



## Analysis of Occupational Safety and Health Risks at the Saung Baraya Restaurant

Kenny<sup>a</sup>, Tasia Paulina<sup>b</sup>, Handi Wilujeng Nugroho<sup>c\*</sup>

<sup>a,b,c</sup>Universitas Universal, Komplek Maha Vihara Duta Maitreya, Sungai Panas, Kota Batam 2946, Indonesia.

### ARTICLE INFORMATION

Accepted by the Editor: 12 March 2024

Final Revision: 25 May 2024

Published Online: 31 May 2024

### KEYWORDS

Accident prevention, Personal protective equipment, Risk control, Safety evaluation, Work accidents.

### CORRESPONDENCE\*

E-mail: [handynugroho41@gmail.com](mailto:handynugroho41@gmail.com)

### A B S T R A C T

*Even though Indonesia has laws related to K3, cases of work accidents are still high, including in the food services sector. Accidents in restaurants can be caused by various factors such as work procedures that do not comply with standards, human error, and lack of protective equipment. This research aims to assess K3 risks in the Saung Baraya restaurant, identify occupational risks, and provide prevention efforts. The research results show that the Saung Baraya restaurant has a high risk of accidents, including fires, electrical accidents, falls and injuries caused by sharp tools. Risk evaluation is carried out by direct observation and the use of risk assessment standards. Risk control is carried out by paying attention to fire prevention, use of personal protective equipment, infrastructure improvements and changes to work procedures. The implementation of K3 in the Saung Baraya restaurant still needs to be improved. Insufficient understanding of K3 and lack of use of personal protective equipment causes major accidents. To reduce risks, efforts are needed such as using PPE, improving infrastructure, and increasing worker awareness of potential dangers. This will provide benefits not only to workers, but also to business owners and consumers.*

## 1. INTRODUCTION

Sebagai Negara berkembang, Indonesia telah menunjukkan perhatian yang cukup terhadap masalah Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). Hal ini tercermin dari perumusan undang-undang yang relevan, seperti UU No. 1 tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja dan UU No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan [1]. Data menunjukkan bahwa kasus kecelakaan kerja masih cukup tinggi di Indonesia. BPJS Ketenagakerjaan 2022 mencatat sebanyak 6.552 kasus kecelakaan kerja pada tahun 2022, yang menunjukkan bahwa pemahaman dan kesadaran akan K3 masih belum optimal [2].

Angka kecelakaan tersebut dihitung dari jumlah berbagai macam kecelakaan kerja, termasuk juga kecelakaan kerja yang terjadi di dunia jasa boga seperti dapur hotel, warung nasi, warung kopi, hingga catering. Berbagai jenis kecelakaan kerja dapur dapat terjadi karena prosedur keselamatan kerja yang tidak sesuai standar, *human error*, ataupun alat pelindung atau pengaman yang tidak lengkap [3]. Kecelakaan seperti kebakaran sering terjadi di warung makan, dengan penyebab yang bervariasi, mulai dari kebocoran gas hingga korsleting listrik [4]. Kasus kecelakaan pada sektor ini juga termasuk dalam

salah satu dari empat kasus tertinggi dengan total kejadian sebanyak 21,4% kejadian selama tahun 2019 hingga 2022 [2].

Kecelakaan kerja di rumah makan tidak hanya membahayakan pengusaha, tetapi juga konsumen yang datang ke tempat tersebut. Oleh karena itu, penerapan keselamatan kerja perlu dievaluasi secara berkala untuk memastikan perlindungan bagi para pekerja dan konsumen. Hasil observasi di rumah makan Saung Baraya mengidentifikasi beberapa potensi bahaya kecelakaan, seperti area kerja yang sempit, pekerja yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) yang sesuai, lantai licin, dan kabel yang menggantung di area kerja.

Berdasarkan temuan ini, penelitian tentang analisis risiko K3 di rumah makan Saung Baraya menjadi relevan, dengan tujuan memberikan saran dan pengendalian untuk mengurangi risiko kecelakaan. Dalam penelitian ini, tujuan yang diharapkan adalah memahami sejauh mana keselamatan dan kesehatan kerja diterapkan di rumah makan Saung Baraya, mengidentifikasi berbagai risiko kerja yang mungkin dihadapi oleh para pekerja dan memberikan solusi serta langkah-langkah pencegahan yang dapat diterapkan untuk meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja bagi karyawan di rumah makan Saung Baraya. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih baik tentang kondisi K3 di lingkungan kerja spesifik ini serta memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kondisi kerja yang lebih aman dan sehat bagi para pekerja.

