dan kesehatan dalam pekerjaan, maka diperlukan pemahaman tentang Kesejahteraan dan Kesehatan Kerja (K3) di tempat usaha dan khususnya tempat penggorengan keripik singkong. Sehubungan dengan hal ini maka metode dalam penyelesaian permasalahan adalah sebagai berikut:

- A. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini termasuk ke dalam metode penelitian kualitatif. Menurut Eko Murdianto (2020:19) Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang menghasilkan penemuan-penemuan yang tidak dapat dicapai dengan menggunakan prosedur-prosedur statistik atau dengan cara kuantifikasi lainnya. Penelitian dilaksanakan menggunakan metode analisis deskriptif dimana data mengenai manajemen pergudangan disajikan dalam bentuk deskripsi atau uraian yang bertujuan untuk menggambarkan hasil data sehingga diperoleh gambaran dan jawaban yang akurat terhadap masalah yang diamati. Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu dengan cara :
 1. Observasi atau melakukan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mengetahui proses kerja dan lingkungan yang menjadi objek penelitian
 2. Wawancara untuk mendapatkan informasi lebih dalam dengan karyawan yang bekerja di bagian pergudangan
 3. Studi dokumentasi dengan menganalisis dokumen yang didapatkan dari perusahaan, buku dan jurnal.
- B. Untuk memastikan bahwa pemahaman tentang K3 di tempat usaha pembuatan keripik singkong ini berlangsung dengan baik dan benar maka dilakukan hal-hal berikut:
 1. Melihat dan memahami situasi dan kondisi tempat kerja untuk selanjutnya dianalisa untuk dibuatkan pedoman K3
 2. Mengajak bicara dan berdiskusi dengan karyawan tentang kondisi pada saat proses pembuatan keripik singkong
 3. Meminta masukan terkait akan adanya program K3 di tempat pembuatan keripik
 4. Mempelajari studi tentang K3 dari literatur suatu perusahaan, jurnal dan lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

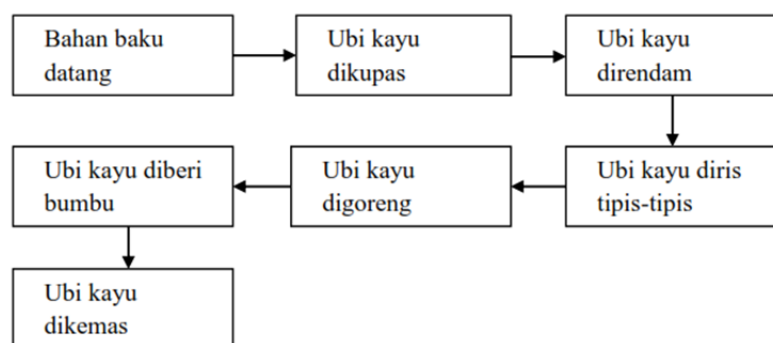
Hasil Kegiatan

Untuk mencapai apa yang diharapkan dalam proses berkelanjutan pembuatan kripik singkong, salah satu hal yang harus dilaksanakan adalah dengan menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). Adapun aktifitas atau hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan keripik singkong adalah sebagai berikut:

A. Proses Pembuatan Kripik Singkong

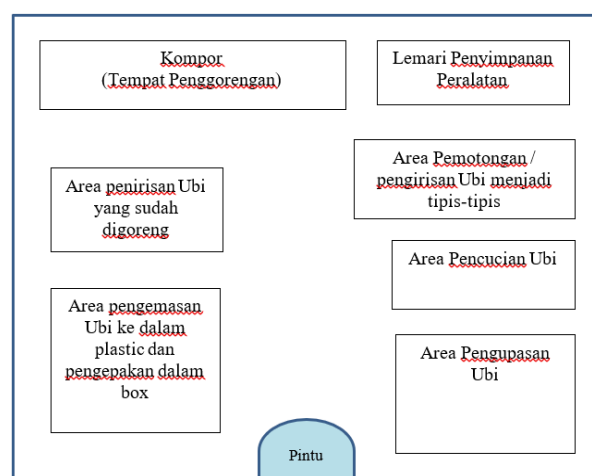
Proses pembuatan keripik singkong dikerjakan setiap hari sesuai jadwal. Sedangkan pembuatannya mulai bahan baku mentah sampai siap dijual melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Pengupasan kulit singkong yang telah dipilih dikupas tetapi sebelumnya dipotong terlebih dahulu masing-masing ujungnya. Pengupasan kulit ubi kayu dilakukan digarit dengan ujung pisau, kemudian kulit tersebut mulai dikelupas sampai bersih.
2. Pencucian singkong yang telah dikuliti dicuci dengan air hingga seluruh kotoran bersih. Kemudian dibilas dengan air bersih sehingga kotoran yang melekat pada ubi kayu benar-benar bersih.
3. Perajangan/pengirisan singkong yang telah dicuci diiris (dirajang) tipis dengan memakai pisau atau alat pasha sehingga diperoleh irisan yang sama tebalnya.
4. Penggorengan singkong yang telah dirajang langsung bisa dilakukan penggorengan, tetapi minyak gorengnya harus benar-benar sudah panas ($\pm 160-200^\circ$). Penggorengan dilakukan sampai irisan ubi kayu berwarna kuning atau selama 10 menit. Jika keripik singkong yang diinginkan mempunyai beberapa rasa, maka keripik singkong sebelum diangkat dari penggorengan terlebih dahulu diberi bumbu seperti garam, gula dan lain-lain. Minyak goreng yang digunakan sangat berpengaruh pada hasil keripik singkong yang bermutu baik dan tahan lama disimpan. Minyak goreng yang sudah hitam dan berbau tidak bisa digunakan lagi.
5. Penirisan singkong, setelah selesai digoreng ubi didiamkan untuk ditiriskan atau diangin-anginkan sampai dingin
6. Pengemasan, kripik dimasukkan dalam plastik polytilene dengan ketebalan 0.05 mm. Keripik singkong dengan berat 200 gram dapat dikemas dalam plastik ukuran 20x25 cm. Selain menggunakan plastik dapat juga digunakan kaleng.



Gambar 2 Alur Proses Pembuatan Kripik Singkong

B. Lay Out Proses Produksi



Gambar 3 Layout Proses Produksi Kripik Singkong



C. Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

Keselamatan dan Kesehatan Kerja, utamanya di lingkungan industri, menjadi hal yang tidak bisa lagi diabaikan. Hal ini terkait langsung maupun tidak langsung dengan strategi peningkatan kinerja, minimalisasi risiko, serta pencegahan kecelakaan di tempat kerja. Pada akhirnya, diharapkan terwujud efektifitas dan efisiensi kerja yang berujung pada peningkatan keuntungan usaha dan menghindari kerugian materiel maupun imateriel. Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan gabungan dari Keselamatan dan Kesehatan ditempat kerja atau di lingkungan tempat usaha, serta berhubungan dengan aktifitas saat melakukan pekerjaan di tempat kerja. Aktifitas tersebut berhubungan dengan bahan dan proses pengolahan, mesin, pesawat, alat kerja, prosedur kerja dan lingkungan kerja serta cara-cara melakukan pekerjaan dalam proses produksi (Tarwaka, 2008).

Kesehatan kerja menurut Suma'mur (1993), adalah sebagai spesialisasi dalam ilmu kesehatan atau kedokteran beserta praktiknya, agar masyarakat tenaga kerja memperoleh derajat kesehatan setinggi-tingginya, baik fisik atau mental dan sosial dengan usaha-usaha preventif dan kuratif terhadap penyakit-penyakit atau gangguan-gangguan kesehatan yang diakibatkan faktor-faktor pekerjaan dan lingkungan kerja serta terhadap penyakit-penyakit umum.

D. Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Tempat Kerja

Kebijakan tentang diperlukannya K3 di unit usaha pembuatan keripik singkong belum diberikan secara tersetruktur dari pemilik perusahaan, hal ini disebabkan keterbatasan sarana dan anggaran dalam operasional penerapan K3. Namun begitu komitmen dari pemilik sangatlah tinggi untuk diterapkannya K3 dalam pelaksanaan operasional usaha.

