

## IDENTIFIKASI RISIKO KECELAAAN KERJA DENGAN METODE JSA ( JOB SAFETY ANALYSIS) DI KANTIK IIK BHAKTA

### *IDENTIFICATION OF WOERK ACCIDENT RISK USING THE JOB SAFETY ANALYSIS (JSA) AT THE IIK BHAKTA CANTEEN*

<sup>1</sup> Yermia Apner Marandof, <sup>2</sup> Alfira Maudy Sukmaning Putri, <sup>3</sup> Afrita Budicahyanti, <sup>4</sup> Ningsih Dewi Sumaningrum, <sup>5</sup> Mely Purnadianti

#Kesehatan Masyarakat, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

#### **Info Artikel**

*Sejarah Artikel :*

*Submitted: 10-12-2024*

*Accepted: 26-05-2025*

*Publish Online: 21-06-2025*

#### **Kata Kunci:**

JSA, K3, Kantin

#### **Keywords:**

JSA, K3, Canteen

#### **Abstrak**

Risiko kerja merupakan kejadian yang dapat mengakibatkan kerugian atau kecelakaan, yang bisa timbul akibat penggunaan alat kerja, proses kerja, atau hasil pembuatannya. Salah satu area kerja yang memiliki tingkat risiko tinggi adalah dapur kantin, khususnya pada lingkungan kerja dengan ruang terbatas atau sempit. Dapur, sebagai tempat untuk mengolah bahan makanan, memerlukan perhatian khusus terkait kebersihan, kesehatan, serta penggunaan peralatan masak yang aman. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk menilai dan mengidentifikasi risiko adalah *Job Safety Analysis* (JSA), dengan Metode wawancara, obserwasi dan dokumentasi yang bertujuan untuk mengidentifikasi bahaya yang ada sebelum melaksanakan pekerjaan. Data yang di peroleh dari 5 informan yang terdiri dari 3 juru masak di dapur kantin sebagai informan utama dan 2 penjaga jualan sebagai informan kunci, Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi risiko kecelakaan kerja yang mungkin terjadi di dapur Kantin IIK Bhakti Wiyata Kediri melalui penerapan metode JSA. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mengenai potensi bahaya dan langkah-langkah pencegahan yang diperlukan untuk meningkatkan keselamatan kerja di dapur kantin tersebut

#### **Abstract**

. *Work risks refer to incidents that can result in damage or accidents, which may arise from the use of work tools, work processes, or the products being produced. One of the work areas with a high level of risk is the kitchen in a canteen, especially in work environments with limited or narrow spaces. The kitchen, as a place for food preparation, requires special attention regarding cleanliness, health, and the safe use of cooking equipment. One method that can be used to assess and identify risks is Job Safety Analysis (JSA), using techniques such as interviews, observations, and documentation to identify hazards before performing a task. The data was obtained from five informants, consisting of three chefs in the canteen kitchen as primary informants and two vendors as key informants. This study aims to identify the potential work accident risks that may occur in the kitchen of the IIK Bhakti Wiyata Kediri canteen through the application of the JSA method. The results of this study are expected to provide insights into potential hazards and the necessary preventive measures to improve workplace safety in the canteen kitchen.*

## PENDAHULUAN

Risiko adalah suatu kejadian yang dapat menimbulkan kerugian atau kecelakaan dalam proses kerja. Risiko dapat timbul karena rumitnya alat kerja yang digunakan, proses kerja yang dilakukan, maupun hasil pembuatannya. Risiko pekerja di lingkungan kerja dengan ruangan kecil atau sempit sangat berbahaya bagi karyawan. *Cinfined space* merupakan suatu ruang yang mempunyai luas dan bentuk yang memungkinkan pekerja untuk bergerak dan menjalankan tugasnya sesuai pilihannya.

Salah satu metode untuk menilai risiko dan mengidentifikasi bahaya yang timbul selama aktivitas terkait pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan adalah *Job Safety Analysis* (JSA). *Job Safety Analysis* (JSA) juga dikenal sebagai proses yang digunakan untuk mengidentifikasi atau menilai rumah sebelum menerapkan kebijakan, prosedur, dan alat terkait pekerjaan yang akan digunakan karyawan untuk mencegah kecelakaan kerja (Anhar, 2023)

Dapur merupakan suatu area khusus yang digunakan sebagai tempat memasak makanan. pada proses pengolahan makanan, munculnya risiko bahaya ditimbulkan oleh peralatan dapur yang digunakan. Bahaya yang muncul biasanya terpeleset karena lantai licin, mesin atau peralatan yang berbahaya, bahaya bakar, ruangan yang penuh atau sempit (Measom, 2018).

