

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	1
ABSTRACT	2
BAB I PENDAHULUAN	3
1.1 Latar Belakang Masalah	3
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	7
2.2 Kecelakaan Kerja	8
2.3 Jenis-Jenis Bahaya	9
2.4 Pengendalian Bahaya	10
2.5 Metode Identifikasi Bahaya dan Penilaian Resiko	12
2.6 Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3)	13
2.7 AS/NZS 4360:1999	14
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi Penelitian	20
3.2 Prosedur Penelitian	20
3.3 Alur Proses Penelitian	22
3.4 Analisis Data	23
3.4.1 Uji Validitas	23
3.4.2 Uji Reliabilitas	24
3.4.3 Analisis Penilaian Resiko	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	27
4.1.1 Tenaga Kerja Area Produksi Hato Chicken Meatball	29
4.1.2 Proses Produksi	29
4.1.3 Karakteristik Responden	33
4.2 Analisis Data	34
4.2.1 Uji Validitas	34

4.2.2 Uji Reliabilitas	35
4.3 Identifikasi Bahaya	36
4.3.1 Preparasi	37
4.3.2 Pencetakan dan Perebusan	38
4.3.3 Pembekuan Menggunakan <i>Air Blast Freezer</i> (ABF)	39
4.3.4 <i>Packing</i>	40
4.3.4 Penyimpanan / <i>Cold Storage Room</i>	40
4.4 Pengendalian Resiko dan Pengendalian Bahaya	40
4.4.1 Preparasi	42
4.4.2 Pencetakan dan Perebusan	45
4.4.3 Pembekuan Menggunakan <i>Air Blast Freezer</i> (ABF)	48
4.4.4 <i>Packing</i>	50
4.4.4 Penyimpanan / <i>Cold Storage Room</i>	52
4.5 Faktor-Faktor Keselamatan dan Kesehatan Kerja (<i>Safety Psychology</i>)	54
4.5.1 Pelatihan dan Pendidikan Keselamatan Kerja	55
4.5.2 Publikasi Keselamatan	57
4.5.3 Kontrol Lingkungan Kerja	64
4.5.4 Pengawasan dan Disiplin	67
4.5.5 Peningkatan Kesadaran K3	74
BAB V KESIMPULAN	78
5.1 Kesimpulan	78
5.2 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	84