Menurut PP 50 tahun 2012, kebijakan K3 harus menjelaskan tujuan dan sasaran K3 perusahaan. Oleh karena itu, kebijakan K3 harus diberikan kepada seluruh karyawan, dari manajemen hingga karyawan biasa, setelah ditetapkan. Salah satu janji yang dibuat adalah menyediakan poster K3 di kantor dan area pabrik. Gambar 4 menunjukkan poster yang menunjukkan pentingnya penerapan K3 pada usaha pembuatan keripik singkong.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penerapan K3 di tempat kerja adalah sebagai berikut:

1. Komitmen dan kebijakan K3, dalam hal ini komitmen dari pemilik usaha dalam upaya melaksanakan K3 di tempat kerja haruslah dengan kesadaran bahwa faktor keselamatan dan kesehatan merupakan hak bagi semua orang yang berada di tempat kerja. Komitmen dan tekad melaksanakan K3 kerangka dan program kerja yang mencakup kegiatan perusahaan secara menyeluruh titik di dalam membuat kebijakan K3 harus dikonsultasikan dengan perwakilan pekerja dan disebarluaskan kepada semua tenaga kerja, pemasok, pelanggan dan kontraktor kebijakan perusahaan harus selalu ditinjau ulang atau di review untuk peningkatan kinerja K3.
2. Memberikan pengetahuan tentang K3 kepada seluruh karyawan dan orang-orang yang ada dikawasan usaha pembuatan keripik serta menerapkan rencana K3 secara efektif dan mengembangkan kemampuan dan mekanisme pendukung yang diperlukan untuk mencapai kebijakan, tujuan dan sasaran K3. Salah satu alat pendukung adalah diberikannya alat pelindung diri (APD), terdiri dari :
 - Pelindung kepala: Hairnet atau penutup kepala untuk mencegah rambut terurai ke dalam makanan dan menjaga kebersihan.
 - Masker: Melindungi saluran pernapasan dari debu, uap, dan percikan saat menggoreng.
 - Sarung tangan: Melindungi tangan dari panas dan benda tajam. Sebaiknya gunakan sarung tangan yang tahan panas dan aman untuk makanan (food grade).
 - Celemek/Apron: Pakaian pelindung tubuh bagian depan dari cipratan minyak panas dan menjaga kebersihan pakaian kerja.
 - Sepatu Safety: Melindungi kaki dari cipratan minyak panas, benda berat yang mungkin jatuh, dan permukaan licin.



- Pelindung mata: Kacamata pengaman (safety goggles) atau pelindung wajah (face shield) untuk melindungi mata dari percikan minyak panas atau benda asing yang beterbangan.
 - Pakaian Pelindung: Chemical suit atau coverall food grade dapat digunakan untuk melindungi seluruh tubuh dari kontak langsung dengan bahan makanan.
3. Dilaksanakan sosialisasi penerapan K3 kepada orang-orang yang bekerja di lingkungan pembuatan keripik dengan briefing langsung mengenai penggunaan APD serta mengenal dan memahami rambu-rambu APD di area lokasi usaha.

E. Identifikasi Potensi Bahaya dan Pengendaliannya

Untuk menerapkan K3 di area pekerjaan perlu diperhatikan identifikasi potensi bahaya serta bagaimana cara pengenalannya sebagaimana bisa dilihat di tabel berikut:

