

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Surat Keterangan Unggah Mandiri	iii
Halaman Pernyataan	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran	xiv
Intisari	xv
<i>Abstract</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1. 1. Latar Belakang	1
1. 2. Perumusan Masalah	5
1. 3. Batasan Masalah	5
1. 4. Tujuan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2. 1. Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).....	7
2. 1.1. Definisi.....	7
2. 1.2. Tujuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).....	8
2. 1.3. Faktor Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).....	9
2. 1.4. Budaya Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).....	10
2. 2. Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3).....	11
2. 2.1. Definisi.....	11
2. 2.2. Tujuan dan Sasaran	12
2. 3. Risiko dan Bahaya	14
2. 3.1. Definisi.....	14
2. 3.2. Identifikasi Bahaya	15
2. 3.3. Jenis-jenis Bahaya.....	15
2. 3.4. Identifikasi, Penilaian, dan Pengendalian risiko.....	17
2. 4. Kecelakaan Kerja.....	18
2. 4. 1. Definisi dan Identifikasi Kecelakaan Kerja.....	18
2. 4. 2. Faktor dan Hubungan Sebab Akibat Kecelakaan Kerja.....	19
2. 4. 3. Sakit Akibat Kecelakaan Kerja.....	22
2. 4. 4. Pencegahan Kecelakaan Kerja	24
2. 5. Penyakit yang Ditimbulkan Akibat Kerja.....	25
2. 6. Alat Pelindung Diri (APD).....	28
2. 7. Ruang Kerja.....	31
2. 8. ISO 45001:2018 dan ISO/PAS 45005:2020	34
2. 9. FMEA (<i>Failure Modes and Effect Analysis</i>).....	37
2. 10. Dasar Peraturan dan Regulasi yang Terkait.....	40
2. 11. <i>Kansei Engineering</i>	42
2. 12. Tataan Kehidupan Baru Covid-19	44

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3. 1. Objek Penelitian.....	46
3. 2. Tempat dan Waktu Penelitian.....	46
3. 3. Data.....	46
3. 3.1. Data Primer.....	46
3. 3.2. Data Sekunder.....	47
3. 4. Metode Pengumpulan Data.....	47
3. 4.1. Studi pustaka	47
3. 4.2. Observasi	48
3. 4.3. Kuesioner	48
3. 4.4. Dokumentasi	49
3. 5. Analisis Data	49
3. 6. Keabsahan Data	50
3. 6.1. Teknik Triangulasi.....	50
3. 6.2. Uji Validitas dan Reliabilitas.....	51
3. 7. Diagram Penelitian	52
3. 8. Tahapan Penelitian.....	53
3. 8.1. Pengamatan Awal di Lapangan	53
3. 8.2. Observasi Kebijakan dan Laporan K3	53
3. 8.3. Pengumpulan Data	53
3. 8.3.1. Melakukan Pengumpulan Informasi yang Terdokumentasi	53
3. 8.3.2. Melakukan Pengamatan di Lapangan	53
3. 8.3.3. Melakukan Pengisian Kuesioner	54
3. 8.4. Analisis Data	54
3. 8.5. Keabsahan Data	55
3. 8.6. Penulisan Pembahasan	55
3. 8.7. Penarikan Kesimpulan dan Saran	55

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4. 1. Gambaran Perusahaan	56
4. 1.1. Lokasi Perusahaan	56
4. 1.2. Proses Produksi	56
4. 2. Hasil	58
4. 2.1. Observasi Informasi yang Terdokumentasi	58
4. 2.2. Pengamatan Alur Kegiatan Pekerja Produksi di Tiap Stasiun Kerja	58
4. 2.2.1. Stasiun Kerja Proses	59
4. 2.2.2. Stasiun Kerja <i>Filling</i>	61
4. 2.2.3. Stasiun Kerja <i>Packing</i>	62
4. 2.2.4. Stasiun Kerja Penyimpanan	64
4. 2.3. Kuesioner	65
4. 3. Pembahasan	68
4. 3.1. Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3) di PT. So Good Food Dairy	68
4. 3.1.1. Observasi Pendapat Pekerja Mengenai K3...68	
4. 3.1.1.1. Berdasarkan Lingkup K3	68