## 2. RESEARCH METHODS

Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada studi kasus ini adalah teknik wawancara dan observasi. Wawancara merupakan suatu metode yang dilakukan dengan cara memberikan berbagai pertanyaan ke narasumber secara sepihak. Selain itu, narasumber hanya bisa menjawab pertanyaan-pertanyaan dari pewawancara. Pertanyaan-pertanyaan tersebut bersifat terstruktur dan

tersusun dengan baik. Pertanyaan yang diungkapkan juga berkaitan dengan pokok bahasan dari penelitian. Observasi merupakan suatu metode yang dilakukan dengan cara mengamati objek penelitian [5].

Dalam proses observasi membutuhkan daftar kebutuhan data dan sumber data. Pada studi kasus ini, hal yang diamati adalah risiko-risiko kecelakaan kerja yang dapat terjadi kepada para karyawan rumah makan Saung Baraya. Pengolahan data yang dilakukan pada studi kasus ini bersifat kualitatif kuantitatif. Penggunaan kualitatif pada studi kasus ini adalah karena penelitian bersifat observatif dan wawancara kepada narasumber langsung, sedangkan kuantitatif adalah karena pengendalian pada risiko kecelakaan dilakukan dengan sistem ranking menggunakan metode *Risk Assessment* dan Penentuan besar nilai *likelihood* dan *severity* berdasarkan standar AS/NZS 4360.





Menurut AS/NZS 4360:2004, risiko merupakan peluang terjadinya suatu kejadian yang dapat menimbulkan kerugian [6]. Risiko juga dapat digambarkan sebagai peluang dan kemungkinan (*probability*) suatu bahaya untuk menghasilkan kecelakaan kerja serta tingkat keparahan yang dapat ditimbulkan jika kecelakaan terjadi (*severity*) [7]. Menurut OHSAS 18001, risiko keselamatan dan kesehatan kerja merupakan kombinasi dari kemungkinan terjadinya kejadian berbahaya atau paparan dengan keparahan dari cedera atau gangguan kesehatan yang disebabkan oleh kejadian atau paparan tersebut [8].







## 3. RESULTS AND DISCUSSION







Setelah dilakukan proses identifikasi risiko kerja di rumah makan Saung Baraya, terbukti bahwa lingkungan kerja ini memiliki sejumlah potensi bahaya yang dapat mengakibatkan kecelakaan kerja bagi para pekerja yang bekerja di sana. Proses identifikasi risiko ini merupakan langkah krusial dalam upaya meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja di tempat kerja [9]. Dengan mengidentifikasi risiko-risiko yang ada, manajemen rumah makan dapat memahami





secara lebih mendalam tentang kondisi kerja yang potensial membahayakan karyawan. Dari sinilah, langkah-langkah pencegahan yang tepat dapat dirumuskan dan diimplementasikan guna mengurangi atau bahkan menghilangkan risiko tersebut. Dengan demikian, analisis risiko tidak hanya membantu dalam melindungi para pekerja dari bahaya, tetapi juga meningkatkan kesadaran akan pentingnya keselamatan dan kesehatan kerja di lingkungan kerja sehari-hari [10]. Jenis risiko dan lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

**Table 1.** Identifikasi dan analisis risiko

No.	FOTO	RISIKO KERJA
1.		Aktivitas memotong menggunakan pisau dapat menyebabkan luka tergores atau terpotong.
2.		Kecelakaan karena arus listrik dapat menyebabkan kebakaran, dikarenakan alat tersebut mengandung arus listrik terbuka.
3.		Terpeleset atau terjatuh karena air ataupun alas kaki yang tidak sesuai.
4.		Kehigienisan dalam memasak adalah salah satu hal yang harus diperhatikan. Terlihat bahwa pekerja tidak memakai sarung tangan saat mengambil adonan ayam yang akan digunakan untuk memasak.

No.	FOTO	RISIKO KERJA
5.		Risiko dapat terjadinya kebocoran gas akibat tidak teliti dalam pemasangan tabung gas.
6.		Pekerja tidak memakai Alat pelindung diri (APD), yang mana ini dapat menyebabkan pekerja terkena percikan minyak pada tubuh.
7.		Tangan akan terkena percikan minyak saat meletakkan ikan ke dalam minyak yang panas.
8.		Peletakan alat-alat yang berantakan di lantai dapat membuat pekerja tersandung dan terjatuh.
9.		Makanan yang sudah setengah matang diletakkan di lantai, pekerja dapat tersandung oleh makanan tersebut. Hal ini dapat mengakibatkan luka bakar akibat makanan yang masih panas.
10.		Alat penggorengan yang kurang memadai dapat membuat kualitas masakan menjadi tidak higienis dan dapat mengakibatkan kecelakaan kerja.

