

ABSTRAK

Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan tantangan dalam setiap industri, tidak terkecuali industri mie letheK. Terdapat potensi-potensi bahaya yang dapat menyebabkan risiko K3 pada industri mie letheK seperti risiko cedera dan resiko luka bakar. Industri mie letheK memiliki karakteristik produksi yang mirip dengan industri mie lainnya seperti pencampuran adonan dan penanganan bahan panas, namun industri ini memiliki keunikan dalam penggunaan alat tradisional serta menggunakan metode pengeringan alami. Kondisi tersebut juga ditemui pada Industri Mie Lethek Cap Garuda yang merupakan industri yang bergerak dalam kegiatan produksi mie letheK. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merumuskan rekomendasi pengendalian terhadap potensi risiko K3 yang muncul dalam kegiatan produksi mie letheK di Industri Mie Lethek Cap Garuda.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode HAZOPS (*Hazard and Operability Study*). Metode ini dapat mengidentifikasi potensi bahaya serta risiko K3 yang muncul dalam suatu proses dengan menggunakan *node* dan kata bantu. Selanjutnya data yang telah dikumpulkan melalui metode ini akan diolah menggunakan bantuan matriks risiko K3 dan kemudian akan diberikan rekomendasi yang sesuai dengan bantuan hirarki kontrol.

Berdasarkan hasil identifikasi menggunakan metode HAZOPS diketahui bahwa terdapat 29 potensi bahaya di Industri Mie Lethek Cap Garuda. Risiko tersebut dibagi ke dalam tiga tingkat atau level bahaya, terdapat 2 risiko rendah (*low risk*), 26 risiko menengah (*medium risk*), dan 1 risiko tinggi (*high risk*) yaitu “suara yang berada di ruang penggilingan terlalu keras (± 97 dB, dengan batas aman < 88 dB)”. Berdasarkan hasil analisis, rekomendasi yang diberikan untuk potensi bahaya dengan level tertinggi berupa penggunaan *earmuff/earplug*, penggunaan masker berfilter, dan pengendalian administratif berupa membuat pekerja terhidrasi, meminum minimal elektrolit/memakan cemilan asin, dan edukasi tentang stress panas, yang ketiga disertai pembuatan SOP terkait rekomendasi tersebut untuk stasiun kerja penggilingan, pengukusan pertama, dan kedua.

Kata Kunci : HAZOPS, K3, pekerja, risiko

ABSTRACT

The implementation of Occupational Safety and Health (OSH) is a challenge in every industry, including the *letheke* noodle industry. There are potential hazards that can cause OSH risks in the *letheke* noodle industry, such as the risk of injury and burns. The *letheke* noodle industry has production characteristics similar to other noodle industries, such as dough mixing and handling hot materials, but this industry is unique in its use of traditional tools and natural drying methods. The characteristic that is mentioned has also happened at Cap Garuda *Lethek* Noodle that is an industry engaged in the production of *letheke* noodles. The purpose of this study is to formulate recommendations for controlling potential OSH risks that arise in *letheke* noodle production activities at Cap Garuda *Lethek* Noodle.

This study uses the HAZOP (Hazard and Operability Study) method. HAZOPS identifies potential hazards and occupational health and safety risks in a process using nodes and guide words. The data collected using this method will be processed with risk matrix, and recommendations will be made according to the hierarchy of control.

Based on the results of identification using the HAZOPS method, it is known that there are 29 potential hazards in the *Lethek* Cap Garuda Noodle Industry. These risks are divided into three levels of hazard: 2 low risks, 26 medium risks, and 1 high risk, namely “excessive noise in the milling room (± 97 dB, with a safe limit of < 88 dB)”. Based on the analysis results, the recommendations given for the highest level of potential hazards are the use of earmuffs/earplugs, the use of filter masks, and administrative controls in the form of keeping workers hydrated, drinking at least electrolytes/eating salty snacks, and educating the worker about heat stress. The third recommendation is followed by the creating of SOPs related to these recommendations for the milling, first steaming, and second steaming work stations.

Keywords: HAZOPS, OSH, workers, risk