4. 3.1.1.1. Berdasarkan Stasiun Kerja	70
4. 3.1.2. Observasi Informasi yang Terdokumentasi..	71
4. 3.1.2.1. Kebijakan PT So Good Food Tentang Keselamatan Kesehatan Kerja dan Lingkungan Tahun 2018	71
4. 3.1.2.2. Program Kerja Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja (P2K3) Tahun 2019	72
4. 3.1.2.3. Pedoman Tanggap Darurat PT. So Good Food Tahun 2018.....	73
4. 3.1.2.4. Dokumentasi Terbaru Pada Kegiatan Produksi di Stasiun Kerja.....	76
4. 3.2. Identifikasi Faktor Penyebab Kecelakaan Berdasarkan Potensi Kesalahan dan Penilai Risiko.....	77
4. 3.2.1. Stasiun Kerja Proses	77
4. 3.2.1.1. Kesalahan pekerja saat naik ke atas tangki truk	78
4. 3.2.1.2. Kesalahan sopir saat proses pemindahan <i>fresh milk</i>	78
4. 3.2.1.3. Kesalahan pada pipa pembuangan air panas	79
4. 3.2.1.4. Kesalahan pekerja saat penuangan flavor dan bahan lain	79
4. 3.2.1.5. Kesalahan pekerja saat naik ke atas tangki susu	80
4. 3.2.1.6. Kesalahan pada lantai dan tangga yang basah	80
4. 3.2.1.7. Kesalahan pada pipa yang bocor	80
4. 3.2.1.8. Kesalahan tidak menutup pintu <i>lift</i> barang	81
4. 3.2.1.9. Kesalahan pada tangki <i>acid</i> yang bocor	81
4. 3.2.1.10. Kesalahan pada pipa sambungan antar tangki	82
4. 3.2.1.11. Kesalahan pada pipa UHT yang berdekatan dengan jalur kerja	82
4. 3.2.1.12. Kesalahan pada aseptik tank yang mengeluarkan suara bising	82
4. 3.2.2. Stasiun Kerja <i>Filling</i>	83
4. 3.2.2.1. Kesalahan pada saat penggantian gulungan kemasan	83
4. 3.2.2.2. Kesalahan pada saat penggantian	

cairan sterilisasi kemasan	84
4. 3.2.2.3. Kesalahan pada saat pengisian produk	84
4. 3.2.2.4. Potensi kesalahan tidak menutup pintu <i>lift</i> barang	85
4. 3.2.3. Stasiun Kerja <i>Packing</i>	85
4. 3.2.3.1. Kesalahan pada saat mengambil produk dari conveyor	85
4. 3.2.3.2. Kesalahan pada saat penataan kardus ke atas palet	85
4. 3.2.3.3. Kesalahan pada saat <i>wrapping</i> tumpukan karton kemasan	86
4. 3.2.3.4. Kesalahan pada saat pemindahan barang ke gudang penyimpanan	86
4. 3.2.4. Stasiun Kerja Penyimpanan	87
4. 3.2.4.1. Kesalahan pekerja yang berjalan di area rak tanpa helm	88
4. 3.2.4.2. Kesalahan operator <i>forklift</i> tidak menggunakan helm	88
4. 3.2.4.3. Kesalahan pada ukuran barang yang disimpan	89
4. 3.2.4.4. Kesalahan operator <i>forklift</i> saat turun dari <i>forklift</i>	89
4. 3.2.4.5. Kesalahan pekerja yang berjalan di dekat <i>forklift</i> yang beroperasi	90
4. 3.2.4.6. Kesalahan pekerja yang melakukan sortasi produk	90
4. 3.3. Usulan Rancangan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3) di PT. So Good Food Dairy.....	91
4. 3.3.1. Perencanaan SMK3 berdasarkan klausul ISO 45001:2018 yang dilengkapi dengan ISO/PAS 45005:2020	91
4. 3.3.1.1. Konteks organisasi	91
4. 3.3.1.2. Kepemimpinan dan Partisipasi Pekerja	93
4. 3.3.1.3. Perencanaan	96
4. 3.3.2. Program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	102
4. 3.3.2.1. Pengawasan Ketersediaan dan Kelayakan Alat Pelindung Diri	103
4. 3.3.2.2. Penyediaan Kelengkapan Kotak Pertolongan Pertama Pada	

Kecelakaan (P3K)	104
4. 3.3.2.3. Checklist Protokol Kesehatan.....	106
4. 3.3.2.4. Checklist K3 oleh Leader	108
4. 3.3.2.5. Mempersiapkan Operasi yang Aman dari Penyebaran Virus Covid-19.....	109
4. 3.3.2.6. Mengkombinasikan <i>Work From Office</i> (WFO) dan <i>Work From Home</i> (WFH)	113
4. 3.3.2.7. Peran Untuk Pekerja Selama Pandemi	114
4. 3.3.3. <i>Roadmap</i> Perbaikan Berdasarkan <i>Risk Mitigation</i>	116
4. 3.3.3.1. Perbaikan Stasiun Kerja berdasarkan pareto chart	117
4. 3.3.3.2. Satgas Covid	120
4. 3.3.3.3. Tim Siap siaga dan Tanggap Darurat.....	122
4. 4. Ringkasan Pembahasan	124
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5. 1. Kesimpulan	126
5. 2. Saran	126
DAFTAR PUSTAKA	127
LAMPIRAN	130