

## RINGKASAN

**“Penerapan K3 Pada Produksi Gulai Lele Kaleng Di *Teaching Factory Fish Canning* (TEFA) Politeknik Negeri Jember”** Iwan Arifin, NIM D31181078, Tahun 2020, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Uyun Erma Malika, S.TP., M.P. (Pembimbing).

Unit usaha Roti dan Kue SIP pada awalnya adalah pengembangan dari Laboratorium Pengolahan Pangan untuk mendukung praktikum mata kuliah Teknologi Roti dan Kue. Kemudian berdasarkan Surat keputusan Direktur Politeknik Negeri Jember Nomor: 726/PL17/KP/SK/2020 tanggal 15 Januari 2020 tentang pembentukan UPT Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan, sebagai langkah efisiensi, efektifitas dan implementasi pelaksanaan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI. UPT Pengelolaan dan Pengemasan Produk Pangan Terdiri dari tiga (3) Tefa, yaitu: Tefa Pengalengan pangan dan Air Kemasan, Tefa *Bakery and Coffee*, Tefa Resto Kemuning dan Outlet. Sebagai Kepala UPT Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan adalah Mokhammad Fatoni Kurnianto, S.TP., MP.

Keselamatan dan kesehatan Kerja (K3) merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam suatu pekerjaan, karena jika tidak ada keselamatan dan kesehatan kerja tidak diragukan lagi akan banyak terjadi kecelakaan dalam kerja yang bersifat ringan sampai yang berat. Kebanyakan perusahaan juga merasa keberatan dengan adanya keselamatan dan kesehatan kerja karena setiap perusahaan atau industri merasa mereka harus mengeluarkan biaya tambahan, padahal dengan adanya keselamatan dan kesehatan kerja ini<sup>9</sup> merupakan langkah penghematan dan meningkatkan produktivitas sehingga hasil kerja karyawan bisa meningkat. Dengan adanya program keselamatan dan kesehatan kerja perusahaan tidak terlalu dibebani dengan kemungkinan-kemungkinan yang tidak diinginkan kedepannya karena keselamatan dan kesehatan kerja karyawan telah terjamin.