Tabel 1 Identifikasi Bahaya Dan Pengendalian

Kegiatan	Potensi Bahaya Atau Cidera	Risiko	Pengendalian Dan APD
Tahap 1 Persiapan bahan baku	Memindahkan beban berat	Nyeri pada tulang belakang dan keseleo	Pemindahan bahan menggunakan troli
	Tersandung / terpeleset karena lantai tidak rata	Cidera pada kaki dan kepala	Menggunakan safety shoes
Tahap 2 Pengupasan bahan baku keripik	Tangan kena pisau	Luka pada tangan	Mengupas menggunakan sarung tangan
	Tempat duduk tidak ergonomis	Nyeri pada tulang belakang	Tempat duduk disesuaikan dengan kondisi pekerja
Tahap 3 Pencucian bahan keripik	Memindahkan beban berat	Nyeri pada tulang belakang dan keseleo	Pemindahan bahan menggunakan troli
	Tersandung / terpeleset karena tempat licin (air)	Cidera pada kaki dan kepala	Menggunakan safety shoes, Dipasang rambu-rambu
Tahap 4 Pengirisan bahan keripik dengan mesin Rajang	Tangan terkena pisau mesin	Luka pada tangan	Menggunakan sarung tangan
	Kebisingan karena mesin tua	Gangguan pendengaran	Menggunakan ear muff



Tahap 5 Menggoreng keripik	Terkena percikan atau tumpahan minyak panas	Luka bakar karena minyak panas	Memasang rambu- rambu, Menggunakan sarung tangan, Menggunakan peralatan pengadukan bertangkai panjang
	Terkena paparan panas dari kompor jos (api besar)	Luka bakar karena panas kompor	Memasang rambu- rambu, Menggunakan sarung tangan, Menggunakan peralatan pengadukan bertangkai panjang
	Terpeleset karena licin akibat tumpahan minyak goreng	Cidera dan memar pada anggota tubuh	Menggunakan safety shoes
	Kompor meledak	Kebakaran lokasi kerja dan luka bakar	Disiapkan APAR, Mengecek kondisi tabung, selang dan regulator setiap akan menggunakan kompor
Tahap 6 Memindahkan kripik hasil gorengan ke penyimpanan produk	Terpeleset	Cidera dan memar pada anggota tubuh	Menggunakan troli
Tahap 7 Pembungkusan kripik dengan plastik dan penataan di gudang	Kejatuhan produk saat menyimpan	Cidera pada anggota badan	Menata barang ditempat yang tinggi menggunakan tangga yang sesuai



Gambar 4 Simbol K3

F. Hal-hal Yang Perlu Diperhatikan Dalam Proses Pembuatan Kripik Singkong

Dalam pembuatan kripik singkong terdapat beberapa aktifitas atau permasalahan yang perlu mendapatkan perhatian dalam pelaksanaannya terutama yang terkait dengan safety dari operasional pekerjaannya. Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut :

1. Pemotongan singkong agar memperhatikan pisau yang digunakan agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan misalnya terkikis pisau
2. Perajangan atau pengirisan tipis menjadi kripik juga diperlukan kehati-hatian dalam menggunakan pisau irisnya
3. Perendaman kripik yang sudah diris agar disesuaikan waktunya
4. Penggorengan menjadi titik utama dalam hal keselamatan kerjanya, ini dikarenakan pemakaian api yang disesuaikan dengan kapasitas kripik dan juga minyak goreng yang menimbulkan panas. Harus selalu dijaga agar tidak terjadi percikan api atau bahkan terjadi kebakaran.
5. Pada saat menaruh kripik setelah digoreng ke plastik kemasan, kebersihan tangan atau menggunakan sarung tangan yang higienis agar makanan tetap terjaga kebersihannya.
6. Urutan pekerjaan agar sesuai dengan alur proses pembuatan kripik yang sudah ditetapkan.
7. Agar diciptakan budaya untuk sadar bahwa keselamatan adalah yang paling utama pada setiap elelem yang ada di tempat usaha atau perusahaan.
8. Faktor Keselamatan dan Kesehatan kerja (K3) agar menjadi kebiasaan dalam menjalankan operasional pekerjaan
9. Senantiasa dibiasakan berdoa sebelum memulai pekerjaan



