

## RINGKASAN

**Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Proses Produksi Keju Mozzarella CV. Narendra Food Company Malang**, Lusi Dwi Safitri, NIM D41171524, Tahun 2021, 88 hlm., Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir R. Abdoel Djamali, M.Si (Dosen Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik dalam kurikulum Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis yang ditempuh pada semester 7 selama 3,5 bulan dan waktu pelaksanaan kurang lebih 540 jam tetapi penulis melaksanakan kegiatan selama 630 jam. Penulis melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Narendra Food Company Malang. Dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) tersebut diharapkan mampu memadukan antara ilmu teori yang didapat dengan kenyataan di lapang/dunia kerja.

CV. Narendra Food Company Malang merupakan suatu usaha yang bergerak dibidang pengolahan pangan. Narendra Food Company didirikan oleh Dapin Narendra yang merupakan alumni dari Universitas Brawijaya, jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan (ITP) ilmu yang didapat ketika kuliah membuatnya berkomitmen untuk mengaplikasikannya dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi dari produk pangan lokal.

Tujuan khusus yang diharapkan dalam Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Narendra Food Company Malang adalah sebagai berikut : Mampu memahami implementasi penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di CV. Narendra Food Company, mengidentifikasi penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di CV. Narendra Food Company Malang, mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di CV. Narendra Food.

Penerapan keselamatan kerja di CV. Narendra Food Company sudah cukup baik. Dalam memberikan perlindungan keselamatan terhadap karyawan harus adanya pengawasan pelaksanaan P3K di tempat kerja, diantaranya yaitu : pemberian peralatan Alat Pelindung Diri (APD) pada karyawan produksi; pemberian arahan K3 kepada semua karyawan produksi atau *Safety Talk*;

pemberian spanduk dan motto K3, rambu-rambu K3 serta peringatan/larangan dan imbauan K3 pada setiap area; jalan masuk dan keluar dalam keadaan darurat; pemberian lampu/penerangan pada area produksi; pemberian jendela atau ventilasi; pemberian kotak P3K. Keadaan lingkungan Di CV. Narendra Food Company bisa dibilang sangat bersih dikarenakan tempat produksi juga ada di dalam area pondok pesantren. Fasilitas untuk memenuhi kebutuhan bagi kesehatan karyawan yang disediakan oleh perusahaan, diantaranya yaitu : terdapat AC di ruangan produksi; tersedia obat-obatan; terdapat rambu-rambu kesehatan, seperti dilarang merokok. CV. Narendra Food Company Malang selalu berusaha untuk menerapkan standar keselamatan kerja di tempat kerja. Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Bagian Produksi sudah diterapkan dengan cukup baik.

Kelebihan Penerapan Keselamatan Kerja di CV. Narendra Food Company yaitu pemberian peralatan Alat Pelindung Diri (APD) pada karyawan produksi; pemberian arahan K3 kepada semua karyawan produksi atau *Safety Talk*; pemberian spanduk dan motto K3, rambu-rambu K3 serta peringatan/larangan dan imbauan K3 pada setiap area; jalan masuk dan keluar dalam keadaan darurat; pemberian lampu/penerangan pada area produksi; pemberian jendela atau ventilasi; pemberian kotak P3K; tata letak peralatan dan mesin yang baik sehingga memudahkan karyawan saat melakukan kegiatan produksi. Sedangkan, Kekurangan Penerapan Keselamatan Kerja di CV. Narendra Food Company yaitu tidak ada SOP mengenai Keselamatan dan Kesehatan Kerja di CV. Narendra Food Company; pabrik pengolahan keju CV. Narendra Food Company belum memiliki alat pemadam kebakaran, sehingga masih manual menggunakan air.

Kelebihan Penerapan Kesehatan Kerja di CV. Narendra Food Company yaitu terdapat AC di ruangan produksi; tersedia obat-obatan; terdapat rambu-rambu kesehatan; lingkungan kerja yang bersih ditandai dengan adanya tempat sampah di area pabrik. Sedangkan, Kekurangan Penerapan Kesehatan Kerja di CV. Narendra Food Company yaitu perusahaan tidak memberikan jaminan pelayanan kesehatan berupa BPJS Ketenagakerjaan atau BPJS Kesehatan kepada

pekerja; perusahaan tidak melakukan uji kesehatan rutin atau berkala kepada pekerja; perusahaan belum menyediakan poliklinik bagi para pekerja.

Berdasarkan hasil analisis diagram ishikawa faktor-faktor apa yang mempengaruhi Kesehatan dan Keselamatan Kerja di CV. Narendra Food adalah APD, APD yang disediakan oleh CV. Narendra Food tidak lengkap dan fungsinya sudah tidak maksimal; rambu-rambu belum sepenuhnya dipasang oleh CV. Narendra Food dan rambu-rambu yang sudah terpasang kurang jelas dan tidak pada tempat yang mudah dilihat; sumber daya manusia yang dimiliki oleh CV. Narendra Food belum mempunyai pengetahuan dan pemahaman yang bagus mengenai K3; perusahaan belum memiliki SOP mengenai penerapan K3.