

INTISARI DAN ABSTRACT

Intisari

Keamanan pangan di lingkungan kerja dapur produksi merupakan pilar utama yang sangat esensial dan bergantung pada kepatuhan karyawan terhadap prosedur keselamatan serta regulasi yang berlaku. Dalam konteks industri pangan yang terus berkembang, potensi bahaya fisik, kimia, dan biologis di area kerja tetap menjadi perhatian serius, terutama terkait dengan implementasi rambu K3 dan regulasi penggunaan zat aditif. Berangkat dari urgensi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemahaman, persepsi, dan praktik karyawan *food handler* di PT Kaltim Multi Boga Utama. Penelitian ini secara khusus akan menggali faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat kepatuhan karyawan terhadap rambu K3 kategori tindakan wajib (*mandatory action*) sesuai standar ISO 7010, serta larangan penggunaan zat aditif dalam pengolahan makanan. Melalui pendekatan kualitatif yang mencakup wawancara mendalam dan observasi langsung, studi ini akan mendapatkan wawasan komprehensif mengenai tantangan dan perilaku karyawan di lapangan. Hasil analisis ini diharapkan dapat memberikan masukan evaluasi, rekomendasi kebijakan, dan landasan untuk pembaharuan Standar Operasional Prosedur (SOP) demi menciptakan lingkungan kerja yang aman, sehat, dan produktif.

Kata Kunci : Rambu K3, Zat aditif, Kepatuhan Karyawan

Abstract

Food safety in a production kitchen environment is highly dependent on employee compliance with safety procedures and food regulations. This study analyzes the level of understanding and compliance of employees at PT Kaltim Multi Boga Utama's production kitchen regarding mandatory action OHS signs (according to ISO 7010) and the rules prohibiting the use of food additives. Using a qualitative approach, this research will conduct in-depth interviews and field observations to comprehensively explore the behavior, understanding, and challenges faced by food handlers in implementing these two standards. The results of this analysis are expected to provide valuable policy recommendations and input for updating Standard Operating Procedures (SOPs), with the aim of sustainably improving occupational health and safety within the company.

Keywords: OHS Signs, Food Additives, Employee Compliance