KESIMPULAN

Kripik singkong yang merupakan makanan yang disukai oleh masyarakat dengan beberapa manfaat baik untuk tubuh ataupun untuk komersial yang menghasilkan keuntungan secara finansial perlu pengelolaan yang baik dan benar dalam pemilihan bahan baku singkong dan bumbu-bumbunya, proses pembuatan dalam hal ini terkait penjadwalan serta pelaksanaannya yang harus memperhatikan hal-hal yang sudah ditentukan. Alur proses pembuatan kripik singkong sudah ditentukan untuk bisa diikuti pada saat pelaksanaannya. Faktor K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) menjadi acuan yang utama dalam operasional pelaksanaannya. Penggunaan APD oleh para karyawan agar konsisten dan disiplin dalam pemakaiannya, serta rambu-rambu yang dipasang di area pekerjaan agar selalu menjadi perhatian.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang dapat diberikan adalah selalu mengawasi aktifitas karyawan untuk selalu konsisten dan disiplin dalam melaksanakan K3. Selain itu layout lokasi agar ada ruang pergerakan dari masing-masing pekerja agar bisa leluasa. Penempatan peralatan penggorengan dan kegiatan yang lainnya agar konsisten diletakkan sesuai yang sudah ditentukan. Faktor kebersihan harus dijaga secara terus menerus dan konsisten agar hasil kripik singkong yang sudah digoreng bisa dirasakan oleh konsumen dengan enak renyah dengan selalu terlihat bersih dan sehat

DAFTAR PUSTAKA

- Ary, D., Jacob, L.C & Razavieh, A. (1982). *Pengantar Penelitian Pendidikan*. Terjemahan oleh Arief Furchan. Surabaya: Usaha Nasional.
- Astuti, N.W., Yolida, B. & Sikumbang, D. (2019). Hubungan Praktikum dan Keterampilan Proses Sains Terhadap Hasil Belajar Materi Ekosistem. *Jurnal Bioterdidik*, 7 (5). <http://jurnal.fkip.unila.ac.id/index.php/JBT/article/view/18833> (Sertakan URL Jurnal jika yang dikutip jurnal tanpa DOI)
- Dewey, J. (1938). *Experience and education (1st ed.)*. New York: Touchstone.
- Ichsan, I. Z., & Rahmayanti, H. (2020). HOTSEP: Revised Anderson's Taxonomy in environmental learning of COVID-19. *European Journal of Educational Research*, 9(3), 1257–1265. <https://doi.org/10.12973/eu-jer.9.3.1257>
- ILO. (2022). Guidance on occupational safety and health management systems: ILO-OSH 2001. International Labour Organization.
- Adha, M. R., Hidayat, R., & Adityo, R. (2021). Analisis Tingkat Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Industri Kecil Menengah Keripik Singkong. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 10 (1), Halaman 60-68.
- Sri Redjeki. (2016). Kesehatan dan Keselamatan Kerja, Pusdik SDM Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Sentral Sistem Consulting. (2014). Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Berdasarkan PP Nomor 50 Tahun 2012, <http://www.sentral-sistem.com>.
- Murdiyanto, Eko. (2020). Metode Penelitian Kualitatif. Yogyakarta: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, UPN "Veteran" Yogyakarta Press.
- John E. Biegel. (1992). Pengendalian Produksi Suatu Pendekatan Kuantitatif, CV. Akademika Pressindo.
- Rosani Ginting. (2007). Sistem Produksi, Graha Ilmu.
- Dr. Sudaryono. (2017). Pengantar Manajemen. Yogyakarta. CAPS (Center for Academic Publishing Service). Hal 2.
- Lira Mufti Azzhari. (2023). PKM Tentang Resiko Dan Pengendalian Bahaya Lingkungan Kerja Pengetaman Kayu Di Desa Kumantan, Prodi Kesehatan Masyarakat, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.



-
- Yughni Aulia Nabila. (2024), Penerapan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) Pada Karyawan Pabrik Kripik Tuntungan Dalam Upaya Mencegah Kecelakaan Kerja, Quantum Wellness: Jurnal Ilmu Kesehatan, Volume 1, No. 2.
- Nyoman Sri Widari. (2024). Pengendalian Resiko K3 Pada Industri Kecil Keripik TWM dengan Metode Job Safety Analysis, Journal of Industrial View Volume 06, Nomor 01, Halaman 11 - 20.