

RINGKASAN

Implementasi Metode *Job Safety Analysis* dan *Risk Assessment* pada Proses Perawatan Mesin Seamer Round Can dan Club Can Pt. Sarana Tani Pratama-Bali, Muhammad Ariq Naza Fawwaz, NIM B41201739, 163 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Budi Hariono, M.Si. (Dosen Pembimbing)

Proses pengalengan di PT Sarana Tani Pratama menggunakan metode *double seaming*. *Double seam* atau penutupan kaleng untuk produk ikan dalam kaleng ini merupakan tahapan yang sangat penting didalam pengolahan ikan sarden dalam kaleng. Dalam penelitian ini, digunakan kombinasi dari metode *Job Safety Analysis* (JSA) dan metode *Risk Assessment*. Metode *Risk Assessment* untuk menentukan prioritas bahaya manakah yang harus dicegah dahulu sehingga perusahaan dapat melakukan tindak pencegahan dengan tepat, sedangkan metode *Job Safety Analysis* (JSA) digunakan untuk mengidentifikasi bahaya yang terdapat pada perawatan Mesin Seamer *Round can* ataupun *Club can*, serta memberikan usulan tindakan pencegahan. Kerangka pemikiran penelitian ini adalah pengendalian bahaya dengan eliminasi, substitusi, prosedur SOP (*standart operating procedurs*), tanda peringatan serta penyediaan alat pelindung diri. Kemudian dengan inspeksi dan memonitoring bahaya yang sudah dikendalikan tersebut, untuk mengetahui apakah risiko terkendali atau tidak, pada instruksi kerja dalam perawatan Mesin Seamer yang di-identifikasi adanya potensi bahaya yang bisa terjadi, saat operator seamer melakukan kegiatan perawatan mesin seamer.

Berdasarkan analisis yang diperoleh berupa teridentifikasinya bahaya dengan skor risiko tertinggi, yaitu 21 dan perlu diberi prioritas tindak pencegahan seperti lantai licin karena minyak yang menyebabkan kecelakaan kerja, tangan pekerja terjepit roll seamer, pada saat setting ulang *Knockout* tangan terjepit/terluka. Solusi yang dapat dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan bahaya di PT Sarana Tani Pratama. tersebut antara lain melakukan cek kelengkapan Alat Pelindung Diri sebelum bekerja, menambahkan sarung tangan berbahan *nitrile* yang telah *food grade* dan membuat SOP perawatan mesin seamer dengan benar.