Pada penelitian sebelumnya proyek PLTU Ampana bahwa pekerja dikategorikan rendah, sedang, tinggi hingga sangat tinggi, oleh karena itu, cara pengendalian dapat diatasi dengan menggunakan APD lengkap seperti tangan kejeput menggunakan sarung tangan, mata terkena semburan air menggunakan kacamata pelindung, kaki tergelincir menggunakan safety shoes (Silvia et al., 2022)

Berdasarkan penelitian pekerja koki di jepang dengan total pekerja sebanyak 740 pekerja, 117 (15,8%) pekerja mengalami luka bakar dan 176 (23%) mengalami pemotongan (Haruyama, et al., 2014).

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *Job Safety Analysis* (JSA). Metode JSA ini digunakan untuk mengidentifikasi bahaya disetiap tahapan pekerjaan secara berurutan seperti mulai dari kebersihan, kesehatan personal, kebersihan area kerja serta peralatan masak, dan tentu pada pengolahan bahan makanan sampai siap disajikan. Kemudian diberikan rekomendasi untuk pengendalian risiko (Prajantoro, 2024)

Dapur kantin IIK Bhakti Wiyata adalah tempat untuk mengolah makanan yang siap disajikan. Selama proses pengolahan agar mempermudah pengolahan makanan dan efisiensi waktu, dapur IIK Bhakti Wiyata menggunakan peralatan yang canggih. Penggunaan peralatan memasak dapat menimbulkan adanya potensi bahaya sehingga perlu dilakukan identifikasi dengan metode *Job Safety Analysis* (JSA). Dengan demikian, maka penulis ingin meneliti bagaimana risiko kecelakaan kerja di dapur kantin IIK Bhakti Wiyata dengan judul “ Identifikasi Risiko Kecelakaan Kerja Dengan Metode *Job Safety Analysis* (JSA) Pada Dapur Kantin Di IIK Bhakti Wiyata Kediri

## METODE PENELITIAN

Metode Penelitian ini menggunakan jenis penelitian secara deskriptif dan dengan menggunakan metode observasional. Dalam studi ini, risiko diidentifikasi menggunakan pendekatan *Job Safety Analysis* (JSA). Penelitian ini dilakukan di kantin kampus IIK Bhakti

Wiyata Kediri untuk menganalisis risiko yang dihadapi oleh karyawan dan pengguna kantin, baik dalam proses penyajian makanan, kebersihan, maupun interaksi dengan pelanggan. Waktu penelitian dilakukan pada awal bulan November hingga pertengahan November 2024. Pada penelitian ini memberikan gambaran faktual tentang potensi bahaya dan penilaian risiko di Kantin.



Kampus IIK Bhakti Wiyata Kediri tanpa menerapkan perlakuan atau intervensi tertentu. Penelitian dilakukan di kantin kampus yang memiliki aktivitas kerja rutin melibatkan berbagai pihak, seperti koki, pelayan, kasir, dan petugas kebersihan. Subjek penelitian terdiri dari karyawan kantin yang terlibat langsung dalam operasional sehari-hari. Pengamatan langsung dilakukan untuk mencatat aktivitas kerja, mengidentifikasi bahaya di setiap tahap pekerjaan, dan memahami konteks kerja di lingkungan kantin. Wawancara dilakukan dengan karyawan untuk menggali informasi tentang pengalaman mereka, potensi bahaya yang mereka rasakan, serta upaya mitigasi yang telah diterapkan. Pengumpulan data berupa panduan kerja, catatan insiden, dan kebijakan keselamatan yang diterapkan di kantin. Data ini berfungsi sebagai informasi pendukung dalam analisis

## HASIL PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi risiko kecelakaan kerja yang mungkin terjadi di dapur Kantin IIK Bhakti Wiyata Kediri dengan menggunakan metode Job Safety Analysis (JSA). Data dikumpulkan dari 5 informan, yang terdiri dari 3 juru masak sebagai informan utama dan 2 penjaga jualan sebagai informan kunci. Penelitian ini memberikan gambaran faktual tentang potensi bahaya dan penilaian risiko di dapur kantin, serta langkah-langkah pencegahan yang diperlukan untuk meningkatkan keselamatan kerja dalam di lihat pada tabel 1 di bawah ini:

**Tabel 1. Job Safety Analysis Canteen IIK BHAKTA Kediri**

JSA Canteen	Langkah Kerja	Bahaya	Pengendalian Bahaya, Rekomendasi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pastikan Anda memiliki tabung gas yang masih aman digunakan.</li> <li>-Periksa apakah tabung gas dalam keadaan baik (tidak ada kerusakan atau kebocoran).</li> <li>-Siapkan regulator gas yang sesuai dengan tabung gas Anda.</li> <li>-Pastikan regulator terpasang dengan kencang dan tidak longgar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Dapat meledak, kebakaran</li> <li>-Mmenghirup uap gas yang beracun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Menggunakan APD Masker, Sarung Tangan</li> <li>-Gunakan tabung gas, regulator, dan selang gas yang berkualitas baik dan sesuai standar keamanan.</li> <li>-Jika terdapat gelembung atau bau gas, segera matikan sumber gas, buka jendela dan pintu untuk ventilasi, dan periksa apakah ada kebocoran yang perlu diperbaiki.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pastikan wajan dalam kondisi bersih dan bebas dari kotoran.</li> <li>-Periksa alat penggorengan lainnya, seperti saringan atau penampung minyak.</li> <li>-Periksa kompor agar berfungsi dengan baik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Terkena percikan minyak panas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Menggunakan APD celemek, sarung tangan</li> <li>-Gunakan alat penjepit atau spatula panjang, dan pastikan bahan makanan kering sebelum dimasukkan ke dalam minyak panas.</li> </ul>

	<p>-Siapkan alat pembersih seperti kain lap, spons, sikat, ember, sapu, pel, dan vakum (jika diperlukan).</p> <p>-Siapkan bahan pembersih seperti sabun cuci piring, pembersih lantai, pembersih dapur, dan disinfektan</p> <p>- Cuci piring, alat masak, dan peralatan lainnya dengan sabun cuci piring yang tepat.</p>	<p>-Terpeleset</p> <p>-Terpapar bahan pembersih yang bahaya</p>	<p>-Menggunakan APD (Sepatu,sarung tangan,masker)</p> <p>-Segera bersihkan tumpahan dan gunakan alas kaki anti slip saat membersihkan lantai.</p> <p>-Gunakan sarung tangan dan masker, serta pastikan area dapur berventilasi baik saat menggunakan pembersih kimia.</p>
	<p>-Sebelum digunakan, periksa kondisi mesin atau alat dapur, pastikan tidak ada kerusakan atau bagian yang longgar. Periksa kabel listrik, motor, dan bagian lainnya.</p>	<p>-Luka atau cedera tertusuk/terpotong</p> <p>- Kecelakaan listrik</p>	<p>-Menggunakan APD (Sarung tangan)</p> <p>-Selalu gunakan alat dengan hati-hati, simpan alat tajam di tempat yang aman, dan pastikan mesin dalam kondisi baik.</p> <p>-Pastikan alat tidak dalam keadaan basah saat digunakan, dan cek kondisi kabel serta alat sebelum dipakai</p>

Pada tabel 1 JSA kantin didapatkan potensi bahaya kebakaran, terpeleset, tertusuk/tergores benda tajam seperti pisau, tersengat listrik, Potensi bahaya tersebut bisa dikesnalaikan dengan cara pengendalian secara teknik, administrative dan alat pelindung diri

## PEMBAHASAN

Pada hasil identifikasi yang dilakukan pada area dapur bahwa keseluruhan mempunyai potensi kecelakaan kerja. Seperti pada membersihkan area dapur dapat menyebabkan terpeleset akibat tidak menggunakan APD yang sesuai. Sehingga perlu adanya penggunaan APD seperti sepatu boot atau sepatu keselamatan kerja dan pengawasan serta evaluasi. Pengawasan ini dilakukan oleh supervisor yang ditetapkan berdasarkan Standar Operasional Prosedur (SOP). Tujuan supervisor untuk memastikan bahwa pekerjaan menggunakan alat pelindung diri (APD),memberikan solusi pada pekerja seperti, kabel rusak, lantai licin, dan penggunaan alat yang tidak aman. Pada evaluasi ini, menunjukkan pengecekan dapur secara berkala. Dengan melakukan inspek rutin supaya menemukan bahaya yang belum terdeteksi, mengantisipasi bahaya akibat eksternal seperti suhu lingkungan yang ekstrem. Sehingga perlu adanya upaya pengendalian meliputi : 1. Eliminaasi : menghilangkan bahaya yang tidak diinginkan seperti, menggunakan alat yang lebih aman 2. Substitusi : menggantikan bahan atau alat yang berpoteksi bahaya dengan yang leboh aman 3. Rekayasa teknik : menggunakan peralatan yang dirancang untuk mengurangi potensi bahaya 4. Administrasi : memberikan pelatihan keselamatan kerja dan memastikan adanya SOP 5. Alat Pelindung Diri (APD) : menggunakan sarung tangan, celemek, masker, dan sepatu keselamatan fungsi dari Alat pelindung diri ini yaitu untuk melindungi dari adanya potensi kecelakaan dalam bekerja sehingga mengurangi tingkat keparahan serta melindungi dari ancaman cemaran kontaminasi silang yang dapat mencemari produk yang dihasilkan.

