

RINGKASAN

IMPLEMENTASI KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) PADA PROSES PENGOLAHAN (*KITCHEN*) GUDEG KALENG BU TJITRO 1925 CV. BUANA CITRA SENTOSA D.I YOGYAKARTA, Siti Maisyarah Dwi Aprilia, NIM D41200952, Tahun 2024, 106 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Paramita Andini, S.ST., M.ST (Dosen Pembimbing Magang).

Kegiatan magang merupakan salah satu syarat memperoleh gelar sarjana terapan pertanian (S.Tr.P) di Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu mahasiswa untuk menambah keterampilan, keahlian, dan pengalaman dalam dunia kerja pada industri/perusahaan. Adapun pemilihan lokasi magang yaitu di CV. Buana Citra Sentosa yang beralamat di Jl. Kenanga No 254 A, Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55282. Kegiatan ini dilaksanakan selama 5 bulan yaitu pada tanggal 5 Agustus 2023 - 5 Januari 2024.

CV. Buana Citra Sentosa sebuah perusahaan yang berdiri sejak tahun 1925 dan bergerak dibidang pengolahan makanan khas Yogyakarta yaitu gudeg. Pengolahan gudeg ini memanfaatkan teknologi yang sudah berkembang dengan melakukan pengalengan gudeg. Tujuan dari pengalengan gudeg untuk mengawetkan gudeg yang mempunyai keterbatasan masa simpan agar tidak terjadi pembusukan serta makanan bertahan lama.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan rangkaian usaha dan upaya menciptakan suasana kerja yang aman dari risiko kecelakaan baik fisik, mental, maupun emosional sehingga memberikan perlindungan pada tenaga kerja, yang menyangkut aspek keselamatan, kesehatan, pemeliharaan moral kerja, perlakuan sesuai martabat manusia dan moral agama. bertujuan untuk menjamin keselamatan setiap orang yang berada di tempat kerja, menjamin pemakaian dan penggunaan sumber produksi secara aman dan efisien.

Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di CV. Buana Citra Sentosa pada proses produksi yaitu divisi dapur dan divisi *canning* disediakan Alat Pelindung Diri (APD), fasilitas Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K), media komunikasi Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), penerangan ruangan produksi dan tekanan panas supaya terhindar dari risiko kecelakaan kerja.

Hasil Laporan magang menunjukkan pada penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada proses pengolahan (*kitchen*) Gudeg Bu Tjitro 1925 terdapat kendala yang disebabkan oleh beberapa faktor yang terdiri dari faktor material penyebabnya kekurangan *stock* Alat Pelindung Diri (APD), faktor metode penyebabnya tidak ada rambu bahaya pada proses pengolahan (*kitchen*), faktor manusia penyebabnya tenaga kerja kurang mepedulikan risiko, dan faktor lingkungan penyebabnya suhu ruangan panas serta tidak ada ruangan penyimpanan mesin.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)