No.	FOTO	RISIKO KERJA
11.		Kegiatan yang dilakukan secara berulang-ulang dalam keadaan membungkuk dapat membuat pekerja merasa sakit dibagian pinggang.
12.		Melakukan aktivitas berdiri dalam jangka lama dapat membuat pekerja merasa kelelahan.
13.		Jika saat menuangkan minyak pekerja tidak berhati-hati maka minyak akan terkena ke tangan atau tubuh pekerja yang dapat menyebabkan luka bakar.
14.		Terlihat pada gambar disamping bahwa terdapat kain didekat penggorengan. Apabila tidak hati hati kain tersebut bisa menyebabkan kebakaran didapur .
15.		Kondisi tempat yang berdebu dan jarang dibersihkan dapat membuat debu masuk ke dalam makanan ataupun mengganggu pernapasan.
16.		Tutup mesin <i>dough mixer</i> yang tidak mau tertutup. Risikonya yaitu tangan terjepit atau tergiling mesin ketika hendak menutup.

No.	FOTO	RISIKO KERJA
17.		Anak tangga yang terlalu banyak diletakkan barang dapat mengakibatkan orang terjatuh saat menaiki tangga.
18.		Pencahayaan yang redup atau kurang dapat mengakibatkan orang terjatuh akibat sulit melihat.
19.		Posisi jalan yang dilalui terhalang barang-barang yang dapat mengakibatkan orang terjatuh atau tersandung.
20.		Posisi kerja yang membungkuk dapat menyebabkan adanya kekakuan sendi dan otot.

Setelah mengidentifikasi risiko-risiko di Rumah Makan Saung Baraya, langkah selanjutnya adalah melakukan evaluasi terhadap masing-masing risiko tersebut. Dalam proses ini, akan dilakukan penilaian tingkat keparahan dan kemungkinan terjadinya risiko tersebut. Setelah itu, langkah-langkah pencegahan dan penanggulangan yang sesuai akan dirancang dan diimplementasikan. Hal ini bertujuan untuk meminimalkan dampak negatif yang mungkin ditimbulkan oleh risiko-risiko tersebut terhadap operasional dan reputasi rumah makan. Dengan melakukan penilaian risiko secara teratur, Rumah Makan Saung Baraya dapat menjaga keamanan

dan kualitas layanan bagi pelanggan serta menjaga kelangsungan bisnis. Penilaian terhadap risiko pada Rumah Makan Saung Baraya dapat dilihat pada tabel 2 di bawah ini:

**Table 2.** Risk Assessment

N o.	Proses	Bahaya	Risiko	Kon disisi	Kem unguksinan	Kep arahan
2.	Bekerja dengan posisi tubuh yang tidak benar	Gerakan yang berulang-ulang	pekerja mengalami masalah pada pinggang karena terlalu lama membungkuk	N	4	2
		Mengaduk adonan dengan cara berjongkok	Mengakibatkan nyeri pada sendi dan otot	N	4	2
		Berdiri terlalu lama	Mengakibatkan kelelahan dan nyeri pada lutut	N	4	2
3.	Bekerja di ruang bertingkat	Pada tangga tidak terdapat pegangan	Jika tidak berhati-hati maka pekerja akan terjatuh	A	5	3
		Terdapat banyak barang di anak tangga	Menyebabkan pekerja tersandung oleh barang yang diletakkan sembarangan	A	5	3

N o.	Proses	Bahaya	Risiko	Kon disisi	Kem unguksinan	Kep arahan
4.	Bekerja tanpa APD	Memasak tanpa menggunakan alat pelindungan diri seperti celemek atau sarung tangan	Kulit dan tubuh terkena percikan minyak panas	A	3	5
5.	Alat untuk bekerja	Meletakkan tangan di atas mesin penggilingan adonan	Dapat membuat tangan terjepit mesin atau tergiling	A	3	5
		Penggunaan alat tajam seperti pisau	Dapat membuat pekerja terluka atau tergores	A	3	4

Penilaian risiko digunakan untuk menentukan tingkatan risiko yang dilihat dari berbagai aspek seperti kemungkinan terjadinya (*likelihood*) dan tingkat keparahan yang dapat ditimbulkan (*severity*) [11]. *Risk rating* adalah nilai yang menunjukkan risiko yang ada berada pada tingkat rendah, sedang, tinggi [12]. Penentuan besar nilai *likelihood* dan *severity* berdasarkan standar AS/NZS 4360, masing-masing risiko bahaya dilakukan dengan pengamatan kepada pekerja. Dari hasil tingkat risiko (*risk rating*) kemudian dievaluasi untuk menentukan kriteria risiko. Indikator kriteria risiko terdapat kategori merah, kuning atau hijau mengacu pada peraturan menteri tenaga kerja nomor: PER.05/MEN/1996 tentang

*Indicator Traffic Light System* (Sistem Lampu Merah) [13].