---

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil uraian dan pembahasan, identifikasi menunjukkan bahwa area dapur memiliki potensi kecelakaan kerja yang cukup tinggi, seperti bahaya terpeleset akibat tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang sesuai. Oleh karena itu, penggunaan APD yang tepat, seperti sepatu keselamatan atau sepatu boot, menjadi sangat penting untuk mengurangi risiko kecelakaan. Pengawasan yang dilakukan oleh supervisor, sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP), juga memiliki peran kunci dalam memastikan bahwa pekerja menggunakan APD dan menangani potensi bahaya, seperti kabel rusak atau lantai licin. Evaluasi rutin dan inspeksi berkala di dapur penting untuk mendeteksi bahaya yang belum teridentifikasi, serta mengantisipasi bahaya dari faktor eksternal, seperti suhu lingkungan yang ekstrem. Selain itu, pengendalian bahaya perlu dilakukan dengan beberapa langkah, yaitu eliminasi (menghilangkan bahaya dengan mengganti alat yang lebih aman), substitusi (menggantikan bahan atau alat berbahaya dengan yang lebih aman), rekayasa teknik (menggunakan peralatan yang dirancang untuk mengurangi potensi bahaya), administrasi (memberikan pelatihan keselamatan kerja dan memastikan adanya SOP), serta penggunaan APD (seperti sarung tangan, celemek, masker, dan sepatu keselamatan) untuk melindungi pekerja dari potensi kecelakaan dan ancaman kontaminasi silang yang dapat mencemari produk. Semua upaya ini bertujuan untuk meningkatkan keselamatan kerja dan mengurangi tingkat keparahan kecelakaan.

## SARAN

Saran Penggunaan APD yang tepat pastikan pekerja selalu menggunakan APD seperti sepatu keselamatan, sarung tangan, masker, dan celemek untuk melindungi diri dari kecelakaan dan kontaminasi. Dan juga Pengawasan dan Kepatuhan SOP Perkuat pengawasan oleh supervisor untuk memastikan pekerja mengikuti SOP dan menggunakan APD dengan benar. Untuk peneliti selanjutnya mungkin dapat melakukan penelitian lebih mendalam untuk mengetahui dampak langsung dari penggunaan APD terhadap pengurangan kecelakaan kerja di dapur

## REFERENSI

- Baudrillard, J. 1970. *La Société de Consommation*. Nottingham Trent University. Nottingham. Terjemahan J.P. Mayer dan B.S. Turner. 1998. *The Consumer Society: Myths and Structures*. Sage Publication Inc. London
- Anhar, M. I. (2023). Analisis Potensi Risiko Kecelakaan Kerja Menggunakan Job Safety Analysis (JSA). Studi Kasus: PT. Parkland World Indonesia Tbk. Pabrik Rembang. (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Sultan Agung).
- Haruyama, Y. et al. ., (2014). Burn and Cut Injuries Related to Job Stress among Kitchen Workers in Japan. *Industrial Health*. 52, 113–120.
- Measom, C. (2018). Kitchen Hazards and Kitchen Safety. Retrieved from Makerspace Implementation.

- Prajantoro, M. A. (2024). Analisis Resiko Keselamatan Kerja Menggunakan Job Safety Analysis (JSA) dengan Pendekatan Hazard Identification, Risk Assessment and Risk Control (HIRARC) pada Teman Cerita Coffee & Space.
- Silvia, S., Balili, C., & Yuamita, F. (2022). Analisis Pengendalian Risiko Kecelakaan Kerja Bagian Mekanik Pada Proyek Pltu Ampana (2x3 Mw) Menggunakan Metode Job Safety Analysis (JSA). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan (JTMIT)*, 1, 61–69.
- Imansyah, Y., Mahbubah, N. A., & Widyaningrum, D. (2020). Penerapan Job Safety Analysis Sebagai Upaya Pencegahan Kecelakaan Kerja Dan Perbaikan Keselamatan Kerja Di Pt Shell Indonesia. *Profisiensi*, 8(1).
- Rakhman, F, Andesta, D., & Waiusr, A. (2022). Identifikasi Bahaya Kecelakaan Kerja Di Pt.Toshin Prima Fine Blanking Menggunakan Metode Job Safety Analysis Dan Hazard Identification, Risk Assessment And Risk Control. *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 2(2)