

RINGKASAN

Implementasi Keselamatan dan Kesehatan Kerja Karyawan di *Dirty Area* pada PT Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang, oleh Gilang Eka Wahyu Prasetyo, NIM D41201911, Tahun 2024, 94 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Wenny Dhamayanthi, SE., M.Si (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasional yang menyelenggarakan program pendidikan berbasis penerapan ilmu pengetahuan melalui keahlian-keahlian yang dibutuhkan pada dunia usaha maupun dunia industri sehingga mahasiswa mampu bukan hanya dalam teori namun juga keterampilan dalam mengimplementasikan ilmu yang dipelajari. Salah satu implementasi program pendidikan vokasional dalam menerapkan keahlian mahasiswa adalah dengan melaksanakan program praktik kerja lapang atau Magang.

Kegiatan magang yang diberlakukan oleh Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu prasyarat kelulusan mahasiswa di jenjang D-3 maupun jenjang D-4. Program magang yang diberlakukan di jenjang D-4 dilakukan pada semester 7 dengan bobot 20 sks (900 jam). Selama magang mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh selama belajar di perkuliahan serta mampu beradaptasi dan berbaur dengan lingkungan kerja sehingga mahasiswa dapat memiliki pengalaman kerja. Salah satu perusahaan yang menjadi mitra Politeknik Negeri Jember untuk kegiatan praktik kerja lapang adalah PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan anak perusahaan PT. Japfa Comfeed yang bergerak dalam bidang pemotongan dan pengolahan daging ayam bermutu di Indonesia. PT. Ciomas Adisatwa memproduksi produk berupa karkas ayam utuh (*whole chicken*) dalam bentuk segar (*fresh*) dan beku (*frozen*) selain itu juga ada produk dalam bentuk potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), daging giling (*mechanically deboned meat*) dan produk

samping (*by product*). Produk samping yang Dihasilkan PT. Ciomas Adisatwa Meliputi : hati, jantung, ampela, kulit, kepala, leher, Tulang paha, lemak, usus, Dan kaki atau ceker.

Produk yang dihasilkan oleh PT. Ciomas Adisatwa diolah secara higienis menggunakan mesin modern dengan teknologi tinggi. Namun, semakin tinggi teknologi yang digunakan maka semakin tinggi pula pengetahuan dan ketrampilan yang harus dimiliki tenaga kerja dalam pengoperasiannya. selain itu, dengan teknologi yang semakin tinggi maka semakin besar juga bahaya yang akan ditimbulkan. Bukan hanya itu, Seluruh kegiatan operasional di Rumah Potong Ayam tersebut memiliki berbagai macam potensi bahaya kesehatan dan keselamatan kerja karena melibatkan berbagai macam peralatan, alat-alat listrik, dan banyaknya interaksi antara pekerja dengan peralatan sehingga diperlukan teknik pengendalian yang tepat agar dapat menjaga kesehatan dan keselamatan tenaga kerja. Salah satu tempat produksi yang perlu diperhatikan dalam pengimplementasian Kesehatan dan Keselamatan Kerja karyawan adalah *Dirty Area* atau Ruang Kotor yang terbagi lagi menjadi 3 bagian yaitu *unloading area*, *killing room* dan *eviscerating*.

Kegiatan operasional di *Dirty Area* PT. Ciomas Adisatwa unit pabelan memiliki Potensi terjadinya kecelakaan kerja dan gangguan kesehatan bagi pekerja, seperti potensi terjadinya kebakaran, kecelakaan kerja akibat penggunaan mesin, tergelincir, stamina pekerja yang menurun, mata yang terkena cipratan air dan darah serta gangguan kesehatan kulit. Penerapan K3 di PT. Ciomas Adisatwa masih terdapat kekurangan, yaitu belum lengkapnya komunikasi K3, kotak P3K yang belum mencukupi, belum adanya sosialisasi terkait K3 dan dan juga sosialisasi SOP. Solusi terhadap masalah yang ada di *Dirty Area* adalah dengan pemberian pelatihan K3 untuk menambah pengetahuan akan pentingnya K3, sosialisasi terkait SOP, pemberian APD yang layak, memberikan pengawasan terhadap pelaksanaan K3 dan pengontrolan berkala pada ketersediaan Kotak P3K.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)