Dapat dilihat dari tabel 2 *Risk Assessment* Rumah Makan Saung Baraya, Rumah Makan Saung Baraya memiliki 5 proses penilaian risiko kerja di antara lain: Pemeliharaan ruangan, bekerja dengan posisi tubuh yang tidak benar, bekerja di ruangan bertingkat. bekerja tanpa menggunakan alat pelindung diri dan alat untuk bekerja. Pada setiap proses risiko kerja memiliki kriteria risiko kategori hijau dan kuning, hal ini menunjukkan bahwa Rumah Makan Saung Baraya tidak memiliki keadaan yang sulit untuk dikendalikan. Pada tabel 2 *Risk Assessment* Rumah Makan Saung Baraya, juga kita dapat lihat tingkat nilai tingkat bahaya dengan *score* 1-25 sesuai tingkat bahayanya, pada tabel memiliki *score* tertinggi 15 pada proses:

1. Pemeliharaan ruangan, yaitu posisi kabel yang tergantung dapat menyebabkan pekerja tersetrum
2. Bekerja tanpa memakai alat pelindung diri
3. Pemakaian alat atau mesin untuk membuat adonan
4. Posisi tangga yang tidak mempunyai pegangan, dan
5. Peletakan barang tidak beraturan.

Pada setiap permasalahan pada tabel 1 Analisis Risiko Kerja di Rumah Makan Saung Baraya, setiap proses risiko telah diberi pengendalian serta saran penulis. Dengan adanya permasalahan yang cukup berat, beberapa risiko kerja memerlukan pengendalian yang cukup sehingga meminimalisir risiko yang akan terjadi.

Berikut adalah pengendalian risiko yang terbagi oleh beberapa bahaya yaitu sebagai berikut:

1. Pengendalian risiko dari bahaya kebakaran
  - Memeriksa saluran gas pada kompor dan regulator apakah sudah tersambung sempurna dan melakukan pemeriksaan pada gelang atau cincin karet.
2. Pengendalian risiko dari bahaya fisik
  - a. Memasang lampu pada ruangan yang gelap agar terhindar dari kecelakaan.
  - b. Melakukan pengecekan atau *maintenance* mesin secara berkala.

- c. Memasang pegangan pada tangga agar pekerja tidak terjatuh atau terpeleset.
  - d. Saat melakukan aktivitas, pekerja harus memakai Alat Pelindung Diri (APD) untuk melindungi dari kecelakaan kerja.
3. Pengendalian risiko pada bahaya elektrik
    - Mengisolasi terlebih dahulu bagian aktif konduktor pada *stop* kontak serta menjauhkan alat-alat yang bisa memicu kerusakan pada *stop* kontak.
  4. Pengendalian risiko dari bahaya ergonomi
    - a. Membenarkan posisi tubuh saat melakukan aktivitas kerja seperti selalu mengganti posisi saat berdiri yang terlalu lama atau duduk secara berkala.
    - b. Menghindari gerakan yang berulang-ulang. Aktivitas ini dapat membuat nyeri pada pinggang dan punggung.
  5. Pengendalian risiko dari bahaya lingkungan kerja
    - a. Membersihkan lantai yang tergenang oleh air agar pekerja terhindar dari kecelakaan kerja seperti terjatuh atau tergelincir.
    - b. Meletakkan barang ditempat yang tidak mengganggu aktivitas pekerja.

#### 4. CONCLUSIONS

Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan hal yang krusial bagi karyawan dan tempat usaha seperti Rumah Makan Saung Baraya. K3 memberikan panduan yang jelas bagi karyawan dalam menjalankan tugas-tugas mereka dengan aman, sehingga mengurangi risiko terjadinya kecelakaan atau masalah kesehatan. Tanpa penerapan K3 yang baik, tidak hanya tempat usaha yang terancam dampak buruknya, tetapi juga kesejahteraan dan keselamatan langsung para pekerja menjadi terancam. Dari analisis yang dilakukan, terdapat beberapa masalah utama terkait keselamatan dan kesehatan kerja di Rumah Makan Saung Baraya. Salah satunya adalah kurangnya pemahaman tentang K3, terutama dalam penggunaan alat pelindung diri, yang berpotensi menyebabkan kecelakaan di tempat kerja. Selain itu, dari penilaian risiko kerja, ditemukan bahwa

ada lima kecelakaan dengan skor tinggi, termasuk bekerja tanpa menggunakan APD dan penempatan barang yang sembarangan. Untuk mengendalikan risiko ini, langkah-langkah seperti penggunaan APD, perhatian terhadap potensi kecelakaan di sekitar tempat kerja, pemasangan pegangan pada tangga, dan penataan barang yang aman harus diterapkan secara konsisten. Dengan demikian, Rumah Makan Saung Baraya dapat meningkatkan keamanan dan kesejahteraan bagi para pekerja serta menjaga reputasi bisnis mereka.

## REFERENCE

- [1] “Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan,” 2009.
- [2] Kementerian Ketenagakerjaan RI, *Profil Keselamatan dan Kesehatan Kerja Nasional Indonesia Tahun 2022*. 2022.
- [3] T. R. Hamdalah, “Pengetahuan Keselamatan Kerja Pada Pekerja Warung Makan Di Sekitar Kampus UPI,” *repository.upi.edu*, p. 3, 2018.
- [4] Y. A. Hasan, M. Mardiana, and G. F. Nama, “Sistem Pendeteksi Kebocoran Tabung Gas Lpg Otomatis Berbasis Arduino Uno Menggunakan Metode Prototype,” *J. Inform. dan Tek. Elektro Terap.*, vol. 10, no. 3, 2022, doi: 10.23960/jitet.v10i3.2671.
- [5] H. Hasanah, “TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial),” *At-Taqaddum*, vol. 8, no. 1, p. 21, 2017, doi: 10.21580/at.v8i1.1163.
- [6] A. A. Bayu Dharma, I. G. A. Adnyana Putera, and A. A. D. Parami Dewi, “Manajemen Risiko Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Proyek Pembangunan Jambuluwuk Hotel & Resort Petitenget,” *J. Spektran*, vol. 5, no. 1, pp. 47–55, 2017, doi: 10.24843/spektran.2017.v05.i01.p06.
- [7] A. A. Cholil, S. Santoso, T. R. Syahrial, E. C. Sinulingga, And R. H. Nasution, “Penerapan Metode Hiradc Sebagai Upaya Pencegahan Risiko Kecelakaan Kerja Pada Divisi Operasi Pembangkit Listrik Tenaga Gas Uap,” *J. Bisnis dan Manaj. (Journal Bus. Manag.*, vol. 20, no. 2, pp. 41–64, 2020.
- [8] D. Juarni and B. W. Hutabarat, “Analisa Tingkat Risiko Kecelakaan Kerja pada Bagian Foundry di PTPN IV Unit Pabrik Mesin Teneradolok Iilir,” *Semnastek Uisu*, pp. 182–188, 2019.
- [9] D. H. M. Mantiri, G. Y. Malingkas, and R. J. M. Mandagi, “Analisis pengelompokan dan pengendalian risiko kecelakaan kerja berdasarkan aturan SMK3 menggunakan metode ranking pada proyek pembangunan instalasi rawat inap RSUD Maria Walanda Maramis Minahasa Utara,” *J. Ilm. Media Eng.*, vol. 10, no. 2, pp. 105–116, 2020.
- [10] Y. Atiyah and E. K. Wibowo, “Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Pada Pegawai Saat Pandemi Covid-19 di Rumah Sakit Jantung dan Pembuluh Darah Harapan Kita,” *J. Sumber Daya Apar.*, pp. 61–81, 2023.
- [11] F. P. Putra, “Identification , Risk Assessment , And Risk Control Analisis Dan Usulan Perbaikan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Menggunakan Metode Hazard,” *Heal. Tadulako J. ...*, 2022.
- [12] R. A. Ramadan, Mohamad Nurhamzah. Sunaryo, Merry. Ayu, Friska. Ratriwardhani, “Risk Assesment Pada Pekerjaan Pengambilan Contoh Uji di PT. XYZ Mohamad,” *J. Ilm. Wahana Pendidik.*, vol. 8, no. 13, pp. 268–281, 2022.
- [13] D. S. Urrohmah and D. Riandadari, “Identifikasi Bahaya dengan Metode Hazard Identification, Risk Assessment and Risk Control (Hirarc) dalam Upaya Memperkecil Risiko Kecelakaan Kerja di PT. PAL Indonesia,” *J. Pendidik. Tek. Mesin*, vol. 8, no. 1, pp. 34–35, 2019.