

## RINGKASAN

**Penerapan Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Karyawan Sterilisasi di PT. Sumber Yalagamudra Muncar Banyuwangi**, Dito Aditya Nugraha, NIM D41202188 , 45 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember , Pembimbing Paramita Andini,S.ST., M.ST. Dosen Penguji 1 Dinu Saadilah, ST., M.MT., Dosen Penguji 2 Naning Retnowati, S.TP., MP.

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi yang menerapkan pendidikan vokasional yang dimana program pendidikan mengarah pada teori 40% serta praktik 60%. Kegiatan magang merupakan salah satu kegiatan yang wajib diikuti oleh setiap mahasiswa karena merupakan salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar sarjana terapan pertanian (S.Tr.P). Kegiatan magang ini diharapkan mahasiswa mampu untuk mempraktikkan seluruh kegiatan produksi kaleng sarden, mengidentifikasi masalah pada penerapan K3 di bagian sterilisasi dan memberikan solusi atas permasalahan penerapan K3 di bagian sterilisasi. Pemilihan lokasi magang ini yaitu di PT. Sumber Yalagamudra yang beralamat di Jalan Sampangan No. 19, Desa Kedung Rejo, Kec. Muncar, Banyuwangi. PT. Sumber Yalagamudra merupakan perusahaan swasta yang bergerak di bidang pengalengan ikan didirikan pada tanggal 21 April 1971 oleh bapak Djoko Soesilo.

Kegiatan magang dilaksanakan selama 5 bulan yaitu pada tanggal 17 Juli 2023 – 16 Desember 2023. Kegiatan magang ini diawali dengan pengenalan mahasiswa ke Manager PT. Sumber Yalagamudra setelah itu pengenalan lingkungan pabrik dan dilanjutkan pengenalan alur proses produksi sarden yang diawali dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi siap kirim. Selama kegiatan ini mahasiswa di bimbing langsung oleh pembimbing lapang yaitu kepala bagian produksi. PT. Sumber Yalagamudra memproduksi ikan dalam

kaleng dengan merk Bantan dan Yamato, kedua produk ini sama-sama memiliki jenis size 155gr dan 425gr.

Penerapan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) di PT. Sumber Yalagamudra pada bagian Produksi dan Gudang sudah berjalan sesuai dengan SOP yang berlaku di PT. Sumber Yalagamudra, namun masih terdapat kendala pada penerapan K3 dibagian sterilisasi dimana APD yang diterapkan perusahaan pada karyawan belum sesuai dengan bagian sterilisasi karena pergelangan tangan belum tertutup secara keseluruhan sehingga masih terjadi kecelakaan kerja. Kecelakaan kerja pada bagian sterilisasi disebabkan oleh uap panas pada retort yang menyembur keluar dan melukai pergelangan tangan karyawan bagian sterilisasi yang belum tertutup secara keseluruhan. Solusi untuk permasalahan pada bagian sterilisasi adalah menyediakan APD yang lengkap bagi karyawan bagian sterilisasi dan melakukan sosialisasi serta pembinaan yang rutin kepada karyawan akan pentingnya selalu menerapkan SOP dan Instruksi dalam bekerja.

Hasil laporan magang ini menunjukkan bahwa mahasiswa telah mempraktikkan kegiatan dalam proses produksi sarden sampai produk jadi siap kirim. Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pada proses sterilisasi terdapat masalah yang disebabkan oleh beberapa faktor yang terdiri dari faktor *Man* (Manusia) penyebabnya belum lengkapnya APD serta kurang telitinya karyawan dalam bekerja, Faktor *Method* (metode) penyebabnya karyawan kurang menerapkan SOP intruksi kerja yang sudah ditetapkan perusahaan. Saran mengenai masalah penerapan K3 dibagian sterilisasi antara lain diterapkannya APD yang lengkap dan tepat pada karyawan serta memastikan karyawan bekerja dalam kondisi yang fit, melakukan sosialisasi serta pembinaan secara rutin tentang pentingnya SOP dan intruksi dalam bekerja serta perlu ditambahkan poster rambu-rambu peringatan pada mesin yang menghasilkan suhu panas.