

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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). Pengimplementasian magang dilakukan pada sektor industri yang selinier dengan program studi mahasiswa tersebut. 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 yang akan bermanfaat ketika terjun ke Dunia kerja yang sesungguhnya. 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.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja merupakan salah satu upaya pemeliharaan Sumber Daya Manusia yang ada di perusahaan. Pemerintah melalui Undang-undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja telah menetapkan jaminan dan persyaratan keselamatan kerja dalam segala tempat kerja, baik di darat, Di dalam tanah, di permukaan air, di dalam air maupun di udara, yang berada di Dalam wilayah kekuasaan hukum Republik Indonesia. Selain keselamatan kerja, Aspek kesehatan kerja juga perlu diperhatikan. Kesehatan kerja meliputi jaminan kesehatan, keselamatan dan kesejahteraan pada saat melakukan pekerjaan. Upaya tersebut sesuai dengan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Pasal 4 yang memberikan hak kesehatan pada setiap orang dan pada Pasal 164 dan Pasal 165 yang menyatakan bahwa upaya kesehatan kerja ditujukan untuk melindungi pekerja agar hidup sehat dan terbebas dari gangguan kesehatan serta pengaruh buruk yang diakibatkan oleh pekerja.

Setiap pekerjaan selalu mengandung potensi dan resiko bahaya dalam bentuk kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja. Besarnya potensi kecelakaan kerja dan Penyakit kerja berdasarkan Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI (2015) tergantung dari jenis produksi, teknologi yang digunakan,

bahan yang dipakai, tata ruang dan lingkungan bangunan serta kualitas manajemen dan sumber Daya pelaksana. Menurut data BPS yang termuat dalam Infodatin (2018) memperlihatkan bahwa sebanyak 26,74% penduduk usia 15 tahun keatas yang Bekerja di Indonesia mempunyai keluhan dan gangguan kesehatan. Sedangkan Menurut Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan (2015) jumlah kasus Kecelakaan kerja tahun 2011-2014 yang paling tinggi pada pada 2013 yaitu 35.917 kasus kecelakaan kerja.

Pada prinsipnya, setiap pekerjaan mempunyai faktor risiko yang dapat menimbulkan penyakit dan kecelakaan akibat kerja termasuk pekerja dalam *Dirty Area*. Kegiatan di *Dirty Area* melibatkan tugas yang penuh dengan resiko kesehatan dan keselamatan. *Dirty Area* merupakan area kotor pada proses produksi RPA. Proses dirty meliputi kegiatan bongkar muat bahan baku yaitu ayam hingga proses pemotongan. Pada proses ini menggunakan alat mesin dan penggunaan air mengalir. Penggunaan air mengalir pada area *dirty* membuat lantai produksi licin dan memiliki tingkat kecelakaan kerja yang cukup tinggi. Kecelakaan kerja yang sering terjadi salah satunya yaitu terpeleset dan terjadi. Hal tersebut membutuhkan perhatian khusus dalam pengontrolan K3 di *Dirty Area*. Beberapa cedera dan penyakit dapat terjadi akibat kurangnya kesadaran akan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). Banyak alat - alat kerja serta proses produksi yang cukup beresiko bagi Pekerja yang dapat mengakibatkan kecelakaan dan penyakit. pengelolaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) diperlukan agar kinerja pelayanan dan produktivitas produksi dapat tetap terjaga dengan baik.

Berdasarkan uraian diatas, penulis ingin memperdalam wawasan dan mengambil judul tentang “Implementasi Keselamatan dan Kesehatan Kerja Di *Dirty Area* pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang”. Hal ini dikarenakan kesadaran tenaga kerja akan pentingnya Keselamatan dan Kesehatan Kerja masih kurang diperhatikan sehingga diperlukan adanya analisa bahaya kecelakaan dalam usaha menciptakan keselamatan kerja. Apabila bahaya telah dikenali maka dapat dilakukan tindakan pengendalian yang berupa perubahan fisik atau perbaikan prosedur kerja yang dapat meminimalisir bahaya kerja.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dalam pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan Perusahaan yang layak dijadikan tempat magang.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih berpikir kritis terhadap perbedaan atau Kesenjangan (*gap*) di perusahaan atau lingkungan kerja dengan lingkungan Perkuliahan.
- c. Mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang Keahliannya.
- d. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dalam pelaksanaan magang di PT. Ciomas Adisatwa unit Pabelan yaitu:

- a. Menjelaskan secara langsung proses kegiatan di *Dirty Area*.
- b. Menjelaskan implementasi Keselamatan dan Kesehatan Kerja *Dirty Area* PT. Ciomas Adisatwa.
- c. Mengidentifikasi permasalahan dalam implementasi keselamatan dan kesehatan kerja di *Dirty Area* PT. Ciomas Adisatwa dan mencari solusi atau tindakan yang perlu dilakukan oleh perusahaan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dalam pelaksanaan magang di PT Ciomas Adisatwa Unit Pabelan yaitu:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa terlatih untuk melakukan pekerjaan lapangan sekaligus memperoleh pengalaman kerja sesuai dengan bidang keahlian.

- b. Mahasiswa dapat memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan di lingkungan kerja sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih memberikan solusi untuk setiap permasalahan yang terjadi di lapangan.
2. Bagi Politeknik Negeri Jember
- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri atau perusahaan untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.
3. Bagi Lokasi Magang
- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan yang terletak di Jl. Patimura Km 06, Rt.13/Rw.01 Kauman Lor, Pabelan. Magang ini dilaksanakan selama 900 jam (4 bulan), yang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan 7 Desember 2023. Jadwal jam kerja kerja yaitu Senin – Sabtu, pekerjaan dimulai pada pukul 08.00 – 17.00.

1.4 Metode Pelaksanaan

Laporan yang dibuat metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah:

1. Metode Magang

Pada kegiatan ini mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung pada Perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai macam kegiatan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

2. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah mahasiswa wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses pemotongan ayam di *Dirty Area* yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses pemotongan dan proses *Dirty* yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

3. Metode Studi Pustaka

Pada kegiatan ini mahasiswa akan mencari informasi baik secara tertulis maupun dengan literatur yang ada di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember yang dapat mendukung kegiatan magang.

4. Metode Dokumentasi

Metode ini adalah kegiatan menyimpan foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung.